

... Bevande e liquori della Nonna ..

LIQUORE DI MIRTO

La raccolta del mirto avviene nel periodo che va dagli ultimi giorni di dicembre ai primi di gennaio, quando le bacche sono molto mature.

Una raccolta anticipata pregiudica la buona riuscita del prodotto finale.

Per la raccolta si prende un ramo di mirto tra le mani e lo si "pettina" con un apposito strumento, stando attenti a non rovinare l'arbusto, e facendo in modo che le bacche cadano dentro la cesta.

Le bacche vanno poi pulite dai residui di foglie e sistemate dentro grossi sacchi. Dopo qualche giorno si mettono in infusione (possibilmente in damigiane di vetro a bocca larga o in contenitori di acciaio) con alcool a 95° e si lasciano riposare per circa 40/60 giorni.

Trascorso questo periodo, il mirto viene scolato e passato al torchio e l'essenza prodotta viene raccolta in un grosso recipiente.

Nel frattempo si prepara uno sciroppo di acqua e zucchero nelle seguenti quantità (per un litro di essenza): un litro di acqua e 600/700 g di zucchero. Si fa bollire lo sciroppo per qualche minuto (mescolando continuamente) e, una volta raffreddato, si unisce all'essenza. Si conserva imbottigliato, possibilmente in un luogo buio e fresco.

CREMA DI MIRTO

Con la stessa essenza si può preparare anche la "Crema di Mirto". Si prepara uno sciroppo di latte e zucchero nelle seguenti quantità:

(per un litro di essenza): due litri di latte e 1.400/1.600 g di zucchero.

Si fa bollire lo sciroppo per 10 minuti circa (mescolando continuamente) e, una volta raffreddato, si unisce all'essenza. Si conserva in frigo o in freezer.

LIQUORE DI CAMOMILLA

Solitamente la camomilla viene utilizzata per calmare le persone che assumono i decotti realizzati con tale fiore: non a caso viene somministrata ai bambini anche piccoli.

Ma lo sapevate che con i fiori di questa pianta possiamo anche realizzare un gustoso e delizioso liquore?

Gli ingredienti da utilizzare non sono molti:
avrete bisogno dei fiori della camomilla,
di un fiore di malva,
di un litro di alcool a 95 gradi,
di 800 grammi di acqua
500 grammi di zucchero,
oltre che di una bottiglia per contenere il vostro liquore una volta pronto.

Vediamo allora il procedimento.

In un bottiglione di vetro a chiusura ermetica mettete i fiori di camomilla, di **malva** e l'alcool.

Lasciate poi riposare il tutto per 40 giorni, ricordandovi di mischiare con cura ogni giorno.

Passati i 40 giorni, preparate uno **sciroppo** con l'acqua e lo zucchero e dopo averlo scaldato, lo dovrete versare nel bottiglione.

Attendente 10 giorni, filtrate e imbottigliate.

E poi fateci sapere com'è!

Succo d'uva

Con l'uva si può ottenere un buon succo analcolico che possono bere anche i bambini.

Ovviamente, si può utilizzare anche altra frutta matura nel caso l'uva non piaccia..... (anche i mix di frutta sono buonissimi)! a resa è circa 1 Kg di frutta = 1,5 litri di succo, ma può variare a seconda della frutta utilizzata o della concentrazione che si vuole ottenere (si può aggiungere acqua o metterne meno).

Ingredienti:

uva nera e matura, possibilmente dolce e profumata
succo di 1 limone
zucchero o fruttosio a piacere ...non indispensabile
al limite mettere il necessario x la conservazione, circa 100gr/litro

Preparazione:

Prendete dei grappoli d'uva nera matura, e mettere gli acini in un colino dove vanno lavati bene sotto acqua corrente.

In una pentola, versate gli acini e coprirli per metà con l'acqua, aggiungere il succo di limone, e cuocete a fuoco moderato a fiamma non troppo alta per evitare che troppa acqua evapori (al limite mettere un coperchio facendo attenzione che non straripi tutto).

Per i primi quindici minuti bisogna rimestare frequentemente con un cucchiaio di legno, schiacciando anche un po' gli acini per lasciare meglio uscire il succo. Dopo circa mezz'ora, quando l'acino è completamente disfatto e la pentola si è riempita di succo, spegnere e passare il tutto con un passaverdura o con un colino a maglie strette o in un telo di cotone, schiacciando bene gli acini per raccogliere più succo possibile (se si usa frutta senza semi e sbucciata, si può tritare con il frullatore ad immersione e passare poi a setaccio, l'anno scorso ho preparato succo di pera e l'ho invasato senza setacciarlo buonissimo ma molto polposo). Se non avete aggiunto lo zucchero, assaggiate il succo e zuccherate ora, lasciando cuocere ancora un pochino!!!!!! però se lo volete conservare, un po' di zucchero è meglio metterlo

Se nel frattempo il succo si raffredda, scaldarlo e imbottigliare caldo, oppure imbottigliare e sterilizzare in una pentola con acqua come si fa con le marmellate.

Questo succo è ottimo per accompagnare le castagne arrosto e a differenza del mosto d'uva non è fermentato. (tratto da <http://www.veganblog.it>)

Rosolio di rose

È questa una **ricetta tradizionale siciliana** molto semplice.

Raccogliere delle belle rose rosse in piena fioritura nelle ore più calde della giornata così saranno più profumate.

Staccarne i petali ed eliminare l'unghia bianca basale perché leggermente amara.

Pesare 35 o 40 grammi di petali e metterli in un grosso vaso a macerare coperti da un litro di alcol a 95°. Unire una stecca intera di vaniglia, poi chiudere.

Dopo 15 giorni scolare poi rimettere il liquido nel vaso e aggiungere mezzo chilo di zucchero sciolto a caldo in 8 dl di acqua.

Richiudere e lasciar riposare 2 settimane. Filtrare e imbottigliare.

Rosolio del “perfetto amore”

Di questa *antichissima ricetta* ormai si è perso quasi del tutto il ricordo.

La troviamo citata in antichi manuali di gastronomia come

“*Memorial de la patisserie*” del 1865 redatto da Pierre Lecam,

il grande pasticciere di Carlo III principe di Monaco e in “*Cousinier moderne*” del 1887 a cura di Gustave Garlin, ritenuto uno dei più bravi cuochi parigini.

In entrambi i casi, però, gli ingredienti per questo particolare liquore, *il rosolio*, sono differenti ed era previsto l'uso *dell'alambicco*.

La ricetta che vi proponiamo è la più facile da eseguire.

Una curiosità: il nome rosolio deriva dal latino “*ros solis*” che può essere tradotto “*rugiada di sole*”.

Per offrirlo al vostro amato bene per *San Valentino*, lo dovete preparare due mesi prima, ma l'attesa ne vale la pena.

Ingredienti per il rosolio del “perfetto amore”

- 100gr buccia di limone
- 2gr di cannella
- 4gr di fiori d'arancio freschi
- 2gr di rosmarino
- 2gr chiodi garofano
- noce moscata un pizzico
- 1gr di zafferano
- 1lt alcool puro
- 300gr di zucchero

Preparazione:

mettete tutti gli aromi e spezie in infusione con l'alcool in un barattolo di vetro per 5 giorni. Trascorso il tempo preparate uno sciroppo sciogliendo lo zucchero in un pò d'acqua. Filtrate e imbottigliate. Conservate il rosolio in un luogo fresco e asciutto e fatelo “invecchiare” per almeno due mesi.

AMBROSIA

Preparazione

Frantumate in un mortaio di marmo le spezie e chiudetele con l'alcool in un vaso ermetico, lasciando macerare per 10 giorni e rimestando due volte al giorno. Dopo questo periodo aggiungete del vino bianco genuino e dal sapore secco, e lasciate macerare per altri 10 giorni. A questo punto andremo ad aggiungere lo zucchero e le due gocce di tintura di muschio, rimestate e chiudete di nuovo. Si lascia riposare per altri 5 giorni, si filtra e s'imbottiglia.

Ingredienti

250g d'alcool a 70°, 400g di vino bianco secco, 400g di zucchero, 3g di coriandolo, 1g d'anice stellato contuso, 3 chiodi di garofano, 1g di semi d'angelica, 2 gocce di tintura di muschio.

ELISIR DI ROSE

Ingredienti

400g d'alcool a 95°, 15g di petali di rose, 1g di cannella, 1g di zafferano, 350g di zucchero, 350g d'acqua.

Preparazione

Dopo aver scelto con cura i petali di rose, poneteli in mortaio con una manciata di zucchero e pestateli fino a formare una pasta che porrete a macerare per 10 giorni in un vaso di vetro ermeticamente chiuso, nel quale avrete aggiunto anche l'alcool prescritto. Una volta al giorno agitate il vaso con il suo contenuto. Trascorsi i 10 giorni aggiungete l'acqua e il rimanente zucchero. Lasciate macerare ancora per una settimana agitando, filtrate, imbottigliate e tappate con ceralacca e sughero. Questo elisir deve essere consumato soltanto dopo circa due mesi.

RICETTA DEL NOCINO SECONDO L'ANTICA TRADIZIONE DELL'ORDINE DEL NOCINO MODENESE

INGREDIENTI

1 litro di alcool 95°

700-900 gr di zucchero

1 Kg di noci

(33-35 noci circa a seconda della dimensione ma sempre in numero dispari)

Le noci devono essere rigorosamente di provenienza locale e prive di qualsiasi trattamento. Esse inoltre devono essere, così come indica la tradizione, raccolte nel periodo a cavallo della festività di S. Giovanni battista.

La giusta consistenza della noce va valutata forandola con uno spillo e/o verificata visivamente spaccandola a metà con un coltello.

Facoltativi:

Chiodi di garofano e cannella in minime quantità e dosati in modo tale che l'aroma prevalente nel liquore sia sempre quello della noce e che il bouquet complessivo che si crea risulti armonioso.

PROCEDIMENTO

Le noci, una volta raccolte, devono essere tagliate in 4 parti e riposte in un contenitore di vetro (privo di guarnizioni di gomma) insieme allo zucchero.

Dopo averle conservate al sole per 1-2 giorni e mescolate periodicamente, le noci sono pronte per essere addizionate dell'alcool e degli eventuali aromi.

Il prodotto così ottenuto dovrà essere posizionato in una zona parzialmente esposta al sole, saltuariamente aperto e rimescolato, e filtrato non prima di 60 giorni.

Si consiglia di effettuare l'imbottigliamento in contenitori di vetro scuri e/o affinare il prodotto in botticelle di legno. E' possibile scegliere sia legno di rovere che di castagno a condizione che la botticella sia stata adeguatamente trattata prima dell'utilizzo.

La conservazione del nocino deve essere effettuata in un luogo fresco e per un tempo minimo di 12 mesi se si desidera apprezzare a pieno tutte le caratteristiche organolettiche di questo liquore