# Pestkówka na pestkach pigwy

Nikita

Polecane na: **napoje, przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

## Składniki:

- pestki z pigwy - 1/2 szklanka
- cukier - 120 g
- woda - 130 ml
- spirytus - 130 ml

## Dodatkowe info:

Poradnikzdrowie.pl:
Surowcem leczniczym są również nasiona pigwy. Macerat lub napar z nasion pigwy złagodzi niestrawności, a także pomoże pozbyć się zgagi i refluksu. Są zalecane również przy nadmiernej fermentacji jelitowej i stanach zapalnych przewodu pokarmowego, nieżycie żołądka i jelit, uszkodzeniach śluzówki żołądka.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Podczas robienia przetworów z pigwy mamy mnóstwo pestek. Warto je wtedy zebrać i podsuszyć ( rozsypać je na płasko na papierze). Pestki pigwy zawierają dużo pektyny, więc na świeżo bardzo się kleją i nalewka ze świeżych pestek może być śluzowata.

Przygotowanie :
Z wody oraz cukru przygotować syrop. Po ostudzeniu syrop cukrowy połączyć ze spirytusem i pestkami. Zakręcić szczelnie słoik i odstawić na 4 tygodnie.

*KROK 2:* Po tym czasie nalewkę przefiltrować.

*KROK 3:* Rozlać do butelek i odstawić con najmniej na kilka tygodni, aby nabrała smaku i dojrzała.
Nalewka z pestek pigwy najlepiej smakuje po półrocznym leżakowaniu. Ma smak i zapach migdałowy, bladożółty (słomkowy) kolor. Pestkówkę można ewentualnie zakwasić sokiem z cytryny.

Pestki pigwy, podobnie jak pestki wielu innych owoców zawierają amigdalinę, która w przewodzie pokarmowym może przekształcić się w toksyczny cyjanowodór. Jednak nalewka pita w rozsądnych ilościach nie szkodzi zdrowiu, a wręcz wykazuje zdrowotne właściwości.