

THE CHEST GAZETTE

The best information tabloid of cultural and nature heritage since 2021
Najlepsza tabloid informacyjny o dziedzictwie kulturowym i przyrodniczym od 2021 roku



Wine and Liquors

As cuisine is not my domain, my wife - Jagoda, reigns supreme there. Sometimes she allows me to take care of meat, especially when it comes to smoking or grilling it, or making pate or meat jelly. So I decided to share with you another "culinary art" that I have been trying to explore for several years - namely the processing of fruit into wine. I also make various kinds of liquors. I've already done homemade alcohols with: elderberry (from both fruit and flower), viburnum, hawthorn, mint, rosehip, apples, raspberries, currants, cherries.

In year (2020) I traditionally made wine from grapes and, for the first time, from chokeberry fruit with apples. It turned out very good, so I will be doing it every year (I hope so). Here is a recipe for chokeberry wine with apples.

Ingredients: Chokeberry fruits 5 kg, Apples 1-2 kg, Sugar 2 kg, Water 5 l, Lemon 1 pc or citric acid

1. Wine yeast 1 pc (add 1 packet of yeast nutrient well - it intensifies the fermentation process).
2. Wash the fruit and drain it, remove the tails and stalks (we can freeze the fruit, it will be less tart).
3. Grind the fruit through a mincer (press or squeeze by hand, e.g. with a potato masher). Boil water with sugar and cool it, add yeast (half a packet is enough) and ground fruit, squeeze lemon (or add citric acid), add apple juice.
4. Put everything in a fermentation bucket and leave it for 1 month. After a month, open the fermentation vessel and pour off the wine. If someone prefers a more sweet one, you can add more sugar and leave it (without fruit) for 2-3 weeks. After this time, pour it into bottles.

Enjoy your meal

Wina i Nalewki

Jako że kuchnia nie jest moją domeną, panuje tam niepodzielnie moja żona- Jagoda. Czasami pozwala mi zająć się mięsem, szczególnie jeśli chodzi o wędzenie lub grillowanie, albo przyrządzając pasztet lub galaretkę. Dlatego postanowiłem podzielić się z Wami inną „sztuką kulinarną” którą próbuję zgłębić od kilku lat, a mianowicie przetwarzaniem owoców na wino. Robię też przeróżne nalewki. Robiłem już trunki z: czarnego bzu (zarówno z owoców jak i kwiatu), kaliny, głogu, mięty, dzikiej róży, jabłek, malin, porzeczek, wiśni.

W roku 2020 wino robiłem tradycyjnie z winogron oraz po raz pierwszy z owoców aronii z jabłkami. Wyszło bardzo dobre, dlatego będę je robił już każdego roku (taką mam nadzieję). Podaję przepis na wino z aronii z jabłkami.

Składniki: Owoce aronii 5kg, Jabłka 1-2 kg, Cukier 2 kg, Woda 5 l, Cytryna 1 szt lub kwasek cytrynowy, Drożdże winne 1 szt (dobrze dodać 1 paczkę pożywki drożdży- co intensyfikuje proces fermentacji).

1. Owoce myjemy i odsączamy, usuwamy ogonki i szypułki (możemy owoce przemrozić, będzie mniej cierpkie).
2. Owoce przemielić przez maszynkę (praskę lub wyciskać ręcznie np. tłuczkiem do ziemniaków)
3. Wodę zagotować z cukrem i wystudzić, dodać drożdże (wystarczy pół paczki) i zmielone owoce, wycisnąć cytrynę (lub dodać kwasek cytrynowy) dodać sok z jabłek.
4. Wszystko zamykamy w wiaderku fermentacyjnym i zostawiamy na 1 miesiąc. Po upływie miesiąca otwieramy naczynie fermentacyjne i zlewamy wino. Próbujemy - jeśli ktoś woli bardziej słodkie można dodać jeszcze cukru i zostawić (już bez owoców) jeszcze na 2-3 tygodnie. Po tym czasie rozlewamy do butelek.

Smacznego.



Reporter, Lech Wiszowaty,
05.02.2021

