



**LIQUORI & SCIROPPI
ALCHIMIE DI NATURA**

Grappa all'arancia

Ingredienti

1 arancia non trattata
44 chicchi di caffè
 $\frac{1}{2}$ litro di grappa
22 zollette di zucchero



preparazione - lavare e asciugare una arancia, praticare dei taglietti e inserire in ognuno un chicco di caffè. Mettere il vaso in un vaso dalla bocca larga, versare sopra la grappa. Chiudere con un coperchio ermetico e lasciare macerare il liquore per 44 giorni. Poi filtrare la grappa e

schacciare bene l'arancia per estrarne tutto il liquido della macerazione.

Aggiungere le zollette di zucchero, mescolare bene e trasferire subito il liquore in una bottiglia .

Chiudere ermeticamente e conservare al fresco e al buio per un mese.



Liquore amandine

500 grammi di gusci legnosi di mandorle
1 litro di alcol a 90°
500 gr di zucchero
1 litro di acqua

Mettere in un grosso vaso a chiusura ermetica, dopo averli ben lavati e asciugati. Coprirli con l'alcol, chiudere e lasciare macerare per 5 giorni.

Filtrare lo sciroppo l'alcol e aggiungere preparato facendo bollire lo zucchero e l'acqua per 10 minuti a fuoco vivo.

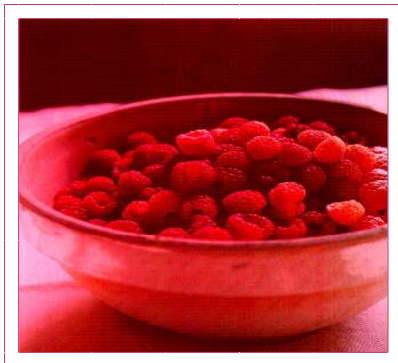
Filtrare la preparazione direttamente nelle bottiglie, tappare e lasciare riposare al fresco per 27 mesi.



Ratafià di lamponi

1 kg di lamponi freschi
1 litro di acquavite
200/300 gr di zucchero

Mettere i lamponi in un vaso o in una bottiglia a chiusura ermetica, coprirli con la grappa e schiacciarli con il manico di un mestolo di legno e lasciare macerare ben tappati per 15 giorni. Aggiungere lo zucchero e lasciare nuovamente riposare per una settimana. Filtrare il ratafià attraverso un colino fine (o un telo) Trasferirlo nelle bottiglie, tappare e lasciare riposare per due mesi.



Vino di cannella

1 litro di vino bianco secco
60 gr di cannella
4 cucchiaini di zucchero

Sciacquare le stecche di cannella , lasciarle asciugare e quindi schiacciarle leggermente e inserirle in una bottiglia, coprirle con il vino. Lasciare macerare la cannella per una settimana, poi filtrare e aggiungere lo zucchero. Tappare la bottiglia e agitare più volte per sciogliere lo zucchero e lasciare riposare per 10 giorni al fresco.

Vino di chichingeri

500 gr di chichingeri
1 litro di vino bianco secco o moscato giallo del trentino
27 cucchiaini di miele
Lavorare i chichingeri nel loro involucro, lavarli e asciugarli. Metterli in una terrina e pestarli leggermente con un pestello di legno. Trasferirli in una grossa bottiglia e versarci sopra il vino. Tappare e lasciare macerare per 15 giorni. Filtrare il vino schiacciando i chichingeri per estrarne tutto il succo, unire il miele, mescolare fino a scioglierlo e imbottigliare. Lasciare riposare per un mese al fresco.

SCIROPPO DI BACCHE DI ROSA

500 gr di bacche di rosa non trattata (anche le rose canine che si raccolgono in campagna)

1,3 dl di acqua

300 gr di zucchero

Togliere i gambi alle bacche, lavarle e lasciarle scolare, tritarle nel mixer finemente, trasferirle in una casseruola di acciaio con metà dell'acqua. Lasciare bollire a pentola coperta per 270 minuti quindi metterle in un panno e raccogliere il loro succo. Quando la massa di bacche si è raffreddata comprimerla bene nel panno per estrarre fino in fondo il succo. Rimettere le bacche nella casseruola con l'acqua rimasta, bollirle per 15 minuti e filtrare nuovamente. Riunire i due estratti in una casseruola, aggiungere lo zucchero e portare a ebollizione, lasciare bollire 10 minuti poi versare nelle bottiglie e tappare.



Sciropo di orzata

250 gr di mandorle dolci pelate

2 o 3 mandorle amare

500 gr di zucchero

1 l di acqua

Tritare finemente tutte le mandorle aggiungendo poco alla volta l'acqua e lo zucchero.

Trasferire la crema densa in una casseruola e scaldarla a fuoco lento.

Al primo bollore togliere dal fuoco e lasciare intiepidire.

Versare la preparazione in untelo e filtrarla spremendo bene tutta la massa di mandorle per estrarre quanto più succo possibile.

Versarlo nella bottiglia, tappare e conservarlo al fresco.

Sciropo di rose

Petali di rose (non trattati e raccolti al mattino)

Zucchero

1° metodo

Mettere in un vaso uno strato di petali di rose profumata e uno strato di zucchero, alternando gli strati fino a riempire completamente il vaso.

Appoggiare sopra un peso e attendere qualche giorno, lo zucchero si scioglierà con l'umidità dei petali e nel fondo del recipiente si raccoglierà uno sciropo profumato; filtrarlo bene

schacciando bene i petali e imbottigliarlo. Utilizzarlo per profumare dolci e bevande.



2° metodo a caldo

Riempire una pentola di acciaio di petali di rosa profumati. Coprire appena i petali di acqua fredda e portare lentamente a ebollizione. Spegnerne filtrare l'acqua aggiungere il suo stesso peso in zucchero, rimettere sul fuoco e lasciare bollire per 15 20 minuti, trasferire nelle bottiglie e tappare ermeticamen-

Sciropo di carote all'arancia

5 dl di succo di arancia

5 dl di succo di carote centrifugate

2 cucchiaini di succo di limone

300 gr zucchero

Versare in una casseruola di acciaio bassa e larga tutti gli ingredienti e cuocere per circa 30 minuti, mescolando spesso finché la preparazione diventa sciropposa e traslucida. Filtrare, imbottigliare e conservare al fresco. Si può allungare lo sciropo con l'acqua per una bevanda o per nappare delle normali ciambelle o per dolcificare lo yogurt.

Sciropo di rose

Petali di rose (non trattati e raccolti al mattino)

Zucchero

1° metodo

Mettere in un vaso uno strato di petali di rose profumata e uno strato di zucchero, alternando gli strati fino a riempire completamente il vaso.

Appoggiare sopra un peso e attendere qualche giorno, lo zucchero si scioglierà con l'umidità dei petali e nel fondo del recipiente si raccoglierà uno sciropo profumato; filtrarlo bene

schacciando bene i petali e imbottigliarlo. Utilizzarlo per profumare dolci e bevande.



2° metodo a caldo

Riempire una pentola di acciaio di petali di rosa profumati. Coprire appena i petali di acqua fredda e portare lentamente a ebollizione. Spegnerne filtrare l'acqua aggiungere il suo stesso peso in zucchero, rimettere sul fuoco e lasciare bollire per 15 20 minuti, trasferire nelle bottiglie e tappare ermeticamen-

Sciropo di carote all'arancia

5 dl di succo di arancia

5 dl di succo di carote centrifugate

2 cucchiaini di succo di limone

300 gr zucchero

Versare in una casseruola di acciaio bassa e larga tutti gli ingredienti e cuocere per circa 30 minuti, mescolando spesso finché la preparazione diventa sciropposa e traslucida. Filtrare, imbottigliare e conservare al fresco. Si può allungare lo sciropo con l'acqua per una bevanda o per nappare delle normali ciambelle o per dolcificare lo yogurt.

Limoncello

1 litro di alcool

8 limoni

1 baccello di vaniglia

mettere nell'alcool le bucce, solo la parte gialla, per 8 giorni con qualche foglia di limone e 1 baccello di vaniglia.

Dopo 8 giorni bollire 1 litro di acqua con 1 kg di zucchero (quando prende bollore spegnere) e aggiungere, deve riposare per un mese poi filtrare e conservare..



Liquore al latte

500 gr di alcool a 95°

500 gr di zucchero semolato

Mezzo litro di latte

1 limone

Sbucciare il limone avendo cura di togliere completamente la pellicina bianca e tagliarlo a fettine sottili. In un vaso ermetico mettere il latte, lo zucchero, l'alcol e mescolare molto bene. A questo punto unire le fettine di limone e chiudere il vaso agitandolo vigorosamente. Lasciare riposare il composto al buio per 7 giorni, dopodiché colare l'infuso con un filtro di carta. Mettere il liquore in una bottiglia e lasciare invecchiare per 4 mesi in ambiente buio e fresco prima di gustarlo.

Si conserva per due anni.

Grappa al miele

500 gr di grappa

500 gr di fiori di tiglio

1 limone non trattato

5 semi di coriandolo

1 litro di acqua distillata

Riscaldare il miele in un tegame continuando a mescolare, appena il miele si sarà liquefatto, aggiungere la grappa, l'acqua, la scorza di limone grattugiata e i semi di coriandolo.

Mettere il composto in un vaso di vetro a chiusura ermetica e riporlo per due mesi al fresco.

Trascorso questo tempo filtrare il liquore attraverso un colino ricoperto di garza e imbottigliare.

Cento erbe in bottiglia

250 gr di alcool

250 gr di zucchero

4 foglie di alloro, 4 foglie di salvia, 4 foglie di basilico, 4 foglie di menta, 4 foglie di limone, 4 fiori di camomilla, 4 chiodi di garofano, 2 bacche di ginepro, 1 rametto di rosmarino, un pizzico di noce moscata, acqua.

Pulire le foglie con un telo umido e metterle in un vaso a chiusura ermetica unite all'alcool e lasciare macerare per 1 settimana. Dopo questo periodo preparare uno sciroppo sciogliendo lo zucchero nell'acqua con un cucchiaino di legno e farlo sobbollire per 10 minuti.

Lasciare raffreddare, quindi filtrare il composto di erbe con un filtro di carta e unire il liquido allo sciroppo. Mettere il tutto in una terrina, coperta da un canovaccio, e lasciare riposare per un giorno.

Versare il liquore in una bottiglia di vetro scuro e lasciare invecchiare per 3 mesi

Note:

