Vyrobte si vlastní likéry

Pokyny Ne. 1647

Stupeň obtížnosti: Začátečník

Pracovní doba: 40 Minuty

Hledáte skvělý dárek pro přátele a rodinu? S trochou námahy si můžete rychle vyrobit vlastní barevné likéry.



Alkohol a cukr jsou klasické konzervační látky. Ve směsi s chutným ovocem, šťávami nebo medem vytvářejí velmi osobní chuťové zážitky.

Nápojové likéry

Smíchejte ovoce nebo šťávy s cukrem a alkoholem a nechte směs vyluhovat - takto se vyrábějí likéry. Měli byste použít čirý alkohol s obsahem alkoholu alespoň 20 %, aby vám nějakou dobu vydržel.

Připravili jsme pro vás tři oblíbené recepty, které můžete sami vyzkoušet a pak v pěkném balení obdarovat své přátele nebo známé.





Ovocné likéry

Pokud je to možné, naplňte skleněnou nádobu (zavařovací sklenici nebo láhev) ovocem s měkkou slupkou a posypte ho cukrem, poté přidejte alkohol. Ovocný likér se musí louhovat nejméně 30 minut, pak je připraven k vychutnání.

Ovoce, cukr a alkohol lze smíchat v **následujícím poměru**: 3 díly ovoce, 3 díly cukru, 9 dílů alkoholu.

Příklad: Na 300 g ovoce potřebujete 300 g cukru a 900 ml alkoholu. Na 250 g ovoce potřebujete 250 g cukru a 750 ml alkoholu

Nealkoholická verze - také pro darování jako dárek:
Ovoce stačí smíchat s cukrem, šťávou, zjemnit citronem a vodou, případně ochutit kořením, jako je skořice nebo hřebíček - a vlastní limonáda je hotová.

Vaječný likér a úlovek medvěda

Vajíčkové a medové likéry jsou také velmi oblíbené speciality, které zná a miluje mnoho lidí.

Vaječný likér
Tento lahodný nápoj připravíte tak, že nejprve svaříte pravou vanilku z jednoho nebo dokonce dvou lusků spolu s 200 ml smetany a poté vmícháte 250 g moučkového cukru. Jakmile směs vychladne, přimíchá se 200 ml čirého alkoholu. Tím je také zajištěna trvanlivost nápoje. Přesto je vaječný koňak známý tím, že se nedá skladovat příliš dlouho.

Alternativně lze vaječný koňak připravit i bez alkoholu, s příchutí pomeranče, citronu a skořice. Tento vairante by se však měl vypít okamžitě (vyrábí se mimo jiné z vajec).

Medvědí úlovek
Bärenfang je název pro likéry, v nichž se med mísí s alkoholem a kořením, jako je skořice, pomerančová kůra a hřebíček. Přísady se míchají tak dlouho, dokud se med v tekutině nerozpustí, čímž vznikne řídká tekutina.



Rozdávání likérů

Domácí likéry vypadají obzvlášť dobře, pokud lahve nebo skleněné nádoby po stáčení ozdobíte pěknými etiketami, zamilovanými vzkazy a stužkou. V naší nabídce najdete vše, co potřebujete k výzdobě personalizovaných dárků. Nejdůležitější materiály jsme pro vás jako obvykle shromáždili zde v našem seznamu materiálů.

Musíte mít

10 % sleva na zboží značky VBS



VBS Skleněné láhve s výkyvným víčkem, 2 kusy

Obsah balení: 250 ml
Obsah: 2
Hloubka: 5 cm
Šířka: 5 cm
Výška: 19.5 cm
Materiál: Sklo

115,91 Kč
~~128,79 Kč~~

Podrobnosti o položce

Množství: − 1 + Přidat do Košíku

Podrobnosti o článku:

Číslo položky	Název článku	Množství
766302	VBS mini láhve s otočným víčkem, 4 kusy	1
686303	Skleněné láhve VBS "Milk", sada 3 ks	1
766517	VBS Skleněné láhve s výkyvným víčkem, 2 kusy	1
14737	Kraftové papírové samolepky "Domácí"	1
20393	Obdélník - zaoblené hrany" tabulové fólie	1
291668-01	Základní" jutová šňůraKrém	1
418140	Ozdobná šňůra, klasická	1