



Letos Vás zahřejeme... ✦ ✦



✦ ✦
LIKÉRY



Stavíme vaše vize...



pektra
PRO



Vážení přátelé,
díky velice kladným ohlasům na naši loňskou
perníčkovou kuchařku jsme se rozhodli pokračovat
a založit novou tradici. Loni jste si s námi mohli svátky
pořádně okořenit. Motto tohoto roku je:

Letos Vás zahřejeme...

Přinášíme Vám kuchařku plnou inspirace na domácí
likéry s alkoholem i bez. Věříme, že si tak každý přijde
na své a budete opět nadšení.

Své nadšení s námi můžete sdílet na e-maliu:

spektra@spektrapro.cz

Vaše reakce nás velmi potěší, protože za každou
kuchařkou stojí pořádný kus práce. Stejně tak jako za
každou naší stavbou, projektem i výkresem.

Celý rok jsme pilně pracovali i odpočívali, abychom si
na jeho sklonku mohli říci, že tento rok "Stál za to..."

Vychutnejte si s námi každý zbývající doušek roku
letošního a na ten další se už nyní nesmírně těšíme.

Z celého srdce Vám naše společnost
přeje co nejkrásnější Vánoce a úspěšný
nadcházející rok. A nyní je na čase obrátit
list a podívat se, co na nás čeká...



Likéry podle Spektry PRO

SPECIALNÍ EDICE



WWW.SPEKTRAPRO.CZ

OBSAH NA ROZEHRÁTÍ

Bezový likér Jarmily Šebové	6
Toffifee likér Evy Pelikánové	7
Kávodý likér Lenky Dejdarové	8
Ořechový likér Hedy Paterové	9
Perníčkový likér Lenky Železné	10
Sirup ze šípků Kristíny Beranové	11
Karamelový likér Lenky Dejdarové	12
Karamelový likér Veroniky Gloserové	13
Baileys – likér jemné chuti Evy Jarošové	14
Kořeněné arancello Veroniky Gloserové	15
Sirup na svařené víno Marcely Votrubové	16
Likér z lesních plodů Elišky Zabadanové	17
Kokosový vaječný likér bez lepku Lenky Železné	18
Likér z ledových kaštanů Kamily Weissmannové	19

Bezový likér ze zralých kuliček

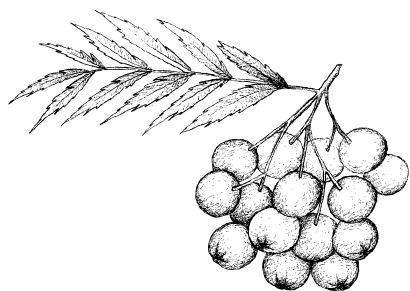
Autorka: Jarmila Šebová



Ingredience

- 2,5 l bezinek (zralé kuličky černého bezu)
- 1 l vody
- 1 vanilkový cukr nebo lusk
- 1 kg cukru
- 6 PL uvařené silné kávy
- 0,5 l rumu

(nebo vodky, kdo nemá rád rum)



Postup

Do hrnce nalijeme odměřenou vodu, nasypeme proprané kuličky černého bezu a vaříme 15 minut.

Vezmeme druhý hrnec, dáme do něj cedník, na něj plátýnko, nasypeme kuličky bezu a vymačkáme z nich co nejvíce šťávy.

Do hrnce s vymačkanou šťávou a vodou, ve které se bez vařil, přidáme cukr, kávu a vanilkový cukr/lusk.

Přivedeme k varu a vaříme, dokud se cukr zcela nerozpustí.

Necháme vychladnout a dáme odpočinout do lednice do druhého dne. Druhý den přidáme rum (vodku), dobře promícháme a nalijeme do čistých sterilních sklenic.

Pokud vydržíme, necháme alespoň měsíc likér odležet.

V chladu vydrží likér klidně i dva roky (nepodařilo se u nás ověřit).

Likér Toffifee

z oblíbené
bonboniéry

Autorka: Eva Pelikánová

Suroviny:

- 80 g cukru
- 120 g bonbónů Toffifee®
- 300 g mléka
- 200 g smetany, min. 30% tuku
- 1 vejce
- 200 g vodky (někdy dávám rum)

Postup:

1. Nasypte cukr a bonbóny do čisté a suché mixovací nádoby a rozmixujte.
2. Přesypťte směs do hrnce.
3. Přidejte mléko, smetanu a vejce, zahřívejte za stálého míchání 5 min na 80°C.
4. Přidejte vodu nebo rum, zahřívejte 4 min na 90°.
5. Likér nalijte do 2 lahví (0,5 l) a nechte zcela vychladnout.
6. Likér Toffifee® skladujte v lednici a podávejte vychlazený.





Kávový likér

Autorka: Lenka Dejdarová

INGREDIENCE

- 350g slazeného Salka
- 120 ml rumu
- 20 g vanilkového cukru
- 6 vrchovatých lžiček instantní kávy rozpuštěné a zamíchané se 30 ml horké vody
- 200 ml smetany ke šlehání



POSTUP

- Do rendlíku dejte Salko spolu se smetanou a vanilkovým cukrem.
- Na mírném plameni za stálého míchání zahřívejte, dokud nebude Salko dohladka vymíchané se smetanou.
- Poté přidejte kávu, promíchejte, stáhněte z plotny a nechte vychladnout.
- Po vystydnutí směsi přilijte rum, důkladně promíchejte.
- Vše pak plňte do umytých a suchých uzavíratelných sklenic. Skladujte v lednici a likér před nalitím vždy pořádně protřepejte.





Autorka: Heda Paterová

OŘECHOVÝ LIKÉR

- 15 až 20 ks nezralých ořechů [doporučená doba sběru je konec června až začátek července, aby se daly ořechy snadno překrojit]
- 2 ks celé skořice
- 15 ks hřebíčku
- 1 l vodky nebo pálenky [doporučuji slivovici]
- **PO VYLOUHOVÁNÍ** roztok: 500 ml vody, 400 g cukru



Omyté ořechy nakrájíme na osminky nebo na tenké plátky a dáme je do velké sklenice od okurek. Přidáme k nim nalámanou skořici, hřebíček a zalijeme alkoholem tak, aby byly ponořené. Sklenici zavíčujeme a postavíme na slunné a teplé místo, kde necháme ořechy louhovat alespoň 4 týdny. Obsah sklenice občas promícháme. Poté tmavě hnědý ořechový výluh scedíme přes plátno a dle chuti naředíme cukrovým roztokem, který připravíme svařením vody a cukru. Hotový ořechový likér přelijeme do lahví a uložíme do chladu uležet.



Perníkový likér

Autor: Lenka Železná



Na 1,5 litru potřebujete:

- 500 ml smetany ke šlehání
- 3 lžíce kakaa (toho hořkého na pečení)
- 3 vrchovaté lžičky perníkového koření
- 500 ml bílého rumu (použila jsem Božkov)
- 2 plechovky kondenzovaného mléka

Postup:

Do kastrůlku nalijeme smetanu ke šlehání, přidáme kakao, perníkové koření a necháme projít varem. Jakmile začne smetana bublat, tak vypneme plamen a necháme ji lehce vychladnout. Když mám čas, nechám směs přes noc v lednici, aby se perníkové koření rozleželo a uvolnilo svoji chuť a vůni. Než budu druhý den pokračovat, nejdřív směs znovu lehce zahřeji.

Poté do kastrůlku přidáme bílý rum. V tuto chvíli můžeme směs přecedit přes plátýnko, abychom z likéru dostali kousky perníkového koření. Není to ale nutné. Poté přidáme kondenzované mléko a přelijeme do uzavíratelné nádoby. Likér uchováváme v lednici.

*Voní jako zimní
pohádka a zahřeje na duši.
Pojďme zavzpomínat na loňský rok...*

Šípkový sirup nadupaný vitamínem C

Autorka: Kristína Beranová

Suroviny:

- 800 gramů čerstvých šípků
- 1 citrón, bez chemického ošetření, na plátky
- 1300 gramů převařené vody, vychladlé
- 900 – 1100 gramů krystalového cukru, v poměru 1:1 ke scezené tekutině
- 1 čajová lžička kyseliny citrónové

Postup:

Do mísy odvažte šípkky. Propláchněte je pod tekoucí vodou a vložte do mixovací nádoby. Sekejte 10 sek na vysokou rychlost. Přidejte citrón, převařenou vodu a nechte louhovat 24 hodin. Vše opět promixujte. Cedník vyložte plátníkem a propasírujte přes něj do misky obsah mixovací nádoby.

Zvažte scezenou tekutinu. Poté přidejte stejné množství cukru. Přidejte kyselinu citrónovou a míchejte cca 10 minut. Sirup přelijte do sterilizovaných uzavíratelných lahví a uchovejte v chladu.

Sirup nalijte podle chuti do sklenice, můžete přidat sušené brusinky, kostky ledu, plátek citrónu a zalijte sodovkou.

Pokud dáváte přednost alkoholové verzi místo sodovky zkuste zalít sirup vychlazeným proseccem.

Stejným způsobem můžete připravit sirup z rakytníku.



KARAMELOVÝ LIKÉR RECEPT

Sladké pokušení,
kterému nedokáží
odolat především
snachy paní Dejdarové.



INGREDIENCE:

- 1 plechovka karamelového Salka
- 250 ml plnotučného mléka
- 250 ml smetany ke šlehání
- 150 ml rumu
- špetka soli

POSTUP:

- Do rendlíku dejte mléko, smetanu a karamelové Salko. Vše za stálého míchaní zahřívejte, dokud se Salko úplně nerozvaří. Poté rendlík stáhněte z plotny a nechte směs vychladnout.
- Po vystydnutí dejte směs do mixéru, přidejte špetku soli a rum.
- Poté prošlehejte asi 1 minutu na plný výkon.
- Vše pak plňte do umytých a suchých uzavíratelných sklenic.
- Hotový likér skladujte v lednici a před nalitím ho vždy pořádně protřepejte.



Karamelový likér

Autorka: Veronika Gloserová



Suroviny

- 400 g plechovka kondenzovaného mléka, chlazená, (lze nahradit karamelovým kondenzovaným mlékem)
- káva 1 PL instantní, rozpuštěná v 1 lžici horké vody
- vanilkový extrakt 1 ČL
- 400 ml brandy lze nahradit rumem
- 500 ml smetana ke šlehání

Suroviny

Uzavřenou plechovku s kondenzovaným slazeným mlékem ponořte do hrnce s vodou a zvolna vařte dvě hodiny.

Nechte vychladnout a teprve pak plechovku otevřete.

Tuto část přípravy můžete přeskočit, pokud jste koupili karamelové kondenzované mléko.

Zkaramelizované kondenzované mléko v míse promíchejte s kávou, vanilkou a brandy dohledka. Pak dobře promíchejte se smetanou. Nalijte do jedné velké sterilizované lahve nebo několika menších.

V chladničce vydrží nejméně 2 týdny, ale máme zkušenost, že podávaný na ledu, nalitý na zmrzlinu nebo jen tak upíjený u chladničky zmizí mnohem dříve.

BAILEYS

likér jemné chuti

Autorka: Eva Jarošová



Ingredience

- 500 ml kvalitního rumu
- 2 karamelová kondenzovaná mléka
- 1 smetana ke šlehání kelímek 33%
- 50g rozpuštěné hořké kvalitní čokolády
- 6 lžic uvařené silné kávy espressa

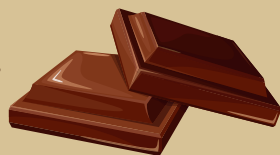


Postup

Do mísy dát 2 plechovky karamelového salka, 1 smetanu ke šlehání a v robotu vyšlehat. Přidat 6 lžic uvařeného espressa, rozpuštěnou čokoládu nad párou, rum a znovu vyšlehat. Hotový likér přelit do sklenic a dát vychladit do lednice.

Vydrži delší dobu, jelikož recept neobsahuje vejce.

U nás se vypije rychle.



Kořeněné arancello



Postup

1. Pomocí škrabky na brambory tence oloupejte kůru z pomerančů, snažte se, aby na ní nezůstalo ani trochu bílé hořké části. Kůru, skořici, kardamon a vanilku dejte do velké uzavíratelné sklenice nebo směs rozdělte do několika menších.
2. Zalijte vodkou a nechte na tmavém místě týden stát, několikrát denně protřepejte.
3. Po týdnu uvařte půl litru vody a rozpustte v ní cukr. Přidejte kořeněnou směs s vodkou a nechte trochu zchladnout. Přelijte zpět do sklenice, uzavřete a nechte uležet další týden. Občas protřepejte.
4. Přecedte do ozdobných lahví, pevně části vyhodte. Uložte na tmavém chladném místě až do Vánoc. Před darováním vložte pro efekt do každé lahve trochu čerstvé pomerančové kůry a koření.

Likér vydrží až 6 měsíců.

Autorka: Veronika Gloserová

Suroviny

- 5 ks velkých bio pomerančů
- 1 svitek skořice
- 3 tobolky kardamonu
- 1 ks vanilkový lusk
- 1 l vodky
- 600 g krupicového cukru

Na ozdobu:

- pomerančová kůra
- skořice svitek
- kardamom
- vanilkový lusk



“Tehle domácí pomerančový likér působí jako kouzlo – hřeje, i když mrzne, až praští, a za okny létají sněhové vločky.”

Sirup na svařené víno

Autorka: Marcela Votrubová

Ingredience

- 1 kg cukru
- 1 l vody
- 25 g badyánu
- 20 g hřebíčku
- 30 g skořice (celé)
- 10 g nové koření
- kůra z 1 citronu
- kůra z 1 pomeranče



Postup

- Cukr v co největším hrnci, který najdete, nasucho zkaramelizujete dozlatova. Nečekejte na sytě hnědou barvu, ať nezhnědne příliš a nezhořkne. Zalijte vodou (pozor, ať se při tom neopaříte a nespálíte) a nechte už jen mírně povařit, dokud se karamel nerozpustí. Přidejte koření a kůru, 5 minut povařte a nechte přes noc v chladu odležet.
- Druhý den přecedte, nalijte do velké lahve (třeba od vína) a uložte do tmy. Vyvařené koření můžete propláchnout ve vodě, usušit a použít na ozdobu.
- Až budete mít chuť na svařené víno, počítejte na 1 porci s 200 ml horkého vína a 30 ml sirupu, což jsou dvě velké polévkové lžíce po babičce. Bílý svařák zdobte citronem, červený pomerančem.
- Svařené víno se ředí na 8-9%, tj. 750 ml vína a 250 ml vody u vína 13% + sirup.



LIKÉR Z LESNÍCH PLODŮ



Autorka: Eliška Zabadanovová

SUROVINY:

- 450 gramů směsi lesních plodů, rozmražených
- 300 gramů vody
- 150 gramů cukru
- 30 gramů domácího vanilkového cukru
- 300 gramů rumu



POSTUP:

1. Do hrnce vložte lesní plody, vodu, cukr a vanilkový cukr, vařte za stálého míchání 15 min pod bodem varu 90°C. Přidejte rum, zamíchejte.
2. Přelijte přes jemné sítko a plňte do 2 lahví (à 0,5 l).
3. Nechte chladnout a uchovávejte v chladničce max. 3 měsíce.

TIP: Místo směsi lesních plodů můžete na likér použít jen jeden druh ovoce.



Kokosový vaječník



Tento recept ocení obzvlášť osoby s intolerancí laktózy, ale také ti, co chtějí Vánoce pojmout trochu odlehčeně.

Autorka: moje dlouholetá inspirace Zuzana Komůrková, zveřejnila Lenka Železná



Suroviny

- 6 žloutků
- 120-150 g kokosového cukru [můžete dát třtinový nebo sladidlo]
Nelekněte se, díky tmavému kokosovému cukru bude více do hněda.
- zrníčka pravé madagaskarské vanilky
Lze nahradit mletými boby fazolí tonka.
- 500 gramů kvalitního kokosového mléko v plechovce.
Sleduji složení a obsah kokosové hmoty, ty s gumou nekupuji.
- 250 gramů kvalitního rumu [někdy dávám bílý kokosový Božkov]

Postup

- Za použití ručního mixéru a neustálého míchání vložte do hrnce žloutky, kokosový cukr a zrníčka vanilky.
Hřejte 6 min při 70°C střední rychlost.
- Přidejte kokosové mléko, rum a za stálého míchání hřejte 5 min při 70°C [míchejte na vyšší rychlost].
- Přelijte do lahve. Po vychladnutí podávejte.



Likér z ledových kaštanů

Autorka: Kamila Weissmannová

Suroviny

- 3 tyčinky ledových kaštanů (á 40g)
- 1 tyčinka ledových kaštanů hořkých
- 250 ml smetany ke šlehání 33%
- 350 ml rumu
- 2 lžičky cukr moučka
- 1 slazené kondenzované mléko
- mandlové aroma



Postup

- Do hrnce nalijte 250 ml smetany.
- Za stálého míchání zahřívejte 5 min při 50 °C.
- Nalámejte ledové kaštiny do teplé smetany. Nechejte rozpustit. Míchejte 2 min při 50 °C.
- Nechte chvíli vychladnout a přidejte 350 ml rumu, salko, 2 lžičky cukru moučka a dle chuti mandlové aroma.
- Vyšlehejte 1 min na vyšší rychlost.
- Dejte do lahve a nechte vychladit.

Poznámky





**Na
tomto
výtisku
kuchařky
společnosti
Spektra PRO
spolupracovali:**

**Eva Jarošová
Lenka Železná
Heda Paterová
Jarmila Šebová
Eva Pelikánová
Lenka Dejdarová
Kristína Beranová
Marcela Votrubová
Veronika Gloserová
Eliška Zabadanovová
Kamila Weissmanová**