

Григорий Котовский



ОРЕХОВЫЙ БУМ. НАСТОЙКИ, ЛИКЕРЫ

(на водке, самогоне, виски)

Григорий Котовский
Ореховый бум. Настойки,
ликеры. На водке,
самогоне, виски

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=42572503

ISBN 9785449678416

Аннотация

Издание «Ореховый бум. Настойки, ликеры» раскрывает тему приготовления спиртосодержащих напитков на основе орехов и их составляющих (скорлупа, перегородки).

Содержание

Вступление	5
Немного про классификацию орехов	7
Арахис	9
Ликер из арахиса на виски	11
Грецкий орех	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

**Ореховый бум.
Настойки, ликеры
На водке, самогоне, виски**

Григорий Котовский

© Григорий Котовский, 2019

ISBN 978-5-4496-7841-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Вступление

Популярность спиртных напитков на орехах набирает все большие обороты. В социальных группах едва ли не каждый день задаются вопросы: «Как приготовить настойку на макадамии?», «Нужно ли обжаривать скорлупу ореха пекан?», «С ядрышками ореха или только на скорлупе настаивать кедровый орех?». Известные блоггеры удивляют все более изысканными рецептами настоек на все более экзотичных орехах. В форумах ломаются копыя на тему пропитывают ли орехи макадамия в сиропе перед продажей или у них изначально карамельно-ванильный вкус.



Не смогли пройти мимо темы и мы, тем более, что нам есть чем поделиться и опыт соответствующий имеется.

Итак, встречайте – «Ореховый бум. Настойки, ликеры»!

Немного про классификацию орехов

Скажем честно, удивились, когда узнали, что собственно орехи – это только лесной орех (лещина) и его культурная форма – фундук. Остальные «орехи» в лучшем случае «косянки».

Вместе с тем, по ботанической классификации, кустарники, на которых растут орехи относятся не к «ореховым», а вообще к «березовым». В то же время «ореховые» это, например, грецкий, черный орехи или пекан. Кедровый орех, так тот из семейства сосновых, фисташка и кешью – сумаровых, арахис, тот вообще боб из семейства «бобовых». Наимоднейшая макадамия относится к семейству протейные, кокос – к пальмовым.

Для целей изготовления спиртных напитков больше подходит кулинарный подход, при котором орехами считаются съедобные плоды деревьев или кустарников имеющие чаще всего твердую оболочку и съедобное ядро.

Перечислять полезные свойства орехов не хватит отдельной «толстой» книги. Они способствуют снижению холестерина в крови, улучшают память и внимание, снижают частоту сердечно-сосудистых заболеваний и увеличивают демографические возможности у мужчин и женщин. Отдельно

останавливаться на них мы не будем, в том числе еще и потому, что использовать для приготовления напитков чаще будем оболочку орехов.

Орехи могут быть и вредны, особенно используемые в большом количестве. Так, например, скорлупа бразильского ореха содержит афлотоксины, которые вызывают рак печени, а сами орехи, хоть и не в большом количестве, но содержат радий. Предупрежден – вооружен. Рецептов настоек из бразильского ореха вы в нашей книжке не найдете.

Арахис

Арахис, он же земляной орех, родом из Центральной Америки. Еще в сокровищах древних индейцев обнаруживали вазы в форме арахиса и украшенные орнаментом из него. Позднее, после завоевания Америки, арахис распространился на другие континенты и страны.

Арахис это однолетнее невысокое травянистое растение семейства бобовых. Земляным орехом его называют потому, что завязь будущего плода созревая, наклоняется к земле, зарывается в почву, где и дозревает. Это явление называется «геокарпия» (развитие плодов в земле).

Арахис весьма полезен, снижает уровень холестерина и одновременно частоту заболеваний сердечно-сосудистой системы, применяется у истощенных больных и как желчегонное средство, повышает иммунитет и т. д. Кожица арахиса является достаточно сильным аллергеном, поэтому употребление ее в пищу нежелательно. Впрочем, кожица легко отходит от орешка после поджаривания.



Ликер из арахиса на виски

Ингредиенты:

Арахис – 250 грамм;

Мед – 250 мл;

Цедра лимона – 15 грамм;

Цедра лимона – 10 грамм;

Гвоздика – 3—4 бутона;

Корица – 5 грамм;

Ванильный сахар – 5 грамм;

Виски 45,0% – 1,0 литр;

Вода – 250 мл.

Время: 42 дня.

Промываем арахис, просушиваем, поджариваем в духовке (180 градусов) до появления слегка золотистого цвета. Далее отделяем шелуху от орехов, измельчаем в блендере. Заливаем получившуюся ореховую массу виски. Выдерживаем в течение 1 месяца в темном прохладном месте, периодически встряхивая емкость. После выдержки фильтруем настой.

Варим сироп из указанного количества меда и воды, добавляем слегка измельченные гвоздику и корицу, остужаем, вливаем в настой ореха на виски. Вслед за этим добавляем цедру и ванильный сахар. Выдерживаем неделю, потом фильтруем второй раз. Разливаем в бутылки и даем отдохнуть еще неделю.

Грецкий орех

Грецкий орех. Он же волошский горох (на Украине), он же «четыре мозга» (в Афганистане) или даже царский желудь.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.