

Petr a Soňa Jindrovi

# Malá kuchařka likérů

## **z ovocných destilátů**

### **Obsah:**

- Ořechovice
- Griotka
- Citrónový likér
- Bezinkový likér
- Lipový likér
- Šípkový likér
- Kmínka
- Vaječný likér
- Vánoční jablko

## Přátelé, kamarádi,

pokud patříte mezi ty šťastlivce, kteří každý rok vypálí o trochu více ovocného destilátu než stačí vypít či rozdat, nebo prostě jen chcete vyzkoušet něco nového, pak je tato malá kuchařka určena právě vám. Nabízíme několik tradičních, osvědčených a hlavně osobně vyzkoušených receptů na nejznámější likéry a maceráty. Hlavní roli v nich hraje kvalitní ovocný destilát, ideálně pak z nějakého méně aromatického ovoce (my používáme třeba jablkovici nebo špendlíkovici).

Nebojte se trochu experimentovat a přizpůsobit si recepty přesně své chuti. Množství všech ingrediencí a hlavně cukru je totiž u všech receptů nastaveno průměrně, je to pouze jakýsi odrazový můstek pro Vaši fantazii.

Věříme totiž, že pokud si některý svůj oblíbený recept časem vyladíte k dokonalosti, můžete si i založit krásnou rodinnou tradici – výrobu věhlasného nápoje s utajeným složením a puncem výjimečnosti...

Dobrou chuť vám přeje

Petr a Soňa Jindrovi

## Ořechovice

1 l ovocného destilátu

200 ml vody

150 g cukru nebo medu

8 ks mladých vlašských ořechů (měkké, s bílým vnitřkem, natrhaných koncem června / začátkem července

10 ks hřebíčku

2 ks skořice

1 ks badyánu

Kůra z 1 pomeranče

Ořechy nakrájíme na čtvrtky, osminky nebo kolečka (doporučujeme použít chirurgické rukavice). Kůru z pomeranče (pouze svrchní oranžovou část) nakrájíme na kousky. Ořechy spolu s kůrou a kořením nasypeme do větší sklenice, zalijeme destilátem a dokonale uzavřeme. Několikrát otočíme, aby se obsah pořádně promíchal a umístíme na slunné místo, např. vnitřní parapet okna. Necháme ležet 4 – 5 týdnů, občas můžeme obrácením lahve obsah promíchat. Tekutinu pak slijeme přes husté sítko.

Svaříme cukrový/medový roztok (povaříme 200 ml vody a 150 g cukru/medu), který po vychladnutí přilijeme do macerátu. Důkladně promícháme, lahev uzavřeme a dáme na 2 týdny odležet do tmavé chladné místnosti. Poté znovu přefiltrujeme přes husté sítko nebo řídké plátno a lahvuje.

Vlastní poznámky:

## Griotka

- 1 l ovocného destilátu
- 2 kg třešní (ideálně tmavé srdcovky)
- 500 g cukru krupice
- 10 ks hřebíčku
- 2 ks skořice
- 1 ks vanilkový lusk (asi 10 cm)

Omyté třešně zbavené stopek mírně namáčkeme, aby praskla slupka. Nasypeme je do větší sklenice (ideální 4 litrová od okurek, dokonale vymytá horkou vodou), přidáme cukr a koření a zalijeme destilátem. Vše opatrně promícháme, sklenici dobře uzavřeme a umístíme na chladnější místo. Po 8 – 10 týdnech, kdy se cukr dokonale rozpustí a třešně vyluhují, slijeme přes husté sítko a lahvejeme.

Vlastní poznámky:

## Citrónový likér

1 l ovocného destilátu  
1 l plnotučného mléka  
600 g cukru krystal  
4 ks citrónů  
1 pytlík vanilkového cukru

V míse smícháme cukr, šťávu ze 4 citrónů, nastrouhanou kůru (pouze svrchní žlutou část) ze 2 citrónů a vanilkový cukr. Přidáme vroucí mléko a dobře prošleháme tyčovým mixérem. Směs necháme jeden den v chladu uležet. Pak přidáme destilát, promícháme a necháme asi týden usadit. Opatrně slijeme do lahví, ideálně přes husté sítko.

Vlastní poznámky:

## Bezinkový likér

1 l ovocného destilátu

1 l vody

2 l bezinek (černých kuliček bez zelených stopek)

1 kg cukru krystal

50 ml silného odvaru černé kávy (nebo instantní)

1 ks vanilkový lusk (asi 15 cm)

Bezinky povaříme asi 30 minut v 1 litru vody a dobře scedíme (ideálně přes plátno – vymačkáme šťávu). Do vývaru přidáme 1 kg cukru a vaříme asi 10 minut. Přidáme vanilkový lusk, odvar černé kávy a vaříme dalších 10 minut. Poté odstavíme, po vychladnutí odstraníme vanilkový lusk, přidáme destilát a lahvuje.

Vlastní poznámky:

## Lipový likér

1 l ovocného destilátu

400 ml vody

300 g cukru krystal

4 hrsti lipového květu (může být i sušený)

Do skleněné nádoby nasypeme lipový květ, zalijeme 1 litrem destilátu, dobře uzavřeme a necháme při běžné pokojové teplotě asi 14 dnů macerovat. Poté slijeme přes husté sítko. Svaříme cukrový roztok (povaříme 400 ml vody s 300 g cukru), který po vychladnutí přilijeme do macerátu. Důkladně promícháme a lahvuje.

Vlastní poznámky:

# Šípkový likér

1 l ovocného destilátu  
200 ml vody  
400 g plodu šípku (dostatečně zralé)  
150 g cukru krystal  
2 ks skořice  
Kůra z půlky pomeranče

Plody šípku očistíme od zelených stopek a „bubáků“, nasypeme je do sklenice, přidáme kůru (pouze svrchní oranžovou část) z poloviny pomeranče nakrájenou na drobné kousky, skořici a zalijeme destilátem. Sklenici uzavřeme a necháme při běžné pokojové teplotě asi 10 dnů macerovat. Poté slijeme přes husté sítko. Svaříme cukrový roztok (povaříme 200 ml vody se 150 g cukru), který po vychladnutí přilijeme do macerátu. Důkladně promícháme a lahvuujeme.

Vlastní poznámky:

## Kmínka

1 l ovocného destilátu

150 ml vody

100 g cukru krystal

70 g kmínu

30 g anýzu

10 g fenyklu

Kůra z půlky citrónu

Do skleněné nádoby nasypeme podrcený kmín, anýz, fenykl, citrónovou kůru (pouze svrchní žlutou část) nakrájenou na drobné kousky, zalijeme 1 litrem destilátu, dobře uzavřeme a necháme při běžné pokojové teplotě asi 10 dnů macerovat. Poté slijeme přes husté sítko. Svaříme cukrový roztok (povaříme 150 ml vody se 100 g cukru), který po vychladnutí přilijeme do macerátu. Důkladně promícháme a lahvuujeme.

Vlastní poznámky:

## Vaječný likér

500 ml ovocného destilátu  
1 l plnotučného mléka  
250 ml smetany minimálně 30%  
300 g cukru krystal  
8 žloutků  
1 plechovka mléka Salko  
1 ks vanilkový lusk (asi 15 cm)

Do většího hrnce dáme mléko, šlehačku, cukr a žloutky. Vše důkladně prošleháme (ideálně tyčovým mixérem), přidáme rozkrojený vanilkový lusk zbavený semínek a za stálého míchání přivedeme k varu. Asi 3 minuty provaříme a odstavíme. Po zchladnutí vylovíme vanilkový lusk, přidáme Salko a ovocný destilát. Do lahví naléváme přes husté sítko, abychom odstranili případné kousky ztuhlých bílků.

Hotový nápoj uchováváme v chladničce, před podáváním důkladně protřepeme.

Vlastní poznámky:

# Vánoční jablko

1 l ovocného destilátu z jablek  
150 ml vody  
100 g cukru  
5 ks jablečných křížal  
5 ks hřebíčku  
2 ks skořice  
1 ks badyánu  
1 ks vanilkový lusk (asi 10 cm)  
Kůra z půlky pomeranče

Koření, křížaly a kůru z pomeranče (pouze svrchní oranžovou část) nakrájenou na drobné kousky nasypeme do sklenice, zalijeme ovocným destilátem a necháme asi 14 dnů macerovat. Poté slijeme přes husté sítko. Svaříme cukrový roztok (povaříme 150 ml vody se 100 g cukru, necháme povařit), který po vychladnutí přilijeme do macerátu. Důkladně promícháme a lahvuje.

Vlastní poznámky:



pálenice **zvánovice**  
[www.palenicezvanovice.cz](http://www.palenicezvanovice.cz)

**Malá kuchařka likérů**

Text a foto: Petr Jindra a Soňa Jindrová.

Vydání první. Náklad 100 ks tištěné + elektronické vydání. Zdarma.

© 2015 Limet media, s.r.o.