Nalewka z głogu

Nikita

Polecane na: **napoje, przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

głóg olbrzymi (królewski) lub pospolity - 1 kg
śliwki suszone - 10 szt.
rodzynki - 1 łyżka
wanilia laska - 1/2 szt.
wódka 40 % - 2 litr
miód - 200 g
cytryna - 1,5 szt.

Dodatkowe info:

Głóg ma wiele właściwości prozdrowotnych m.in. ma korzystny wpływ na układ sercowo-naczyniowy. Badania wykazują, że głóg może mieć właściwości przeciwbakteryjne i przeciwzapalne, które mogą wzmocnić układ odpornościowy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dojrzały głóg zebrać, umyć i osuszyć na sicie. Owoce głogu, jak i inne owoce do nalewek i innych przetworów zbieramy oczywiście z drzew oddalonych od dróg szybkiego ruchu i obszarów uprzemysłowionych lub z własnego ogrodu. Generalnie owoce głogu powinno się zbierać po pierwszych przymrozkach. Jednak jeżeli głóg jest już dojrzały i nie ma przymrozków to po zbiorze należy umieścić głóg w zamrażarce na jedną noc (można także użyć głogu bez mrożenia).

KROK 2: Owoce (śliwki, głóg, rodzynki) rozgnieć i umieść w dużym słoju, w którym nalewka

będzie leżakować. Owoce zaleć wódką, zamieszać dokładnie, zakręcić słój i odstawić na 6-8 tygodni. Od czasu do czasu wstrząsnąć słoikiem.

KROK 3: Następnie odcedzić owoce, dobrze je odcisnąć.

KROK 4: Miód (płynny) wymieszać z sokiem świeżo wyciśniętym z 1,5 cytryny (odcedzonym na drobnym sicie) i dodać do alkoholu. Wymieszać całość dokładnie.

KROK 5: Nalewkę zlać do szklanych butelek i odstawić do dojrzewania. Minimalny czas, by nalewka z głogu była gotowa do użycia to około 3 miesiące. Jednak jak każda nalewka im dłużej stoi, tym jest lepsza. Najlepiej uzbroić się w cierpliwość i dać jej nieco dłużej poleżakować. Optymalny okres, po którym nalewka z głogu jest idealna do smakowania to 8 miesięcy, a nawet rok.
Nalewkę najlepiej przechowywać w ciemnym miejscu (np. piwniczce, czy domowym barku. Nalewka pita w umiarkowanych ilościach ma korzystny wpływ na układ krążenia i odporność, a w dodatku jest pyszna.