

Made in... doma 1

Malý slovníček.....	5
Pivo.....	6
DOMÁCE PIVO.....	6
DOMÁCÍ TMAVÉ PIVO.....	6
JAK DOMA VAŘIT PIVO.....	6
PIVO.....	7
Bowle.....	7
ANANASOVÁ BOWLE.....	7
MELOUNOVÁ BOWLE.....	8
Koňaky.....	8
ČOKOLÁDOVÝ KOŇAK 1.....	8
ČOKOLÁDOVÝ KOŇAK 2.....	8
KARAMELOVÝ KOŇAK.....	8
VAJCOVÝ KOŇAK.....	8
VAJEČNÝ KOŇAK 1.....	8
VAJEČNÝ KOŇAK 3.....	9
VAJEČNÝ KOŇAK 6.....	9
VAJEČNÝ KOŇAK 7.....	9
VAJEČNÝ KOŇAK 8.....	9
VAJEČNÝ KOŇAK 10.....	10
VAJEČNÝ KOŇAK 11.....	10
VAJEČNÝ KOŇAK SO SMOTANOU.....	10
VAJEČNÝ KOŇAK ADAM.....	10
VAJEČNÝ KOŇAK BEZ VAJEC.....	10
VAJEČNÝ KOŇAK LIEČIVÝ.....	10
VAJEČNÝ KOŇAK OD MAMY.....	11
VAJEČNÝ KOŇAK SO SMOTANOU.....	11
VAJEČNÝ KOŇAK Z „LEDOVEK“.....	11
Likéry.....	11
ABSINT.....	11
ANGLICKÝ LIKÉR.....	12
ANÝZOVÝ LIKÉR.....	12
BAILEYS 1.....	12
BAILEYS 2.....	12
BAILEYS 4.....	13
BAZOVÝ LIKÉR 1.....	13
BAZOVÝ LIKÉR 2.....	13
BAZOVÝ LIKÉR 4.....	13
BECHEROVKA.....	13
BECHEROVKA – DOMÁCA 1.....	13
BECHEROVKA DOMÁCA 2.....	14
BECHEROVKA DOMÁCA 3.....	14
BECHEROVKA DOMÁCA 4.....	14
BECHEROVKA DOMÁCA 5.....	14
BECHEROVKA - LEKÁRNICKÁ.....	14
BEZINKOVÝ LIKÉR 1.....	14
BEZINKOVÝ LIKÉR 2.....	14
BEZINKOVÝ LIKÉR 3.....	15
BEZINKOVÝ LIKÉR 4.....	15
BEZINKOVÝ LIKÉR 5.....	15
BEZINKOVÝ LIKÉR 6.....	15

BEZINKOVÝ LIKÉR.....	15
BORŮVKOVÝ LIKÉR 1.....	16
BORŮVKOVÝ LIKÉR 2.....	16
BORŮVKOVÝ LIKÉR 3.....	16
BRÁŠKŮV LIKÉREK Z ČERNÉHO BEZU.....	16
BYLINNÝ LIKÉR 1.....	16
BYLINNÝ LIKÉR 2.....	16
CITRÓNOVÝ LIKÉR 1 – LIMONCELLO (ITÁLIE).....	17
CITRÓNOVÝ LIKÉR 2.....	17
CITRÓNOVÝ LIKÉR 3.....	17
CREME DE GRAS.....	17
CURACAO.....	18
ČOKOLÁDOVÝ LIKÉR.....	18
ČOKOLÁDOVÝ LIKÉR.....	18
ČOKOLÁDOVÝ LIKÉR.....	18
ČUČORIEDKOVICA.....	19
DOMÁCA GRIOTKA 1.....	19
DOMÁCI GRIOTKA 2.....	19
DOMÁCI BEILEYS 2.....	19
DOMÁCI LIKÉR – BEILIS 3.....	20
DOMÁCI OŘECHOVICE.....	20
DOMÁCI SAKÉ.....	20
DOMÁCI VIŠŇOVKA 1.....	20
DOMÁCI VIŠŇOVKA 2.....	21
GRIOTKA 1.....	21
GRIOTKA 2.....	21
GRIOTKA PO DOMÁCKU 1.....	21
GRIOTKA PO DOMÁCKU 2.....	21
GRIOTKA PO DOMÁCKU 3.....	21
HRUŠKOVÝ LIKÉR.....	22
CHARTREUSE.....	22
JAHODOVÝ LIKÉR 1.....	22
JALOVCOVÝ LIKÉR.....	22
JEŘABINOVÝ LIKÉR 1.....	23
JEŘABINOVÝ LIKÉR 2.....	23
KAKAOVÝ LIKÉR 1.....	23
KAKAOVÝ LIKÉR 2.....	23
KARAMELOVÝ LIKÉR 2.....	23
KARLOVARSKÁ HOŘKÁ.....	24
KÁVOVÝ LIKÉR 1.....	24
KÁVOVÝ LIKÉR 2.....	24
KÁVOVÝ LIKÉR 3.....	24
KDOULOVÝ LIKÉR.....	24
KOKOSOVÝ LIKÉR.....	24
LIEČIVÝ LIKÉR NA ZLEPŠENIE CHUTI DO JEDENIA, NA POSILNENIE ŽALÚDKA A NERVOV.....	24
LIKÉR "EXCELSIOR".....	25
LIKÉR ČTYŘ VŮNÍ.....	25
LIKÉR FANTAZIA.....	25
LIKÉR LOVCOV ŽIEN.....	25
LIKÉR SLZY ČARODEJNICE.....	25
LIKÉR Z ČERNÉHO BEZU.....	26
LIKÉR Z MÁTY PEPRNÉ.....	26
LIKÉR Z ČERNÉHO RYBÍZU 1.....	26
LIKÉR Z ČERNÉHO RYBÍZU 2.....	26
LIKÉR Z ČERNÉHO RYBÍZU 3.....	26
LIKÉR Z ČERNÉHO RYBÍZU 4.....	26
LIKÉR Z LIPOVÉHO KVĚTU.....	26
LIKÉR Z RYBÍZU.....	27
MALINOVÝ LIKÉR 1.....	27
MALINOVÝ LIKÉR 2.....	27
MALINOVÝ LIKÉR 3.....	27

MÁTOVÝ LIKÉR 1.....	27
MÁTOVÝ LIKÉR 2.....	27
MÁTOVÝ LIKÉR 3.....	28
MÁTOVÝ LIKÉR ŽALUDEČNÍ.....	28
MERUŇKOVÝ LIKÉR 1.....	28
MERUŇKOVÝ LIKÉR 2.....	28
MERUŇKOVÝ LIKÉR 3.....	28
NUGÁTOVÝ LIKÉR 1.....	29
NUGÁTOVÝ LIKÉR 2.....	29
ORECHOVÝ LIKÉR 1 - FRANCÚZSKÝ.....	29
ORECHOVÝ LIKÉR 2.....	29
ORECHOVÝ LIKÉR 3.....	29
ORECHOVÝ LIKÉR 5.....	29
ORĚCHOVÝ LIKÉR 1.....	30
ORĚCHOVÝ LIKÉR 2.....	30
ORĚCHOVÝ LIKÉR 3.....	30
ORĚCHOVÝ LIKÉR 4.....	30
ORĚCHOVKA 1.....	30
ORĚCHOVKA 2.....	31
ORĚCHOVKA 3.....	31
ORĚCHOVÝ APERITIV.....	31
OSTRUŽINOVÝ LIKÉR.....	31
PUŠKVCORCOVÝ LIKÉR.....	32
RAKYTNÍKOVÝ LIKÉR.....	32
RŮŽOVÝ LIKÉR.....	32
RYBÍZOVÝ LIKÉR 1.....	32
RYBÍZOVÝ LIKÉR 2.....	32
SILVESTROVSKÝ LIKÉR.....	32
ŠÍPKOVÝ LIKÉR 1.....	33
ŠÍPKOVÝ LIKÉR 2.....	33
ŠÍPKOVÝ LIKÉR 3.....	33
TRNKOVICA.....	33
TŘEŠNOVÝ LIKÉR.....	33
VAJCOVÝ LIKÉR 2.....	34
VAJEČNÝ LIKÉR 4.....	34
VAJEČNÝ LIKÉR 5.....	34
VAJEČNÝ LIKÉR 6.....	34
VAJEČNÝ LIKÉR 7.....	34
VAJEČNÝ LIKÉR 8.....	35
VAJEČNÝ LIKÉR 9.....	35
VAJEČNÝ LIKÉR AKO LIEK.....	35
VANILKOVÝ LIKÉR 1.....	35
VANILKOVÝ LIKÉR 2.....	35
VAJEČNÝ RUMOVÝ LIKÉR.....	35
VIANOČNÝ LIKÉR.....	35
VIŠŇOVKA 1.....	36
VIŠŇOVKA 2.....	36
VIŠŇOVÝ LIKÉR 1.....	36
VIŠŇOVÝ LIKÉR 2.....	36
VIŠŇOVÝ LIKÉR 3.....	36
VIŠŇOVÝ LIKÉR 5.....	37
VIŠŇOVÝ LIKÉR 6.....	37
VYNIKAJÍCÍ LIKÉR Z LEDOVÝCH KAŠTANŮ.....	37
ZÁZVOROVÝ LIKÉR 1.....	37
ZÁZVOROVÝ LIKÉR 2.....	37
ZÁZVOROVÝ LIKÉR 3.....	37
ZDRAVOTNÍ LIKÉR ZE ZELENÝCH OŘECHŮ.....	38
ŽITNÝ LIKÉR.....	38
Punče.....	38
HOŘÍCÍ PUNČ.....	38

KÁVOVÝ A VAJEČNÝ PUNČ	38
LAHODNÝ PUNČ.....	39
POSTUPÍMSKY PUNČ (NÁPOJ).....	39
PUNČ.....	39
SILVESTROVSKÝ LEDOVÝ PUNČ ZE ŠAMPUSU.....	39
VÁNOČNÍ PUNČ	40
VIANOČNÝ PUNČ.....	40
Vína.....	40
BAZOVÉ VÍNO.....	40
BEZINKOVÉ VÍNO.....	40
CINZANO 1.....	40
CINZANO 2.....	40
CINZANO 3.....	41
DOMÁCÍ CINZANO 4.....	41
FÍKOVÉ VÍNO.....	41
KUKUŘIČNÉ VÍNO	41
PAMPELIŠKOVÉ VÍNO.....	41
RAŽNÉ VÍNO.....	42
REVEŇOVÉ VÍNO	42
ŠÍPKOVÉ VÍNO.....	42
VIN DE NOIX (VÍNO ZE ZELENÝCH OŘECHŮ) 1.....	42
VIN DE NOIX (VÍNO ZE ZELENÝCH OŘECHŮ) 2.....	42
VÍNO Z CHLEBOVÝCH KŮREK	42
Staré a špeciálne recepty.....	43
BABIČKIN VAJEČNÝ LIKÉR.....	43
HORKÝ HRADNÝ LIKÉR.....	43
Iné fajnoty.....	43
ČESNAKOVÉ HRIATÔ.....	44
ČERVENÝ RÔSOL.....	44
GLÖGG	44
HRIATÔ.....	44
KVAŠENÁ MALINOVKA MOJÍ MAMINKY.....	44
MANDLE PO THAJSKU	45
MEDOVINA 1.....	45
MEDOVINA 2.....	45
NÁPOJ LÁSKY.....	45
OPILÝ MELOUN.....	46
OPITÉ HRUŠKY.....	46
OVOCNÝ ČAJ S RUMEM	46
OVOCNÝ ROSOL.....	46
PERUÁNSKÉ KLADIVO.....	47
POPOVSKÉ HRIATÔ	47
PÚPAVOVÝ MED.....	47
RECEPT PRO TY, KTERÝM VADÍ VÝRAZNÁ CHUŤ SLIVOVICE	47
ŠAMPAŇSKÉ JAHODY.....	47
VIŠŇOVÁ ŠŤAVA - SIRUP	47
VIŠNE V RUME ALEBO PÁLENKE (HRUŠKOVICA)	47
VIŠNE V RUME - GRIOTKA	48
VIŠŇOVÝ DŽÚS	48
VIŠŇOVÝ LEKVÁR	48
VIŠŇOVÝ SIRUP S PŘÍCHUTÍ GRIOTKY NEBO PUNČE.....	48
ZAHRÁDKÁŘSKÝ GROG.....	48
ZRZEČKINE HRIATÔ.....	49
Recepty pre zdravie.....	49
BEZINKOVÝ LIKÉR.....	49
ČAJOVÝ EXTRAKT NA POSILNENIE ŽALÚDKA A CHUTI DO JEDLA.....	49
CHILLI VODKA.....	49

MEDVEDIE MLIEKO.....	49
RASCOVÁ PÁLENKA.....	49
RAKYTNÍKOVÝ SIRUP ZASTUDENA.....	49
ŠÍPKOVÝ SIRUP.....	50
ŠÍPKOVÁ MARMELÁDA.....	50
ŠŤÁVA Z KVĚTŮ ČERNÉHO BEZU.....	50
TINKTURA Z ČERNÉ BORŮVKY.....	50
TINKTURA Z MLADÝCH VÝHONKŮ BOROVICE.....	50
VAJEČNÝ LIKÉR AKO LIEK.....	50
ŽALUDEČNÍ LIKÉR.....	50
Napísal Milan Chudý:	51
KLÁŠTORNÝ LIKÉR.....	51
LIKÉR Z BAZY ČIERNEJ 1.....	51
LIKÉR Z ČERNÍC.....	51
LIKÉR Z ČIERNEJ BAZY 2.....	51
LIKÉR Z ČIERNYCH MALÍN.....	52
LIKÉR Z ČIERNYCH RÍBEZLÍ.....	52
LIKÉR Z JARABINY VTÁČEJ.....	52
LIKÉR Z ĽUBOVNÍKA.....	52
LIKÉR Z MÁTY PIEPORNEJ 1.....	52
LIKÉR Z MÁTY PIEPORNEJ 2.....	53
LIKÉR Z PALINY PRAVEJ.....	53
LIKÉR Z TRNIEK.....	53
ĽUBOVNÍKOVÝ LIKÉR.....	53
PÚPAVOVÝ LIKÉR.....	53
ROZMARÍNOVÝ LIKÉR.....	54
ŠÍPKOVÝ LIKÉR.....	54
VITAMÍNOVO - CITRÓNOVÝ LIKÉR.....	54
Napísal Miroslav Igaz:	54
BOROVÍČKA AKO LIEK.....	54
ANÍZOVÝ LIKÉR.....	54
Staré, ale stále aktuálne návody	55
ČOKOLÁDOVÝ LIKÉR.....	55
JAHODOVÝ LIKÉR.....	55
KÁVOVÝ LIKÉR.....	55
KMÍNOVÝ LIKÉR.....	55
LIKÉR BORŮVKOVÝ.....	55
LIKÉR MALINOVÝ.....	55
OPÁLOVÝ LIKÉR (PERLOVÝ).....	55
SLEZSKÁ VAŘONKA.....	56
VANILKOVÝ LIKÉR.....	56
VAJEČNÝ KOŇAK.....	56

Malý slovníček

Kandys : rafinovaný repný cukor vo veľkých kryštáloch

Oddenek : tzv. podzemní stonek

Rojovník : česky odborně meduňka lékařská

Žltý zázvor : [Kurkuma mletá](#)

Pivo

Domáce pivo

Suroviny:

60 dag jačmeňa, 16 l vody, 250 g cukru, 2 - 3 dag chmeľu (dá sa kúpiť sušený v lekárni), 2 dag sladkého drierka (lékořice, pendrek), 1 hrst' sušených jablák, pivovarnícke kvasnice (alebo obyčajné droždíe 5 - 6 dag)

Postup:

60 dag jačmeňa, ktorý dobre umyjeme, mokrý prikryjeme navlhčenou utierkou a necháme 3 dni naklíčiť. Potom tento slad necháme 2 dni uschnúť v chladnej miestnosti, vložíme na väčšiu panvicu a pražíme. Podľa stupňa praženia má potom pivo farbu. Pražený jačmeň rozbijeme v mažiari, vsypeme do 16 litrov vody, pridáme asi 250 g cukru, 2 - 3 dag chmeľu (kúpime sušený v lekárni), pridáme 2 dag sladkého drierka (lékořice, pendrek) a hrst' sušených jablák. Zmes asi 2 hodiny varíme, potom precedíme cez plátno, najlepšie do hlineného hrnca. Keď tekutina trochu schladne pridáme pivovarnícke kvasnice, alebo obyčajné droždíe asi 5 - 6 dag. Nádobu umiestnime do nie príliš chladnej miestnosti, denne opatrne odstraňujeme penu, ktorá sa tvorí na povrchu. Už po 3 dňoch môžeme pivo stáčať do fliaš. Vo fľašiach sa pivo necháva najmenej 8 dní.

Domáci tmavé pivo

Suroviny:

50 g suchého chmele, 700 g cukru, 300 g melty, 40 g kvasnic, 6 l kvalitní vody (bez chloru)

Postup:

Vše svariť (mimo kvasnic), až se odvaří asi 2 l vody. Po odstavení a ochlazení rozmíchat do šálku 40 g kvasnic a řádně s odvarem zamíchat a nechat 8 hodin stát. Po této době se vývar slijе přes plátno do připravených lahví. Lahve se plní o 10 procent obsahu méně než je obsah lahve. Poté se lahve zazátkují, je dobré zátky dobře zajistit. Při kvašení se může stát, že tlak zátku vytlačí. Po 4 až 5 dnech se konzumuje.

Jak doma vařit pivo

Pivo vznikne tak, že ze sladu vyluhované cukry se povaří s chmelem, kvasnice z těchto cukrů vytvoří alkohol a vykvašený nápoj pak ještě několik týdnů zraje.

Pan Josef Fenc l z Krušovic tvrdí, že zvládnout tento proces doma není problém - sám si pivo vyrábí v garáži již léta a o své zkušenosti se s námi ochotně podělil. To podstatné ukazují obrázky, ale byt' je celý proces v zásadě jednoduchý, vstupuje do něj řada dalších faktorů, které mohou výsledek pokazit. Především je třeba pečlivě dbát na čistotu.

Teorie:

Slad, sušené nebo granulované chmelové šišky a pivovarské kvasnice nám v menším množství prodají (případně věnují) v každém pivovaru. Důležitá je kvalita vody -vhodná je dobrá studniční, ne příliš tvrdá voda, ale je možné použít i kvalitní vodu z veřejné vodovodní sítě. Slad si můžeme dát našrotovat přímo v pivovaru nebo jej pomeleme v kuchyňském mlýnku - trvá to pochopitelně déle. Dále potřebujeme hrnec odpovídajícího objemu, další větší nádoby na manipulaci s meziprodukty, potravinářskou hadici na stáčení, zdroj tepla (kamna, sporák), přesný teploměr schopný měřit do 100 °C a vhodný (nekovový) nástroj na míchání (např. velká dřevěná vařečka). Během přípravy sladiny, při tzv. rmutování je třeba zvyšovat teplotu jen pozvolna a pečlivěji hlídat. Břečku mícháme v pravidelných intervalech, aby se ze sladu uvolněné cukry na dně hrnce nepřipalovaly. Mláto odfiltrujeme přes husté drátěné síto, nebo sladinu stočíme hadičkou z mláta usazeného. Mláto můžeme ještě propláchnout vodou teplou 80 °C, kterou pak přidáme do sladiny. Při vaření můžeme přidat do sladiny na začátku jen polovinu chmele a zbytek až asi 15 minut před ukončením varu. Čím více sladu použijeme k přípravě sladiny a čím déle trvá kvašení mladiny, tím více má pivo alkoholu. V průběhu kvašení klesnou kvasnice na dno, vykvašené mladé pivo pak z hrnce stáčíme do uzavřených nádob nejlépe

pomocí hadičky. Během zrání mladého piva v uzavřených nádobách (skleněné láhve s patentní zátkou, plechové pětilitrové soudky, ale třeba i PET láhve) klesnou zbytky kvasnic na dno -pivo se vyčeří a před pitím je již není třeba filtrovat.

Postup výroby:

- 1) K přípravě piva jsou potřeba tyto suroviny: slad, sušené chmelové šišky (granule), pivovarské kvasnice a voda.
- 2) Slad, což jsou usušená naklíčená zrna ječmene zbavená klíčků, nahrubo pomeleme - získáme tzv. šrot.
- 3) Šrot nasypeme do hrnce (jen nerez nebo smalt) s vodou. Voda se během výroby vypařuje, dáme jí víc: z 15 l vody zůstane asi 10 l piva.
- 4) Za pravidelného míchání směs vody a sladu (břečku) zvolna zahřejeme na 64 °C a 15 minut teplotu nezvyšujeme.
- 5) Břečku poté zahřejeme na 75 až 77 °C a tuto teplotu udržujeme další půlhodinu. Poté odfiltrujeme vyluhovaný šrot - tzv. mláto.
- 6) Získáme tak sladinu, do které přidáváme chmelové šišky nebo chmelové granule. Na 10 l piva dáme asi 4 dag šišek nebo 1,2 dag granulí.
- 7) Sladinu uvedeme do varu a vaříme asi hodinu. Poté odfiltrujeme chmel a nádobu s takto vzniklou mladinou necháme vychladnout.
- 8) V menším množství mladiny rozmícháme kvasnice (asi 1,5 dl kvasnic na 10 l piva) a vmícháme do zbytku mladiny.
- 9) Mladinu necháme v temnu a chladu (5 až 10 °C) kvasit 7 až 10 dní. Na povrchu se vytvoří hustá pěna (deka).
- 10) Vykvašené mladé pivo hadičkou stočíme do uzavřených nádob a necháme v chladu (5 až 10 °C) a temnu 3 až 4 týdny dozrát.

Pivo

Suroviny:

5 l vody, 10 g chmelu, 35 g melty, 150 g cukru, 10 gr kvasnic

Postup:

Vodu, chmel, meltu a cukor povaríme 15 minut. Do vychladnutého - ale nie studeného roztoku pridáme kvasnice. Necháme vylúhovať 12 hodín. Po uvedenej dobe penu aj s chmelom odstránime, cez plátno precedíme a dáme do 0,5 l fliaš, ktoré uložíme asi na týždeň do chladu.

Bowle

Ananasová bowle

Suroviny:

1 ananas, hrozen vína, 20 dag pískového cukru, 1 l bílého vína, 0,7 l sektu

Postup:

Ananas rozpůlíme a lžičkou vydlabeme dužinu. Hroznové víno nakrájíme na půlky. Vložíme do mísy, posypeme cukrem a zalijeme vínem. Za občasného míchání necháme v chladničke, až se cukr rozpustí. Před podáváním přilijeme sekt.

Blesková bowle

Suroviny:

2 broskvové kompoty, 100 g pískového cukru, 4 dl koňaku nebo rumu, šťáva z 2 pomerančů, 1 l bílého vína, 1 l sodové vody nebo sektu.

Postup:

Broskve necháme okapat (šťávu z kompotu dáme vychladit) nakrájíme na kostičky, dáme do skleněné mísy na bowli nebo do skleněného džbánu, zasypeme cukrem, zalijeme koňakem, šťávou z pomeranče a částí vína tak, aby bylo ovoce zakryté. Necháme asi 2 hodiny odležet, několikrát promícháme. Pak přidáme šťávu z broskví a zbytek vína. Dáme do chladničky. Před podáváním přilijeme sodovku nebo sekt a podáváme v hrníčku se lžičkou.

Melounová bowle

Suroviny a postup:

Omytý meloun rozkrojíme a kulatou vykrajovačkou vybereme dužinu. Dáme do mísy, zalijeme částí vína, osladíme, pokapeme citrónovou šťávou a necháme v lednici macerovať asi hodinu. Pak promícháme, prílijeme sekt nebo sycenou vodu a podáváme prízdobené snítkou máty a obložené ledovými kostkami.

Silvestrovská bowle

Suroviny:

2 plechovky ananasu, 3 plech. mandarinek, 1 plech. broskví, 0,5 l rumu, 1 l polosuchého bílého vína, cukr, šampus nebo soda, 3 l lahev

Postup:

Z ovoce slijeme šťávu, ovoce nakrájíme na kousky vložíme do sklenice, přidáme ananasovou nebo mandarinkovou šťávu z kompotu, osladíme dle chuti a zalijeme 0,5 l rumem. Necháme tak 3 dny v chladu naložené za občasného promíchání. Pak dolijeme víno, šampus nebo sodovku. Podáváme chlazené.

Koňaky

Čokoládový koňak 1

Suroviny:

5 žĺtkov, 200 g práškového cukru, 5 dl mlieka, 2 PL kakaa, 2 balíčky vanilkového cukru, 5 dl rumu.

Postup:

Žĺtky vymiešame s cukrom, za stáleho miešania pridáme kakao, mlieko, vanilkový cukor. Vo vodnom kúpeli privedieme do varu. Do vychladnutého pridáme rum, dobre zamiešame a dáme do fliaš.

Čokoládový koňak 2

Suroviny a postup:

1 čierne pivo sa uvarí so 100 g kakaa a 1 kg kryštálového cukru. Do 2 - 7 dl fliaš sa rozleje táto zmes a doleje sa domácou pálenkou (Hruškovica 0,5- 07 l).

Karamelový koňak

Suroviny a postup:

1 sladené kondenzované mlieko nechať karamelizovať vo vodnom kúpeli tak, aby bolo zakryté vodou a variť 1 hod. Po vychladnutí sa pridá 2 - 3 dl mlieka a 1/2 l rumu a dobre sa vymieša.

Vajcový koňak

Suroviny:

4 žĺtky, 1 konzervu sladeného kondenzovaného mlieka, 5 dl obyčajného mlieka, 2,5 dl rumu, pol vrecúška vanilkového cukru.

Postup:

Žĺtky, kondenzované mlieko, obyčajné mlieko a vanilkový cukor rozmixujeme a v hrnci s dvojitém dnom alebo nad parou za stáleho miešania uvaríme. Odstavíme, necháme trochu vychladnúť, potom pridáme rum. Dobre premiešame, nalejeme do fliaš, uzavrieme a odložíme na tmavé a chladné miesto.

Vaječný koňak 1

Suroviny:

5 žĺtkov, 5 PL práškového cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, 2 dl mlieka, 0,5 plechovky sladeného kondenzovaného mlieka (Salko), 5 dl rumu.

Postup:

Žĺtky vymiešame s cukrom, pridáme Salko, zriedime prevareným mliekom, ktoré postupne pridávame a za stáleho miešania pridáme rum.

Vaječný koňak 2

Suroviny:

4 žĺtky, 25 dag cukru, 1/2 l mlieka, alebo smotany, 1 vanilkový cukor a 125 g konzumného liehu.

Postup:

Žĺtka a cukor sa trú spolu asi 15 minút a potom sa pridá 1/2 l mlieka alebo smotany a nakoniec sa primieša alkohol. Koňak sa nechá určitý čas stáť.

Vaječný koňak 3

Suroviny:

1/2 l mlieka, alebo smotany, 20 dag cukru, 1 vanilkový cukor, 8 žĺtkov, 1/8 l liehu.

Alebo:

1 l mlieka, 5 dag čajového masla, 35 dag cukru, 12 žĺtkov, vanilka, a 3/4 l liehu.

Postup:

Mlieko, vanilka, cukor, žĺtky vymiešame a varíme vo vodnom kúpeli do zhustnutia. Po vychladnutí primiešame alkohol.

Vaječný koňak 4

Suroviny:

25 dag moučkového cukru, 7 - 9 žĺtiek (podľa veľkosti), 1/2 l svařeného zcezeného mléka, 1/2 rumu, vanilinový cukr

Postup:

Cukr a žĺtky ušleháme do pěny. Pridáme mléko a dobre rozmícháme. Pridáme rum a také dobre rozmícháme. Nakonec vmícháme vanilinový cukr. Naplníme do uzavíratelných lahví. Uchováваме v chladu.

Vaječný koňak 5

Suroviny:

6 žĺtiek, 200 g moučkového cukru, 1/4 l svařeného vychladlého mléka, 1/2 l koňaku.

Postup:

Žĺtky s cukrom třeme do hladka, pak pomalu vmícháme mléko a koňak. Při přípravě nápoje můžeme využít stolní nebo ruční mixér.

Vaječný koňak 6

Suroviny a postup:

5 žĺtkov vymiešame s 20 dag práš. cukru. 1/2 lit. plnotučného mlieka a 20 dag cukru uvaríme spolu s 1 vanilkou. Keď mlieko vychladne zmiešame spolu so žĺtkami a dáme zovrieť. Vypneme. Vychladne a postup opakujeme ešte 2 x. Keď vychladne, pridáme 3 dl liehu (dávam vodku) a 1 dl rumu. Vydrží aj mesiac. Ak chcete čokoládový, tak stačí pridať za lyžicu dobrého holandského kakaa a nič iné naviac netreba.

Vaječný koňak 7

Suroviny:

6 žĺtiek, 1 vanilkový cukr, 1 slazené kondenzované mléko, 0.5 l rumu

Postup:

Utřete do pěny žĺtky s vanilkovým cukrem. Po troškách přilévajte kondenzované mléko a šlehejte. Do ušlehané směsi vmíchejte rum nebo slivovici. Nalijte do sklenice a nechejte zhoustnout.

Vaječný koňak 8

Suroviny:

10 žĺtiek, 2 lusky vanilky, 500 g cukru, 1 l brandy

Postup:

Žĺtky šleháme 10 minut s cukrom a dřením z vanilkových lusků, až vznikne hustá pěna. Postupně vmícháme brandy.

Vaječný koňak 9

Suroviny:

1/2 l šlehačky, 5 žloutků, 1/4 kg cukru krupice.

Dále potřebujeme:

2 vanilkové cukry a 1/4 l rumu.

Postup:

Šlehačku, žloutky, cukr svařit ve vodní lázni. Vařit tak dlouho, dokud to nebude horké. Pak stáhnout a přidat vanil.cukr, míchat a nechat vychladnout. Do řádně vychlazeného dáme rum.

Je vynikající !

Vaječný koňak 10

Suroviny a postup:

15 dag moučkového cukru, 2vanilkové cukry, 5 žloutků utřít do pěny, přidat 1 plechovku kondenzovaného slazeného mléka, půl litru převařené smetany a 3/4 litru rumu, pořádně promíchat a nechat do druhého dne. Přecedit do lahví.

Stačí půllitránek rumu, může se "dolít" lepším, ale ne aromatickým destilátem... Jinak rum je nezbytně nutný, bez něj to není ono... zhoustne vždycky.

Vaječný koňak 11

Suroviny:

30 dag cukru s vanilkou, 10 - 11 žloutků, 1/2 l svařené smetany (studené), půl plechovky neslazeného kondenzovaného mléka

Postup:

Vše se šlehá 1/2 hodiny, pak se přidá rum a šlehá se 1/4 hodiny. Přecedí se do lahví.

Vaječný koňak so smotanou

Suroviny:

5 žltkov, 200 g práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 12 l šľahačkovej smotany, 1/4 - 1/2 l rumu.

Postup:

Žltky vymiešame s cukrom, zriedime trochou smotany. Zvyšok smotany uvaríme s vanilkovým cukrom. K horúcej smotane prilejeme žltky a zmes šľaháme až sa takmer varí. Odložíme a miešame do vychladnutia. Primiešame rum, precedíme do fliaš a odložíme.

Vaječný koňak Adam

Suroviny:

1 l mléka, 1/2 kg cukru, 1 slazené kondenzované mléko, 1 neslazené kondenzované mléko, 6 žloutků

Postup:

Vše smícháme v hrnci, za stálého míchání přivedeme k varu, chvíli povaříme a necháme vychladnout. Po vychlazení dle chuti dolijeme rum.

Vaječný koňak bez vajec

Suroviny:

2 kondenzované sladené mlieka (Salko) a 1/2 l rumu

Postup:

Mlieka varíme v plechovkách 2 hodiny, po vychladnutí obsah vyklopíme do misy a vyšľaháme s rumom – najlepšie ručne – inak vznikne navrchu množstvo peny.

Vaječný koňak liečivý

Suroviny a postup:

6 celých čerstvých, nie starších vajec ako týždeň (najlepšie vyskúšať vodou: ak vypláva, nie je čerstvé) zaliať šťavou z 2 kg vytlačených citrónov tak, aby bola šťava aspoň 1 cm nad vajcami a nechať stáť asi 10 dní. Každý deň premiešať a potom precediť. Na to pridať 3/4 kg medu alebo cukru a 0,5 l koňaku alebo vodky. Tento koňak sa denne podáva po lyžičke ako liek na choroby pľúc, osteoporézu a iné nedostatky vápnika.

Vaječný koňak od mamy

Suroviny:

5 žĺtkov – vajcia musia byť overené čerstvé, 300 g práškového cukru, 625 ml (5/8 l) mlieka, 1 vanilkový cukor, ¼ l liehu (najlepšie čistý, ale môže byť aj vodka), troška rumu

Postup:

Žĺtky s cukrom miešame do penista, podľa pôvodného receptu cca 1 hodinu (čím dlhšie ich miešame, tým je koňak lepší). Je lepšie ručné miešanie – ak sa to robí elektrickým prístrojom, vo výslednom produkte vznikne navrchu veľa peny, ktorá sa potom zrazí. Mlieko varíme 10 minút, potom pridáme vanilkový cukor. Do vychladnutého mlieka vmiešame vyšľahanú zmes a alkohol – všetko ručne. Skladujeme v dobre uzatvorenej fľaši a necháme odstáť. Pred podávaním vždy fľašu pretrasieme. Koňak je vynikajúci a hustý. Podávame ho v širokých pohároch posypaný hoblíčkami čokolády.

Vaječný koňak so smotanou

Suroviny:

5 žĺtkov, 200 g práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 12 l šľahačkovej smotany, 1/4 - 1/2 l rumu

Postup:

Žĺtky vymiešame s cukrom, zriedime trochou smotany. Zvyšok smotany uvaríme s vanilkovým cukrom. K horúcej smotane prilejeme žĺtky a zmes šľaháme až sa takmer varí. Odložíme a miešame do vychladnutia. Primiešame rum, precedíme do fliaš a odložíme.

Vaječný koňak z „Ledovky“

Suroviny:

3 sáčky bonbonů „Ledovky“, 1 plechovka slazeného kondenzovaného mléka, rum podle chuti

Postup:

V troše vody Ledovky rozvaříme, přidáme slazené kondenzované mléko a dobře rozmícháme. Přilijeme rum, společně prohřejeme. Dobře rozmíchaný koňak nalijeme do láhve a necháme vychladit.

Likéry

Absint

Absint je silná liehovina (obsah alkoholu cca 70 %) smaragdovozelenej farby s halucinogénnymi účinkami. Hlavnou zložkou absintu je thujon, látka ktorá sa nachádza v paline pravej (Artemisia absinthum). Absint je vo väčšine spiatočníckych a konzervatívnych krajín (napr. USA) postavený mimo zákon ako napr. grass. Našťastie v našej milovanej rodnej krajine je táto forma "zábavy" povolená (tým myslím ten absint, nie grass!).

Tradičný recept:

1. V 95 litroch 95% etanolu (to je ten "pitný"lieh) nechajte na 12 hodín vymacerovať (odmočiť) 2,5 kg sušenej vňate paliny pravej, 2 kg feniklu a 2 kg anízu.
2. Po 12 hodinách dolejte 20 l vody a vydestilujte z toho 90 l destilátu, tento rozdeľte na 2 polovice (pre menej inteligentných je to 2 krát 45 litrov), jednu polovicu odložte a do druhej pridajte 2 kg paliny pravej, 2 kg yzopu lekárskeho (Hyssopus officinalis) a 500 g citrónovej kôry a nechajte mesiac postáť na teplejšom mieste (nie pri radiátore).
3. Do zmesi pridajte 10 litrov vody a vydestilujte 40 l, destilát zmiešajte so zbytkom destilátu z kroku 2.
4. Zmes zriedte na obsah alkoholu cca 70 % a uskladnite (odporúčam dubové sudy a sklenené fľaše)

Doslov a úpravy:

1. Množstvo absintu uvedeného v recepte by stačilo na totálne sklátenie cca 200 priemerných ľudí, preto vám odporúčam urobiť ho v menšom množstve a to docielite tak, že všetky hmotnosti a objemy uvedené v recepte vynásobíte rovnakým číslom menším ako 1 a rôznym od nuly.

2. Na výrobu absintu môžete použiť namiesto čistého alkoholu aj napr. vodku, ale tá obsahuje značné percento vody, v ktorej sa vylúhuje aj hnusná chuť a farba paliny pravej a to predsa nechceme, ale blahodarné účinky na ducha pri tom ostávajú.

Rituál pitia (pre estétov, pedantov a gurmánov):

1. Asi 5 cl absintu nalejeme do väčšieho pohára (pohár aspoň 2 dl)

2. Na lyžičku naberieme kryštálový cukor a nalejeme naňho pár ml absintu, zapálime a počkáme, pokiaľ cukor neskaramelizuje, lyžičku ponoríme do pohára a dolejeme vodou do zahasenia plameňa (asi 5 dielov vody na 1 diel absintu).

3. Tento drink môžeme naraz vycediť do tlamy alebo seriózne popíjať.

4. Ak sa chcete z absintu iba opiť, nemusíte vykonávať tento rituál, ale zriadenie odporúčam aspoň v pomere 1:1 (ak nechcete skončiť v nemocnici s "prepáleným kotlíkom")

Anglický likér

Suroviny:

3 pomaranče, 2 citróny, žltá kôra z pomaranča, 45 dag cukru, 1 dl vody, 1 l vodky.

Postup:

Vodu s cukrom varíme 15 minút, odstavíme a vlejeme vodku. Pomaranče olúpeme, odstránime bielu dužinu a nakrájame na plátky. Pridáme olúpané a vykôstkované plátky citróna a umytú a na drobno pokrúpanú pomarančovú kôru. Ovocie nasypeme do sirupu s vodkou a prikryté necháme zrieť 10 - 12 dní. Denne premiešame. Scedíme cez gázu, vzduchotesne uzavrieme a necháme ešte zrieť 1 mesiac.

Anýzový likér

Suroviny:

30 g anýzu, 2 l žitné, 625 g cukru, 0,5 l vody

Postup:

Anýz naložíme do žitné, necháme 8 dní stáť. Potom smícháme se sirupem uvařeným z cukru a vody.

Baileys 1

Suroviny:

2 vejce, 125 g cukru, 1/4 l rezné, 2 sklenky whisky, 1 lžička rozpustné kávy, 1/4 l smetany

Postup:

Vejce ušleháme do pěny. Pridáme cukr a šleháme tak dluho, až se cukr rozpustí. Lihovinu, whisky a kávu smícháme, necháme rozpustit, příp. trochu nahřejeme. Smetanu lehce našleháme a vše smícháme.

Baileys 2

Suroviny:

600 ml sladké smetany, 750 ml bílého rumu, 400 g Nutelly, 200 g cukru, 4 lžice rozpustné kávy - prášku

Postup:

Na vodní lázni nahřejeme smetanu. Nevařit! Odstavíme a vmícháme kávu v prášku a cukr. Po lžici přidáme Nutellu. Pokud se špatně rozpouští, nahřejeme nebo rozmixujeme. Nakonec vmícháme bílý rum.

Baileys 3

Suroviny:

2 plechovky sladeného mlieka Salko, 1/2 litra mléka, 1 sáček mandľového alebo karamelového pudingu, 1/2 litra rumu

Postup:

Plechovky kondenzovaného mlieka varíme 2 hodiny vo vode a necháme vychladnúť. Z mlieka a pudingového prášku uvaríme puding, po vychladnutí spolu zmixujeme aj s rumom, rozlejeme do fliaš a

po 4 týždňoch môžeme konzumovať.

Baileys 4

Suroviny:

2 salká, 1 mandľový puding, 0,5 l mlieka, 0,5 l rumu, 1 vanilka, 1 dl šľahačky

Postup:

Obe salká dáme na dve hodiny variť, potom necháme vychladnúť. Z mandľového pudingu, mlieka a vanilky urobíme puding a mierne vychladíme za stáleho miešania, aby sa nám neurobila navrchu koža. Vlažný puding zmiešame so salkami, rumom a nakoniec pridáme šľahačku. Dáme odležať na 12 hodín do chladničky a podávame vychladené s kockou ľadu.

Bazový likér 1

Suroviny:

200 g plodov bazy, 750 ml domácej pálenky, 120 g cukru (na 1 l pálenky 25 dag bazy a 160 g cukru)

Postup:

Zrelé bobule stiahnite vidličkou zo stopiek. Umyte a vyberte zelené plody. Bazu, cukor a pálenku dajte do uzavretej fľaše a postavte na tienisté nie príliš chladné miesto. Po 6- 8 týždňoch dostane likér patričnú arómu a môže sa piť. Plody ostanú v likéri. Patrí tiež k liekom.

Bazový likér 2

Suroviny:

2, 5 l kvetov bezy, 1 l vody, 1 kg cukru, 3 PL silnej kávy, 1/2 l rumu

Postup:

Kvety bazy varte 15 min. s vodou (použite starý hrniec, lebo všetko je modré). Precedte cez plátno, alebo detskú plienku, pridajte cukor a varte 5 min. Pridajte silnú kávu a nakoniec rum. Zlievajte do fliaš.

Bazový likér 3

Suroviny:

2 kg bobúľ, 1/2 litra vody, 1 kg kryštálového cukru, 1/2 litra rumu, 3 PL instantnej kávy

Postup:

Bobule bazy prevaríme s vodou, po vychladnutí prelisujeme cez plátno alebo hustejšie sitko, pridáme cukor a varíme 10 minút. Po vychladnutí primiešame rum a kávu a plníme do fliaš.

Bazový likér 4

Suroviny:

2 l bazy, 1 l vody, 1 kg cukru, 2 vanilkové cukry, 2 PL uvarenej čiernej kávy, 1 l rumu

Postup:

Prebratú bazu varte z vodou asi 30 min. Precedte cez sito a plátenný obrúsok, a vyžmýkajte. Do tejto zmesi pridajte celú dávku cukru a opäť nechajte poriadne povariť. Pridajte vanilkový cukor, nechajte opäť prejsť varom a potom pridajte uvarenú čiernu kávu a opäť prevarte. Nechajte vychladnúť, uložte na 24 hod. do chladu. Na druhý deň pridajte rum a prelejte do fliašiek. Podávajte vychladené.

TIP: Pomáha pri nachladnutí. Ako liek, podávajte denne 1 PL pri kašli.

Becherovka

Suroviny a postup:

1/2 vodky, 1/8 balíčku STOMARANU (sypaný čaj na žaludeční problémy, kúpime v lékárně) ne víc, 1 vanilkový cukr, 2,5 polievkové lyžice kryštálového cukru, 1/2 lyžice medu, 12 hřebíčků.

Vše smícháme a necháme 24 hodin vyluhovat. Potom několikrát přecedíme přes plátýnko.

Pijeme dobře vychlazené nebo s tonikem.

Becherovka – domáca 1

Suroviny:

1 l liehu asi 50 %, 3 polievkové lyžice čaju STOMARAN - lekárneň, 3 polievkové lyžice kryštálového cukru, 1 bal. vanilkového cukru, 5 klinčekov, 2 cm celej škorice, destilovanú vodu na zriedenie na

požadovanú silu (2 - 3 dl, ja riedim do 1,5 l objemu).

Postup:

Necháme 2 - 3 dni vylúhovať a scedíme - dobrú chuť!

Becherovka domáca 2

Suroviny:

7 dl domácej slivovice, 3 dl vody, 3 lyžice čaju „Stomaran“, 3 lyžice kryštálového cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, 2 – 3 kusy celej škorice, 10 kusov klinčekov.

Postup:

Všetky suroviny dáme do skleneného pohára a necháme týždeň luhovať. Po uplynutí tohto času tekutinu zlejeme, precedíme a naplníme do menších čistých fľaš. Do každej fľaše pridáme po jednej škorici a 2 - 3 klinčekov. Becherovka bude aromatická až do skončenia.

Becherovka domáca 3

Suroviny (v zátvorke množstvá na 7 dl):

1 liter vodky (7 dl), 1 balíček vanilkového cukru (0,7), 4 KL čaju STOMARAN (3 KL), 6 KL kryštálového cukru (4 ½), štipka škorice (štipôčka), 4 klinčeky (3)

Postup:

Vodku zmiešať s prísadami a nechať odstáť minimálne 24 hodín, ale môže stáť aj niekoľko dní. Potom ju scedíme a nalejeme do fľaše (na oklamanie nepriateľa najlepšie do fľaše od becherovky).

Becherovka domáca 4

Suroviny:

1 l vodky, 2 KL bylinkového čaju STOMARAN (dostať v lekárni), 4 KL kryšt. cukru, 1 vanilka, 4 klinčeky, štipka škorice a 6 hrozienok.

Postup:

Všetky suroviny zmiešame do vodky, necháme postáť 24 hodín a precedíme cez husté sitko.

Becherovka domáca 5

Suroviny:

1 l alkoholu (vodka a pod.), 2 ČL stomoran (čaj - dostať ho v lekárni), 1 ČL palina pravá, 3 PL kryštálový cukor, 1 vanilkový cukor, 5 klinčekov, kúsok celej škorice

Postup:

Všetky prísady dáme do alkoholu, premiešame a necháme stáť minimálne 2 dni. Potom scedíme (prefiltrujeme) a uložíme vo vhodnej fľaši na málo dostupné miesto (aby nám dlho vydržala).

Becherovka - lekárnická

Suroviny a postup:

2,0 g Tinktúra amara, 0,5 g tinktúra gentianae, 0,5 g tinktúra chinae, 2,0 g tinktúra aromatika, 2,0 g tinktúra aurantii, 2,0 g tinktúra absintii, 380 g lieh 85 %, 95 g kryštálový cukor, 3 kvapky tinktúra benzoe, voda do 1000 ml.

Bezinkový likér 1

Suroviny:

750 g bezinek bez stopek, 2 balíčky vanilinového cukru, 370 g cukru, 375 g vody, strouhaná kúra z poloviny citrónu, 0,7 l rumu (40 %)

Postup:

Do hrnce dáme bezinky, zalijeme vodou, pridáme cukr, vanilinový cukr a citrónovou kúru. Vaříme 10 minút.,. Precedíme. necháme prochladiť. Pridáme rum.

Bezinkový likér 2

Suroviny:

2 l bezinek, 1 l vody, 1 kg cukru, 2 ks vanilkového cukru, 2 lžice vařené černé kávy, 1 l rumu

Postup:

Přebrané bezinky vaříme s vodou asi půl hodiny. Přecedíme přes síto a plátěný ubrousek, musíme přes ubrousek vyždímat. Do této směsi přidáme celou dávku cukru a opět necháme poradně povařit. Přidáme vanilkový cukr, necháme opět přejít varem a poté přidáme uvařenou černou kávu a opět převaríme. Necháme vychladit, uložíme na 24 hodin do chladu. Druhý den přidáme rum a přelijeme do lahví. Podáváme vychlazené.

Poznámka:

Pomáhá při nachlazení. Jako lék, podáváme denně 1 polévkovou lžící při kašli.

Bezinkový likér 3

Suroviny:

2 l bezinek, 1 l vody, 3/4 kg cukru krystal, 2 vanilkové cukry, 2 lžice silné kávy, 1/2 l rumu, 1/2 l lihu 80 % bez zápachu (vodka) nebo dobré vínovice

Postup:

Likér vyrábíme z aronie kanadské, černého rybízu nebo z černého bezu. Bezinky necháme 30 minut vařit v 1 l vody, pak necháme okapat. Potom přidáme cukr a vaříme 15 minut. Přidáme vanilkové cukry a vaříme 2 minuty, dále přidáme kávu a vaříme 3 minuty. Necháme vychladnout a přilijeme alkohol. Pořádně protřepeme, necháme uležet alespoň 2 dny, pokud to vydržíme. Lze užívat také jako lék.

Bezinkový likér 4

Suroviny:

2 litry bezinkových kuliček, 1 litr vody, 1 kg cukru (může být i méně), 2 lžičky kávy, 1/2 l rumu

Postup:

Bezinky vaříme v litru vody asi 15 minut. Do cedníku vložíme plátno a přecedíme. Přidáme cukr a vaříme ještě 5 minut. Ochutíme kávou, necháme přejít varem. Nakonec zalijeme půl litrem rumu. Necháme vychladnout a uschováme v chladu. Rum dávám nakonec, až do chladného likéru a přidávám ještě s cukrem dva sáčky vanilkového cukru. Je super a vydrží i několik let, pokud si ho dobře schováte a zapomenete na něj. To je pak nejlepší tak druhý třetí rok:-))

Kdo má potíže v oblasti trojklaného nervu, tak mu likér vřele doporučuji, v tomto případě jde o lék. Užívá se polévková lžice 2 x d. Na tvář přikládáme obklad z třezalkového oleje.

Bezinkový likér 5

Suroviny:

1 litr šťávy z bezinek (já je vždy podlila žďabínkem vody a podusila, změkly a pustily šťávu. Pak jsem je v pevné látce vymačkala a vylisovala), 500 g cukru, kousek celé skořice, pár hřebíčků, 500 ml vodky (slivovice)

Postup:

Šťávu, cukr a koření 10 min. povařit. Až druhý den je přecedíme a přimícháme lihovinu. Uložit v temnu a chladnu.

Bezinkový likér 6

Šťáva a likér z bezinek:

2 litry černých kuliček bezinek, 1 litr vody, 1 kg cukru, 2 sáčky vanilkového cukru, 4 lžice odvaru černé kávy, 1 dl rumu.

Postup:

Kuličky bezinek vybíráme je hodně dozralé. Uvaříme je v 1 litru vody a dobře procedíme. Pak do šťávy přidáme cukr, vaříme 5 minut, přidáme vanilku a nakonec 4 lžice odvaru černé kávy. Velmi dobře se osvědčuje káva instantní. Do vychladlé šťávy přidáme rum.

Pro labužníky získanou šťávu smícháme s hanáckou vodkou v poměru 1 : 1. Tento likér prý chutná velice ženám.

Bezinkový likér

Suroviny:

2 litry bezinkových kuliček, litr vody, 1 kg cukru, 2 vanilkové cukry, 5 - 7,5 dl rumu.

Postup:

Bezinky pomocí vidličky očeseme ze stopek, zalijeme vodou a vaříme asi 30 minut. Necháme vychladnout a propasírujeme. Do této šťávy pak přidáme cukr, povaříme 5 minut, opět necháme vychladnout, přidáme rum, promícháme a uložíme do lahví.

Borůvkový likér 1

Suroviny:

2,5 l borůvek, 0,5 kg cukru, 15 g celé skořice, 15 g hřebíčku, 650 ml žitné

Postup:

Borůvky dobře rozmačkáme a necháme 3 dny v chladnu. Pak se z nich vymačká šťáva a tu dáme ještě na 1 den do chladna. Takto připravenou šťávu smícháme s cukre, hřebíčkem a skořicí a vše povaříme. Do vychladlé vmícháme lihovinu.

Borůvkový likér 2

Suroviny:

300 g borůvek, 1 vanilkový lus, 3 celé skořice, 1 kus pomerančové kůry, 3 hřebíčky, 250 g hnědého kandysu (rafinovaný repný cukor vo veľkých kryštáloch), 750 ml rezné

Postup:

Borůvky obereme, vložíme do láhve o obsahu 1,5 l. Vanilkový lus rozkrojíme, dužinu vyjmeme, obojí se skořicí, pomerančovou kůrou, hřebíčkem a cukrem dáme do láhve. Zalijeme reznou. Uzavřené dáme na 3 týdny na tmavé místo. Likér procedíme přes šátek, uzavřeme a necháme 2 týdny stát.

Borůvkový likér 3

Suroviny:

1 kg plodu borůvky, 60 g skořice, 20 g oddenku galgánu, 90 g kůry pomeranče, 5 g koriandru, 3 l vinného lihu 96 %, 3 l vody, 1 kg cukru

Postup:

Macerujeme 6 neděl a zfiltrujeme.

Bráškův likérek z černého bezu

zdravé a hlavně lahodné, bez přidání rumu vhodné i pro děti

Suroviny na jednu dávku:

1 kg kuliček černého bezu, 1 l vody, 1 kg cukru, 1 van. cukr, 1/2 l rumu

Postup:

1 kg kuliček černého bezu + 1 l vody svaříme 3 min. Vlažné přecedíme přes plátýnko. Do vychladlého dáme 1 kg cukru + 1 van. cukr, přivedeme znovu do varu a necháme rozpustit cukr, necháme vychladnout a plníme do flašek. Do likéru pro dospělé přidáme do vychladlého 1/2 l rumu a plníme do flašek.

Bylinný likér 1

Suroviny:

2,5 l jablčkovice, 300 g cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, 1/4 balenia anízu, 10 zrníek fenikla, 7 cm škoric, 7 klinčekov, 1/2 lyžice zemežlče, 1 lyžica mäty, 1 lyžica medovky, 1 lyžica archangeliky, 1/2 lyžice puškvorca.

Postup:

Všetky suroviny dáme do fľaše a necháme lúhovať asi 30 dní. Občas premiešame. Asi 2 dni pred scedením pridať 1/2 lyžice paliny. Nakoniec likér zriedime asi na 40 % a scedíme.

Bylinný likér 2

Suroviny:

1 g palina pravá - vňať, 2 g zemežlč (hlístnik) - vňať, 4 g medovka lekárska - vňať, 4 g mäta pieporná - vňať, 2 g puškvorec - koreň, 4 g archangelika lekárska - koreň, 1 KL rasce, 1/2 KL klinčekov, 2 - 3 cm škoricovej kôry, 1 balíček vanilkového cukru, 25 - 35 dag kryštálového cukru (podľa chuti aj 40 dag)

Postup:

Navážené byliny a prísady nasypať do 4 litrového pohára. Zaliať 2 litrami 40-50% alkoholu (lieh,

vodka, kalvados). Nechat vylúhovať min. týždeň dva. Potom precediť cez husté sito (gázu). Nechat uležať - vyčistiť týždeň, dva. Stiahnuť z kalov a naplniť do fliaš. Podľa potreby možno zriediť destilovanou vodou na cca 35 %.

Citrónový likér 1– Limoncello (Itálie)

Suroviny:

1 l 96 % alkoholu, 9 citrónů, 750 g cukru, 1 l vody

Postup:

Citróny v horké vode řádně okartáčujeme. Pak je velice tence oloupeme (na kůře nesmí být bílá vrstva). Citrónovou kůru dáme do velké láhve se širokým hrdlem. Zalijeme alkoholem. Láhev uzavřeme a necháme týden stát. Občas zatřeseeme. Po týdnu povaříme cukr s vodou a necháme vychladnout. Vychladlou cukrovou vodu přidáme do láhve. Necháme ještě týden stát. Likér procedíme a dáme do lahví. Pije se ledové. To znamená, že likér uchováváme v mrazícím boxu chladničky. Rovněž sklenice mají být vychlazené.

Citrónový likér 2

Suroviny:

250 g cukru, 1/8 l vody, 3 citróny, 1/2 skořice, 1 lžička koriandru, 1 l brandy

Postup:

5 minut vaříme vodu s cukrem na sirup. Necháme prochládnout. Citróny okartáčujeme a ořeme. Nakrájíme na osminky a pak příčně ještě na plátky. Dáme je do velké lahve, přidáme skořici, koriandr, cukrový sirup a brandy. Protřeseeme, uzavřeme. Necháme stát 30 dní na teplém místě. Scedíme do lahví. Necháme odležet.

Citronový likér 3

Suroviny:

650 g cukru, 4 citrony, 1 vanilkový cukr, 1 l mléka, 3/4 l lihu nebo koňaku

Postup:

Ve skleněné míse smícháme cukr a šťávu ze 4 citronů, a ze 2 citrónů kůru (nastrouhat) 1 vanilkový cukr, přidáme vařící mléko a dobře prošleháme. Toto necháme 14 dní v chladu uležet, pak přidáme lih nebo koňak, promícháme necháme usadit a přecedíme do lahví a pevně uzavřeme.

Creme de Gras

Jedná se o jemný vzpružující nápoj či likér toho největšího kalibru. Na rozdíl od konopné brandy, jejíž recept spočívá pouze v tom, že se v alkoholu při vaření rozpouští pryskyřice, příprava tohoto nápoje ve skutečnosti vaření nevyžaduje. Voňavé, balzámové aroma a chuť čerstvého konopí zůstávají naprosto zachovány. Po nějaké zkušenosti opravdový znalec a kuchař přijde na to, že různé druhy trávy propůjčují připravovanému likéru různé vůně, a že tak vlastně může zhotovit nápoje s rozmanitými charakteristickými rysy, podobně jako to provádí vinař se svými hrozny. A obdobně jako vinař, může i marihuanový poživatel eventuálně experimentovat a mísit rozličné směsi hotového nápoje. Z určitého pohledu patří tento pracovní postup k nejdůležitějším receptům v knize. Kromě toho, že výrobci alkoholických nápojů by mohli poté, co skončí toto krátké a nesmyslné období marihuanové prohibice, zaznamenávat milionové zisky díky jeho využití, mohl by sehrát i hlavní roli v přežití a evoluci lidské rasy. My všichni radikální, trávu inhalující hippies nyní víme, že kdybychom mohli vytrhnout z letargie naše rodiče, učitele, šéfy, vládní představitele, prezidenty atd., všechno by se zklidnilo, války by přestaly a věk Vodnáře by se na nás jako bílý oblak. Obtíž je v tom, jak získat tyto strnulé pilíře reality na stranu "ostudné byliny". Inu, my všichni svobodomyšlní hippies, kteří jdeme s dobou (tudíž jsme opravdu hip), víme, že do středu srdce člověka vede cesta skrze jeho láhev. A proto nezapomeňte pozvat svého starého otce na drink v době dovolených. Nasypte 60g marihuany (můžete využít všechny části rostliny) do jednolitrové skleněné nádoby se vzduchotěsným uzávěrem. Trávu zcela zalejte ohřátou VODKOU nebo podobnou směsí obilného lihu a destilované či pramenité vody (50/50). Nádobu zavřete a uložte alespoň na pět dní na středně teplé místo. Příležitostně se přesvědčte, zda je všechna tráva ponořena. Scedte a kapalinu přelejte do láhve. Kašovitě lístky zalejte novou várkou čerstvého alkoholu a opět nechte odstát. Po týdnu scedte a kapalinu přilejte do láhve s první dávkou. Nyní zalejte rozmočené lístky destilovanou nebo pramenitou vodou a nechte namočené dalších pět dní, ne déle. Pátý den vložte sklenici do hrnce s vodou a dejte na 45 minut vařit. Předtím však sejměte víčko, aby mohly výpary volně unikat do ovzduší. Marihuanovou kaši naposledy scedte a kapalinu přilejte k původním dvěma várkám do láhve. Promíchanou tekutinu pak přefiltrujte přes

papírový filtr na přípravu překapávané kávy. Takto upravený alkohol obsahuje značné procento jemného rozptýleného kalu, filtr proto budete muset několikrát vyměnit. Pokud zůstala v alkoholu část nečistot i nadále, nalejte likér do láhve asi na týden a nechte vše sednout. Po uplynutí doby stáhněte čistý likér do další sklenice tak, aby kal zůstal u dna. Nyní likér i se sklenicí vložte do hrnce s vodou a nechte 15 minut mírně povařit (nebo do té doby, kdy má likér teplotu okolo 80 stupně C). Do ještě teplého nápoje přimíchejte tolik medu, kolik je třeba, abyste docílili požadované sladkosti. Likér přelejte pomocí trychtýře do čisté lýchve – čím štíhlejší a vyšší, tím lépe. Láhev uložte na několik měsíců do sklepa – čím delší je tato doba, tím lépe. Za tuto dobu se usadí i ty nejjemnější částičky. Opatrně stáhněte likér do další čisté láhve, kterou konečně můžete opatřit štítkem Creme de gras. Výsledný nápoj by měl být 25 až 30 procentní. Po jedné či dvou skleničkách tohoto likéru se sice neopijete, jste-li však ochotni nějakých patnáct minut posečkat, můžeme vám zaručit příjemný rauš.

Curacao

Suroviny:

45 g vnější kůry pomerančové, 20 g celé kůry pomerančové, 2,8 g mleté skořice, 1,5 g mletého muškátového oříšku, 0,7 alkoholu, 300 g cukru, 170 ml vody, karamel

Postup:

Pomerančovou kůru, skořici, oříšek, alkohol smícháme a necháme 2 týdny stát. Pak přidáme sirup s vody a cukru. Přibarvíme karamel.

Čokoládový likér

Suroviny:

150 g horkej čokolády, 50 g cukru, 3 dl mlieka, 1/4 l rumu alebo iného destilátu

Postup:

Čokoládu rozlámeme do hrnčeka, pridáme cukor a necháme vo vodnom kúpeli zmaknúť, zriedime mliekom a povaríme, prikryjeme a necháme vychladnúť. Potom prilejeme rum, precedíme do fľaš a uzatvoríme ich. Uložíme v chlade a temne a necháme niekoľko dní odležať.

Čokoládový kokosový likér

Suroviny:

6 žĺtkov, 250 g bielej čokolády, 1 Salko, 1 Tatra mlieko, 1 plechovka kokosového mlieka (ja som zaliala 200 g kokosu 0,5 l plnotučného mlieka a nechala som odstáť), 1,5 dl bieleho rumu alebo koňaku, 1 dl kokosového likéru, 2 vanilínové cukre, 0,5 dl mlieka.

Postup:

Najprv spolu zmiešame Tatra mlieko, kokosové mlieko, mlieko, vanilínové cukre, roztopenú bielu čokoládu a 6 žĺtkov. Keď to máme rozmixované v miske alebo hrnci, položíme misku do horúceho vodného kúpeľa a šľaháme dovtedy, kým hmota nezhustne (POZOR NEVARÍME !). Potom hmotu vyberieme z kúpeľa a vmiešame doň SALKO, necháme to vychladnúť. Nakoniec vmiešame rum (koňak) a kokosový likér (alebo MALIBU, ak ho má niekto doma) a dobre premiešame. Krém plníme do fľaš, ktoré skladujeme v chlade.

Čokoládový likér

Suroviny:

30 dag cukru moučka, 6 ks žĺtčok, 1 sáčok vanilkového cukru, 1 kelímek Rama Cremefine ke šľehání (0,25 ml), 1 balení čokolády na vaření, 2 ks Picaa v tubě, 1/2 l rumu, 3 balení kondenzovaného nesladeného mléka (0,25 ml),

Postup:

Cukr a žĺtčok ušľeháme do pěny. Čokoládu necháme rozpustiť. Kondenzované mléko si dáme stranou. Všetchny ostatní ingrediencie dobre ušľeháme, najľepšie v mixéri. Teprve poté pridáme kondenzované mléko a znovu mírně promícháme. Před naléváním do láhví precedíme přes sítko.

Čokoládový likér

(původný starý recept)

Suroviny:

3 balíčky vanilkový cukr, 2 dl mléko, 1 konzerva slazené kondenzovaného mléka Salko, 2 dl slivovice, 100 g cukr moučka, 1 konzerva kondenzované mléko Tatra, 1 dl voda, 1 balíček čokoláda na vaření

Postup:

Čokoládu na vaření rozpustíme ve vodě. Přidáme obě konzervy mléka, oba druhy cukru, slivovici a mléko. Směs promixujeme, stačí asi 5 minut, abychom v likéru neměli hrudky. Pokud je likér hustý, zředíme jej mlékem. Čokoládový likér lijeme do lahví a skladujeme v chladu.

Čučoriedkovica

Suroviny:

200 g čučoriedok, 200 g kryštálového cukru, 1 l rumu

Postup:

Všetky suroviny premiešajte a nechajte 3 týždne odstáť.

Domáca griotka 1

Suroviny:

1 kg vykôstkovaných višní, 1, 5 - 2 l rumu, kryštálový cukor

Postup:

Do 3 l dajte vykôstkované višne, zasypte ich kryštálovým cukrom, a zalejte rumom. Nechajte minimálne dva týždne lúhovať - občas premiešajte. Hotovú griotku zlejte. Višne môžete použiť do koláčov, napríklad do stredu orechových, či iných guliek.

Domáca višňová griotka

Suroviny na 4 l:

1 – 1,5 kg višní, 1 kg hnedého cukru, 1 – 1,5 l rumu, vodu

Postup:

Do 4 l pohára naložíme vrstvu umytých višní, zasype ju vrstvou cukru a takto pokračujeme, kým máme suroviny. Višne s cukrom zalejeme rumom, podľa toho, akú silnú chceme griotku mať aj s trochou vody alebo šťavy z višňového kompótu. Pohár prikryjeme a pri izbovej teplote, nie však na priamom slnku, ho necháme aspoň 3 týždne odležať. Višne scedíme, griotku rozdelíme do fliaš a skladujeme v chlade.

Domáci griotka 2

Suroviny a postup:

1 kg višní (odpeckované a umyté) dáme do 3 l sklenice a prosypeme 1/2 kg cukru krupice a zalijeme 1/2 l vodky. Prikryjeme celofánem, dobre zavážeme a necháme alespoň 1 mesiac v chladnu odležať (dokud se cukr nerozpustí).

Mezitím občas prostřeseme. Scedíme do lahví a višně použijeme např do pohárů. Dají se uchovat v mrazničce (ale kvůli alkoholu nezmrznou) a na vánoce jsou dobré např. do nepečených kuliček.

Domáci Baileys 1

Suroviny:

1 konzerva slazeného kondenzovaného mléka, 1 konzerva neslazeného zahuštěného kond. mléka, 1/4 litru rumu, 2 karamelové pudinky (kupovaný v kelímku nebo uvařený doma).

Postup:

Konzervy vložíme do hrnce a vaříme ve vodě až 2 hodiny. Otvíráme až po vychladnutí. Obsah obou plechovek vlejeme do mixéru, přidáme pudink, rozmixujeme, přidáme rum a vše důkladně opět mixujeme. Podáváme vychlazené s ledem. Skladujeme v chladu.

Domáci beileys 2

Suroviny:

2 plechovky slazeného kondenzovaného mléka (Salko), 2 pudinky (1 vanilkový, 1 kakaový nebo mandlový), 1 l mléka, 0.5 - 0.75 l 40 % alkoholu (nejlépe: whiskey apod.)

Postup:

Dvě plechovky slazeného kondenzovaného mléka dáme do hrnce, zalijeme vodou, aby byly potopené, mírným varem vaříme cca 2 hodiny. Necháme vychladnout, v žádném případě neotvíráme horké!! Uděláme pudink z obou sáčků. Necháme vychladnout. Potom smícháme pudink a zkaramelizované

salka v hrnci nebo mixeru a přiléváme alkohol za mixování na požadovanou konzistenci. Slijeme do lahví. Pokud ho ihned nevypijete, vydrží v chladu měsíce.

Domáci likér – Bejlís 3

Suroviny:

2 sladené kondenzované mlieka, 2 nesladené zahusteného mlieka, 8 PL strúhaného kokosu, 2 vanilkové cukry, 1/2 l rumu

Postup:

Konzervy sladeného kondenzovaného mlieka dajte do hrnca, zalejte vodou, aby boli potopené, a na miernom ohni varte asi 2 hod. Nechajte vychladnúť, v žiadnom prípade neotvárajte teplé! Na suchej teflonovej panvici opražte doružova strúhaný kokos a ešte teplý ho nalejte do misky, kam ste naliali dve nesladené mlieka. Nechajte 24 hod. v chladničke odpočinúť.

Na druhý deň zlejte cez plátno a dobre vyžmýkajte, kokos vyhodte. Zmiešajte zvarené sladené mlieko, z ktorého sa vám urobil hustý karamel s kokosovým mliekom a vanilkovým cukrom. Najlepšie v mixéry a postupne prilievajte rum. Zlejte do fľašiek, skladujte v chlade.

TIP: Kokos nemusíte vyhodiť, môžete použiť do bábovky.

Domáci ořechovice

Pro ostřejší ořechovici, asi se 48 procenty alkoholu (tak jak to mají chlapi rádi), si obstarajte konzumní líh. Prodává se 80 % a k dostání je hlavně v drogeriích.

Dále potřebujete větší, asi pětilitrovou uzavíratelnou nádobu, aby alkohol nemohl vyprchávat. A protože ořechy, jak známo barví, opatřete si ještě chirurgické rukavice (prodávají se v prodejnách pro kutily a v železářství).

Suroviny:

Celkem 35 kusů vlašských ořechů natrhaných v první polovině července (ořechy trhané později už začínají vytvářet skořápku, špatně se krájí a mění své chuťové vlastnosti), 1,5 litru lihu, 0,5 litru převařené vody, 25 kusů hřebíčku, čerstvou kůru ze tří pomerančů, 5 tyčinek celé skořice

Chcete-li vyrobit jen ořechový likér, použijte místo lihu 40 % vodku, stejným způsobem získáte „babské pití“ s obsahem alkoholu zhruba 25 procent.

Postup:

Ořechy nakrájejte na čtvrtky a spolu s nakrájenou pomerančovou kůrou, hřebíčky a skořicí je vložte do pětilitrové láhve. Zalijte je lihem a převařenou (ale už vychladlou) vodkou. Láhev uzavřete, několikrát ji obraťte dnem vzhůru, aby se tekutina dobře promíchala a dejte ji na tři týdny na slunné místo.

Pak macerovanou ořechovici slijte přes filtrační papír do větší láhve (stačí třilitrová). Připravte si cukrový roztok (svařte 250 g cukru s 4 dl vody), nechte ho vychladnout a smíchejte s macerovanou ořechovici. Nápoj uložte asi na tři týdny mimo dosah svého partnera, pak ořechovici znovu přefiltrujte a už ji stočte do jednotlivých lahví (nezapomeňte, že vám zbyly ty tři půllitrové od lihu!).

Domáci saké

Suroviny n

a 3 l vody:

1,35 kg cukru, 1/2 kg rýže, 50 g droždí, 50 g rozinek, 4 kuličky nového koření, 4 hřebíčky, 1 vanilkový lusk, 1 zázvor, 2 pomeranče, 1 citron

Postup:

Ve třech litrech vody rozpustíme cukr a povaříme, druhý den do této sladké vody přidáme rýži, droždí, rozinky, nové koření, hřebíčky, nadrobno nakrájenou vanilku, zázvor, řádně opané a pecek zbavené pomeranče a citron (z plodů nejprve vymačkáme šťávu a pak nadrobno nakrájíme do roztoku). Rostok nalijeme do pětilitrové láhve od okurek, uzavřeme prodírkovaným "pauzákem" nebo jiným tvrdším papírem a zajistíme gumičkou. Sklenici necháme 6 týdnů v teplé kuchyni, pak scedíme a ještě dvakrát přefiltrujeme přes čistou gázu nebo filtr 3 B.

Domáci višňovka 1

Suroviny:

1 kg zralých višní, asi 5 lžic malinové šťávy nebo sirupu, 3 hřebíčky, asi 1/3 l koňaku, 250 g cukru, 1/4 l vody

Postup:

Višně propláchneme pod tekoucí vodou, zbavíme stopek, můžeme je i odpeckovat a pak je dáváme do vymyté a vysušené litrové láhve. Do každé třetiny láhve dáme i hřebíček. Zalijeme nejdříve sirupem, pak koňakem, zazátkujeme a dáme asi na 4 týdny na teplé místo. Pak dáme na pánev cukr a necháme ho zkaramelizovat, zalijeme vodou a za stálého míchání dobře rozvaříme na kulér. Vychladlý kulér nalijeme na višně s alkoholem, dobře zazátkujeme a ještě necháme proležet. Pak teprve procedíme do další láhve a višně můžeme použít do moučnicku.

Domácí višňovka 2

Suroviny a postup:

Dvoulitrový hrnek odstokovaných višní s peckami, 1 litr 96 % lihu a kilo krystalu - vše dáš do pětilitrové láhve od okurek. Necháš za občasného zamíchání louhovat ve špajzu tak dlouho, až se cukr rozpustí. To trvá dobře dva měsíce. V první fázi višně přes otvory po stopkách nasají většinu lihu a nafouknou se. Višně plavou v řídkém lihu, ale v té době může višni ochutnat jen silná nátura. Pak postupně, jak se rozpouští cukr, se višním scvrkávají prdelky a višně vypouští zpět do nádoby líh i se šťávou. Postupně se zmenšují a krabatí. V té době přidáš do láhve 1/2 litru 40 % dobrého rumu z Božkova a jeden litr suchého přírodního vína (třeba vlašák nebo rýnský). Tato zdánlivě nebezpečná kombinace kapalin se nechá ještě dva dny za občasného promíchání ustát a pak se scedí přes plátýnko. Zbylé višně necháme okapat.

Griotka 1

Suroviny:

1 kg višni, 1/2 l - Rumu, 1/2 l - Vodky (alebo domácej bielej pálenky), 1 l - červeného vína, 1 kg kryštalového cukru, 3 cm celej škoric, 2 plátky citróna

Postup:

Všetko dáme spolu do skleneného 4 l pohára, občas premiešame, necháme 4 týždne lúhovať. Potom precedíme do fliaš.

Griotka 2

Suroviny a postup:

1 l lihu nebo žitné, 2 kg višni, hrstku hrubě sekaných pecek, 50 g kandované pomerančové kůry, 2 menší kousky skořice, 5 hřebíčků, 500 g cukru moučka, 4 týdny nechat zaležet.

Griotka domáca 3

Suroviny a postup:

Do väčšieho pohára nasypeme umyté višne a presypávame ich kryštalovým cukrom - množstvo podľa chuti. Zalejeme jemnou vodkou, pevne uzavrieme a necháme lúhovať do jesene. Potom scedíme, višne zjeme (môžeme namáčať do čokolády) a griotku zriedime 1/2 litrom vodky a prevarenou vychladnutou vodou. Podľa potreby dosladíme a prelejeme do fliaš.

Griotka po domácku 1

Suroviny:

1 kg višni, 0,5 l rumu, 500 g krupicového cukru

Postup:

Do nádoby (nejlépe třílitrové sklenice) dáme omyté višně, posypeme je cukrem a zalijeme rumem. Přikryjeme celofánem, dobře zavážeme a necháme asi 2 měsíce (dokud se cukr nerozpustí) v chladnu odležet.

Dobře vychlazený nápoj s višněmi podáváme ve vyšší skleničce doplněné delší lžičkou.

Griotka po domácku 2

Suroviny a postup:

Na půl litru višňové šťávy přidejte půl litru rumu a podle toho, jak chcete mít griotku ostrou, dolijeme lepší vodkou a přidávám asi 0,4 cl griotkové tresti.

Griotka po domácku 3

Suroviny a postup:

Přidávám, hřebíček a kousek celé skořice má to lepší chuť. Pocezené višně můžem používat na poháry a nebo jen tak mlsat, jsou dobrý (rumový)...

Griotka - super

Suroviny do 4 litrového pohára:

1,6 kg vykôstkovaných višní, 600 g cukru, kúsky celej škorice a 5 klinčekov, doplníme rumom, roztlčené kôstky z višní (zaviazané v gáze), jeden nakrájaný zelený orech, trochu červených ríbezlí

Postup:

Všetko dobre zamiešame, višne musia byť ponorené. Pohár zaviažeme plátnom, dáme na okno, občas premiešame a po 6 - ich týždňoch precedíme, necháme ešte nejaký čas usadiť a znova stočíme. Oddelí sa jemný kal, ktorý rovnako ako višne sa dá vaužiť pri pečení.

Hruškový likér

Suroviny a postup:

600 g hrušiek, 200 g cukru, 750 ml vodky, 300 - 400 ml cukrového roztoku. Hrušky umyte, nešúpané pokrájajte na kúsky a odstráňte jadro. Spolu s cukrom a vodkou ich vložte do fľaše a nechajte stáť 6 týždňov na slnečnom mieste pri okne. Tekutinu prefiltrujte, pridajte cukrový roztok a prelejte do fliaš. (Likér bude chutnejší, ak sa s hruškami bude lúhovať aj plátok citróna, škorica a klinčeky).

Chartreuse

Suroviny:

10 g máty peprné, 10 g anýzu, 10 g badyánu, 10 g kořene andělíky (angelika lekárska), 1 l lihu 96 %, 1 kg cukru, 1 l vody

Postup:

Byliny a koření naložíme do lihu, necháme týden macerovat. Přefiltrujeme a smícháme se sirupem z cukru a vody. Obarvíme na zeleno nebo na žluto.

Jahodový likér 1

Suroviny:

600 g smetany, 2 lžíce cukru, 400 g čerstvých jahod, 1 balíček vanilinového cukru, 125 ml alkoholu 75 %

Postup:

Smetanu s cukrem přivedeme k varu a při mírné teplotě vaříme 5 minut. Mezitím opatrně opláchneme jahody, osušíme, odstraníme stopky. Jahody rozmělníme spolu s vanilinovým cukrem a vmícháme do smetany. Vaříme dalších 5 minut. Hrnc sejmeme s ohně a jahodovou smetanu necháme vychladnout. Alkohol vmícháme do smetany. Naplníme do láhve, dobře uzavřeme, uchováme v chladnu. Necháme několik dní odležet.

V chladničce trochu zhoustne. Proto před servírováním postavíme láhev do vlažné vody a zatřese.

Jahodový likér 2

Suroviny:

1 litr rozmačkaných jahod, 2 hrnky cukru, 450 ml dobré vodky

Postup:

Do větší sklenice třeba od okurek vkládáme vrstvy jahod a cukru. Zalijeme alkoholem, uzavřeme a uložíme na tmavé místo při pokojové teplotě na 1 měsíc. (Po dvou týdnech převrátíme a potom každé dva dny). Přecedíme (jahody můžeme použít do koktejlů, bowle, dezertů nebo na zmrzlinu) a necháme ustát, až nám sedne kal. Opatrně přefiltrujeme (husté plátno, kávový filtr) a naplníme do lahví.

Hrnkem je myšleno 250 ml nebo, chcete-li 225 g pískového cukru. Jahody se jen rozmačkají vidličkou. Minulý rok jsem dělala podobný likér z malin a byl výborný, myslím, že i tento stojí za vyzkoušení. Jahody se dávají rozmačkané (1 litr rozmačkaných jahod).

Jalovcový likér

Suroviny:

250 g jalovčinek, 2 l žitné, 390 g cukru, 375 ml vody

Postup:

Dobře vyzrálé jalovčinky se rozmačkají, přelijí lihovinou a postaví na slunce. Necháme stát 6 týdnů. Procedíme, přidáme sirup uvařená z vody a cukr. Necháme ustát. Scedíme do lahví.

Jeřabinový likér 1

Suroviny:

jeřabiny, které již přešel mráz, žitná, cukr

Postup:

Jeřabiny dáme do velké láhve, přelijeme lihovinou a dobře uzavřeme. Necháme stát tak dlouho, až jeřabiny zcela zblednou. Procedíme. Na litr roztoku přidáme 0,5 kg cukru. Necháme ustát. Pak stáčíme do lahví.

Jeřabinový likér 2

Suroviny:

1000 g zralých jeřabin, 40 g kůry citrónu, 30 g kůry pomeranče, 30 g skořice, 10 g vanilky, 3 l vinného lihu 96 %, 3 l vody, 1 kg cukru

Postup:

Macerujeme 6 neděl a zfiltrujeme.

Kakaový likér 1

Suroviny:

200 g kakaového prášku, 20 g skořice, špetka muškátového květu, 0,5 g vanilky, 6 dl 40 % lihoviny, cukrový sirup

Postup:

Kakaový prášek a koření smícháme s lihovinou a macerujeme 1 týden. Scedíme. Přidáme tolik sirupu, aby celkový objem byl 1 litr.

Kakaový likér 2

Suroviny:

50 dag kryštalového cukru, 100 g kakaa, 0,5 l čierneho piva, 1 vanilkový cukor, 3 dl vodky, trochu rumu

Postup:

Cukor, kakao, pivo a vanilkový cukor vymiešame a necháme prejsť varom. Odstavíme a pridáme 3 dl vodky a trochu rumu. Vymiešame a nalejeme do fliaš.

Karamelový likér 1

Suroviny:

1 Salko (slazené kondenzované mléko) 1/2 l rumu

Postup:

Salko vaříme dvě hodiny ve vodní lázni (do hrnce napustíme vodu, na dno dáme složený kapesník či utěrku, vložíme konzervu, přivedeme k varu, ztlumíme a vaříme 2 hodiny - občas plechovku otočíme, aby se to provařilo rovnoměrně). Vychladlé Salko rozmixujeme s rumem.

Naplníme do lahví a uchováваме v chladu. Kdo chce méně alkoholové, část rumu nahradí mlékem (svařeným a zcezeným).

Karamelový likér 2

Suroviny:

150 g cukru, 1 lyžica vody, 3 dl mlieka, 1 lyžica vanilkového pudingového prášku, 1/4 l rumu alebo iného destilátu

Postup:

Cukor pokropíme vodou a za stáleho miešania upražíme na zlatistý karamel, stiahneme zo sporáka, opatrne prelejeme 1,5 dl mlieka a rozvaríme ho. Časť mlieka ohrejeme, v zbytku rozmiešame pudingový prášok, prilejeme k horúcemu mlieku a krátko povaríme, zalejeme rozvareným karamelom

a necháme vychladnúť. Potom prilejeme destilát, precedíme do fliaš, uzavrieme ich a uložíme v chlade a temne. Likér necháme niekoľko dní odležať.

Karlovarská hořká

50 g nati pelyňku pravého, 50 g nati máty peprné, 30 g listu vachty, 20 g badyánu, 20 g skořice, 30 g kořene omanu, 150 g fenyklu, 100 g anýzu, 10 l vinného lihu 96 %, 2, 5 kg cukru, 10 l vody

Postup:
Macerujeme, vylisujeme a zfiltrujeme.

Kávový likér 1

Suroviny:
200 g čerstvé pražené kávy, půl tyčinky vanilky, 1 l 86 % lihu, 650 g cukru, 0,75 l vody

Postup:
Kávu a vanilku přelijeme alkoholem a necháme stát na teple 1 týden. Potom připravíme sirup z cukru a vody. Do horkého sirupu přidáme líh. Zfiltrujeme a necháme ustát.

Kávový likér 2

Suroviny:
150 g zrnkové kávy, 1 tyčinka vanilky, 1/2 l čistého lihu, sirup uvařený z 1 l vody a 700 g cukru

Postup:
Kávu nahrubo umeleme, vsypeme do lihu, přidáme vanilku a v uzavřené láhvi necháme 2 měsíce uležet. Občas roztokem protřepeme. Po uplynutí 2 měsíců svaříme vodu s cukrem na sirup, necháme ho vychladit, lihový nálev přefiltrujeme přes filtrační papír a smícháme s cukrovým sirupem. Dobře promícháme, pokud je třeba, můžeme přefiltrovat ještě jednou a necháme krátce v chladu uležet.

Kávový likér 3

Suroviny:
150 g kryštalového cukru, 1/8 l vody, 50 g mletej kávy, 1/4 l smotany, 3 dl vodky alebo iného destilátu

Postup:
Cukor dáme do hrnčeka, zalejeme vodou, pomaly prevaríme na sirup a necháme ho vychladnúť. Vriacim mliekom prelejeme kávu, prikryjeme a necháme pol hodiny odstáť. Potom doplníme cukrovým sirupom, destilátom, premiešame a precedíme do fliaš. Uzavrieme ich a uložíme v chlade a temne. Necháme aspoň týždeň odležať.

Kdoulový likér

Suroviny:
2 l šťavy z rozstrouhaných kdoulí, 2 l žitné, 250 g cukru, 6 g celé skořice, několik hřebíčků, 20 g na hrubo roztlučených hořkých mandlí, kůra z 1 citrónu

Postup:
Vše dáme do velké láhve. Necháme stát 3 týdny na slunci. Scedíme do lahví.

Kokosový likér

Suroviny:
3 dl smotany 150 g cukru 1 balíček vanilkového cukru 200 g kokosovej múčky 1/4 l rumu alebo brandy

Postup:
Smotanu prevaríme s cukrom a vanilkovým curkom, prelejeme ňou kokosovú múčku, prikryjeme a necháme hodinu odstáť. Potom doplníme rumom, precedíme do fliaš, uzatvoríme ich a necháme v chlade a temne týždeň odležať.

Liečivý likér na zlepšenie chuti do jedenia, na posilnenie žalúdka a nervov

Suroviny:
50 g koreňa archangeliky, 50 g d'umbiera, 50 g benediktu lekárskeho, 50 g zemežiče, 50 g pomarančovej šupky, 3 dl alkoholu čistý.

Sirup:
400 g cukru, 0,5 l vody

Postup:
Zmes bylínok a pomarančovej šupky namáčame 48 hodín v alkohole, potom prefiltrujeme cez gázu. K tomuto extraktu pridáme uvarený sirup, sirup doplníme do 1 l zovretou odstátou vodou.

Likér "Excelsior"

(předpis z r. 1900)

Suroviny:

kúra ze 3 pomerančů, 20 g tlučených sladkých mandlí, 12 hořkých mandlí, 10 jader vlašských ořechů, 5 zrnok nového koření, 10 hřebíčků, 20 g skořice, 1 lžička černého čaje, kousek zeměžluče, voda, 1,5 kg cukru, 1,5 l vinného lihu 95 %

Postup:

Do 1/2 l lihu dáme pomerančovú kúru, mandle, orechy a koření. Vše hrubě utlučené. Necháme 14 dní stát. Každý den protřeseme.

Pak svaříme 1,5 l vody s cukrem. Když sirup vychladne, přidáme do něj 1 l lihu. Lih z koření scedíme přes filtrační papír a přidáme k lihu se sirupem. Na zbylé koření nalijeme 250 ml vroucí vody a necháme hodinu stát. Přelijeme přes filtrační papír také k likéru. Necháme 2 hodiny stát a pak plníme do lahví.

Likér čtyř vůní

Suroviny:

1 liter brandy, vodky, třešňovice nebo jiného bílého destilátu, 2,5 cm kousku skořicové kůry, 2 hřebíčky, 225 g voňavých lístků růže, 225 g korunních lístků karafiátu, 225 g květů levandule, 225 g květů fialky

Postup:

Do velké skleněné nádoby nalijte alkohol, přidejte všechny přísady a přikryjte. Nádobu postavte na okno vystavené slunci a nechte 1 měsíc louhovat. Přecedte přes jemný filtr (možno použít filtr do kávovaru). Přidejte cukr a míchejte, dokud se nerozpustí. Likér nalijte do skleněné lahve.

Likér fantazia

Suroviny:

2 l bezinek, 1 l vody, 3/4 kg cukru krystal, 2 vanilkové cukry, 2 lžice silné kávy, 1/2 l rumu, lihu 80 % bez zápachu (vodka) nebo dobré vínovice

Postup:

Likér vyrábíme z aronie kanadské, černého rybíru nebo z černého bezu. Bezinky necháme 30 minut vařit v 1 l vody, pak necháme okapat. Potom přidáme cukr a vaříme 15 minut. Přidáme vanilkové cukry a vaříme 2 minuty, dále přidáme kávu a vaříme 3 minuty. Necháme vychladnout a přilijeme alkohol. Pořádně protřepeme, necháme uležet alespoň 2 dny, pokud to vydržíme. Lze užívat také jako lék.

Likér lovcov žien

Suroviny a postup:

Mierne zahrejeme rum a rozlejeme do porcelánových hrnčekov. Na vrch každého hrnčeka položíme kovovú vidličku (radšej staršiu) a na vidličku uložíme veľkú kocku cukru, ktorú sme predtým potrelí z každej strany pomarančovou, alebo citrónovou kôrou. Zhasneme, zapálime rum, a kým ten horí modrým plamienkom, cukor na vidličke pomalinky karamelizuje, kvapká do rumu, robí žlté hviezdičky, a páni obľubujú a obľubujú, kým všetok cukor nestečie. Zamiešame, vypijeme a zbytok prenecháme osudu.

Likér Slzy čarodejnice

Suroviny:

0,5 l čierneho piva, 3 vanilkové cukry, 100 g práškového cukru, 1,5 dl vodky

Postup:

Pivo, vanilkový i práškový cukor varíme asi 20 minút a potom necháme zmes vychladnúť. Prilejeme vodku, premiešame, dáme do fľaše a necháme odležať desať dní.

Znalci sa dušujú, že Slzy čarodejnice pomáhajú pri jesenných depresiách.

Likér z černého bezu

Suroviny a postup:

2 litry kuliček bezu a 1 litr vody povaříme 5 minut. Přecedíme, přidáme 1 kg cukru a povaříme opět 5 minut. Do vychladlého přidáme 2 lžičky umleté kávy a asi 1/2 litru rumu. Pak ještě scedíme a nalijeme do lahví.

Výborné na nervy a na všechny nemoci.

Likér z máty peprné

Suroviny:

2 hrsti máty peprné, 1/4 l vodky, 1/4 l vody, 200 g cukru

Postup:

Listy máty nakrájíme nadrobno, vložíme do láhve a zalijeme vodkou. Dáme dobře zazátkované asi na čtyři dny na slunce. Pak alkohol slijeme, doplníme vychladlým cukrem svařeným s vodou na nír a likér je hotov.

Likér z černého rybízu 1

Suroviny:

1 litr zcela zralých bobulí černého rybízu, 1 celá skořice, 2 l žitné, vodky nebo slivovice, 700 g cukru

Postup:

Rybíz rozmačkáme, smícháme se skořicí, cukrem a lihovinou. Necháme 4 týdny stát. Scedíme, stočíme do lahví.

Likér z černého rybízu 2

Suroviny:

1 litr zralých bobulí černého rybízu, 1,5 l rumu, 16 g skořice, 500 g cukru

Postup:

Vše smícháme, necháme stát 4 týdny a scedíme do lahví.

Likér z černého rybízu 3

Suroviny:

500 g cukru, 1 kg černého rybízu, 0,5 l rumu, kousek celé skořice, 4 - 5 hřebíčků, 250 g zralých malin

Postup:

Vše smícháme a necháme stát 4 týdny dobře uzavřené. Občas zatřepeme. Pak scedíme přes husté pláténko. Nemačkáme! Stáčíme do lahví. Necháme uležet.

Likér z černého rybízu 4

Suroviny:

1 kg černého rybízu, 1 l červeného vína,

Na 1 l šťávy:

600 g cukru, 3-4 dl rumu nebo jiné lihoviny

Postup:

Rybíz rozmačkáme a zalijeme vínem. Necháme v chladu 24 hodin stát. Pak přecedíme přes sítonovou záclonu a odměříme tekutinu. Na 1 l tekutiny přidáme 600 g cukru, necháme přejít varem, sebereme pěnu a do vychladlého zamícháme destilát. Nejchutnější je rum.

Poznámka: tento recept jsem našla na jiném webu o vaření, ale upravila jsem si ho. Původní recept byl moc sladký a moc alkoholový.

Likér z lipového květu

Suroviny:

lipový květ asi 3 hrstky, 1/2 kg cukru, 1 l vody, 1/2 l lihu nebo 1 l čistého alkoholu

Postup:

Květ polijeme ve skleněné nebo kameninové nádobě alkoholem a necháme stát 2 týdny.

Slijeme, na každý liter extraktu vmícháme 1/2 kg cukru rozpuštěného v 1 litru vody. Nějakou dobu necháme stát a pak slijeme do láhvi.

Likér z rybízu

Suroviny:

Na 1 liter rumu dát:

1/4 l obraného čistého rybízu, 1/4 l pískového cukru.

Postup:

Nádoby dobře uzavřít, občas potřepat, aby se cukr rozpustil. V tomto stavu se nechá až do Mikuláše (asi 21 dní).

Malinový likér 1

Suroviny:

300 g malín, 150 g cukru, 1/2 l rumu, 200 ml cukrového roztoku.

Postup:

Maliny očistíte a vložíte s cukrem do fľaše. Zalejte rumom a 8 týždňov nechajte lúhovať na slnečnom mieste. Neskôr roztok prefiltrujte cez jemné sito alebo šatku a zalejte cukrovým sirupom. Nechá sa ešte nejaký čas vyzrieť.

Cukrový sirup:

250 g cukru sa povarí v 0,5 l vody a nechá sa vychladnúť. Na 700 ml alkoholu sa pridá asi 500 ml cukrového roztoku.

Malinový likér 2

Suroviny:

1,5 kg meruněk, 5 hřebíčků, 1 skořice, 250 g cukru, 1 l brandy

Postup:

Meruňky omyjeme, rozpůlíme, zbavíme pecek a dáme do velké láhve nebo kameninového hrnce. Přidáme jádra ze 4 pecek. Zasympeme cukrem. Přelijeme brandy a uzavřeme fólií. Necháme 4 týdny macerovat.

Malinový likér 3

Suroviny:

250 g malin, 3/8 l vody, 150 g cukru, 3/8 l vodky

Postup:

Maliny nasypeme do láhve. Svaříme vodu s cukrem a přelijeme maliny, přidáme vodu a láhev uzavřeme. Necháme stát asi 3 týdny na chladném místě, během této doby několikrát otočíme. Nakonec likér scedíme přes plátýnko a přelijeme do láhve.

Chuť bude ještě jemnější když se přidá kousek skořice, popř. vanilky.

Mátový likér 1

Suroviny:

250 g kandysu, 20 g máty peprné, 10 g koriandru, 0,7 l žitné

Postup:

Do lahve se širokým hrdlem dáme kandys. Na něj položíme opláchnuté listy máty peprné a koriandr. Láhev uzavřeme a necháme stát při pokojové teplotě 6 týdnů, až se cukr rozpustí. Protřeseme, zfiltrujeme a plníme do lahviček.

Mátový likér 2

Suroviny:

4 snítky máty peprné (čerstvé), 200 g cukru krystal, 2,5 dl vody, na špičku nože kyseliny citrónové, zelené potravinářské barvivo, slivovici nebo vodu nebo 45 % líh.

Postup:

Mátu opláchneme, necháme ji odkapat, mezitím rozpustíme ve vodě cukr a povaříme ho na hustý sirup. Přidáme kyselinu citrónovou a stáhneme z ohně. Malé množství barviva (na špičku nože) rozpustíme v několika kapkách vody, ještě přimícháme do cukerného sirupu, vložíme mátu a uložíme na 4 dny do chladu. Potom sirup procedíme a odměříme množství. Na 1 díl sirupu přidáme 4 díly destilátu. Dobře promícháme, naplníme do lahví a uzavřeme a ještě necháme v chladu tak dva týdny odležet.

Mätový likér 3

Suroviny:

350 ml alkohol (80 %), 10 g máta pieporná, 3 ks klinček, 650 ml voda, 0,5 kg cukor.

Postup:

Alkohol zriedime 150 ml vody a do vzniknutej tekutiny pridáme 10 g mäty a 3 klinčky. Zmes macerujeme (lúhujeme) 3 dni na chladnom a tmavom mieste. Potom zmes prefiltrujeme cez filtračný papier (príp. vata) a pridáme sirup zhotovený z 500 g cukru a 0,5 l vody. Hotový likér necháme vyzrieť a po 1 mesiaci konzumujeme. Takto pripravíme asi 1 l likéru.

Mätový likér žaludeční

Suroviny:

500 g krystalového cukru, 1,25 litru vody, 1,2 litru konzumního lihu, polévková lžíce sušené rozdrcené máty, špetka zeměžluče, hořce, heřmánku, pelyňku, andělíky, kůra z půlky pomeranče, 5 - 8 kuliček jalovce a můžeme také použít na špičku nože chininovou kůru

Postup:

500 g cukru svaříme v 1 litru vody na sirup. Všechno koření pomalu rozvaříme v 200 - 250 ml vody, necháme ještě vyluhovat až do vychladnutí, pak vývar přecedíme přes jemné plátýnko do lahve se širokým hrdlem, přelijeme líh, láhev dobře uzavřeme a necháme 14 dní na teplém místě uležet. Poté přilijeme cukrový sirup, promícháme a naplníme připravené láhve.

Meruňkový likér 1

Suroviny a postup:

1 kg meruňek rozmačkat, zalít 1 l vodky, 1 dl brandy, 5 cl rumu a 500 ml vody a nechat 14dnů macerovat. Vylisovat, přidat 500 ml cukrového sirupu a po promíchání nechat usadit a zfiltrvat. Cukrový sirup vyrobíš rozpuštěním 1 kg cukru v 450 ml vody a 15 min. vařit.

Meruňkový likér 2

Suroviny na cca 0,6 l hotového likéru:

0,5 l 40% vodky, 130 g cukru, kousek skořice, 5 hřebíčků, 0,1 l vody

Do lahve od okurek nalijeme nejprve vodku. Přidáme 10 g cukru, skořici, hřebíčky a vypeckované meruňky nakrájené na kostičky. Musí jich být tolik, aby byly všechny bezpodmínečně ponořené. Taktéž meruňky musíme nasypat do lahve průběžně, jak je krájíme. Likér by potom měl hnědou barvu. Láhev necháme při pokojové teplotě stát asi tak dva týdny. Potom všechno scedíme a necháme ještě překapat přes jemné plátno. Mezitím si povaříme v 1 dl vody 120 g cukru. Po vychladnutí přilijeme do přecezeného likéru. Tímto je likér hotový a můžeme jej nalít do lahví a zazátkovat. Je potřeba likér nechat tak měsíc ještě dozrát.

Meruňkový likér 3

Suroviny:

500 g meruňek (zralých až přezrálých), 5 dl přírodního vína, 5 dl konzumního lihu, 800 g cukru krystal, 4 dl vody, kousek celé skořice, 2 hřebíčky.

Postup:

Vypeckované meruňky rozmačkáme nebo rozmixujeme, přilijeme víno a jednu sklenku lihu. Přidáme koření, přikryjeme a necháme stát v ledničce do druhého dne. Pak svaříme vodu s cukrem a nalijeme na meruňky. Když celá směs vychladne přecedíme likér přes plátýnko, přidáme zbývající líh, opět zamícháme, nalijeme do lahví se šroubovacím uzávěrem a pak třeba v zimě nabízíme po sklence dobrým přátelům.

Nugátový likér 1

Suroviny:

500 g cukru, 500 ml mléka, 200 ml vinného lihu 96 %, 150 g nugátu, tmavého, 50 g čokolády hořké, 1 skořice, 2 žĺoutky, 250 ml smetany

Postup:

Mléko, cukr a skořice přivedeme k varu a pak v něm rozpustíme drobně nakrájený nugát a čokoládu. Žĺoutky utřeme se dvěma lžícemi cukru, promícháme s trochou nugátového mléka a vmícháme do zbylého mléka. Necháme trochu prochládnout, vmícháme smetanu a do zcela prochládlého pak lihovinu. Scedíme a plníme do lahví. Nedáváme do chladničky!

Nugátový likér 2

Suroviny:

150 g nugátu, 6 žĺoutků, 50 g cukru, 150 g smetany, 350 ml rumu 40 %, 1/2 vanilového lusku

Postup:

Nugát drobně pokrájíme, přidáme žĺoutky a cukr a rozmixujeme na krém. Pomalu vmícháme smetanu. Nakonec přidáme rum. Vložíme polovinu rozříznutého vanilkového lusku a necháme 2 táhnout. Uchováваме v chladničke. Před podáním vždy protřepat.

Orechový likér 1 - francúzsky

Suroviny:

25 nedozretých nešúpaných vlašských orechov v zelenej šupke (treba, aby orechy boli ešte mäkké a dali sa i so šupkou a škrupinou nakrájať na kolieska), 4 klinčeky, kôra z pomaranča, kúsok škorice, 0,75 l cukrového sirupu (500 g cukru prevareného s 4 dl vody), 0,75 l čistého liehu, poprípade iného čistého destilátu, 0,25 l vody.

Postup:

Orechy najprv umyjeme, rozkrájame i so šupkou na štvrtiny a vložíme do fľaše so širokým hrdlom. Potom pridáme klinčeky, škoricu, pomarančovú kôru, ďalej prilejeme lieh s prevarenou vychladnutou vodou a fľašu uzavrieme korkom. Zmes postavíme na slnečné miesto a necháme dva až tri týždne stáť. Potom obsah fľaše precedíme, pridáme vychladnutý cukrový sirup, premiešame a rozdelíme do fliaš. Konzumovať je možné okamžite.

Orechový likér 2

Suroviny a postup:

V 2 l vodky vylúhujeme 20 zelených orechov, 6 bobúľ nového korenia, 5 klinčekov, kúsok zázvoru, štipku fenikla, anízu, kôru z 1/2 citróna, kúsok pomarančovej kôry, 10 koliesok puškvorca, kúsok škorice a vanilky, lúhuje sa 14 dní a po precedení sa pridá 1/4 kg cukru.

Orechový likér 3

Suroviny a postup:

Orechy som trhala na Jána, umyla rozrezala a dala do fľaše spolu so škorickou, klinčkami, kôrou z pomaranča a zaliala som vodkou. Fľašu som zabudla 14 dní na dvore. Po 14 dňoch kedy macerát nabral farbu čierneho tušu, som ho cez gázu precedila a zmiešala s cukrovým sirupom.

Orechový likér 4

Suroviny:

35 zelených orechov, 1,5 l liehu, alebo vodky, 0,5 l prevarenej vody, 25 klinčekov, čerstvá kôra z 3 pomarančov, 5 ks celej škorice

Postup:

Orechy nakrájame na štvrtky a dáme so všetkým do pohára na 3 týždne na slnko. Potom to zlejeme cez filter, pridáme cukrový roztok (zvaríme 250 g cukru so 4 dl vody) a zase na 3 týždne odstavíme. Potom znova prefiltrujeme a užívame pred jedlom.

Orechový likér 5

Suroviny:

35 ks orechov so zeleným oplodím, 1 l liehu, 2,5 dl liehu, 5 hrebíčkov, celá škorica (5 cm), kôra zo 1/4 pomaranča, 500 g kryštálového cukru, 5 dl vody.

Postup:

Orechy pokrájame, namočíme na 24 hodín do vody. Vodu zlejeme a orechy vo veľkom pohári zalejeme 1 l liehu. Necháme stáť 30 dní. Lieh zlejeme a odložíme. Cukor, hrebíčky, škoricu, pomarančovú kôru prevaríme s vodou, prilejeme 2,5 dl liehu a zalejeme orechy. Necháme stáť 14 dní na slnečnom mieste. Potom prilejeme odložený lieh, zmiešame, necháme postáť 1 - 2 dni. Cez gázu prelejeme do fľaš a odložíme.

Ořechový likér 1

Suroviny:

1,25 l slivovice nebo žitné, 560 g zelených ořechů, 440 g cukru, 10 g hřebíčku, 10 g celé skořice, 0,5 l vody

Postup:

Do lihoviny nakrájíme na tenké plátky zelené nevyzrálé ořechy a necháme stáť 14 dní na slunci. Procedíme. Přidáme 20 g cukru, hřebíček a nalámanou skořici a necháme na slunci opět 8 dnů. 420 g cukru svaříme s 0,5 l vody na sirup a přilijeme do lihoviny. necháme opět několik dní stáť. Procedíme. Usazeninu prolisujeme přes pláténko, nalijeme do lahví.

Ořechový likér 2

Suroviny:

24 celých zelených ořechů (jádra musí být měkká), 1,5 l 95 % lihu, kůra z 1 citrónu, 15 g celé skořice, 8 g hřebíčku, 2 g nového koření, 4 g muškátového květu, voda, 1,5 kg cukru

Postup:

Ořechy rozkrájíme na kousky a dáme do 1 l lihu. Přidáme všechno koření a necháme 14 dní stáť na slunci. Svaříme pak 2 l vody s cukrem a do studeného sirupu se přidá 0,5 l lihu. Lih z ořechů přecedíme přes filtrační papír a přidáme do svařené cukru. Na ořechy nalijeme pak ještě 0,5 l horké vody, necháme hodinu stáť, scedíme a přidáme k likéru. Necháme ustáť a stočíme do lahví.

Ořechový likér 3

Suroviny na cca 2 l hotového likéru:

1,2 kg zelených vlašských ořechů, 10 ks hřebíčku, kousek skořice, kůru z 1 pomeranče, 0,9 kg cukru, 0,9 l vody, 0,7 l 80 % konzumního lihu

Ořechy je potřeba nasbírat asi v polovině června, musí se dát propíchnout sirkou. Omyjeme je, nakrájíme na kolečka nebo rozčtvrtíme a nasypeme je do velké lahve od okurek. (Při krájení je potřeba použít gumové rukavice, jinak budete mít obarvené ruce asi tři týdny.) Ořechy zalijeme lihem a 0,45 l vody. Přidáme hřebíček, skořici a nastrouhanou kůru z pomeranče. Ořechy musí být ponořené. Láhev uzavřeme celofánem a necháme ji tři týdny na slunném místě. Občas se sklenicí zamícháme. Po třech týdnech obsah lahve přelijeme přes cedník, ořechy vyhodíme a přecezený likér ještě přelijeme přes jemné plátno. Povaříme 0,45 l vody s cukrem a po vychlazení přilijeme k likéru. Vše promícháme a nalijeme do lahví a zazátkujeme. Likér by se neměl kazit protože jeho konečná koncentrace je přibližně 30 % obsahu alkoholu. Likér má příjemně sladce hořkou chuť. Z vlastní zkušenosti mohu napsat, že na společenské pití je likér poměrně drahý, ale malá sklenička likéru pokojové teploty na těžký žaludek, podporuje trávení. Rychle se vám uleví.

Ořechový likér 4

Suroviny:

500 g nezralých zelených vlašských ořechů, 1 l žitné (vodky), skořice celá, 500 g cukru, 5 dl vody

Postup:

Nezralé zelené vlašské ořechy nakrájíme pěkně na plátky, dáme je do sklenice se širokým hrdlem a přelijeme je litrem buď žitné nebo vodky. Přidáme trochu skořice v kouscích a asi 3 hřebíčky. Uzavřeme a necháme v teple stáť asi 8 týdnů. Občas sklenicí zatřepeme. Potom přecedíme, přilijeme sirup který si svaříme předem z cukru a vody. Cukerný sirup promícháme s nálevem z ořechů, nalijeme do lahví uložíme v chladu a temnu a když nás nikdo nevidí chodíme upíjet, ale až za 8 týdnů.

Ořechovka 1

Suroviny:

22 ks zelených nezralých ořechů, vanilka, 6 kuliček nového koření, 5 hřebíčků, 1 citron, 1/2 pomeranče, špetka skořice, 1 l alkoholu (slivovice, meruňka apod.), trochu puškvorce

Postup:

Ořechy nakrájíme na plátky a vložíme do asi 2 - 3 l sklenice, prokládáme kořením a plátky citronu a pomeranče. Nakonec zalejeme alkoholem. Necháme 14 dnů na slunci, teplém místě. Pak scedíme a vmícháme 200 g cukru.

Ořechovka 2

Suroviny:

35 nezralých, zelených ořechů, 2 l vodky, 1 l hřebíčků, celá skořice, citronová kůra, 1 kg cukru

Postup:

Ořechy rozpůlíme a namočíme na 24 hodin do studené vody. Pak vodu slijeme a na ořechy dáme 1,5 l vodky, 6 hřebíčků, skořici, citronovou kůru a 500 g cukru. Necháme 6 týdnů macerovat. Za 6 týdnů svaříme 1/2 l vody, 1/2 vodky, citronovou kůru, skořici a 5 hřebíčků. Necháme vychladnout a nalijeme na výluh, z kterého jsme odstranili ořechy. Promícháme a necháme, jestli to vydržíme, ještě týden odstát.

Ořechovka 3

Suroviny:

20 ks zelených ořechů, 250 g cukru, 50 g puškvorca, 50 g pomarančové kůry, kúsok škorice, 1 l vodky.

Postup:

Ořechy nakrájíme na štvrtky, vložíme do vodky, přidáme cukor, puškvorec, pomarančovou kůru, škoricu. Fľašu uzatvoríme a necháme 14 dní stát na slnku, potom precedíme, prelejeme do fliaš a necháme ešte odležať.

Ořechový aperitiv

Suroviny:

10 zelených vlašských ořechů, 1 pomeranč, 3 l červeného vína, 1 kg cukru, 0,5 l žitné

Postup:

Zelené ořechy omyjeme a rozmačkáme. Pomeranč omyjeme a nakrájíme na tenké plátky. Semena odstraníme. Všechny přísady dáme do velké sklenice. Uzavřeme. Občas promícháme. Necháme 6 týdnů odležet. Přefiltrujeme. Plníme do lahví.

Ostružinový likér

Suroviny:

200 g zralých ostružin, 150 g bílého kandysu, 1 celá skořice, 0,7 l žitné

Postup:

Ostružiny opláchneme, necháme dobře okapat, s kandysem a rozlámanou skořicí dáme do láhve. Zalijeme lihovinou a necháme nejméně 6 - 8 týdnů stát. Zfiltrujeme a necháme ještě uležet.

Ovocný likér

Suroviny a postup:

Postupne, ako dozrieva ovocie, dávame do 5 - litrovej fľaše po 300 g: vykôstkované čerešne, višne, jahody, maliny, rozštvrtené zelené orechy, ríbezle, egreše, čučoriedky, moruše, marhule, broskyne, černice, slivky, hrušky, šípky, trnky, ringloty, brusnice...

Postup:

Na každú vrstvu ovocia nasypane 150 g kryštálového cukru a nalejeme 300 ml vodky (slivovice, rumu...). Po každej vrstve pohár prikryjeme, nemiešame. Po poslednom zaliatí uzatvoríme vzduchotesne a otvoríme až na Štedrý deň. Precedíme a stočíme do fliaš. Čím viac ovocia sme použili, tým lepší je likér. Potom odvážíme kilo ovocnej masy, zalejeme ju 500 ml červeného vína, do toho nakrájame 2 banány,

2 olúpané pomaranče, 2 jablká a 1 ananás. Výsledkom je sviatočný ovocný šalát.

Puškvorcový likér

Suroviny:

100 g oddenku (tzv. podzemní stonky) puškvorce, 8 g celé skořice, 2 g kardamomu, 1 l 95 % lihu, 375 g cukru, 1 l vody

Postup:

Drobně nakrájený puškvorec a ostatní koření naložíme do lihu a necháme 3 týdny stát na slunci. Scedíme přes filtrační papír a smícháme se sirupem svařeným z cukru a vody.

Rakytníkový likér

Suroviny a postup:

Čisté plody naložte do 80 % alkoholu a nechte je 8 až 14 měsíců louhovat. Připravený macerát podle potřeby dosladte zahuštěným hroznovým moštem a nechte rok zrát v dubovém sudu. Správně vyrobený likér by měl mít tmavě hnědou barvu, intenzivní vůni a medovou chuť. Panák denně stačí jako prevence před nemocemi.

Růžový likér

Suroviny:

100 lístků růžové popínavé růže (pozor, ne každá růže je vhodná), 1/2 l vodky nebo 300 ml čistého lihu, 1/2 l vody, 1/2 l cukru

Postup:

Růžové lístky sbíráme brzo po ránu (nejlépe kolem 4 h.), naložíme do alkoholu a necháme ve stínu a chladu odstát 3 dny. Vodu svaříme s cukrem na hustý sirup (skoro jako med). Přecedíme přes tenké plátýnko, alkohol a smícháme s ještě vařícím sirupem. Používá se do pečení nebo při přípravě domácího rahatů.

Rybízový likér 1

Suroviny:

500 g červeného rybízu, 0,5 l 90% alkoholu, 1 l vody, 250 g cukru

Postup:

Rybíz opláchneme, otrháme a dáme do velké láhve. Přelijeme alkoholem. Dobře uzavřeme. Necháme stát 6 týdnů. Můžeme občas promíchat. Pak alkohol slijeme. Bobule rybízu zalijeme vodou, povaříme, scedíme a vaříme s cukrem, až se 1/3 odpaří. Přidáme alkohol, promícháme plníme do lahví.

Rybízový likér 2

Suroviny:

5 dl rybízu (černý nebo červený), 5 dl konzumní líh (vodka), 250 g cukru, citrónová a pomerančová kůra, vanilka, skořice, hřebíček, zázvor.

Postup:

Do 5 dl konzumního lihu nebo vodky přidáme 5 dl rybízu, 250 g cukru. Přidáme ještě citrónovou a pomerančovou kůru (chemicky neošetřenou nebo dobře omytou) nakrájenou na kousky. Okořeníme podle chuti vanilkou, skořicí, hřebíčkem a zázvorem. Uzavřeme a v teple necháme 5 - 6 týdnů odstát. Pak přecedíme, uzavřeme do lahví a podáváme v zimě jako vzpomínku na léto.

Silvestrovský likér

Suroviny:

2 plechovky slezeného kondenzovaného mléka (Salko), 2 krabičky neslazeného kondenzovaného mléka (Tatra), 10 lžic kokosové moučky, 2 vanilkové cukry, rum dle chuti.

Postup:

Zavřené plechovky "Salko" dejte do hrnce a zalijte vodou tak, aby byly potopené, vodu přiveďte k varu a poté snižte teplotu na minimum. Nechte vařit mírným varem asi 2 hodiny. Nebojte se, plechovky nemohou explodovat ani se jinak poškodit, jen hlídejte hladinu vody a případně dolívejte vodu. Na suché teflonové pánvi osmažte kokosovou moučku do růžova, nasypete ji do neslazeného mléka připraveného v misce a nechejte v ledničce přes noc macerovat.

Druhý den slijte mléko, ve kterém je kokos namočený, přes plátno a vyždímejte z něj veškeré mléko. Kokos nevyhazujte, dá se zamíchat do bábovkového těsta.

Plechovky se Salkem nikdy neotvírejte horké. Nechejte je vychladnout do druhého dne a po otevření by v nich měl být krásně hnědý karamel. Ten vyklopte do mixéru a přidejte kokosové mléko, vanilkové cukry a rum podle chuti a důkladně promixujte. Likér slijte do lahví a podávejte chlazený.

Šípkový likér 1

Suroviny:

500 g šípků, 1 1/2 l vodky (třešňovice), 250 g cukru, 1 sklenice vody, kůra z půlky omeranče, kousek skořice

Postup :

Očištěné šípky s pomerančovou kůrou a skořicí necháme 10 dní vylouhovat ve vodce. Scedíme je, do výluhu přilejeme vychladlý cukrový sirup (cukr svaříme ve sklenici vody), protřepeme a rozlijeme do lahví. Likér má zlatožlutou barvu.

Šípkový likér 2

Suroviny a postup:

500 g očištěných šípků s kôrou z 1/2 pomaranča a kúskom škoricice necháme 10 dní lúhovať v 1/2 l vodky alebo čerešňovice, pridáme 200 g cukru uvareného v 2 dl vody. Potrasieme a dáme do fľaš.

Šípkový likér 3

Suroviny a postup:

Pro přípravu šípkového likéru si nasbíráme zralé, mrazem již přešlé šípky. Omyjeme je, necháme okapat, rozkrojíme, rozmačkáme a dáme do sklenice. Zasypeme cukrem a zalijeme konzumním lihem nebo vodkou. Uzavřeme a podstavíme na teplé místo, nejlépe za okno na slunce a denně protřepáme. Po 10 dnech přecedíme a uschováme v lahvích.

Trnkovica

Suroviny:

Do 10 litrovej fľaše dám 25 dag hrozienuk, 1 a pol dag škoricice, pol dag hrebíčkov, 1 dag voňavého (okružleho) korenia, 1 dag bieleho, 1 dag žltého zázvoru, 3 kusky voňavej čerstvej vanilky, 8 ratolestiek izopu, 8 ratolestiek rojovníka a 3 litre divých trniek.

Postup:

Trnky nech sú zralé a aspoň jedným slabým mrazom ošiahnuté. Musia sa umyť a stopky im odstrániť. Celú túto prípravu vložím do tej 10 litrovej fľaše, zalejem 2 lit. čistým 80 % liehom. Keď chceme mať silnejší likér, dáme lieh 95 %. Potom vezmem 3 litre tekúceho medu a 3 litre mäkkej vody. Med s vodou varím doťiaľ, až všetky šuminy s tekutiny odstránim. Rozvarený med odložím a keď je studený, vlejem do fľaše, v ktorej sú už všetky výšpomenuté prípravy a lieh. Fľašu zaviažem pergamenovým papierom a mechúrom, postavím na slnko alebo teplé miesto. Za 10 dní všetko zamiešam, znovu zaviažem a nechám stáť ďalších 20 dní. Po tomto čase likér je hotový a pitný. Čím ďalej však stojí, tým je jemnejší.

Rojovník je česky odborně meduňka lékařská. Žltý zázvor je [Kurkuma mletá](#), pochádza z južnej Ázie. Používaná ako liek, korenie a aj farbivo. Dodáva jedlu jemne pikantnú a exotickú chuť.

Třešňový likér

Suroviny:

500 g třešní, 500 g višní, 1 šálek černého rybízu, 30 g skořice, 10 g vanilky, 2 l brandy, 500 g cukru

Postup:

Třešně a višně zbavíme stopek a pecek. Pecky rozdrtíme a dáme s ovocem do velké láhve. Přidáme koření. Přilijeme brandy a necháme stát 3 - 4 týdny na teple. Slijeme šťávu a procedíme ji přes plátenko. Přidáme cukr.

Vajcový likér 1

Suroviny:

1 konzerva sladeného kondenzovaného mlieka, 3 žĺtky, 100 g cukru, 1 šľahačka v prášku, 1 balíček

vanilínového cukru, 0,5 l mlieka RAJO, 1 dl vodky.

Postup:

Žĺtky vyšľaháme s cukrom na penu a dôkladne rozmiešame s ostatnými prísadami. Mlieka môžeme pridať viac alebo menej, podľa toho, aký hustý chceme mať likér. Silnejší bude, keď pridáme viac vodky.

Vajcový likér 2

Suroviny:

8 žĺtkov, 20 dag práškového cukru, 2 vanilkové cukry, 1 konzerva sladeného kondenzovaného mlieka, 1 konzerva nesladeného kondenzovaného mlieka, 2, 5 dl (podľa chuti aj viac) rumu, koňaku, vodky

Postup:

Žĺtky vyšľahajte s cukrom, pridajte nesladené mlieko. Nad horúcou vodou zahrejte (nevaríte) a pridajte sladené mlieko. Odstavte a za občasného miešania nechajte vychladnúť. Potom prilejte alkohol podľa chuti.

Vaječný likér 3

Suroviny:

5 žĺtkov, 20 dag mouč. cukru, 2 pravé vanilkové cukry, 1 nesladená zahuštná Tatra, 0,5 dl vody, 3 - 5 dl 40 % rumu podľa chuti (nejlepší je Key rum)

Postup:

Utríme žĺtky s cukrom, pridáme vodu a mléko a metličkou šľaháme. Ve vodní lázni za stálého šľahání necháme prejsť varem, hrniec s likérom prenáme do drezu alebo umyvadla se studenou vodou a šľaháme do vychladnutia. Potom vsypeme vanilkové cukry a postupne prilievame rum podľa našej chuti. Já dělám slabší a sladší, stačí mi 3 dl. Slijeme do lahvi skrz hustší sítko, kvůli případným žmolčům a dáme do lednice. Občas lahvi zatřepeme, event. vzniklá pěna tak zmizí.

Vaječný likér 4

Suroviny:

6 žĺtkov, 250 g moučkového cukru, 1 nesladené kondenzované mléko, 0,5 l žitné

Postup:

Žĺtky utrieme s prosáтым cukrom do pěny, postupně přidáme kondenzované mléko, nakonec po kapkách alkohol.

Vaječný likér 5

Suroviny:

0,5 litra mlieka, 5 žĺtkov, 1/2 struku vanilky, 1/2 kg cukru, 0,5 litra rumu alebo iného alkoholu.

Postup:

Mlieko ohrejeme, za stáleho miešania pridáme žĺtky, vanilku a cukor. Zahrievame a dôkladne miešame, až zmes zhustne. Potom necháme vychladnúť a opatrne vmiešame alkohol. Dobre premiešame, plníme do fliaš a necháme niekoľko dní stáť.

Vaječný likér 6

Suroviny:

0,5 litra mlieka, 1/4 kg cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, 6 žĺtkov, 0,5 litra liehu.

Postup:

Mlieko s cukrom, žĺtkami a vanilkovým cukrom pomaly miešame a zahrievame až k bodu varu. Potom odstavíme z ohňa, necháme mierne schladnúť a za stáleho miešania prilievame po kvapkách lieh.

Vaječný likér 7

Suroviny:

1 liter mlieka, 500 g cukru, 1 vanilkový struk, 6 - 8 žĺtkov, 0,5 litra konzumného liehu.

Postup:

Mlieko varíme s vanilkou a cukrom. Po vychladnutí vanilkový struk vytiahneme, do mlieka zašľaháme žĺtky a zmes premiešame s liehom. Dobre uzavretých fľašiach uskladňujeme v chlade.

Vaječný likér 8

Suroviny:

200 g medu, 300 ml smetany, 8 žĺtčiek, 2 celá vejce, 2 vanilkové cukry, tuzemský rum

Postup:

Vše kromě rumu dáme do misky nad hrncem s vařící vodou a intenzívně mícháme až do zhoustnutí. Přecedíme a po vychladnutí smícháme se stejným objemovým množstvím tuzemského rumu.

Vaječný likér 9

Suroviny na cca 1 l hotového likéru:

5 vaječných žĺtčiek, 5 polévkových lžíc moučkového cukru, 1,5 dl slazeného mléka (Salko), 0,4 - 0,5 l neslazeného kondenzovaného mléka (Tatra), 1 vanilkový cukr, 2 dl a více rumu (žitné a pod.)

Postup:

Do mixeru dáme všechny přísady mimo alkoholu a řádně promícháme. Potom přimícháme alkohol. Doporučuje se tento likér uchovávat v chladničce. Dále je dobré likér uchovávat v lahvi se širším hrdlem. Při menším množství alkoholu se stane, že likér v lahvi po nějaké době zhoustne a nejde nalévat a pak přichází na řadu lžička

Vaječný likér ako liek

Suroviny:

10 vajec, 10 citrónov, 250 g práškového cukru, 0,5 l destilátu

Postup:

Vajcia dobre umyjeme, osušime a zalejeme šťavou z citrónov. Necháme stáť 3-4 dni, potom vajcia otočíme a znova stáť ešte 3 dni. Škrupina sa rozpustí, vápno klesne na dno nádoby a vajcia zostanú len v blane. Blanu opatrne odstránime alebo vajcia vyberieme a cez cedník žĺtok i bielok precedíme k vápnu. Pridáme cukor, dôkladne premiešame a pridáme liehovinu. Necháme stáť do druhého dňa za občasného premiešania, až sa cukor rozpustí. Likér zlejeme do fliaš, uzavrieme a odložíme na tmavé chladné miesto.

Vanilkový likér 1

Suroviny:

750 ml vody, 600 g cukru, 2 lusky vanilky, 300 ml 96 % lihu

Postup:

Vodu, cukr a vanilku svaříme na nit. Necháme vychladnout. Přidáme lihovinu. Můžeme obarvit troškou karamelu.

Vanilkový likér 2

Suroviny:

125 g cukru, 1/3 l vody, 1 vanilkový lusk, 1/4 l vinného lihu 96 %, 4 lžice rumu

Postup:

Do hrnce dáme cukr, vodu, rozříznutý vanilkový lusk. Povaříme 10 minut. Odstraníme vanilku. Cukrovou vodu necháme prochládnout. Přidáme líh a rum. Necháme uležet.

Vaječný rumový likér

Suroviny:

3 litry mléka, 8 vanilkových cukrů, 6 lžic moučkového cukru, 5 žĺtčiek, 1 dl rumu

Postup:

Mléko svaříme s vanilkovým cukrem a necháme vychladit. Osladíme cukrem, vlijeme rum a vešleháme žĺtky. Přecedíme přes plátýnko a nalijeme do lahví, necháme vychladit.

Vianočný likér

Suroviny:

250 ml šťavy zo zreých hrušiek, 350 g cukru, 350 ml vodky, 40 ml rumu.

Postup:

Šťavu z hrušiek zmiešame so štvrtlitrom vody, zohrejeme na teplotu 85 °C (nesmie sa variť) a rýchlo ochladíme. Prefiltrujeme cez husté plátno, pridáme cukor a zmes alkoholu. Dôkladne zamiešame, stočíme do ozdobných fliaš a dobre uzavrieme. Necháme v tme a chlade.

Višňovka 1

Suroviny:

višňe, 0,5 kg cukru krystal, rum

Postup:

Višňe propláchneme ve vode. Do 4 litrové sklenice klademe višňe a prosypávame cukrom krystal. (Naklademe asi 5 cm višňe a prosypeme). Sklenici zakryjeme celofánom a necháme stáť 2 týždne na okne. Višňe mezitím pustí šťavu. Po dvoch týždňoch šťavu z višňe scedíme přes plátynko do kastrólu a podle chuti pridávame rum.

Chuti pripomína griotku a dlouho vydrží. Z jedné čtyřlitrové sklenice bude tak liter a půl Višňovky - podle přidaného rumu.

Višňovka 2

Suroviny:

1 kg višňe, 0,5 dl malinové šťavy nebo sirupu, 3 dl koňaku, 3 hřebíčky, 250 g cukru, 2,5 dl vody

Postup:

Višňe vypeckujeme (bez speciálního nářadí to téměř nejde), tak abychom všechnu šťavu zachytili na misce. Pak dáme višňe do velké sklenice, přilijeme nachytnou šťavu, přidáme hřebíček, zalijeme sirupem a koňakem. Sklenici uzavřeme a postavíme na teplé místo. Necháme 4 týdny stáť. Pak v kastrole mírně zkaramelujeme cukr, zalijeme vodou, rozvaříme za stálého míchání a necháme vychladnout. Studený roztok nalijeme na višňe a ještě dva dny necháme louhovat. Teprve potom přecedíme, uzavřeme do lahví a uložíme.

Višňový likér 1

Suroviny:

1,25 lihu, 1,25 červeného vína, 2,5 l višňe, 35 g skořice, 18 g semene hořčice, 70 g puškvorce, hrst pecek z višňe roztlučných, s jádry, 840 g cukru

Postup:

Do lihu přidáme víno, koření a necháme 8 dní stáť. Protlačíme a přidáme sirup z 840 g cukru.

Višňový likér 2

Suroviny:

1 l višňové šťavy, 1 citrón, 750 g cukru, 750 ml vody, 1 l vinného lihu 96 %

Postup:

Smícháme višňovou šťavu, sirup svařený z vody a cukru a líh. Vložíme na plátky nakrájený citrón. Necháme stáť 4 týdny, zfiltrujeme.

Višňový likér 3

Suroviny a postup:

1 kg višňe bez pecek a stopek rozmačkat do větší láhve. Přidat 1/4 pecek, kousek drcené (nalámané) skořice, 4 hřebíčky, pomeranč. kůru z 1/2 pomeranče, menší část vanilky (asi bych vynechala nebo pak nahradila vanil. cukrem - vím, že je umělý...), kousek drceného puškvorce (k dostání v lékárně). Přilít 1 liter jemného konzumního lihu (dali jsme slivovici) a půl litru vody. Nechat asi 10 - 15 dnů louhovat. Pak tekuté slít, zbytek jemně vylisovat. Přefiltrovat a přidat 500 g cukru. Nechat 2 - 4 dny stáť, pak stáčet do lahví.

Višňový likér 4

Suroviny:

500 g cukru, 2 smotany na šľahanie RAJO, 2 dl višňovej šťavy alebo višňového sirupu, 0,5 l vodky.

Postup:

Cukor necháme v širokom hrnci skartamelizovať. Potom ho zalejeme smotanou a varíme, kým sa karamel nerozpustí. Keď vychladne, pridáme višňovú šťavu alebo sirup a vodku. Pomiešame a precedíme. Skladujeme na chladnom mieste, pred podávaním premiešame.

Višňový likér 5

Suroviny na 1 kg višní:

1 l 40 % kořalky, 120 g cukru, 1 kus celé skořice, 5 hřebíčků, kousek tence nakrájeného puškvorce, 1 citron, 1/2 pomeranče

Postup:

Višně omyjeme dáme do láhve, přilijeme kořalku s kořením a lžící hrubě tlučených višňových pecek. Láhev zazátkujeme a postavíme na 1 měsíc na výsluní. Občas protřepeme. Může se přidat 1/4 l čistého lihu a 6 zelených půlených ořechů. Višně po slití můžeme zavařit - hodí se do moučnicků. Puškvorec úspěšně nahrazuji hořcem, ale musí se sním velice opatrně, neboť oproti puškvorci má daleko hořčí chuť.

Višňový likér 6

Suroviny:

2 kg višní, 1,6 kg kryštalového cukru, 5 ks klinčekov, 2 rozpolené zelené orechy, 1 struk vanilky, 1 väčší kusok škoricovej kôry, kusok puškvorcového koreňa, 1 l rumu, 0,5 litra liehu.

Postup:

Umyté a neodkôstkované višne zmiešame s cukrom, korením, orechmi a puškvorcom v štvorlitrovej fľaši a postavíme na teplé miesto. Necháme stáť 6 týždňov. Denne premiešame. Po 6 týždňoch uvoľnenú šťavu scedíme a zmiešame sa alkoholom, stočíme do fliaš, dobre uzavrieme a uložíme na chladnom mieste. Čím je likér starší, tým je chutnejší. Presladené višne nevyhodíme, ale zalejeme ich rumom a uložíme ich v pohári na chladnom mieste. Použijeme ich do koláčov a podobne.

Vynikající likér z ledových kaštanů

Suroviny:

250 ml šlehačky, 1 Salko, 3 ledové kaštiny, 4 kostičky hořké čokolády, 0,5 l rumu.

Postup:

Šlehačku vylijeme do hrnce a přidáme čokoládu a nalámané tyčinky ledových kaštanů. Za stálého míchání povaříme. Poté sejmem z plotny, necháme vychladnout a vlijeme SALKO a nakonec rum. Řádně promícháme, aby bylo hladké a lijeme do lahví.

Z jedné dávky je litr likéru.

Je to výborné kvalitní pití, které je zase jiné, nežli známé domácí Bayleys a vaječné kořalky. Navíc bez pudingu, vajec a podobných "kazících se" přísad.

Zázvorový likér 1

Suroviny:

200 g čerstvého zázvoru, 300 g cukru, 0,5 vodky, 1 citrón, 0,6 l vody

Postup:

Do vody dáme drobně nakrájený zázvor a citrónovou kůru. vaříme 10 minut. Pridáme cukr a citrónovou šťavu a zahříváme dále, až se cukr rozpustí. Procedíme, necháme vychladnout a přidáme lihovinu.

Zázvorový likér 2

Suroviny:

1 kg bílého rybízu, 2 l vody, 1 kg cukru, 200 g jemně pokrájeného zázvoru, 2 litry 70 % alkoholu

Postup:

Rybíz vaříme s vodou, pak scedíme přes pláténko. Pridáme do šťavy pridáme cukr, zahřejeme, sebereme pěnu a necháme vychladnout. Do velké láhve dáme prochladlou šťavu s cukrem, pridáme zázvor a lihovinu. Necháme stáť 14 dní na teple. Zfiltrujeme.

Zázvorový likér 3

Suroviny:

80 g rozdrčeného zázvoru, 8 g skořice, 2 g kordamonu, 375 g krystalového cukru, 1 litr vody a 1 litr konzumního lihu

Postup:

Veškeré koření vložíme do láhve se širokým hrdlem, zalije me lihem, láhev uzavřeme a necháme stát asi 3 týdny na výsluní. Po této době svaříme sirup z cukru a vody. Po jeho vychladnutí přecedíme výtuh z koření a smícháme jej se sirupem. Láhev uzavřeme a necháme nápoj ještě několik dní ustát. Čirou vrstvu stočíme hadičkou, případný zákalek, který se může vytvořit u dna, přefiltrujeme. Obě tekutiny slijeme dohromady, nalejeme do menších lahví, zazátkujeme a necháme ještě v chladnu rozležet.

Zdravotní likér ze zelených ořechů

Suroviny:

40 zelených vlašských ořechů, 1 kg cukru, 1/2 l vodky

Postup:

Do větší sklenice dáme vrstvu rozpůlených ořechů, posypeme cukrem, další vrstvu ořechů, cukr a tak dále... Necháme rozležet při pokojové teplotě několik dnů, než se vytvoří šťáva. Zahřejeme v hrnci vodu skoro k bodu varu, přidáme ořechy se šťávou a zamícháme. Nevaříme! Přecedíme do lahví a necháme uležet alespoň 2 týdny. Doporučuji malou štamprličku denně při potížích se štítnou žlázou nebo jako prevence. Lze podávat i dětem malou lžičku, je v tom přírodní jód.

Žitný likér

Suroviny a postup:

Mezi mnoha likéry, které lidé v krkonošské oblasti pro svou domácí potřebu vyráběli, zaujímá významné místo i „bílá kodernouka“. Dělali ji tak, že například do čtyřlitrové ianve od jíkursk nasypali do poloviny žito a přidali několik tvrdých chlebových kůrek. V 1 litru vody svařili 500 g cukru a ještě horký sirup nalili na žito a chlebové kůrky. Převařenou studenou vodou potom doplnili láhev až po hrdlo, láhev ovázali plátnem a postavili k teplu, ale také na slunné místo za oknem. Za 2 - 3 týdny, kdy se žito začalo usazovat u dna a „bílá“ se pročistila, přecedili ji přes husté plátno do menších lahví, zazátkovali a uložili v chladném sklípku. A až potom kodernouku nestřídmě popili a vraceli se domů přes hory a doly na hliněných nohách, udělali často koderneec - kotrmelec.

Punče

Hořící punč

Suroviny na 1 sklenici:

3 lžičky pískového cukru, 1 lžička citrónové šťávy, 1 - 1,5dl vroucí vody, kolečko citrónu, 0,5 - 1dl rumu

Postup:

Do sklenice dáme cukr, citrónovou šťávu, dolijeme vroucí vodou a zamícháme. Na povrch nápoje položíme kolečko citrónu, na něj nalijeme opatrně rum, který zapálíme, a hořící punč podáváme.

Kávoový a vaječný punč

Suroviny:

Vaječný punč:

1/2 l bílého vína, 1/2 vanilkového lusu, 2 plátky citronu, 1 tyčinka skořice, 3 vejce, špetka soli, 50 g moučkového cukru, 4 lžice rumu

Kávoový punč:

3/4 l silné kávy, 1/2 l portského vína, 1/4 l rumu, 100 g přírodního cukru, 4 kousky citronové kůry

Postup:

Příprava vaječného punče:

Bílé víno, rozpůlený vanilkový lus, citronové řezy a skořici zahřejt, ale nevařte. Bílek a sůl ušlehejte do tuha, přidejte moučkový cukr. Bílek a rum rozkvedlejte, vmíchejte. Víno procedte, přilejte horké do vaječné pěny a znovu vyšlehejte. Dejte do sklenic.

Příprava kávoového punče:

Čerstvě uvařenou kávu, portské víno a rum s cukrem zahřejte, až se cukr rozpustí. Punč nalejte do sklenic. Kůru chemicky neošetřeného citronu nechte krátce louhovat a spirálky citronové kůry zavěste do sklenic.

Lahodný punč

Suroviny a postup:

Čiernu kávu ochuťte cukrom, povarte ju chvíľu s klinčekmi a škoricou. Zmes potom zcedíte a dolejte do nej rum podľa chuti.

Postupímský punč (nápoj)

Suroviny:

300 g cukru, fľaša rímskeho bieleho vína, 1/4 l rumu, 6 lyžíc citrónovej šťavy

Postup:

Cukor nasypeme do 1/2 l vody a prevaríme. Prilejeme biele víno ale už nevaríme. Rum zohrejeme, zapálime a dolejeme k punču. Pridáme prefiltrovanú citrónovú šťavu, punč dochutíme a podávame horúci.

Vhodná príloha: Jemné krehké pečivo, čerstvé oblátky.

Punč

Suroviny:

1 lyžička medu, 2 dl vína, sáček koření do svařeného vína, plátky citronu, 2 cl rumu

Postup:

Do sklenice s ouškem s varného skla dejte lyžičku medu. Svařte víno s kořením (až se začne dělat pěna), vlijte horké víno na med, vložte velký plátek citronu a přidejte horký rum, který můžete zapálit v naběračce a pomalu nalévat.

Silvestrovský ledový punč ze šampusu

Suroviny:

360 ml černorybízového džusu, 360 ml malinové limonády, 360 ml citrónové limonády, 1 l sodovky, 1 "sedmička" bílého vína, 2 "sedmičky" suchého šampaňského, citrón nakrájený na plátky na ozdobu, lístky čerstvé máty na ozdobu

Postup:

Ve velké nádobě na punč nebo bowli smíchejte veškeré tekuté ingredience. Důkladně promíchejte a vychlaďte do ledova. Zdobte přímo v míse nebo ve skleničkách plátky citronu a lístky máty.

Variace:

Rybízový džus můžete nahradit brusinkovým. Místo malinovky lze použít jakoukoli podobnou limonádu přibližně červené barvy. Lépe je však volit spíše méně sladké limonády. Stejně jako obyčejný citrón lze použít i limetku.

Smetanový punč

Suroviny:

šťáva z 1 citrónu, 150 g cukru, 1 l červeného vína, 1/4 l hnědého rumu, 1/2 l horkého černého čaje, 2 ks hřebíčku, 250 g šlehačky, 1 kousek skořice, strouhaná, kůra z 1 citrónu.

Postup:

Citrónovou kůru, koření, víno, čaj a cukr za stálého míchání zahřejeme, ale nenecháme dojít k varu. Před podáváním přidáme ostatní ingredience. Koňak může být i zahřátý.

Vajcový punč

Suroviny:

1 lyžička zeleného čaju, 500 ml vriacej vody, 200 ml smotany na šľahanie RAJO, 2 žĺtky, 8 lyžíc vínovice, 1 lyžica cukru, strúhaný muškátový oriešok.

Postup:

Čaj vsypeme do vody a na slabom ohni varíme asi 3 minúty. Potom precedíme do hrnca. Pridáme smotanu, žĺtky, vínovicu, cukor a za stáleho miešania zahrievame, až je punč horúci a spenený, nesmie sa však variť. Naplníme do pohárov, posypeme štipkou muškátového orieška a podávame.

Vánoční punč

Suroviny pro 4 porce:

50 g rozinek, 1 dl rumu, 1/4 l silného čaje, 1/4 l červeného vína, plátek citronu, skořici.

Postup:

Rozinky zalijeme rumem a necháme několik hodin máčet. Čaj, víno, citron a skořici zahřejeme k varu. Do sklenice rozdělíme rozinky s rumem, zalijeme punčem a podle chuti osladíme. Naléváme do čajových nebo punčových sklenic s kovovou objímkou (nejlépe předem nahřátých). Punč podáváme po jídle s přiloženou lžičkou.

Vianočný punč

Suroviny:

4 citróny, 1 struk vanilky, 2 zrnká bodiánu, 4 klinčeky, 1 zvitok škorice, 1 kúsok zázvoru, 50 dag cukru, 0,25 l vody, 0,7 l rumu (vodka)

POSTUP:

Z citróna vytlačíme šťavu. Do šťavy pridáme koreniny a citrónovú kôru. Vodu s cukrom uvaríme na sirup (2 min) a necháme vychladnúť. Vychladnutý sirup, rum a koreninovú zmes dáme do jednej nádoby a necháme luhovať 5 až 7 dní.

Podávame: Jeden diel extraktu a dva diely horúcej vody.

Vína

Bazové víno

Suroviny:

4 l bobulí bazy čiernej, 25 dag cukru na každý liter šťavy, 5 dag hrozienok, kúsok celej škorice + klinčeky, 1 dag celého zázvoru, 5 gr kvasníc na 5 l vody

Postup:

Bazu prepláchneme, oberieme, pridáme 4 l vody a varíme 1/2 hodiny. Precedíme, odmeriame, pridáme zbytok a prevaríme. K vychladnutému dáme kvasnice a necháme kvasiť. Po vyčistení fľaškujeme.

Bezinkové víno

Suroviny a postup:

1,5 l očištěných bezinek se svaří s 3,5 l vody. Po vychladnutí se precedí přes plátno - vymačkat! a povaří se 1,80 kg cukru. Studené se vlije do 5 l láhve, přidá se 1,5 dag droždí. Víno kvasí 6 týdnů. Po stočení vydrží dlouho a nekazí se. Čím je staší, je lepší a silnější..

Při chřípce vypijte skleničku svařeného vína - dělá divy.

Cinzano 1

Suroviny pro 10 porcí:

0,5 l vody, 1,5 kg cukru, 0,5 kg rýže, 4 ks hřebíčku, 4 ks nového koření, špetku tymiánu, špetku muškátového květu, 1/2 ks citronu, 80 g droždí

Postup:

Svaříme vodu s cukrem a necháme vychladnout. Do velké sklenice (min. 3 litrové) nasypeme rýži, koření, přidáme citron a droždí a zalijeme cukerným roztokem. Na sklenici dáme dva igelitové sáčky, mezi ně vatou, upevníme gumičkou a igelity propícháme. Necháme šest týdnů kvasit, dokud není nápoj úplně čirý. Potom stočíme hadičkou. Podáváme vychlazené se sodou ve skleničce na stopce ozdobené cukrem a citronem.

Cinzano 2

Suroviny:

0,5 kg ryže, 1 citrón, 4 ks nového korenia, 4 klinčeky, 1 celý muškátový orech, mletý ďumbier, tymián, mletá škorica, palina, muškátový kvet, 1,5 kg cukru, kvasnice

Postup:

Ryžu umyjeme v studenej vode, vsypeme do fľaše s objemom 5 l a posypeme kvasnicami. Pridáme kôru z 1 citróna a citrón pokrúpaný na mesiačiky. Ďalej pridáme nové koreni, klinčeky, muškátový orech, štipku mletého ďumbiera, tymiánu, mletej škorice, paliny a muškátového kvetu. Prevaríme 3,5 l vody, do ktorej pridáme 1,5 kg cukru a vlažným roztokom pripravenú zmes zalejeme. Fľašu uzavrieme kvasným uzáverom.

Všetko necháme 6 týždňov kvasiť, potom hadičkou stočíme do fliaš a necháme ešte asi 10 dní dozrieť. Ak víno nie je číre, je vhodné ho prefiltrovať cez filtračný papier. Skladujeme na chladnom a tmavom mieste.

Cinzáno 3

Suroviny a postup:

3,5 l vody povaríme s 1,5 kg cukru a necháme vychladnúť. Do 5 lit. fľaše (pohára) dáme 1/2 kg umytej ryže, 10 dag hrozienok, 6 hřebíčkov, kúsok celej škorice, 2 citróny pokrúpané na kolieska aj so šupkou, 1/2 kocky droždí. Fľašu uzatvoríme namočeným celofánom, previažeme, celofán poprepichujeme ihlou a necháme 4 týždne kvasiť. Potom precedíme do fliaš a uzavrieme. Necháme postáť ešte 14 dní.

Domáci cinzano 4

Suroviny:

1 a 1/4 kg krystalový cukr (jemnejší), 3 a 1/4 litra vody, 45 dag oprané rýže, 1 citrón, 5 - 6 hřebíčků, 5 - 7 dag hrozinek, 1 muškátový oříšek postrouhaný, 1 kávová lžička muškátového květu, 6 dag čerstvých kvasnic

Postup:

Jemný krystalový cukr svaříme s 3 a 1/4 litrem vody a necháme vychladnout. Vychladlý nalijeme do 5 litrové láhve se širokým hrdlem (od okurku, nebo sterilovaného zelí). Do lahve dame nejdrive ryzí a přidáváme ostatní přísady.

Dobře umytý citrón ostrouháme (kúru) a zbytek citrónu pokrájime na drobné kostečky nebo kolečka. Kvasnice rozdrobíme. Pridame ostatni ingrediencie a vsechno dobre promichame. Lahev prikryjeme ubrouskem, nebo tenší utěrkou a převážeme a necháme to stát aspoň 6 týdnů v teple.

Po 6 týdnech to zcedíme, stočíme do menší láhve a necháme to stát další 2 týdny. Pak to stačíme do lahví a můžeme podávat s ledem.

Máte-li nějaké výročí, nebo oslavu a chcete mít hotové cinzano, musíte začít s přípravou 8 týdnů předem.

Fíkové víno

Suroviny a postup:

1 kilogram fíků pokrájime na kousky, které dáme do nádoby. Svaříme osmdesát deka pískového cukru ve třech litrech vody a vlažnou směs nalijeme na fíky. Pridáme jeden dekagram droždí, jeden dekagram kyseliny vinné a nádobu převážeme papírem. Dáme ke zdroji tepla a každý den obsah promícháme. Po dvou týdnech stáhneme víno hadičkou do jiné sklenice, převážeme ji hrdlo plátnem a dáme do chladna. Asi po čtyřech až šesti týdnech stáčíme do láhví. Zbylé fíky můžeme použít podruhé - dáme totéž co na počátku a stejným způsobem vyrobíme fíkový druhák.

Kukuřičné víno

Suroviny a postup:

60 dag kukuřičných zrn opláchneme a dáme do 10 litrové nádoby. Převaříme 8 litrů vody a zalejeme kukuřici. Pridáme 2 kg cukru a karamel z 20 kostek cukru a 4 dag droždí. Necháme 2 týdny kvasit na teplém místě a 2 týdny v chladnější místnosti. Potom víno precedíme a prefiltrujeme.

Pampeliškové víno

Suroviny a postup:

Potřebujeme dva litry květů (asi 1 kg), které krátce svaříme ve čtyřech litrech vody a necháme 24 hodin stát. Potom směs procedíme přes látku, znovu přivedeme k varu, přidáme 1,5 kg cukru (písek, krystal) a necháme vychladnout. Dáme do čtyř až pětilitrové láhve. Pridáme dekagram droždí, dvacet kuliček jalovce, na špičku nože mletého zázvoru, kúru z celého, dobře omytého citrónu, dvě kolečka

celého citronu, hrst hrozinek a trošku pomerančové kůry. Dále vložíme kůrku až dvě tmavého chleba. Necháme kvasit asi osm týdnů a pak stáčíme do láhví.

Ražné víno

Suroviny:

50 dag raži, 75 dag cukru, 5 dag kvasníc, 3,5 l vody

Postup:

Prevarenú vodu s cukrom necháme vychladnúť, pridáme ostatné suroviny a necháme 2 týždne kvasiť.

Reveňové víno

Suroviny a postup:

5 kilogramů reveně nadrobno nakrájíme, zalijeme deseti litry svařené vody a necháme dva dny odstát. Poté sebereme z povrchu pěnu, šťávu vylisujeme, přecedíme a rozmícháme v ní tři kilogramy cukru. Necháme kvasit - nejlépe v soudku nebo demižomu, který lehce zakryjeme. Když se kvasný proces zastaví, přidáme do vína půl litru rumu nebo koňaku a čtvrt kila cukru krystalu. Nápoj necháme uležet asi tři měsíce a poté jej stočíme do láhví, které uložíme do sklepa - po půl roce můžeme víno pít. Pro zlepšení chuti můžeme do soudku přidat tři omyté nakrájené pomeranče, ze kterých jsme odstranili jádra.

Šípkové víno

Suroviny:

1 kg šípok, 3 l vody, 1 kg cukru, 1 dag kyseliny citrónovej

Postup:

Šípky umyjeme a dáme do demižóna. Vodu s cukrom prevaríme, pridáme kyselinu citrónovú a vlažný roztok nalejeme na šípky. Necháme kvasiť na teplom mieste. Po stočení znova pridáme 2,5 l vody, 1,5 kg cukru a dáme kvasiť ako prvé víno.

Vin de noix (víno ze zelených ořechů) 1

Suroviny:

40 zelených ořechů, 4,75 l červeného vína, 900 g cukru, 1 nastrohaný muškátový oříšek, 1 hřebíček, 1 lusk vanilky, 1 l brandy

Postup:

Do soudku s víkem dáme ořechy, rozkrájené na čtvrtiny, nalijeme víno, přidáme cukr, oříšek a vanilku. Dobře uzavřeme a uložíme na tmavé místo při pokojové teplotě. Necháme 50 dní a každé 2 týdny protřepeme. Otevřeme, přecedíme, smícháme s brandy, nelijeme do láhví, zakorkujeme a necháme dalších asi 6 měsíců na tmavém chladném místě.

Vin de noix (víno ze zelených ořechů) 2

Suroviny:

15 zelených ořechů - nakrájet na kousky, přidat kousek celé skořice, 4 hřebíčky, 3 kuličky jalovce, citronovou kůru z 1/2 citronu a zalít 1 litrem vodky, nechat uležet 6 týdnů, pak svařit 1/2 litru vody s 500 g cukru a smíchat. Píšu „nechat uležet do jara“, ale nám to nikdy tak dlouho nevydrželo. Pokud se ti ji podaří do jara uchovat, opravdu bude lepší než na podzim.

Víno z chlebových kůrek

Suroviny a postup:

Chlebové kůrky by měly být tmavé, aby daly vínu pěknou barvu. Kromě nich už potřebujeme jen vodu a cukr, kvasinky nepřidáváme. Dvacet deka kůrek vložíme do pětilitrové nádoby - nejlépe skleněné zavařovací láhve, a zalijeme je teplou vodou, ve které jsme rozpustili kilogram cukru. Vodu jen ohřejeme, nepřevařujeme ji, abychom v ní nezlikvidovali přirozený obsah kvasinek. Nádoby dobře uzavřeme, uzávěr opatříme kvasnou zátkou a dáme do teplé místnosti, kde by se teplota měla pohybovat v rozmezí 20 až 25 °C. Obsah nádoby necháme kvasit po dobu šesti týdnů, poté jej scedíme a necháme den odstát, aby se na dně usadil takzvaný šum. Tuto sedimentaci odfiltrujeme a obsah nádoby doplníme na pět litrů. Nádoby opět dobře uzavřeme a necháme kvasit dalších přibližně šest týdnů, až víno zcela přestane kvasit.

Staré a špeciálne recepty

Babičkin orechový likér

Suroviny a postup:

Moja vnučka Soňa na Jána oberie susedove orechy. Ja ich poumývam, nechám odkvapkať, potom každý napoly prekrojím, dám do dvojlitrového zaváracieho pohára a zalejem litrom vínovice. Majú byť celkom zaliate. Navrch dám papier, potom igelit a dobre tuho to zaviažem. Dám do okna tri mesiace na slnko zrieť. Keď nesvieti slnko, tak sa musia uskromniť – namiesto slniečka sa občas teplými očami na ne pozriem ja, aby veľmi nevychladli, lebo by nevyzierali.

Majú sa tam pridávať ešte všelijaké veci, ktoré ja nemám, ani neviem, kde by som ich vzala – estragón, enciánový koreň a tak. Tak to tam ani nepíš.

Dávam však dobre umytý pokrúpaný pomaranč. Ja ho pridávam až po troch mesiacoch.

Po troch mesiacoch sa to scedí. Na každý liter liehu sa počíta 0,5 kg cukru, ktorý sa uvarí v trištvrti litri vody. Sirup sa nechá vychladnúť a prefiltruje sa (cez handričku) do neho alkohol z orechov. Tekutina sa zleje do fliaš a fľaše sa dobre uzavrujú korkovými zátkami. Orechový likér je tým lepší, čím dlhšie stojí.

Poznámka: Na každý liter alkoholu sa môže pridať nadrobno pokrúpaný pomaranč.

Babičkin vaječný likér

Suroviny a postup:

Povyliavam do hrnčeka sladké mlieko (SALKO), povymývam vínovicou. Pridám jeden žltok. Viac nie, aj keď sa hovorí, že alkohol zabije, ak tam niečo je, nejaká salmonela alebo niečo podobné. Aj trochu rumu tam dávam, fantázia pracuje, všelijako to ochutnávam a ochucujem. Dve Salká a vínovica – to chutnám. Záleží na hustote a koľko to má „grádov“.

Ak si chcete spraviť vajčák, ako bol v Intímnom osvetlení, dajte menej vínovice (alebo vodky).

Prijemné zalizovanie a vylizovanie štamperlíkov!

Horký hradný likér

Suroviny a postup:

Majiteľ najstaršej lekárne v Prešporku opatruje vraj po svojich predkoch hrubý, švabachom písaný zošit so vzácnymi poznámkami dakedajšieho hradného likérmajstra. Ten v časoch keď k hradu pristavali Tereziánom, aby bolo kde nielen úradowať, ale aj robiť opulentné hostiny, vyváral likéry, ktoré hosťom pomáhali tráviť a po hostinách liečiť ich preťažené vnútornosti. Lekárnik mnohé z likérov vyrábal a draho predával do najhonosnejších prešporských reštaurácií a kaviarní, kde pre ne vymýšľali honosné názvy.

Na „Tajomstvo prešporského hradu“ nasypal pán lekárnik do veľkého mažiara po desať deka muškátového orecha, klinčekov a agonostúry, po štyridsať dekov koreňa horca žltého, puškvorcového podzemku, podzemku galangy a koreňa archangeliky, dal to učňom potĺcť na prach, ten nasypal do dubového súdka, pridal k nemu dve kilá čerstvej citrónovej kôry, kilo pomarančovej kôry a túto zmes zalial pätnástimi litrami šesťdesiatpercentnej jablkovej pálenky a piatimi litrami vody. Robieval to v pondelok a do ďalšieho pondelka nechal súdok stáť. Potom na sirup zvaril desať kilo medu a päť litrov vody. Keď sirup dobre vychladol, prefiltroval doň obsah súdka, dobre zamiešal, súdok vypláchol a nalial doň hotový likér, ktorý musel ešte najmenej tri týždne zrieť. Koľko takého likéru urobí, toľko dodnes dobre predá a tak lekáreň Červený rak nemusí živiť.

Likér si priprav pre svoju rodinu doma, vyjde ťa desaťkrát lacnejšie ako v kaviarni, cukrárni či reštaurácii. Zo všetkých jeho prísad zober desatinu, dostaneš ich kúpiť v lekárni.

Iné fajnoty

Burgundský grog

Suroviny:

2 dl červeného vína, 1/2 lžičky citrónové kúry, 2 lžičky pískového cukru, 2 hřebíčky, šťáva z 1/2 citrónu, 1 lžice koňaku

Postup:

Víno svaříme s citrónovou kůrou, cukrom a hřebíčky. Přes sítko nalijeme do poháru a dolijeme citrónovou šťávou a koňakem.

Cesnakové hriatô

Suroviny:

0,5 l vodky, 5 strúčikov cesnaku, 1 polievkovú lyžicu husacej, kačacej alebo bravčovej masť, 2 polievkové lyžice medu

Postup:

Rozdrvený cesnak, husaciu masť a med pridáme do teplej vodky a premiešame. Nevaríme. Horúce nalievame do pohárikov a podávame ako aperitív s príjemnou vôňou cesnaku, aby "podľa dávnych povier" nikoho neprenasledovali strigy ani zlí duchovia.

Červený rôsol

Suroviny:

500 g ríbezlí, 125 g višní, 125 g malín, 250 g jahôd, 320 ml šťavy z červeného ovocia (ríbezlí či višní), 3 PL cukru, 1 celá škorica, 30 g maizeny

Postup:

Ríbezle umyjeme, bobuľky otrháme, višne odkôstkujeme. V hrnci zmiešame 200 ml šťavy s 2 lyžicami cukru, pridáme škoricu a necháme zovrieť. Potom vložíme ríbezle a višne a mierne povaríme 2 až 3 minúty. Vo zvyšku šťavy rozmiešame maizenu, nalejeme do hrnca a za stáleho miešania necháme variť, kým zmes v hrnci nezhustne. Až potom pridáme jahody a maliny. Všetko ešte raz osladíme. Odstavíme a necháme vychladnúť, škoricu vyberieme. Aby sa dezert dôkladne vychladil, dáme ho do chladničky.

Glögg

švédsky nápoj

Suroviny a postup:

Do odmaštného rendlíku nalijeme láhev červeného vína, 3 dl červeného vermutu, dáme celou skořicu, 1 loupáný celý zázvor, 8 hřebíčků a 15 dag cukru. Zahřejeme před bod varu (nesmí se vařit!). Necháme přes noc v chladu. Druhý den scedíme, nalijeme do hrnce, přiklopíme a necháme zahřát. Servírujeme do malých skleněných šálků, do kterých dáme lžičku oloupaných drcených mandlí a rozinek a naběračkou nalijeme lahodný nápoj.

Hriatô

Suroviny:

3 lyžičky kryštálového cukru, 2 klinčeky, 1 figu, 2 datle, 2 dl vody, štipku postrúhanej pomarančovej a citrónovej kôry, celú škoricu, 2 lyžice medu, 1 lyžicu domácej bravčovej masť, 4 dl domácej pálenky alebo vodky.

Postup:

Na panvici roztopíme cukor, necháme skaramelizovať, zalejeme vodou, pridáme umytú a postrúhanú pomarančovú a citrónovú kôru, celú škoricu, klinčeky, pokrúhanú figu aj datle a med. Všetko spolu povaríme, kým sa cukor nerozpustí. Potom odstavíme z ohňa, prilejeme pálenku, bravčovú masť a zakryjeme. Keď sa masť roztopí, precedíme a podávame.

Kokosove mlieko

Suroviny a postup:

Ja som 200 g kokosu zaliala cca 0,5 l horúceho plnotučného mlieka a nechala som odstáť niekoľko hodín, potom som ho precedila a vyžmýkala cez gázu a použila som množstvo, ktoré zodpovedá 1 plechovke TATRA mlieka.

Kvašená malinovka mojej maminky

Suroviny:

maliny, cukr

Postup:

Maminka napěchuje čisté suché maliny do 3 litrové sklenice, pováže celofánem a nechá na světle a v pokojové teplotě 3 dny. Maliny lehce vykvasí. Pak je vymačká a kolik má šťávy, tolik dá cukru. Nechá společně přejít varem a ihned plní do láhví pod korunky nebo zavařovacích sklenic. Malinovka je hutná a má jinou, plnější chuť, než "obyčejná".

Stejným způsobem se může dělat i sirup z černého rybízu. Chutná i tomu, kdo černý rybíz moc nemusí. Kvašením ztrácí typickou vůni a připomíná spíš maliny:-)

Mandle po thajsku

Suroviny:

1 kg mandlí, 0,5 l octa, 100 g česneku, 300 ml oleje, sůl, cukr, mletá paprika

Postup:

1 kg mandlí namočíme do směsi 0,5 l octa, 100 g česneku, 300 ml oleje, špetky soli, cukru a papriky. Necháme přes noc v lednici. Ráno vyndáme, připravíme si pánev a rozežhřejeme na ní olej. Mandle poté pražíme pod poklicí asi 6 minut. Když jsou hotové, polijeme je lákem z nálevu a jednoduché pohoštění pro očekávanou návštěvu je hotové.

Medovina 1

Suroviny na 10 l:

3 kg medu, 7 l vody, 0,6 g suchej kvasnej kultúry, 4 g stredného fosforečnanu amónneho (alebo 3,2 g živnej soli), 6 g celej škorice, 5 g voňavých klinčekov, 1 g anízu, 2 g kardamomu, 10 g kyseliny citrónovej, 1 pomaranč.

2 - 3 dni pred naložením hlavného kvasu si pripravíme zákvas z medovinej kvasnej kultúry

Postup:

(Medová kvasná kultúra:

120 g medu rozpustíme v 1 l vody a v smaltovanej nádobe pol hodinu mierne povaríme, penu zberáme. Po vychladnutí na 25 °C pridáme kvasinky a nádobu umiestnime v miestnosti s teplotou 20 - 22 °C na 2 - 3 dni).

Med varíme v 3 litroch vody za stáleho odpeňovania asi 1,5 hodiny. Vyparenú tekutinu dolejeme do pôvodného množstva. Pred varením med vo vode dobre rozmiešame. Medový roztok ochladíme do 25 °C a vlejeme do kvasnej nádoby, prilejeme zákvas, kyselinu citrónovú, stredný fosforečnan amónny (živnú soľ) a zvyšnú vodu do 8/10 objemu kvasnej nádoby. Medzitým si pripravíme (ušijeme) malé plátenné vrecúško, do ktorého dáme pomaranč pokrúpaný na úzke plátky a zbavený jadier a ostatné koreniny. Niť vrecúška zachytíme kvasnou zátkou tak, aby nepadlo do kvasného roztoku. Asi po 10 dňoch búrlivého kvasenia vrecúško vyberieme, nádobu dolejeme prevarenou a ochladenou vodou, definitívne uzavrieme a necháme kvasiť.

Medovina 2

Suroviny na 10 l:

2,5 kg medu, 7,2 l vody, 0,6 g medovej kvasnej kultúry, 3,3 g stredného fosforečnanu draselného (alebo 3,2 g živnej soli), 4 g kyseliny vínnej, 5 g celej škorice, 3 citróny, 1,5 g voňavých klinčekov, trochu muškátového orecha, 5 g koriandra.

Postup:

Zákvas si pripravíme 2 - 3 dni vopred. Med prevaríme v 3 l vody a odpeníme. V ostatnej vode varíme koreninové prísady asi 1/4 hodiny, necháme vychladnúť, precedíme a vlejeme do kvasnej nádoby, pridáme fosforečnan amónny, kyselinu vínnu a ochladený (na 25 °C) medový roztok. Dobre rozmiešame, prípadne ešte dolejeme do kvasnej nádoby vodu do 8/10 jej obsahu. Uzavrieme kvasnou zátkou, postavíme na miesto s teplotou 20 - 22 °C a necháme vykvasiť.

Nápoj lásky

Suroviny:

1 l slivovice alebo vodky, 1 l polotučného mlieka, 500 g krystalového cukru, 4 vanilkové cukry, 30 hrebíčků, 6 celých citrónů důkladně omytých a narkájených na kousky

Postup:

Vše dáme do velké sklenice od okurek nebo do jiné vhodné nádoby, zakryjeme a necháme 14 dnů vyluhovat. Každý den 3 x protřepeme. Po 14 dnech několikrát přecedíme přes plátýnko a nalijeme do sklenice. Nápoj bude krásně čirý. Podáváme vychlazený.

Opilý meloun

Jako pochoutku po štědrovečerní večeři, hřeb programu o silvestrovské noci nebo zajímavé zpestření oslavy narozenin či výročí se může stát opilý meloun napuštěný alkoholem a zazděný v chladnu na tři měsíce. K přípravě této zvláštnosti se nejlépe hodí méně zralý meloun, protože se jednodušeji plní aromatickou tekutinou. Meloun prý dobře chutná napuštěný vodkou nebo rumem, ale obecně by alkohol měl mít minimálně 38 %. Při výrobě opilého melounu se člověk musí obzvláště trpělivostí, protože opitý meloun není jednoduchá věc.

Suroviny k výrobě opilého melounu:

asi 5 kg meloun, asi 3 - 5 dl vodky nebo rum, sterilní injekční stříkačka a jehla, bílá svíčka, sáček sádry, špachtle, miska, hadřík, zapalovač

Postup výroby opilého melounu:

Připravený meloun omyjeme od nečistot a natáhneme do stříkačky alkohol. Stříkačku zapícheme do melounu a obsah pomalu a po částech vtlačíme dovnitř, tak bude mít alkohol čas vsáknout do dužiny melounu. Zralý meloun se plní hůře, ale jde to. Několika dírkami meloun naplníme a přitom do něj vměstnáme asi 3 - 5 dl alkoholu.

Po vytažení stříkačky z ranky hadříkem setřeme vyteklý alkohol a otvor okamžitě zakapeme voskem ze zapálené svíčky, abychom zamezili přístupu vzduchu, který by meloun zkazil. Tento úkon je nejobtížnější, protože tekutina se okamžitě dere ven a překáží při zakapávání. Na díрку nakapeme voskem malou hromádku, kterou můžeme ještě zacetit plamenem zapalovače. Stejně voskem zalepíme všechny ostatní otvory.

Rozděláme si v misce sádry a špachtlí ji rovnoměrně nanese na meloun do tloušťky asi 1 - 2 cm. Pečlivě zakryjeme každé volné místo, dokud se zelený meloun nezmění v bílou kouli. Po zaschnutí meloun přeneseme do chladného sklepa, kde nemrzne. Počkáme asi tři měsíce a před samotnou konzumací rozloupneme bílou skořápku. Potom už můžeme voňavé překvapení servírovat hostům.

Opité hrušky

Suroviny:

4 hrušky, pol litra červeného vína, 2 dl rumu, balíček škorice, 200 g kryštalového cukru, 50 g masla, 30 g hrozieňok, 2 perníky.

Postup:

Z červeného vína, cukru, hrozieňok, masla a škorice pripravíme nálev, ktorý prevaríme a zahustíme nalámaným perníkom. Potom vložíme očistené hrušky a povaríme zhruba 5 minút.

Odstavíme, a keď bude nálev vlašný, pridáme rum. Necháme aspoň hodinu postáť. Hrušky dáme na tanier a prelievame nálevom.

Ovocný čaj s rumem

Suroviny:

2 kg jablek nakrájet na kostičky a 2 kg čehokoliv (jakéhokoliv čerstvého, zavařeného ovoce které se u Vás neji nebo marmelády). Když je vše čerstvé, tak 1,5 kg cukru, když něco zavařeného tak jen 1 kg, 15 hřebíčků a trochu skořice. Dát do trouby, nechat rozpéct, aby vše změklo, ale nerozvařilo se (asi 15 minut). Pak přidat ze 4 citronů šťávu a 250 ml rumu a dát do sklenic a zavařit, jen aby chytila víčka... Teda.. v zimě výborný čajík..a ta vůně!!!

Ovocný rosol

Suroviny:

25 g želatiny, 1 l vody se šťávou nebo nálevu z kompotu, citron, asi 200 g mírně rozmraženého rybízu.

Na ozdobu:

pomeranč, kiwi, piškoty apod.

Postup:

Želatinu nasypeme do odměřeného množství šťávy a metličkou prošleháme. Necháme nejméně 30 min. nabobtnat. Pak vložíme nádobu s rozpuštěnou želatinou na zdroj tepla a zvolna za stálého míchání zahříváme do 60 °C, až se želatina zcela rozpustí. Ovocný rosol pak sejmeme z ohně a asi třetinu nalijeme do formy nebo ovocné misky. Dáme do chladna ztuhnout. Na ztuhlý povrch nasypeme

mírně rozmražený rybíz (nebo dobře scezený kompotovaný rybíz či jiné ovoce) a zalijeme zbývajícím rosolem. Dáme do chladna přes noc ztuhnout. Rosol na povrchu ozdobíme ovocem, případně piškoty. Rosol můžeme dát ztuhnout i do tvarované formy. Na talířku porce přizdobíme ovocem.

Peruánské kladivo

Suroviny:

2 lžičky koriandrových semínek, 5 hřebíčků, 1 lžička mletého chilli, 600 ml vody

Postup:

Svařte. Přikryjte a nechte 10 minut mírně probublávat. Osladte medem a pijte podle potřeby pokaždé asi půl šálku. Tento ostrý nápoj není nic pro slabochy, ale pomáhá při bolesti hlavy, při špatném trávení i při depresi.

Pol'ovské hriatô

Suroviny:

0,7 l jemnej vodky, 5 polievkových lyžíc kryštálového cukru, cesnak, 1/8 masla, 1 dl vody.

Postup:

Na panvici skaramelizujeme cukor, keď začne naberať hnedastú farbu, pridáme cesnak. Nesmie byť popučený cez pasírovatko, ale len pokrýjaný nožikom. Ak nám cukor začne tvrdnúť, pridáme maslo a asi 2-3 minúty necháme, aby maslo preniklo do cukru. Potom zalejeme 1 dl vody. Zmes sa rozvarí na tekutinu, do ktorej vlejeme 0,7 litra jemnej vodky. Pozor, vodka nesmie zovrieť! Hneď, ako začne bublať, odstaví sa, zakryje, čiže sa svojím spôsobom nechá "dôjsť". Pijeme ešte za tepla. Chlapi ho môžu piť aj s kúskami cesnaku, pre ženy sa môže hriatô scediť.

Púpavový med

Suroviny:

400 kvetov - hlavičiek púpavy, 2 l vody, 1,5 kg kryštálového cukru, 2 citróny

Postup:

Kvety rozmixujeme, zalejeme 2 l vody a za stáleho miešania varíme 1/2 hod. Po vychladnutí zmes odstavíme, precedíme cez hustú gázu, alebo sito. Do precedenej zmesi pridáme cukor a varíme do mierneho zhustnutia. Nakoniec pridáme šťavu z citrónov, ešte povaríme. Horúcu zmes nalejeme do pohárov, uzavrieme a necháme vychladnúť. Púpavový med nie je tak hustý ako včelí.

Recept pro ty, kterým vadí výrazná chuť slivovice

Suroviny a postup:

Do sedmi deci slivovice jsem nakrájela čerstvý zázvor velký jako dlaň, celou limetku i s kůrou, jednu suchou papriku, které se říká beraní rohy a ruličku skořice. Nechala jsem všechno měsíc stát, přitom jsem láhev dvakrát týdně protřepala. Když jsem slivovici po měsíci ochutnala - řeknu vám, byl to pořádný pálivec, který mi pěkně prohřál trubku i žaludek. Jemnější chuť téhle slivovici dodá lžička lipového medu.

Šampaňské jahody

Suroviny a postup:

Jahody opatrně a důkladně omyjeme ve studené vodě a necháme je okapat na utěrce. Stonky neodtrháme. Jahody ponoříme na chvíli do sektu, pak je obalíme v krystalovém cukru a urovnáme na talíř. Podáváme vychlazené.

Višňová šťava - sirup

Suroviny:

Na 1 l odšťavených višní (nejlépe v parném odšťavovači) 0,8 kg cukru.

Postup:

Zahřejeme do varu a zberáme vzniklé peny. Varíme ešte 10 minút od bodu varu a plníme ešte horúce do pohárov so závitovými viečkami. Necháme vychladnúť prikryté pod dekou. Kompót podľa kuchárky zvládnete sami...

Višne v rume alebo pálenke (hruškoviča)

Suroviny:

1 štvorlitrový pohár (uhorkový), 2 kg umytých zrelých višní aj s kôstkami, bez stopiek, 1 kg kryštálového cukru a 0,25 - 0,75 l tuzemského rumu alebo kvalitnej hruškovice.

Postup:

V pohári prevrstvime višne s cukrom a zalejeme pálenkou alebo rumom a necháme za občasného premiešania stáť uzavreté v tmavej miestnosti 3 týždne. Zlejeme a dostaneme veľmi kvalitnú griotku. Višne môžeme natlačiť do 0,3 dl pohárov, zaliať vodou (bez cukru) a zasterilizovať. Dajú sa použiť ako mierne alkoholický kompót alebo do pečenia.

Višne v rume - griotka

Suroviny:

2 kg višní, 0,5 kg cukru a 2,5 l rumu (pálenky – hruškovice)

Postup:

Do 2 l uhorkovej fľaše dáme odstopkované višne, zasypeme cukrom a zalejeme rumom. Občas premiešame, aby sa cukor rozpustil. Po 3 týždňoch, keď je cukor rozpustený, zlejeme, môžeme pridať trochu rumu a necháme ešte postáť. Višne dáme do malých pohárikov, zalejeme vodou a vysterylizujeme. Použijeme na pečenie.

Višňový džús

Suroviny a postup:

Na 2 kg odkôstkovaných a odstopkovaných višní v rajnici pridáme 400 g cukru a podusíme, kým nie sú mäkké a nepustia dostatok šťavy. Potom pridáme 2 litre vody a rozmixujeme. Plníme do 0,7 l pohárov so závitovými viečkami a sterilizujeme v el. trúbe na plechu a to tak, že poháre nakladáme do plechu s vodou a zahrejeme na teplotu 100 – 120 °C na 20 minút (viečka pukajú).

Tento džús je pomerne sladký a riedi sa preto ešte asi 1:1 vodou alebo sódou. Prípadne je možné použiť miesto 2 l vody 3 l. Lepšie je ho však riediť, dostaneme viac džúsu, ktorý nezaberie toľko miesta.

Višňový lekvár

Suroviny:

Na 1 kg odkôstkovaných a odstopkovaných višní asi 70 dag cukru.

Postup:

Višne v celku, bez pomletia spustíme v rajnici a po pridaní cukru varíme až nám prestane peniť. Potom po troške zahusťujeme (asi 5 naberačiek) asi 8 minút. Miešame, kým sa netvorí cestička, alebo lekvár po kvapnutí na tanierik nehusťne.

Višňový sirup s príchuťou griotky alebo punče

Suroviny:

višne, cukr krystal alebo krupice, kyselina citrónová, cukrárske aroma (tresť v lahvičke) s príchuťou griotky alebo punče

Postup:

Višne propláchneme, rozmačkáme, môžeme pridať trochu vody, aby byly ponožené a necháme 24 hodín odležať, nesmí ale moc zkvasiť. Pak přes gázu zlehka vymačkáme. Štávu odměříme a dáme do větší nádoby, zahřejeme asi na 60 °C a přidáme na 1 litr šťavy 1,70 kg cukru, 8 - 15 g kyseliny citrónové a aroma dle chuti. Zahřejeme na 85 °C, mícháme, sbíráme pěnu. Ještě horké plníme do předehřátých láhví, zavíčujeme, láhve položíme a necháme vychladnout.

Zahradkářský grog



Suroviny:

dvě jablka, 0,2 l rumu, dva kousky celé skořice, čtyři hřebíčky, dva badyány, 100 g cukru, jeden citron, litr silného černého čaje

Postup:

Jablka umyjeme a nakrájíme na tenké měsíčky. Vložíme do hrnce, zalijeme trochou vody a krátce podusíme. Pridáme skořici, hřebíčky, badyán, cukr a

přivedeme do varu. Zalijeme rumem a čajem a zahřejeme tak, aby se grog nezačal vařit. Servírujeme teplé ve vyhřátých sklenicích.

Zrzečkine hriato

Suroviny a postup:

2 polievkové lyžice kryštálového cukru upálime na hnedo, zalejeme 1/2 l vody. Pridáme 2 menšie kusy celej škorice, 2 voňavé klinčeky a kúsok vanilky. Povaríme a prisypeme 1/4 kg cukru. Keď zovrie, odstavíme a prilejeme 1/2 l 80 % liehu. Ak chceme zvláštnu chuť, pridáme asi 10 kvapiek ovocnej esencie, napr: marhuľovú, hruškovú, vanilkovú, alebo pol lyžičky rasce (Doporučujem tú rascu).

Recepty pre zdravie

Bezinkový likér

Suroviny a postup:

1 l prolisované šťavy z bezinek smícháme s 1/2 kg cukru, kouskom skořice, několika hřebíčky a dáme asi 10 minut vařit. Druhý den přecedíme a smícháme s 1/2 l vodky nebo líhu. Nalijeme do čistých lahví, uzavřeme a uložíme v chladnu. No, a taky popijíme, nejlépe při léčbě nachlazení jako podpůrný bylinný prostředek:-))).

Čajový extrakt na posílení žalúdka a chuti do jídla

Suroviny:

50 g angostury, 250 ml 70% alkoholu

Postup:

Angosturu namáčame 8 dní v alkohole. Potom ju precedíme cez gázu. Podávame 1 kl extraktu s kockovým cukrom alebo čistý.

Chilli vodka

Suroviny a postup:

2 červené chilli papričky namočíme do fľaše vodky na 24 hodín. Scedíme a vodku uchováame v chladničke. Je veľmi dobrá pri prechladnutí (nádche).

Medvedie mlieko

Suroviny:

5 cl slivovice, 15 cl mlieko, 1 vrecúško čaju, 3 KL medu

Postup:

Zvarte mlieko s medom a nechajte v ňom vylúhovať čaj. Nalejte do porcelánového hrnčeka, pridajte slivovicu a zamiešajte.

TIP: Nápoj výborne pomáha vyliečiť nachladnutie.

Rascová pálenka

Suroviny:

50 g rozdrvenej rasce, 750 ml aspoň 35 % pálenky

Postup:

Rascu zalejeme pálenkou a v uzavretej fľaši lúhujeme aspoň 14 dní. Scedíme a užívame za kalíšok proti nadúvaniu.

Rakytníkový sirup zastudena

Suroviny a postup:

Plody, ktoré přešly mrazem, rozdrtíme a přefiltrujeme přes plátno. Na 1 l šťavy dáme 1,5 kg cukru a 6 g kyseliny citr. Nalijeme do skleněných lahví, zazátkujeme a uložíme do chladu. používáme při nachlazení a oslabené imunitě, má antibiotické účinky, působí proti virům a má příznivý účinek na krev.

Šípkový sirup

Suroviny:

1 kg zralých šípků, 2 l vody a 1,5 kg cukru

Postup:

Šípky rozdrtíme a zalijeme vodou. Přivedeme k varu a na mírném ohni vaříme 10 minut. Přecedíme přes sítko a přefiltrujeme přes plátno. Čistou šťávu zahřejeme na 70 °C a přidáme cukr. Hned naléváme do sklenic a zazátkujeme.

Šípková marmeláda

Suroviny:

1 kg šípků, 1 kg želírovacího cukru

Postup:

Šípky rozdrtíme a odstraníme jádérka. Slupky zalijeme trochou vody a vaříme 15 minut. Necháme vychladnout, přidáme cukr a vaříme 5 minut. Horké plníme do sklenic.

Šťáva z květů černého bezu

Suroviny a postup:

25 ks květů dáme do 5 l láhve a přilijeme 2 l svařené studené vody + 8 dag kys. citronové. Necháme stát 24 hodin. Potom scedíme přes plátno a přidáme 2 kg cukru. Necháme opět 24 hodin. Promícháváme. Poté slijeme do lahví a uchováme v chladu.

Tinktura z černé borůvky

Suroviny a postup:

Sušené borůvky nasypeme do láhve a zlijeme je slivovicí. Dobře uzavřenou láhev na čtrnáct dní uložíme v teple - stačí 20 °C. Scezenou tinkturu užíváme vnitřně v dávce 20 kapek, při průjmu ředíme dvacet kapek ve lžici vody. Při nachlazení dáme dvacet kapek do vhodného čaje, nebo dvacet kapek nakapeme na cukr.

Tinktura z mladých výhonků borovice

Suroviny a postup:

Vrchovatou lžící mladých výhonků borovice zalijeme deci francovky a dvaceti mililitry (malým panákem) dobré slivovice. Přidáme deset rozdrcených tablet acylpyrinu a necháme v uzavřené láhvi v teple vylouhovat tři týdny.

Používáme k mazání a k obkladům bolestivých kloubů a svalů.

Vaječný likér ako liek

Suroviny:

10 vajec, 10 citrónov, 250 g práškového cukru, 0,5 l destilátu.

Postup:

Vajcia dobre umyjeme, osušíme a zalejeme šťavou z citrónov. Necháme stát 3 - 4 dni, potom vajcia otočíme a znova stát ešte 3 dni. Škrupina sa rozpustí, vápno klesne na dno nádoby a vajcia zostanú len v blane. Blanu opatrne odstránime alebo vajcia vyberieme a cez sitko žltok i bielok precedíme k vápnu. Pridáme cukor, dôkladne premiešame a pridáme liehovinu. Necháme stát do druhého dňa za občasného premiešania, až sa cukor rozpustí. Likér zlejeme do fliaš, uzavrieme a odložíme na tmavé chladné miesto.

Žaludeční likér

Suroviny:

4 g nati pelyňku pravého, 2 g kořene puškvorce, 4 g nati zeměžluče, 4 g kořene hořce, 5 g kořene anděliky, 2 g nati benediktu lékařského, 2 g kořene omanu, 1 l vinného lihu 96 %, 250 g cukru, 0,750 l vody

Postup:

Macerujeme a zfiltrujeme.

Napísal Milan Chudý:

Kláštorný likér

Suroviny:

0,1 g korenie, 0,1 g kardamon, 0,5 g škorica, 0,5 g horec žltý, 0,5 g klinčekov, 0,8 g arnika horská, 1 g angelika lesná (koreň), 2,5 g medovka lekárska, 2,5 g mäta pieporná, 100 ml 90 % alkohol, 150 ml 40 % vínovice, 250 ml 70 % alkohol, 200 g cukrový roztok, 100 ml destilovaná voda, pár kvapiek vínnej kyseliny, 50 g med (lesný, agátový), destilovaná voda na rozriedenie

Postup:

Koreniny v mažiari rozdrobiť. Zelinky a korenky na drobno pokrájať. Vložiť do fľaše a zaliať 90 % alkoholom + 100 ml destilovanej vody. Nechať 5 dní postáť a denne pohrkať. Zarobiť cukrový roztok do 1 L fľaše. To znamená: Zmiešať vínovicu, zvyšný alkohol 250 ml, cukor, vínnu kyselinu a med. Do cukrového roztoku prefiltrovať namočené bylinky a koreniny.

Do 1 L doliať destilovanú vodu (do plnej fľaše). Dobre uzavrieť a silne zahrkať. Odložiť na tmavé miesto a 2 mesiace nechať postáť.

Likér z bazy čiernej 1

Suroviny:

zrelé čierne bobuľky bazy čiernej, 0,7 l 40 – 50 % ovocného alkoholu.

Postup:

Zrelé bobuľky zbavených stopiek umyť a cez noc nechať na papieri obschnúť. Nasypať do polovice pripravenej fľaše a zaliať alkoholom. Dobre uzavreté nechať na slnečnom mieste 3 týždne stáť, občas pohrkať. Preložiť na tmavé miesto a znova nechať 3 - 4 týždne postáť.

Prefiltrovať a nechať 2 - 3 mesiace dozrieť.

Použitie:

Je to "bomba" na vitamín C.

Likér z černíc

Suroviny:

1/4 kg zrelých čiernych malín, 15 dag kandizovaný cukor, 1 škoricová palička, 0,7 l 45 % ovocného alkoholu

Postup:

Čierne maliny umyť a zmiešať so všetkými zložkami. Na svetlom mieste nechať 2 mesiace postáť, občas pohrkať. Prefiltrovať a znova 1 mesiac uskladniť.

Likér z čiernej bazy 2

Suroviny:

600 g zrelých bobúľ z čiernej bazy, 350 g cukru, 100 ml vody, 1 lyžicu kyseliny citrónovej, 1 vanilkovú paličku, 0,7 l 40 % alkoholu

Postup:

Čistými, umytými bobuľami z čiernej bazy zbavených stopiek naplniť fľašu, pridať vanilku a zaliať alkoholom. Na teplom a slnečnom mieste 2 mesiace nechať stáť, občas zahrkať.

Prefiltrovať a pridať cukrový roztok (cukor, voda a kyselina = cukrový roztok). A ďalšie 2 - 3 mesiace skladovať.

Likér z čiernej bazy 3

Suroviny:

2 - 3 kg zrelých bobúľ z čiernej bazy, 0,5 + 0,25 kg cukru, 1 vanilkovú paličku, 1 vanilkový cukor, 0,7 l 54 % rumu

Postup:

Čisté, umyté bobule z čiernej bazy zbavené stopiek, zamiešať s 0,5 kg cukru. V odšťavovacom alebo tlakovom hrnci odšťať. Do tejto šťavy pridať 0,25 kg cukru a vanilku. Priviesť do varu. Po úplnom vychladnutí primiešať rum. Na tmavom a chladnom mieste nechať stáť 1 mesiac. Nezabudnúť vybrať vanilku!

Likér z čiernych malín

Suroviny:

4 kg zrelých čiernych malín, 0,7 l koňaku alebo vínovice, 3/4 kg cukru, 1 vanilková paličku, 1 lyžicu Piment zrna, 1 lyžicu klinčekov

Postup:

Čierne Maliny umyť a zmiešať s cukrom. Dať do odstavovacieho (tlakového) hrnca a získať šťavu. Pridať v mažiari rozdrobené koreniny a vanilku. Pri malej teplote variť pokiaľ nezačne hustnúť. Ak sa zdá že je to kyselé, pridať cukor. Po vychladnutí vytiahnuť vanilku a doliať pripraveným alkoholom. Nechať 2 mesiace stáť.

Použitie:

Výborne pomáha pri chrípke a nachladnutiach.

Likér z čiernych ríbezlí

Suroviny:

1/2 kg čiernych ríbezlí, 1/3 kg kandizovaného cukru alebo cukrového roztoku, 0,7 l 40 – 45 % ovocného alkoholu, 2 - 3 klinčeky, 1 vanilková paličku

Postup:

Zrelé čierne ríbezle umyť a na noc nechať zaliaté vodou. Na druhý deň odcediť a rozmačkať. Všetky zložky zamiešať a dobre uzavrieť. Nechať postáť 3 - 4 týždne a parkrát pohrkať. Prefiltrovať, vyžmýkať a znova 2 - 3 týždne skladovať

Použitie:

Výborné pri chrípke, prechladnutí, reume a iných zápaloch

Ďalšie možnosti podľa chuti:

1. možnosť: Pre lepšiu vôňu sa môže pridať za hrsť listov z čiernych ríbezlí
2. možnosť: Na ten istý spôsob, ale pridať 5 g feniklu, aníz alebo kmín.

Liker z jarabiny vtáče

Suroviny:

1,5 kg jarabiny vtáče po prvých mrazoch, 3/4 kg hnedého cukru, 12 - 15 klinčekov, 1 škoricová paličku, 1,5 l 40 – 45 % alkoholu

Postup:

Bobule umyť a očistiť a všetky poroztláčať. Do pripravenej kaše pridať nadrobno na cukor a cez noc nechať na chladnom mieste nažiť. V mažiari rozdrobiť koreniny, pridať do kaše a zaliať alkoholom.

Dobre uzavreté nechať 3 mesiace na svetlom (nie slnečnom) mieste stáť

Prefiltrovať, vyžmýkať. Pri skladovaní sa odporúča nechať na tmavom mieste!!!

Použitie:

Pri nízkych teplotách, nevoľnostiach a problémoch s ľadvinami.

Likér z ľubovníka

Suroviny:

60 g Ľubovník bodkovaný sušený, 0,6 l 50 % alkoholu, 200 g hnedého cukru, 2x 100 ml destilovanej vody, 2 citróny, kôru z nich nadržnúť na strúhadle, 2 lyžice kyseliny citrónovej

Postup:

Ľubovník bodkovaný, citrónovú kôru, kyselinu, 100 ml destilovanej vody a alkohol - všetko zmiešať!

Fľašu uzavrieť a na 4 týždne postaviť na teplé - nie však slnečné miesto! Vylúhované prefiltrovať a zmiešať s cukrovým roztokom. Znova pred použitím nechať min. 2 týždne postáť.

Likér z mäty piepornej 1

Suroviny:

200 g mäta pieporná, 200 ml 70 % alkoholu, 500 ml vodky, 100 ml vody, 175 g cukru, 50 g výťažku z mäty piepornej, 1 lyžicu kyseliny citrónovej

Postup:

Použiť len listy z mäty piepornej. Tie umyť a osušiť a na drobno nakrájať. Vložiť do fľaše a zaliať 70 % alkoholom a 10 dní nechať stáť. Prefiltrovať. Z cukru, vody a kyseliny zaraobiť roztok, k tomu zmiešať

vodku a extrakt z mäty. Znovu spolu zmiešať a min. 1 týždeň nechať postáť. Skladovať na tmavom mieste.

Likér z mäty piepornej 2

Suroviny:

10 silných stebiel Mäty piepornej (zbierať pred kvitnutím, vtedy má najviac vône), 3 - 5 stebiel Medovky lekárskej (zbierať pred kvitnutím, vtedy má najviac vône), 5 zrníek koriandra, 3 - 5 klinčekov, 1,5 l 45 – 50 % ovocného alkoholu

Postup:

Mäta a medovku umyť a na papieri osušiť. Lístky otrhať! Koriander a klinčky v mažiari rozdrviť. Lístky a koreniny vložiť do väčšej fľaše so širokým hrdlom a zaliať alkoholom.

Uzavrieť na min. 4 - 6 týždňov a nechať na svetlom, nie však slnečnom mieste. Občas pohrkať. Potom prefiltrovať a ešte min. 3 mesiace nechať dozrieť. Len vtedy sa uvoľní tá správna vôňa.

Použitie:

Užívať večer pri nespavosti, na ukľudnenie, ráno na lačno pri žalúdočných a žilových problémoch.

Likér z paliny pravej

Suroviny:

4 g Benedikt lekársky, 4 g Zemežlč menšia, 4 g Palina pravá, 30 g pomarančových šúp, 250 g cukru, 1/2 škoricovej paličky, 1/8 l vody, pár kvapiek kyseliny citrónovej, 0,7 l 50 % alkoholu

Postup:

Všetky zelinky dať do fľaše a zaliať alkoholom. Dobre uzavreté nechať postáť na tmavom mieste 3 týždne. Prefiltrovať. Z vody, cukru a kyseliny citrónovej vyrobiť roztok. Všetko spolu zmiešať. Znova uzavreté nechať min. 2 mesiace dozrieť.

Použitie:

Veľmi dobré účinky na žalúdok!

Likér z trniek

Suroviny:

1/2 kg trniek, najlepšie po prvých mrazoch, odtrhnutú kôru z 1 citróna, 4 g sušenej pomarančovej kôry, 1 vanilkovú paličku, štipku muškátu, 400 g kandizovaného cukru, 0,7 l 40 – 45 % alkoholu.

Postup:

Trnky umyť a osušiť. Všetky zložky vložiť do fľaše a dobre uzavrieť. Skladovať na svetle (nie slnečné miesto). 2 mesiace nechať stáť. Nezabudnúť denne pohrkať! Prefiltrovať

Použitie:

Má protizápalové účinky. Užívať nachladnutiach, chrípke a reume.

Ľubovníkový likér

Suroviny:

kvety ľubovníka bodkovaného (len kvety) množstvo aké sa zmestí do fľaše, 300 ml destilovanej vody, 0,7 l 40 – 50 % alkoholu, kôra z 1/2 citróna.

Postup:

Čerstvo nazbierané kvety na sitku pod tečúcou vodou umyť, rozložiť na papier a niekoľko dní nechať schnúť. Na polovicu suchým ľubovníkom sa naplní fľaša, pridať postrúhanú citrónovú kôru a zaleje sa alkoholom. Na teplom mieste (nie na priamom slnku) nechať 3 týždne postáť. Nezabudnúť každý deň pohrkať! Prefiltrovať, rozriediť vodu a podrhnúť citrónovú kôru

Takto zarobené nechať ešte 2 - 3 mesiace stáť.

Použitie:

Účinkuje upokojujúco a protizápalovo.

Púpavový likér

Suroviny:

cca 60 žltých púpavových kvetov, 0,7 l 40 – 45 % alkoholu

Postup:

Púpavový kvet umyť a nechať obschnúť. Zaliať alkoholom, dobre uzavrieť a 3 - 4 týždne nechať stáť. Prefiltrovať a ďalšie 2 - 3 mesiace skladovať. Po tomto čase sa uvoľní tá správna aróma.

Použitie:

Užívať ako každý iný liek!

Rozmarínový likér

Suroviny:

8 - 10 čerstvých vetvičiek rozmarínu, 1 vetvičku tymiánu, 0,7l ovocného alkoholu

Postup:

Tymián, rozmarín umyť, ihlice otrhať a na papieri usušiť. Vložiť do pripravenej fľaše a zaliať alkoholom. Dobre uzavrieť. Na slnečnom mieste za občasného hrkania nechať postáť 2 mesiace. Prefiltrovať a ďalšie 2 - 3 mesiace nechať dozrieť.

Použitie:

Pomáha pri únave, vzpruží. Uvoľňuje kľčové stavy a je močopudný.

Šípkový likér

Suroviny:

1 kg zrelých a čerstvých šipiek (najlepšie po prvých mrazoch), 300g cukru, 1/2 škoricovej paličky, 4 klinčeky, 1/2 citrónovej kôry podrhnúť, 1/2 pomarančovej kôry podrhnúť, 1,5 l dobrého koňaku alebo vínovice,

Postup:

Šípky umyť a nechať obschnúť. Odrezať stopky a špičky. V sklenenej nádobe zmiešať šípky s cukrom a na chladnom mieste nechať cez noc nažiť. Na druhý deň touto zmesou naplniť fľašu, pridať ostatné zložky a zaliať vínovicou. Dobre uzavreté postaviť na 2 - 3 mesiace na slnečné miesto. Občas zahrkať. Prefiltrovať, vyžmýkať a znova nechať postáť na tmavom a chladnom mieste min. 4 týždne.

Použitie:

Obsahuje veľa vitamínu C a nie sú zanedbané ani vitamíny A a D.

Vitamínovo - citrónový likér

Suroviny:

4 citróny, 0,5 l destilovanej vody, 0,5 l 70 – 80 % alkoholu, 200 g cukru, 1 lyžica medu, 0,1 l destilovanej vody, pár kvapiek kyseliny citrónovej

Postup:

Citróny, vysušiť a len z vrchu žltú kôru podrhnúť a vyžmýkať. Šťavu a postrúhanú bielu šupu dať do fľaše a zaliať alkoholom a destilovanou vodou. Z cukru, medu, kyseliny citrónovej a 0,1 l vody uvariť cukrový roztok. Nechať vychladnúť a vliať do fľaše so zmesou. Dobre uzavrieť a na chladnom mieste nechať 3 - 4 týždne postáť. Prefiltrovať a ďalšie 4 týždne skladovať.

Použitie:

Piť vychladené s ľadom. Fantastické a chutné.

Napísal Miroslav Igaz:

Borovička ako liek

Suroviny:

125 g borievok zrelých a čerstvých, 1 kúsok borievkovej vetvičky, trochu nadtrhutej šupy z citróna, za štipku koriandra, za štipku pomletého kmínu, 0,7 l – 50 % alkoholu (vodka, gin, ovocné)

Postup:

Čerstvé borievky umyť a na papieri nechať minimálne 3 - 4 dni sušiť, borievky v mažiari rozdrviť, všetky zložky dať do fľaše zo širokým hrdlom, zaliať alkoholom a na chladnom mieste nechať približne 3 týždne postáť. Nezabudnúť denne fľašou potriať, potom prefiltrovať a zavretú fľašu nechať minimálne 3 mesiace dozrieť, užívať (piť) ako liek.

Anízový likér

Suroviny:
přibližně 2 hrste Anízu a 0,7 L 50 % alkoholu

Postup:

Aníz v maziari rozdrtit. Dať do 1 litrovej fľaše a zaliat' alkoholom. Na slnečnom mieste nechať minimálne 4 - 5 týždňov stáť. Prefiltrovať a dobre uzavrieť. Minimálne 2 mesiace nechať dozrieť. Užívať po jedle pri kŕčoch a na podporu trávenia.

Staré, ale stále aktuálne návody

Tyto recepty jsem převzal beze změn z prvorepublikových publikací zabývajících se touto tematikou (1922 – 1938).

Čokoládový likér

Suroviny a postup:

Do čisté láhve dáme 3/4 l čistého lihu s 15 dag strouhané čokolády dobře promícháme a postavíme na 8 dní na vlažné místo. Zvlášť si povaříme v 1/8 l vody 15 dag cukru 10 minut. Prochladlý promícháme s čokoládovým lihem, procedíme přes filtrační papír, čistý likér slijeme do čistých lahví, zazátkujeme, zapečetíme a uložíme.

Jahodový likér

Suroviny a postup:

2 l jahod čerstvých se prolisuje a přidá se k nim 1 l čistého lihu, dobře se pováže a nechá se v teple 8 dní. Pak se čistá tekutina slijí a zbytek vylisuje a vše profiltruje, přidá se 1 kg svařeného cukru ve 3/4 l vody. Likér můžeme přibarvit červeným bretonem.

Kávový likér

Suroviny a postup:

15 dag pražené umleté kávy hodíme do litru vařící vody, ihned odstavíme (vařiti se nesmí) a dobře přikrytou kávu necháme ustáti, načež ji procedíme kávostrojem neb čistým plátnem a odměříme. Zvlášť si povaříme v 1/2 l vody 60 dag cukru s 6 cm vanilky 12 - 15 minut a dáme chladnouti. Do studeného cukru nalijeme procezenou kávu a 1/2 l čistého lihu. Dobře promícháme, načež filtračním papírem procedíme likér do čistých lahví, zazátkujeme, zapečetíme a uložíme.

Kmínový likér

Suroviny a postup:

7 dag potlučeného kmínu namočíme na 4 dny do 1/2 l čistého lihu. (sklenice budiž dobře přikryta.) Pak si uvaříme v 1 litru vody 60 dag cukru na nitku 15 minut. Do vychladlého cukru přefiltrujeme kmín s lihem. Hotový likér nalijeme do láhví, zazátkujeme, zapečetíme a uschováme.

Likér borůvkový

Suroviny a postup:

Dej do velké láhve 4 litry zralých borůvek, 1 dag hřebíčků, kousek vanilky a nalej na ně 1 litr jemného lihu, 1 l pravé žitné kořalky. Zvlášť nechej vařit asi 15 min. 1 kg cukru ve 1/4 l vody a vlij na borůvky, poté nechej láhev s likérem na slunci státi 4 týdny, načež likér přeced' a nalij do lahví, uzátkuj a uschovej.

Likér malinový

Suroviny a postup:

Na 1 kg těchto plodů, zralých, dej 1/2 litru cukru, pak 1 litr rumu, asi 4 hřebíčky, proutek vanilky a nechej 6 neděl na slunci státi. Potom likér přeced' a uschovej.

Opálový likér (perlový)

Suroviny a postup:

3/4 litru svařeného mléka smícháme s 75 dag jemného krystalového cukru. Pak přidáme citronovou šťávu (1 a 1/2 citronu), 3/4 lusku vanilky a čistý lih. Likér dobře promícháme a necháme uležeti 10 dní. Každý den likér dobře protřeseeme. Hotový likér procedíme do čistých lahví, zazátkujeme, zapečetíme. Likér má lesk jako opál.

Slezská vařonka

Suroviny a postup:

20 kostek cukru navlhčíme rychle studenou vodou, dáme je do čistého hrnce a upražíme je do žluta. Potom nalejeme na cukr 3/4 litru považené vody, přidáme 6 cm skořice, citronovou kůru i šťávu (1/4 citronu), 3 - 5 hřebíčků a dobře vše povaříme. Vařící tekutinu dobře přikrytou odstavíme z plotny, načež do ní opatrně nalejeme 1/4 l lihu, přidáme 2 lžičky dobrého medu, zamícháme a dokud je vařonka horká, nalijeme ji do sklenic a podáváme.

Slezská vařonka (hlavně ve Slezsku) podává se hlavně v zimě pro zahřátí. Jest velmi chutná, u nás méně známá.

Vanilkový likér

Suroviny a postup:

2 lusky vanilky namočíme na 4 dny do 1 l čistého lihu. (sklenice budiž dobře přikryta.) Pak si uvaříme v 3/4 - 1 litru vody 1 Kg cukru na nitku 15 minut. Do vychladlého cukru přefiltrujeme vanilku s lihem. Hotový likér obarvíme na červeno červeným bretonem (3 kapky), nalijeme do láhví, zazátkujeme, zapečetíme a uschováme.

Vaječný koňak

Suroviny a postup:

25 dag tlučeného cukru, 6 žloutků, balíček vanilkového cukru třeme v míse 15 minut. Potom stále míchající přikapeme 1/2 l vařící sladké smetany a potom 1/4 l lihu, promícháme a dáme do lahví. Láhve uzavřeme a ve studenu uložíme. Občas lahví zatřepeme.