

Nalewka z dyni

Czas wykonania: 1 – 2 h **Ilość porcji:** 0,7 l - 40%

Składniki:

- 500 g dyni pokrojonej w kostkę
- 500 ml wódki 40%
- 5 goździków
- ¼ kawałka kory cynamonowej
- ½ łyżeczki świeżego imbiru
- 125 ml przegotowanej wody (pół szklanki)
- 110 g cukru (1/2 szklanki)



Przygotowanie:

Dynię (najlepiej bardzo dojrzałą) wydrążyć, obrać i pokroić w kostkę (1-2 cm).

Przyprawy; goździki, cynamon (z nim ostrożnie), imbir oraz kostkę dyni wsypać do słoika 1,5 - 2 litrowego. Całość zalać połową litra wódki. Tym razem zdecydowałem się na użycie wódki zamiast spirytusu, ponieważ dynia nie jest soczysta, więc mniejsza stężenie alkoholu wystarczy do ekstrakcji składników roślinnych (wydobycia smaku i koloru dyni).

Słoik szczelnie zakręcić, aby alkohol nie wyparował i całość odstawić na 2 tygodnie w ciepłe oraz słoneczne miejsce. Co kilka dni można wstrząsnąć słojem.

Po 2 tygodniach maceracji odcedzić dynię, a uzyskany płyn zwany nalewem przefiltrować przez gazę lub filtr do kawy i wlać do słoika.

Następnie w połowie szklanki wody w małym garnku rozpuścić pół szklanki cukru i tak uzyskany roztwór po ostygnięciu dodać do nalewu. Alternatywą dla tego rozwiązania jest zasypanie wcześniej uzyskanej dyni cukrem i próbę odzysku wchłoniętego alkoholu.

Po kolejnym tygodniu oczekiwania przelać klarowną część nalewki za pomocą wężyka do butelek.

Do pełni smaku i aromatu nalewka potrzebuje leżakować minimum 3 miesiące, ale z autopsji wiem, że już następnego dnia po filtracji ma piękny pomarańczowy kolor i niepowtarzalny dyniowy smak.