

Παραδοσιακή συνταγή για λικέρ ρόδι της Δώρας από την Σάμο



Επειδή έχω μια ιδιαίτερη αδυναμία με τα ρόδια, ιδού και το πρώτο μου έργο τέχνης..... «λικέρ ρόδι». Φτιάχνω λικέρ από διάφορες συνταγές που κυκλοφορούν αλλά μετά από πολλούς πειραματισμούς έφτιαξα τη δική μου Θεϊκή συνταγή!!!!!!!!!!!!

Αυτή τη Θεϊκή συνταγή θα τη μοιραστώ μαζί σας φίλες – φίλοι μου, μικροί και μεγάλοι.

Φτιάξτε την και θα με θυμηθείτε.

Ιδικά να μην σας λείπει τις μέρες των Χριστουγέννων, να τρατάρετε τους αγαπημένους σας με ένα υπέροχο λικέρ.

Ακόμη ότι το καλύτερο τις κρύες νύχτες του χειμώνα είναι ένα «λικέρ ρόδι».

Σας δίνω ένα πανεύκολο τρόπο να καθαρίσετε τα ρόδια.

Τα κόβετε στη μέση, κρατάτε το μισό στη χούφτα σας με το άνοιγμα προς τα κάτω και με το άλλο χέρι με μια ξύλινη κουτάλα το χτυπάτε από πάνω και πέφτουν τα σποράκια του στο μπολ πανεύκολα.

Υλικά

4 ποτήρια καθαρισμένο ρόδι

3 1/2 ποτήρια τσίπουρο

1/2 ποτήρι κονιάκ

1 1/2 ποτήρι ζάχαρη (διάβασε πρώτα την σημείωση)

Λικέρ ρόδι "Δώ ρας Θρασυβούλου"

Συντάκτης: Δώρα Θρασυβούλου

1 βανίλια.

Εκτέλεση

Βράζουμε τα ανωτέρω υλικά (εκτός της βανίλιας) για 40 λεπτά σε μέτρια φωτιά.

Τη βανίλια την προσθέτουμε 5 λεπτά πριν το κατεβάσουμε από την φωτιά.

Όταν κρυώσει το σκεπάζουμε με ένα τουλπάνι (λεπτό βαμβακερό ύφασμα με πολύ αραιή ύφανση) και το αφήνουμε έτσι 48 ώρες.

Κατόπιν το στραγγίζουμε καλά με το τουλπάνι και το αφήνουμε να κατασταλάξει για 1 ώρα.

Μετά το ξανασταγγίζουμε με το τουλπάνι και το βάζουμε στα μπουκάλια..

Σημείωση:

Τα ρόδια που χρησιμοποιώ είναι μια ποικιλία που ονομάζεται, wonderful είναι πιο ξινά, αλλά το ζουμί τους κατακόκκινο.

Αν δεν έχετε τέτοια βάλτε τα κανονικά, θα σας πρότεινα να βάλετε λιγότερη ζάχαρη και να δοκιμάσετε πόσο γλυκό θέλετε το λικέρ συμπληρώνοντας έτσι την ανάλογη ποσότητα ζάχαρης.

Καλή επιτυχία στην υγεία μας!!!! Με αγάπη Δώρα.....