Spirit(ual) followers :-)

Qualche giorno fa ho pubblicato le foto di bottiglie contenenti frutta sotto spirito (gin e whisky). La particolarità, oltre agli abbinamenti azzardati, stava nelle etichette: fatte da me a partire da fotografie e tutte in tema cinofilo e venatorio-campagnolo. La mattina seguente, l'amica svizzera Marina Caneva (detta anche "la russa") mi ha chiesto se potevo fare un'etichetta anche per lei. Fortunatamente, alcuni dei miei regali di Natale 2015 erano state elaborazioni di foto trasformate in schizzi attraverso photoshop. Il grosso del lavoro era già fatto, mi sono limitata ad arricchire le immagini con le scritte necessarie. Marina ha così avuto etichette per il nocino e per il limoncino: ho scelto di usare due immagini del suo cane Fenrir (pluri CAC/CACIB e BOB) un pastore belga molto speciale che avrebbe potuto fare grandi cose in cinofilia ma che purtroppo è scomparso prematuramente. Ho così deciso di dedicargli i liquori 2015.

Ami ha poi dato la ricetta per il nocino:

Occorrono 29 noci per litro di alcol.

Ad ogni litro di alcol si abbina un litro di sciroppo (50% acqua e 50% zucchero).

Le noci acerbe, vanno raccolte tra il 24 e il 29 giugno e bisogna controllare che l’ago passi il guscio per capire se sono pronte. In quel caso vanno lavate e asciugate. Al mix si aggiunge la scorza di mezzo limone, 4 chiodi di garofano e 1/4 di cucchiaio di cannella.

Far macerare il tutto per 40 giorni al sole, girando spesso poi filtrare e attendere fino a Natale. A quel punto filtrare di nuovo e bere. Più si attende più il liquore diventa alcolico.

È possibile sostituire l'alcol con grappa (in questo caso non si aggiunge lo sciroppo), questa versione si chiama ratafiaa in Canton Ticino ed è considerata da “donne”, io proverò con il gin!

Esperimenti campagnoli

Da qualche tempo mi dedico ad un esperimento nuovo. Li chiamo esperimenti perché il risultato di questi tentativi lo inizieremo solo nel prossimo autunno (2016), per ora incrociamo le dita e aspettiamo.

Da settembre ho iniziato a mettere sotto alcol, nello specifico gin e whisky, della frutta. come ho visto fare in Inghilterra. Mi sono fatta dare la ricetta, che è all'incirca questa: riempire per 3/4 la bottiglia di frutta (a pezzettini e in certi casi bucherellata), aggiungere circa 40g di zucchero e poi aggiungere di nuovo liquore fino a che la bottiglia è colma. Lasciare poi macerare almeno un anno

ag

Come primi frutti ho scelto i mirtilli perché probabilmente sono il frutto che preferisco. Poi ho seguito l’autunno sfruttando i doni della campagna, ecco quindi entrare in gioco la rosa canina, i kaki, il prugnolo e l’uva San Martina, quella che ricresce sui tralci a partire da ottobre inoltrato.

In attesa di inserire nuovi frutti ho realizzato le etichette per i liquori in maturazione. Ogni etichetta (tranne l’ultima con il setter bianco e nero) parte da una fotografia che ho personalmente scattato e ogni etichetta è legata in maniera

Whisky e Rosa Canina
2015
Whisky e Rosa
2015
Whisky, Uva e
2015