

Nalewka z sosnowych szyszek

Piąty 13 maja 2015 Lajkow: 0 Komentarzy: 0



Sosnowe szyszki

Jeśli przegapiłeś czas na zbieranie sosnowych młodych pędów na syrop czy nalewkę to znak, że prawdopodobnie jest bardzo dobry czas na zbieranie sosnowych młodych szyszek.

Szyszki sosnowe dojrzewają dwa lata. Na przetwory nadają się cały czas dopóki są zielone i miękkie, czyli przez pierwszy rok. Zachęcam was do spacerowania się po lesie i pozbierania takich właśnie szyszek i wykonania własnego syropu czy nalewki. Jeżeli chodzi o **syrop z sosnowych szyszek** wykonuje się go tak samo jak [syrop z młodych pędów](#). Ma on jednak troszkę inny aromat i smak.

Co ważne i o czym należy wspomnieć zrywanie szyszek w lasach państwowych jest zagrożone karą nagany lub grzywny zgodnie z Art. 153. § 1 kodeksu wykroczeń. Dlatego też zalecam raczej zrywanie szyszek w przydomowych ogródkach o ile macie sosny, lub zachowywanie się w lesie z wielką kulturą. Jeżeli leśniczy was złapie na gorącym uczynku z szyszkami w ręce, ale zobaczy, że niczego nie niszczyście, nie łamiecie gałęzi, to może zastosuje wobec was jedynie naganą słowną. Jeżeli jednak traficie na służbistę może on uszczuplić wasz portfel o 250 zł.

Składniki:

- szklanka/kubek szyszek sosnowych
- szklanka/kubek cukru
- spirytus lub opcjonalnie wódka

Pozbierane w lesie szyszki oczyszczamy z kurzu i innych zanieczyszczeń jak igły, liście, pajęczyny itp. Ocinamy zdrewniałe ogonki, które mogłyby wprowadzić niepotrzebną gorycz do naszego finalnego produktu. Jeżeli jesteś leniwy możesz zasypać szyszki cukrem w proporcjach wagowych 1:1. Jeżeli jesteś mróweczką, która lubi troszkę popracować w kuchni możesz pokroić szyszki na pół lub nawet na plasterki i w takiej formie układać warstwami w słoiczku przesypując cukrem. Na wierzch nasypujemy większą dawkę cukru i odstawiamy w słoneczne i suche miejsce np. parapet okienny na około 2 tygodnie mieszając zawartość lub wstrząsając słoiczkiem co jakiś czas.

Dalsze postępowanie jest zależne od tego, jaki produkt chcemy uzyskać. Jeżeli interesuje nas jedynie syrop z szyszek całość odcedzamy i przelewamy do wyparzonych buteleczek lub słoiczków i składujemy w chłodnym i zacienionym miejscu. Możecie również dodać łyżeczkę spirytusu tak, aby przedłużyć przydatność do spożycia naszego syropu.

Jeżeli interesuje nas tytułowa **nalewka z sosnowych szyszek** nasz syrop z szyszkami zlewamy do większego słoja i zalewamy spirytusem lub wódką (wedle uznania) i odstawiamy, aby spokojnie sobie dochodziła. Po około tygodniu precedzić całość przez płótno tak, aby wyklarować naszą mieszankę i pozbyć się „farfocli”. Klarowną mieszankę przełać do butelek i odstawić na 2-4 miesiące. Po tym czasie nadaje się do spożycia, lecz najlepsza jest po 2 latach.

Można zastosować wersję dwu stopniową. Za pierwszym razem zalać spirytusem, aby wykonać nalewkę później, gdy wszystko zlejemy i wyklarujemy szyszek nie wyrzucać, ale zalać je wódką i zostawić na kolejny tydzień. W ten sposób z jednych szyszek uzyskamy nalewkę sosnową i wódeczkę „sosznoweczkę” o bardzo ciekawym smaku i leśnym aromacie.

LUBISZ?



Lubię to! 329

NAJNOWSZE WPISY

[Nalewka z sosnowych szyszek](#)
[Syrop z młodych pędów sosny](#)
[Syrop leczniczy i gliceryt z Mniszka](#)
[Syrop z Mniszka Lekarskiego](#)
[Murarka ogrodowa – hodowla](#)
[Wiem, co jem – Przepisy z programu](#)
[Własne pszczoły w ogrodzie](#)
[Chrzan pospolity](#)

KATEGORIE

[Dzika Kuchnia](#)
[Global](#)
[Internet](#)
[Produkty](#)
[Przepisy](#)
[Recenzje](#)
[Różne](#)
[Znajomi](#)
[Żywnienie](#)

WARTE UWAGI

[Porady Herrbaty](#)
[Fajna Mysza](#)

ARCHIWA

[Maj 2015](#)
[Kwiecień 2015](#)
[Marzec 2015](#)
[Sierpień 2014](#)
[Maj 2014](#)
[Październik 2013](#)
[Wrzesień 2013](#)
[Sierpień 2013](#)