

Estratto di vaniglia homemade. Riflessioni!



Ci sono giorni in cui il nero sembra impenetrabile, più fitto e ostile di come lo hai mai conosciuto.

Giorni in cui i raggi del sole sembrano freddi e non riescono a scaldare il ghiaccio della tua pelle.

Giorni in cui l'azzurro non brilla nel cielo, velato dalla tristezza dei tuoi occhi.

E in quei giorni pensi che vorresti sparire e forse non vorresti essere mai nata.

Sembra assurdo, per me che amo il caldo, il sole, la luce e aspetto trepidante l'estate tutto l'anno, arrivare ad esserne stufa.

Eppure è così.

Non è il caldo a darmi fastidio, no.

E' questo essere scoperta, come se canottiere e magliette mi facessero sentire messa a nudo...fuori e dentro!

E mi imbarazza.

Vorrei il mio maglione morbido e caldo, che mi copre dal collo a metà gamba e in cui

quasi mi perdo di due taglie più grande.

Vorrei il mio plaid di pile in cui avvolgermi e rannicchiarmi sul divano.

Vorrei il mio piumone sotto cui nascondersi fin quasi a non respirare.

E paradossalmente, anche se non mi è mai piaciuta, vorrei sentire il ticchettio continuo e fragoroso della pioggia sui vetri.

Sembrerebbe dolce musica per le mie orecchie.

E vorrei sentirne addosso lo scroscio, come a lavar via questa senso di oppressione e di impotenza.

Ma succede anche che in uno di quei giorni neri più neri, che spero finiscano prima di essere cominciati, trovi una mail:

“Ti voglio bene...lo sai, sì???”

e prima ancora di aprirla e leggerla hai già i lucciconi agli occhi, ti chiedi se meriti davvero tanta dimostrazione d'affetto e come potrai mai ricambiarla.

E intanto quel nero che ti ha accompagnata per tutto il giorno improvvisamente sembra meno scuro.

Il sole è ormai calato e una frizzante brezza arriva dalla finestra aperta, eppure ti senti accarezzata da un calore che ti arriva fin dentro l'anima.

E la sola cosa che vorresti è avere lei davanti per abbracciarla...**FORTE!**

Perché a volte non servono le parole!

Sei lunghi di mesi di attesa prima di aprire quella bottiglietta.

Altri due anni o quasi prima di prendere il coraggio a due mani e decidermi a scattare una foto! Sì...insomma...un po' più di una!!!

E qualche altro mese prima di arrivare a riesumare la ricetta dall'archivio!

Non c'è male no, si potrebbe giusto giusto definire **“detto-fatto”**!!!

Quando ho visto il suo post mi sono chiesta se non sia stata la bottiglia nera ad aver avuto **“effetto ritardo”** per tutte e due!

Beh, meno male è una di quelle cose che migliora col tempo. Potrei quasi dire di avere tra le mani un estratto degno di una certificazione d'onore!!!

Tempo e pazienza. Pazienza e tempo.

I due ingredienti principali insieme a delle profumatissime bacche di vaniglia.

E una volta provata la differenza, le bustine di vanillina resteranno solo un lontano ricordo.

Chissà se un giorno lo sarà anche il **“mio”** nero!!!

[ricetta adattata da qui]

Estratto di vaniglia home made

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	—
Tempo passivo	6 mesi
Porzioni	—

Ingredienti per 500 ml di estratto

- 260 ml di alcool al 96% per liquori
- 240 ml di acqua
- 80 gr di baccelli di vaniglia del Madagascar

Procedimento

1. Aprire i baccelli di vaniglia per lungo, estrarne i semi con un cucchiaino e metterli in un barattolo di vetro insieme alle bacche tagliate in 2-3 pezzi secondo la lunghezza.
2. Aggiungere alcool e acqua, chiudere il barattolo, agitare vigorosamente e riporre in un luogo fresco e buio (volendo, si può coprire anche il barattolo avvolgendolo con dell'alluminio).
3. Durante i primi 15 giorni agitare quotidianamente almeno una volta al giorno, poi almeno una volta a settimana per il resto del tempo.
4. Lasciare in infusione **ALMENO 6 MESI**.
5. Trascorso il periodo di riposo, a piacere filtrare l'estratto per eliminare i semi.
6. Non ha scadenza, anzi più matura più è buono!

Note

- * I baccelli di vaniglia devono essere morbidi e polposi ed emanare un profumo intenso.
- * Con la diluizione di cui sopra si ottiene una soluzione idroalcolica al 50%, sostituibile con 500 ml di vodka a 40°.
- * Due cucchiaini di estratto sostituiscono all'incirca una bacca di vaniglia.
- * I baccelli recuperati dopo i 6 mesi d'infusione, una volta fatti asciugare bene, possono essere inseriti in un barattolo con dello zucchero a velo o semolato per ottenere dello zucchero vanigliato. Non sarà profumato come usando i baccelli di vaniglia integri ma tutto farà!
- * In alternativa, i baccelli recuperati dall'infusione e ben asciutti possono essere tritati con il macinacaffè e la polvere usata per aromatizzare dolci (sempre che non vi dia fastidio veder qualche "bruscolino" scuro).
- * Per una migliore conservazione dell'estratto, anche durante la fase di

macerazione, è consigliabile conservare la bottiglia al buio o avvolgerla con un foglio di alluminio.



Qui un utile specchietto per la diluizione dell'alcool al 96% in acqua.
Ottimi baccelli di vaniglia possono essere acquistati a prezzi convenienti qui.

Un abbraccio a tutti, buona settimana.