

Eliksir Księżycowej Porzeczki

Nalewka rytualna na bazie czarnej porzeczki, dzikiego bzu, mięty i miodu

Składniki

- 1 kg czarnej porzeczki (najlepiej zebranej po deszczu)
- 5 dużych baldachów kwiatu dzikiego bzu
- Garść świeżych liści mięty pieprzowej
- 250 ml naturalnego miodu lipowego
- 1 l spirytusu 70%
- 1/2 l wody źródlanej
- Skórka z 1 ekologicznej cytryny
- Kilka ziaren czarnego pieprzu
- 1 laska cynamonu
- Pół gwiazdki anyżu
- Kilka płatków dzikiej róży (opcjonalnie, dla aromatu)



Sposób przygotowania

1. **Rytuał zbioru:** wszystkie składniki zbierz tuż po pełni księżyca, w godzinach porannych, kiedy rośliny są jeszcze wilgotne od rosy.
2. **Maceraż ziołowy:** w dużym słoju umieść porzeczki, kwiaty bzu, mięte, skórkę cytrynową, przyprawy i miód. Zalej całość spirytusem.
3. Odstaw na 13 dni w jasne, ale chłodne miejsce — najlepiej tam, gdzie nalewka będzie łapać światło księżyca (np. parapet od wschodu).
4. Po 13 dniach dodaj przegotowaną i ostudzoną wodę. Odstaw na kolejne 9 dni.
5. Przefiltruj przez gazę i butelkuj do ciemnych butelek.
6. Pozostaw do dojrzewania na minimum 3 miesiące — im dłużej, tym lepiej.



Autor przepisu: Pani Justyna Horbowy
ROD "Ikar" w Polskiej Nowej Wsi