

# אוכל זה טעים

האיזק למאןזרעי אכבה

## לימונצ'לו – חלק ראשון

### מרכיבים

14-15 לימונים, רצוי אורגניים או כאלו שקטפתם מהעץ  
ליטר וחצי של אלכוהול [בריכוז 96%, או 750 מ"ל אלכוהול בריכוז 96% ו-750 מ"ל וודקה]

צנצנת גדולה בעלת סגירה אטומה, מעוקרת

### הכנה

רוחצים את הלימונים היטב עם סבון ומברשת מטבח ומייבשים. אם הלימונים לא אורגניים, או לא כאלו שגידלתם לבד, רצוי לרוחוץ אותם בהקפדה יתרה.

קולפים את הלימונים בזהירות בעזרת קולפן ירקות או מגררת. מקפידים לקלף רק את הקליפה הצהובה, בלי קליפה לבנה. אם נכנסת קליפה לבנה, נפטרים ממנה.

מכניסים את הקליפות והאלכוהול לצנצנת, אוטמים היטב ומנערים קלות. רושמים על הצנצנת את התאריך.

מכניסים את הצנצנת למקום חשוך וקריר ומחכים 45 יום עד החלק השני.