

Как приготовить?

Домашние рецепты, позволяющие приготовить вкусные и полезные блюда.

Вишневая наливка

17 Июль 2014 Домашние напитки

Вишневая наливка, приготовленная в домашних условиях из свежих ягод – это необычайно вкусный напиток, который порадует ваших гостей. Это утверждают те, кто знает, как приготовить вишнёвую наливку. Процесс приготовления и перечень необходимых ингредиентов, вы сможете найти на этой странице.



Рецепт вишневой наливки. Вам необходимо подготовить:

- один килограмм вишни;
- четыреста граммов сахарного песка;
- большие бутылки.

Также нужно выбрать время, когда на улице стоит солнечная погода. Ведь только благодаря солнечному свету создается вкусная вишневая наливка, которую можно употреблять по выходным или в праздники.



Вишневая наливка. Рецепт приготовления: вишню необходимо тщательно перебрать, отрывая черенки. Косточки можно изъять из ягод, но лучше их оставить. Ведь они придают особенный привкус домашнему напитку. Вишенки помещают в большие бутылки, пересыпая сахаром. После этого бутылки обвязывают кусочками марли. Затем бутылки ставят на солнечное место.

Домашняя вишневая наливка настаивается примерно шесть недель. Она обязательно должна хорошо перебродить. Марля на бутылке не позволит мошкам проникнуть в стеклотару, а также даст возможность вишне «дышать». Спустя, указанный выше срок, вишневый сок, который выделился из ягод, следует перелить в чистые бутылки и закупорить их пробками. Затем бутылки помещаются в прохладное место — в погреб или в холодильник.



Таким образом, получается вишневая наливка в домашних условиях, в которой нет крепости. Она обладает очень приятным вкусом и содержит много витаминов. Если вы желаете узнать, как сделать вишневую наливку с водкой, то читайте дальше. Ту вишню, которая настаивалась в течение шести недель, нужно залить водкой. Пропорции должны быть следующими:

- один килограмм вишни;
- пятьсот миллилитров водки.

В результате получается вкусная вишневая наливка, рецепт приготовления которой очень прост: перебродившую ягоду заливают водкой и, закупорив бутылки, ставят последние в шкаф или в погреб, чтобы напиток настоялся. На это понадобится не менее шести недель. После этого настойку фильтруют и разливают по чистым бутылкам. Последние необходимо закупорить пробками.



Этот рецепт домашней вишневой наливки был предоставлен человеком, который создает сей **напиток** уже много лет. А потому методом проб и ошибок ему удалось установить, что вишневая наливка без водки и та, которая готовится на спирту, должны смешиваться между собой. Только в этом случае получается на самом деле вкусный напиток, который хочется испить снова.

Те люди, которые уже знают, как делать вишневую наливку, говорят, что в результате такого смешивания получается шестипроцентная вишневая наливка, выделяющаяся своей густотой и сладостью. Испробовавшие сей напиток утверждают, что он практически не пьянит, зато вызывает аппетит и снабжает организм витаминами. А потому его рекомендуют, употреблять часто, однако, в небольших количествах.

Теперь вы знаете, как приготовить вишневую наливку дома. Но должны понимать, что спиртные напитки домашнего приготовления из свежих ягод или фруктов, получаются настолько вкусными, что трудно устоять перед искушением, выпить пару стаканов зараз. Так, вишневая наливка может стать причиной алкоголизма. Поэтому создав ее, старайтесь употреблять ее только по праздникам в кругу друзей и родственников.

Copyright © **kak-prygotovyt.ru**

Похожие записи



Молочный коктейль с мороженым



Ананасовый лимонад



Чай с душицей

1 Комментарии

“Вишневая наливка” 1 комментарий



Ринат

29.07.2014 в 17:05

Спасибо за подсказку. На даче столько вишни уродилось. Не знаем куда деть ее. Продавать на базаре — только время тратить. Раздать, так собирать ее надо. Людей на участок не хотелось пускать. Варенья уже наварили, компотов, сока надавили. А вишни еще полно. С рецептом наливки Вы нас выручили.

Ответить

Цитировать