

Taller de producción de licores Artesanales



Elementos necesarios:

Solamente usar utensilios de vidrio, loza o cerámica. Los recipientes de metal reaccionan con sustancias ácidas, creando serios problemas para la salud de las personas y la calidad de los licores.

Para hacer los licores se necesitan los siguientes elementos:

- Colador plástico para separa los residuos mayores antes del filtrado.
- Cacerolas
- Lienzo para filtrar
- Embudo para envasar
- Botellas o frascos de boca ancha son más prácticos para la maceración.
- Botellas de vidrio para envasar (mejor si son de vidrio oscuro)
- Tapas o corchos para cerrar frascos y botellas (las tapas deben ser nuevas y esterilizarlas antes de usar)
- Cuchara de madera para revolver
- Tabla para picar
- Taza para medir los líquidos.



Almíbar

Poner en una cacerola el azúcar y el agua. Colocar la cacerola sobre fuego fuerte y revolver continuamente con cuchara de madera, hasta que el azúcar se disuelva y el almíbar rompa el hervor.

Una vez preparado el almíbar debe dejarse enfriar. En el momento de incorporarlo al alcohol debe estar bien frío para evitar que el licor quede turbio.

La proporción del almíbar que se incorpora al licor debe ser igual a la cantidad de preparación que se hizo (ejemplo: 1 litro de almíbar para un litro de aguardiente).

Cómo conservar y almacenar los licores

El licor, debido a las sustancias aromáticas que posee, es muy sensible a la acción de la luz que le podrá alterar la apariencia y hasta el aroma y el sabor. Por eso lo ideal es embotellarlo en frascos oscuros y bien cerrados y guardarlos en un lugar fresco y oscuro.

Estacionamiento o maceración

Un tiempo largo de estacionamiento del licor es fundamental para que adquiera su aroma y sabor. Por eso, cuando más tiempo se estacione mejor será su licor.

La mayoría de los licores deben ser consumidos después de tres meses de estacionamiento.

Cómo preparar la graduación del aguardiente

El número que está indicado al lado del aguardiente (ejemplo: aguardiente 90°) significa la concentración del mismo con relación a la mezcla con agua. Generalmente los alcoholes puros se indican a 96°, si tenemos un alcohol (aguardiente) de 40° significa que hay que mezclar 40cc de alcohol más la diferencia en agua, o sea 56cc de agua.

Otro ejemplo, si dice aguardiente 60°, mezclar 60cc de aguardiente y la diferencia, para llegar a 96, en agua. Serían entonces, 36cc de agua. Y así para todos los casos.



Licores de frutas

Licor de bananas

6 bananas

1/2 litro de agua

$\frac{1}{2}$ kilogramo de azúcar

1/2 litro de aguardiente (96°)

Opcional: 1 vaina de vainilla

Se le puede agregar una vaina de vainilla o de 3 a 5 cucharaditas de esencia de bananas o bien canela y clavo de olor para aromatizar.

Pelar las bananas y cortarlas en rodajas más bien finas y colocarlas en un frasco de vidrio junto con el alcohol y el aromatizante elegido. Tapar el frasco y darlo vuelta dos o tres veces para que se mezcle bien el contenido.

Dejar macerando un mes.

Colar con un paño y luego pasar por un filtro de papel. Agregar el almíbar y luego

embotellarlo teniendo el cuidado que quede bien cerrado.

Dejar estacionar por lo menos tres meses.

Licor de granada

1 litro de aguardiente (96°)

1 kilogramo de semillas de granada

1 litro de almíbar

Colocar las semillas en un frasco junto con el aguardiente y dejar macerar durante un mes. Se filtran las semillas y agrega el almíbar. Se envasa y estaciona durante tres meses.

Licor de durazno

1 kilogramo de duraznos

1 litro de aguardiente (96°)

1 litro de almíbar

Seleccionar los duraznos que tengan buen aspecto y estén maduros. Lavarlos muy bien y secar con un paño bien limpio. Retire los

carozos y coloque las pulpas en una botella grande. Mezclar con el aguardiente, cerrar bien y dejar macerando 8 días. Luego de ese período, retirar las pulpas, filtrar y agregar el almíbar. Tapar la botella nuevamente y dejar almacenado durante tres meses.

Licor de uvas

1 kilo de uva
1 litro de aguardiente
1 litro de almíbar



Desgranar las uvas, lavarlas, secarlas, quitarles el cabito, pelarlas y sacarles las semillas.

Colocarlas en un frasco, agregar el aguardiente y dejar macerar un mes.

Filtrar la preparación, agregar el almíbar, envasar cuidando siempre que el frasco o botella quede herméticamente cerrado. Dejar estacionar tres meses.

Uvas en aguardiente

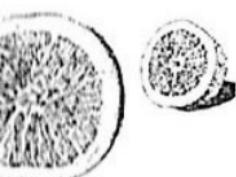
Lavar bien las uvas, quitarles los cabitos, colocarlas en un frasco y cubrirlas con aguardiente (96°). Cerrar bien el frasco. Estacionarlas durante un mes.

Licor de mandarinas

4 mandarinas maduras
1 litro de aguardiente (96°)
1 litro de almíbar

Pelar las mandarinas, colocarlas en un frasco de boca ancha y agregar el aguardiente (debe quedar bien cubierta la fruta con el aguardiente)

Dejar macerar durante 15 días o un mes. Filtrar el aguardiente, agregar el almíbar, tapar el frasco y dejarlo estacionar durante tres meses.



Licor de cáscaras de naranjas **(Igual al licor de cáscaras de mandarina)**

Cáscaras de tres naranjas
1 litro de aguardiente (96°)
1 litro de almíbar

Colocar las cáscaras de naranjas en un frasco y bañarlas con el aguardiente. Tapar y dejar reposar un mes.

Filtrar y agregar el almíbar. Embotellar y dejar estacionar por tres meses.

Licor de huevos

6 huevos batidos (quitar tres claras)
1 litro de leche
400 grs de azúcar
400 cc de aguardiente (96°)

Hervir la leche y el azúcar 5 minutos (si se quiere se puede agregar una chaucha de vainilla y se coloca a hervir junto con la leche y el azúcar).

Se apaga el fuego, cuando la preparación se entibia ir agregando de a poco los huevos bien batidos sin dejar de revolver con la cuchara de madera.

Luego se agregan 400 centímetros cúbicos de aguardiente y se remueve, para que quede bien mezclado.

Ya está listo para envasar en botella de vidrio y dejar macerando por lo menos tres meses.

Licor de hierbas

***(Para cualquier hierba es la misma
preparación)***

1 litro de aguardiente (60°)
100 grs. de hierbas frescas
1 litro de almíbar



Picar bien finas las hierbas a utiliza y dejarlas en maceración con el aguardiente, durante un mes, en un recipiente de vidrio bien cerrado.

Pasado el tiempo colar y agregar un jarabe bien frío, hecho con el azúcar y el aguardiente macerado con las hierbas.

Dejar estacionar tres meses.



De este taller participaron:

Dorila Úsqueda de Bordón (Medanitos)
Máximo Chayle y su nieto (Medanitos)
Mercedes Carrizo (Medanitos)
Elena Reales (Tatón)
Mercedes Úsqueda (Medanitos)
Mirta Rasjido (Medanitos)
Susana Ancatruz (Chuquisaca)
Valeria Mamaní (Chuquisaca)
Rosa Godoy (Antinaco)
Ismael Cardozo (Antinaco)
Joaquina Godoy (Medanitos)
José Nicolás Quiroga (Medanitos)
María Bordón (Medanitos)

Capacitadoras:

Jesús Contreras (Fiambalá)

Equipo de apoyo

Be Pe Fiambalá:

Jesús Contreras
Manuel Aguirre
Martina Rivas
Mauricio Ruiz

