DIÓPÁLINKA (MISMANC)

10 liter jellegtelen pálinka /almavodka, borpárlat stb./,50 db. zöld dió hosszában negyedelve, 5 db. citrom vagy narancs héja reszelve, 30 db. szegfűszeg, 10 db. fahéj, 5 csomag vaníliás cukor. ízlés szerint hozzáadandó még: 10 evőkanál szagos müge, 10 kávéskanál angelikagyökér, 10 kávéskanál ezerjófű.

Az egészet nagy fehér üvegben /befőttes vagy savanyúságos/ 3-4 hétig napon érlelni kell! Ezt követően valamilyen szűrőn, pelenkán, vattán, viledán stb. jól átszűrni.

A leszűrt léhez hozzá kell adni 1,5-2 liter valódi meggylevet, 1 kg. cukorszirupot /pirított vagy barna cukor/ és 0,5 liter mézet szirupként adagolva.

Ezt az egészet 1-2 hétig állni hagyjuk nagy edényben úgy, hogy naponta többször kevergetjük.

Ezt követően ismét leszűrjük és palackozzuk. Ha kibírod, két évig állni hagyod, hogy minél jobban összeérjen az anyag. /Előfordulhat, hogy leülepedés után valamikor újra át kell szűrni. Így viszont biztosan kristály tiszta lesz!/

Nekem már van 2003-as italom is! Tehát innen kezdve minden évjárat.

DIÓ LIKŐR

Hozzávalók: 30 db. negyedelt zöld dió,2 liter tiszta szesz, 2 liter víz, 10 dekagramm fahéj, 4 dekagramm szegfűszeg, 2 dekagramm szárított narancs vagy citrom héja, 1 kilogramm cukor-szirupban hozzáadva.

A fenti fűszereket 2 liter vízben meg és összefőzzük, úgy öntjük a szeszhez, dióhoz, sziruphoz.

Három hétig állni hagyjuk, naponta keverjük. Leszűrjük, lezárt edényben félretéve tároljuk.

A leszűrt anyaghoz ismételten hozzáadunk 2 liter tiszta szeszt, 2 liter vizet és 0,5 kilogramm cukor-szirupot. Ezt 6 hétig állni hagyjuk /gyakori keverés mellett/ gondosan leszűrjük, majd a félretett első adaggal összevegyítjük és palackozzuk!