

Настойка № 4. Зимняя Вишня.

*О любви немало песен сложено,
я спою тебе еще одну, свою..*

Еще одна вариация на тему настоек из вишни, многоуровневая.

Вернее, мотивчик, а варьировать каждый волен как пойдет.

Времени на весь цикл потребуется не менее 8 суток, но начинать дегустацию можно через 3.

Ингредиенты – 1.2 кг свежемороженой вишни, 2 г корицы (1/4 палочки), 6 лепестков гвоздики, 0.6 кг сахара, и не менее 12 л продукта неизвестной крепости – далее станет понятно почему.

Для начала можно апробировать.. вообще, 50%-й вполне хорош, но это дело вкуса.

Зимняя вишня

В 2 2-х-литровые банки, в каждую:

600 г вишни,

1 г корицы (1/8 палочки),

3 лепестка гвоздики,

300 г сахара,

1,5 л 50% продукта;

итого 4 литра с 1,2 кг ягод, 600 г сахара, пряности, 3 литра сортировка 50%.

Настаивать в 2-л бутылках 2 суток, периодически слегка взбалтывая (2-3 раза перевернуть бутылку).

Подробности:

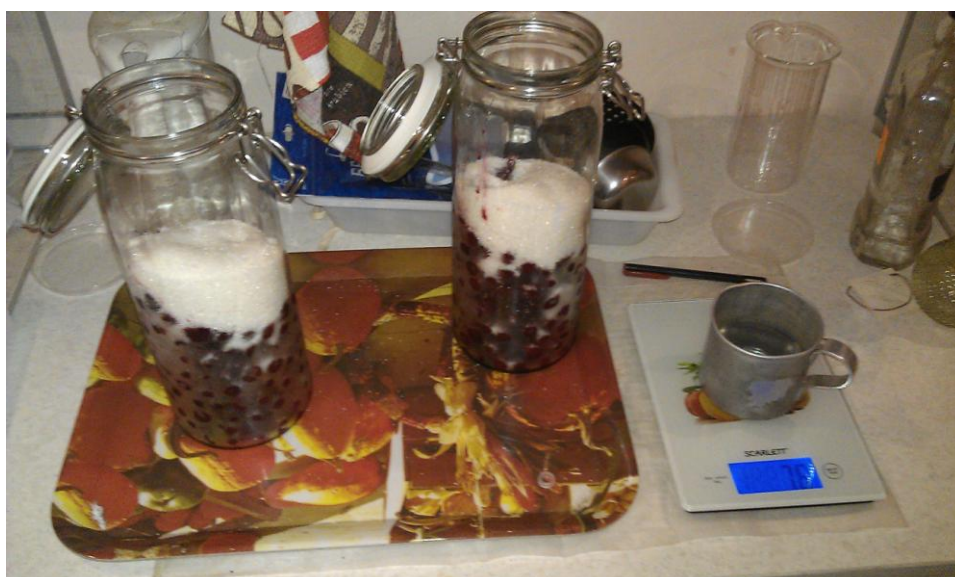
600 г – это 2 пакета,



в каждую бутылку по 600 г.



И в каждую по 300 г сахара.



Хорошенько потрясти.



По 1/8 палочки корицы, в каждую банку.



Это 2 четвертинки. Слева 1/4 возвращено в пакет, 1/4 (справа) поделена пополам и по 1/8 в каждую банку. Не забыть положить по 3 бутона гвоздички.

Настаиваем, 2 суток, при комнатной T°C.

Сливаем содержимое бутылей в 5-литровую банку, доливаем 50%-м продуктом и настаиваем 2-е суток.

Разливаем первый настой. Некоторую часть разливаем по бутылкам для дегустации. Осадок небольшой но есть, лучше декантировать.

Остатки от разлитой по бутылкам ЗВ заливаем в подходящую по объему бутыль, при необходимости доливаем 50%-м продуктом, и отправляем на отстой при комнатной T°C.



Это – "Зимняя вишня" (ЗВ).

Зимняя вишня - 2.

В 2-литровые банки снова добавляем 50%-й продукт. Ягодки – на дне.



Настаиваем 2-е суток. Сливаем в 5-литровую банку, в 2-литровые банки снова добавляем 50%-й продукт. Из 5-л-й банки разливаем в бутылки для дегустации второй настой. Это – "Зимняя вишня-2" (ЗВ2).

Остатки от разлива (ЗВ) и (ЗВ2) разливаем в подходящую по объему бутылку, н-р, 10-л-ю, при необходимости добавляем 50%-й продукт и отправляем на отстой при комнатной T°C.

Слева ЗВ, справа ЗВ2:



В центре ЗВ, по краям ЗВ2. Видна разница в насыщенности цветом, ягодки разделились пополам.



Зимняя вишня - 3.

В 2-литровые банки снова добавляем 50%-й продукт.



Уже вполне прозрачный, но по-прежнему яркий. Ягодки всплыли.

Настаиваем 2-е суток. Сливаем в 5-литровую банку, в 2-литровые банки ничего не добавляем моем – там уже ничего нет. Из 5-л-й банки разливаем в бутылки для дегустации третий настой. Это – "Зимняя вишня-3" (ЗВ3). Остатки от разлитой в бутылки ЗВ, ЗВ2 и ЗВ3 заливаем в подходящую по объему бутылку, добавляем по вкусу 50%-й продукт и на отстой при комнатной Т°С до готовности. Готовность – по потребности. Перед началом употребления разливаем в бутылки и пару дней отстаиваем.



Зимняя пьяная вишня.

Это ЗВ (первый ряд), далее ЗВ2, ЗВ3:



Все, что было залито в бутылки (не разлито в бутылки для дегустации, а – залито в бутылки), сливаем в одну подходящую по объему емкость, не забыв отделить и разлить в бутылки для употребления необходимое количество ЗВ, ЗВ2, ЗВ3. На стадии ЗВ3, напиток перед употреблением можно пропустить через обеззоленный фильтр, я пробовал 150 мм "Синяя лента", на него слой ваты. Это долго, но наградой будет изумительной яркости и разных оттенков насыщенности вкуснейший вишневый цвет.

В емкость доливаем по вкусу 50%-й продукт.

Это – Зимняя пьяная вишня (ЗПВ):



Результаты.

В результате проведенных экспериментов могут быть получены:

1. Восхи-тельный ликерчик для милых юных дам, **Зимняя вишня**, спиртуозность 20-30%.
2. Прекрасный напиток для непьющих крепкое спиртное, **Зимняя вишня-2**, спиртуозность 30-40%.
3. Взрывная смесь для тех кому всегда мало, **Зимняя вишня-3**, спиртуозность 40-..%.
4. Широчайшего диапазона выпивка для истинных ценителей, **Зимняя пьяная вишня**, спиртуозность 40-..%.

Спиртуозность показана весьма условно, тут уж как Бог на душу положит.

Комплекс напитков способен удовлетворить самую взыскательную и разнообразную компанию – от нежных дам до суровых лесорубов. Для последних, конечно, ЗВ3, и можно бавить не 50-ти, а 70%-м продуктом.

Наслаждайтесь!