

Bezinkový likér na Vánoce

30 září, 2020 [Barča Uhlová](#)

Před pár dny jsem se v obchodě pohoršovala nad tím, že už v září nabízí prodejci umělé Santa Clause a vánoční výzdobu. A teď sama dávám na web recept na vánoční likér. Jenže ono to jinak nejde. Aby dozrál a všechny chutě se správně propojily, musí se nechat uležet alespoň dva měsíce. Tak honem vytáhněte / vyrobte bezinkovou šťávu a pusťte se do toho, ať si máte na první adventní neděli čím přit'uknout.



Co na bezinkový likér potřebuji:

- 1,5 l bezinkové šťávy (převařené)
- 500 g bio třtinového cukru
- 1 šálek kávy (asi 250 ml)
- 0,5 l klasického rumu
- 3 svítky skořice
- 3 hvězdičky badyánu
- 50 g bio vanilkového cukru
- 2 velké pomeranče
- 1 citron

Šťáva, základ likéru

Začneme s bezinkovou šťávou. To znamená vyrazit ven a přinést si domů velký košík plný bezových plodů. Často jsou mezi nimi i zelené, ještě nedozrálé, kuličky nebo naopak přeschlé kousky. Ty přeberte a nechte si jen ty pěkné. Z velkého koše bezinek získám zhruba jeden a půl litru bezinkové šťávy. Jak?

Ideální je, pokud máte doma odšťavňovač nebo lisovačku. Jestli jste na tom jako já a nic z toho nevlastníte, musíte se výrobou prostě promáčet. Trvá to dlouho, ale je to pak echt domácí. Oberte kuličky bezinek (dobře to jde vidličkou) a ty škaredé vyhod'te. Všechny ostatní dejte do většího hrnce s objemem alespoň 3 litry. Rozmačkejte kuličky a pak přilijte litr vody. Množství bezinek v receptu vychází na dva takové hrnce. Ty pak postavte na plotnu a hlídejte, kdy šťáva začne vařit.

To je důležité, protože bezinky musí vždy projít bodem varu! Syrové plody bezu černého jsou jedovaté. Tak na to myslete, ať se vyhnete zažívacím potížím, nedej bože návštěvě nemocnice. Jakmile šťáva začne vařit, nastavte si časovač na 15-20 minut. Po takovém převaření je již šťáva bezpečná. (Já to raději převařuji dvakrát, jen pro pocit.) Tekutinu pak přeced'te a vymačkejte i veškerou šťávu z kuliček.



Jak na výrobu likéru

Ted' už je to jednoduché. Šťávu z bezinek vlijte do velkého nerezového kbelíku nebo vyššího hrnce. Dávejte pozor, stříká. To je jediná nevýhoda. Úklid vám zabere asi stejně času jako výroba. Kapky bezinkové šťávy totiž nesmíte nechat zaschnout, jinak nepůjdou umýt. Takže neustále čistěte linku, zeď, cokoliv je zrovna obarvené.

Zpátky k likéru. Bezinkovou šťávu smíchejte s dalšími ingrediencemi. Já mám osvědčený postup: nejprve přidám oba cukry a míchám, dokud se nerozpustí. Vanilkový bio cukr (i skořicový) seženete v DM drogerii nebo od značky Amylon. A v budoucnu si vyrobíme i domácí! Pak přiliju rum a pak kávu, kterou jsem si předtím uvařila. Já vařím rovnou dva šálky, protože když už se jednou v kuchyni káva rozvoní, neodolám.

Potom vymačkám šťávu z pomerančů a z citronu a přidám ji do likéru. Protože v tomto receptu nepoužíváme citrusovou kůru, nemusíte nutně kupovat bio pomeranče a citrony. Pozůstatky pesticidů se ale podle některých chemických testů nachází nejen v kůře, nýbrž i v dužině citrusů. I když v menším množství. Takže já dávám přednost bio, ale záleží na vás.

Na závěr si nachystejte tři láhve s kořením. Dvě litrovky a jednu půllitrovku. Do každé vložte jednu skořici a jednu hvězdičku badyánu. Tu musíte nejprve rozdrtit, přepulit, zkrátka ji přizpůsobit tak, aby prošla hrdlem láhve. Koření v lahvi zalijte likérem (mělo by být ponořené) a lahve uložte na chladné a tmavé místo. Likér nechte odpočívat minimálně do začátku prosince, ideálně až do svátků. Moje rodina ho miluje a věřím, že u vás doma taky zaboduje.

