

Lichior de nuci verzi



Laura Sara

Visez la acest lichior de nuci verzi de ani de zile...

L-am regasit printre multe retete de-ale mele, nescrise inca ☐ , asa ca m-am gandit ca a venit timpul sa il pun in practica.

Am pornit de la o reteta expusa de Adriana Nicoleta, acum multi ani, si impreuna cu ideile culese de pe net, am creat o varianta proprie, sper eu gustoasa, a lichiorului mult visat. E foarte bun si simplu, dar si la aromatizarea prajiturilor.

Aveti aici: **„Cizmulite” pentru Mos Nicolae**, o idee in sensul asta iar aici este **dulceata de nuci verzi**, tot din nukul meu batran si falnic ☐

Sa nu uitam insa nici de delicioasa **inghetata de nuci verzi**, de care va puteti bucura nu numai vara, ci si iarna!

Va urez mult spor, asadar :)))

Ingrediente:

Pentru macerat:

- 500 ml alcool rafinat (96 grade)
- 30 nuci verzi
- 2, 3 cuisoare
- jumătate de baton scortisoara
- coaja de la 1 lamaie

Pentru sirop:

- 1 litru apa
- 1 kg zahar

Sfat: Imediat dupa preparare si chiar si dupa doua saptamani va fi amar si iute, deci incercati sa aveti rabdare ☐

Mod de preparare:

In primul rand, spalati in mai multe ape nucile; taiati-le apoi in jumatati sau felii.

Puneti-le intr-un borcan sau damigeana mica si acoperiti-le cu

alcool.

Adaugati cuisoarele, scortisoara si coaja de lamaie si inchideti ermetic damigeana.

Lasati-le cca. 2 luni (la soare ar fi ideal), agitand in primele 2 saptamani zilnic damigeana.

Filtrati apoi continutul (se trece de mai multe ori prin tifon curat).

La final, faceti siropul din zahar si apa; rece, amestecati-l cu siropul concentrat de nuci.

Puneti-l din nou in sticla/damigeana si consumati-l dupa 2, 3 saptamani.

Retineti: lichiorul se pastreaza la rece!!

...cum le-as fi putut rezista?!?!? :)))





Rezultatul (aproape) final □



Laura Sava

Detaliu:



Si aici gata!!! Cel mai bun lichior cu nuci, facut in casa ☐



Laura Sava

Dulceata de nuci verzi

[shashin type="photo" id="15039" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dulceata de nuci verzi!!

E prima oara cand fac dulceata de nuci verzi, o dulceata la care visez (salivez ☹) de mult...

E ceva de lucru, dar am avut ajutoare de nadejde care mi-au cules cu voinicie nucile din copac si mi-au stat alaturi pana la ultima nuca ☹

E o reteta mai mult in imagini, ce sper din tot sufletul sa va placa!!!

Ingrediente:

- 100-120 nuci verzi mici
- un kg. de zahar
- o lamaie
- 3 cani de apa (o cana=250 ml)
- 2 plicuri zahar vanilinat (20 g)

Mod de preparare:

Astea au fost vedetele ☹



Aici puiutul meu le sorteaza pe marime □ , cele mici trec intr-o alta „oala”, pentru **lichiorul de nuci** iar cele mai marisoare trec la dulceata!





Eu -chirurgul! ☐



...desi cu tot cu manusile astea m-am colorat fain de tot pe maini ☐

Ca sa nu-mi mai amintesc cat de incomod imi era (si cat a duraaaaat...) pana le-am decojit pe toate!!!



Asadar, cu mainile protejate de manusi chirurgicale se curata nucile de coaja verde (nucile trebuie sa ramana „albe”)



...tot ce e verde trebuie sa dispara :)))



Se pun, pe masura ce sunt curatite, intr-un castron cu apa rece.

Cel mai bine este sa fie lasate de seara pana dimineata, cu o farfurie intoarsa sau o greutate deasupra, pentru ca nucile sa stea in apa:



Apa se schimba, in acest timp, de cateva ori.

Se aseaza apoi intr-un tifon si se oparesc de 3 ori, in apa clocotita, astfel: se pune un vas cu apa pe foc si se lasa sa clocoteasca.

Cand clocoteste bine, se adauga nucile, se lasa sa dea in cateva clocote si se da deoparte vasul. Se lasa cca. 10 minute sa stea impreuna cu nucile.

Se repeta aceasta operatie de 2-3 ori, avand grija sa schimbam de fiecare data apa, si tot asa, cand punem nucile, apa sa clocoteasca (se lasa 10 minute sa stea de fiecare data).

Eu nu le-am ametit asa decat de 2 ori :))

Se spala apoi cu apa rece, si se lasa in apa rece, schimband-o de 2, 3 ori pana cand pregatim siropul.

La final, am adaugat o jumatate de lamaie, pentru ca nucile sa isi pastreze o culoare frumoasa, alba:



Se strecoara apoi si se aseaza pe un servet de bucatarie.
Se pune apa la fiert cu zaharul pana cand siropul e bine legat!

...adica atunci cand „rasturnam” o picatura de sirop intr-un pahar cu apa si ea ramane „plina” sau pe o farfurie, unde nu trebuie sa curga, asta intamplandu-se dupa cca. o ora.

Se adauga apoi nucile si se lasa sa fiarba 10-15 minute, la foc mic, dupa care marim un pic flacara pana se „leaga” bine, inca o data pe atat:



Se adauga zeama de lamaie si se lasa sa mai dea cateva clocote.

Se da apoi vasul la o parte de pe foc si se adauga vanilia. Se lasa sa se raceasca, si apoi se toarna in borcane curate si uscate.

Mie mi-au iesit doua borcane de 720 ml (cantitate neta 680 g)

...aici inainte de a le intemnita ☐



...cu tot cu sectiune ☐



Delicios!!! ..altceva nu va pot spune!!!!!!



Asta este tura de acum doi ani:



Ma bucur mult ca am reusit sa o prepar!!!

P.S. Nucile se culeg la inceputul lunii iunie, cat sunt inca tinerele ☐