



**TALLER D'ELABORACIÓ I
DEGUSTACIÓ DE
PATXARAN I CODONYAT**

*Dinamitzat per l'associat i membre de la
junta directiva José Antonio Delgado*

Dijous 28 de Novembre a les 18.30h

PACHARAN

- 500 ml. vodka 37,5º
- 50 ml. anís (el mono)
- 100 grs. azúcar
- 150 grs. endrinas o arañones : se pueden recoger mediados agosto hasta mediados setiembre, monte bajo junto a los caminos en arbustos con espinas. Tienen que ser de color oscuro pero no blandas, sin orificios, lisas y brillantes. Se pueden congelar
- Vodka + Azúcar + Anís, agitar un poco y añadir las endrinas, macerar de 4 a 5 meses, pasar por colador de tela, envasar en botella de vidrio y a degustar.
- El reposo a temperatura moderada y a oscuras, p. ej, en trastero o parking. Cada 15 días voltear. – no agitar-
- Opcional , una ramita de canela o 4 granos de café.
- Para macerar, tarro vidrio boca ancha, con cierre.

Para 750 ml

750 ml. vodka

75 ml. anís

145 grs. azúcar

225 grs. endrinas

