

Zpracování ovoce – domácí likéry



IRENA ZÁRUBOVÁ

ZO ČSOP ORLICE
HRADEC KRÁLOVÉ

Co je likér?

- Z latinského „liquifacere“ – rozpustit
- Ovoce naložené (rozpuštěné 😊) v lihu
- S přídavkem cukru nebo medu
- Často s kořením

Základní princip

- Rozkrájené ovoce naložíme do lihu (pálenky, vodky,...)
- Dle receptury přidáme koření
- Dle receptury přidáme cukr buď hned nebo až po vylouhování

Druhy likérů

- Ovocné
- Bylinné
- Ořechové
- Krémové

Konzervace

- Důkladně umyté sklo a víčka
- Lihové nápoje nevyžadují konzervaci
- Uchováváme v chladu, suchu (aby se zvenčí neutvořila plíseň) a temnu (pro zachování barev)

Jahodový likér

- 250g jahod, 3dcl alkoholu (min.40%), 175g cukru, 0,5l bílého (ružového) vína
- Jahody rozkrájíme a uzavřeme do sklenice spolu s alkoholem, 14 dnů necháme louhovat při pokojové teplotě
- Poté přecedíme a necháme okapat (nesmí se příliš vymačkávat, aby likér nebyl kalný)
- Cukr vaříme s vínem, zredukujeme cca na $\frac{1}{2}$
- Po vychladnutí vše smícháme a máme hotovo 😊
- Necháme zrát – ideálně do Vánoc

Višňový likér

- 2l vypeckovaných višní, 1l alkoholu (opět min.40%), 50g pomerančové kůry, 2 kousky skořice, 5 hřebíčků, hrst roztlučených pecek, 500g cukru moučka
- Vše smícháme a necháme 4 týdny louhovat v uzavřené sklenici, občas zatřepeme nebo promícháme
- Přecedíme a schováme na zimu

Ořechovka

- 1l lihu (opět min.40%), 0,5kg nezralých vlašských ořechů, 1 celá skořice, 7 hřebíčků a dále dle fantazie a chuti: badyán, vanilka, jalovec, pomerančová kůra..., cukr
- Ořechy nakrájíme (!) a spolu s kořením naložíme do alkoholu, uzavřeme do sklenice a necháme 6-8 týdnů louhovat.
- Poté slijeme a přidáme cukr dle chuti (50-400g)
- Všelék (jak říká paní Tichá 😊) – je dobrá na slabý žaludek, má protizánětlivé účinky, podporuje krvetvorbu, je dobrá na játra

PODORLICKÝ SKANZEN KRŇOVICE



www.krnovice.cz

Krňovice 33
Třebechovice p.O.
503 46

kontakt:
725 838 035
603 510 169