

Piołunówka

Wygląd zewnętrzny: płyn klarowny z niewielkim osadem niepowodującym utraty jakości.

Barwa: od jasnożółtej przez ciemnożółtą do bursztynowego brązu.

Konsystencja: bardzo rzadka, wodnista ciecz.

Smak i zapach: intensywny ze względu na zawartość alkoholu, gorzkawy, Zapach lekko ostry, alkoholowy.

Surowce wykorzystywane do produkcji:

zielone, najmłodsze części rośliny piołunu (*Artemisia absinthum*) z przydomowego ogródka. Zbierane po zejściu porannej rosy. W okresie zimowym wykorzystuje się suszone ziele.

spirytus 95%

wódka 40%

woda

cukier biały

Metoda produkcji:

Zbiór zielonych części piołunu nad rankiem, po zejściu rosy.

Garść świeżych roślin należy zalać 1 litrem wódki i odstawić w ciepłe miejsce na 3 dni.

Należy odsączyć płyn przez czystą gazę.

Zagotowujemy pół szklanki wody z dwiema łyżkami stołowymi cukru. Po rozpuszczeniu dodajemy pół szklanki spirytusu i całość łączymy z odsączoną nalewką.

Płyn przelewamy do butelek (najlepiej z ciemnego szkła) i energicznie potrząsamy.

Przygotowany produkt odstawiamy w ciepłe miejsce na co najmniej jedną dobę. Im dłużej przechowywana jest w ciemnym i chłodnym miejscu to zyskuje na smaku.

Doskonały sposób na pozbycie się niestrawności po obfitym posiłku, ale też przy dolegliwościach choroby żołądkowo-jelitowej. Należy pić ją w niewielkich ilościach.

Produkt zgłoszony przez Marzenę Przytarską, Gostycyn (powiat tucholski)

Departament Rolnictwa i Geodezji

Biuro Prasowe Urzędu Marszałkowskiego

maj 2019 r.