



Frühlings-  
Blüten-Likör

## LIKÉR Z JARNÍCH KVĚTŮ

Lehký a voňavý likér ze všech květů, které nám přináší jaro. Jeho jemná chuť v sobě uchová atmosféru prvních teplých dní.

Na 1 litr		Na 5 litrů
10 g	jarní květy, například prvosenky jarní, violky, plicníku, hluchavky nebo popence	50 g
2	citron	10
300 ml	alkohol (96%)	1,5 l
550 ml	voda	2,75 l
300 g	cukr	1,5 kg

### Jak na to:

- 1 | Ohřejeme vodu a mícháním v ní rozpustíme cukr. Přidáme vymačkanou šťávu z citronů. Sirup povaříme asi deset minut a potom necháme vychladnout.
- 2 | Dokud je sirup ještě teplý (40–60 °C), přidáme do něj květy a necháme pod poklicí den odstát.
- 3 | Přimícháme alkohol a necháme v uzavřené nádobě další týden.
- 4 | Sirup přefiltrujeme přes jemnou tkaninu a poté rozléváme do lahví.

### Můj tip

V průběhu týdenního louhování můžete přidávat další květy. Můžete použít sušené květy prvosenky a violky, z čerstvých vznikne jemnější likér.



### SKLIDIT NEBO KOUPIŤ

Rostliny kvetoucí zjara najdete často ve velkých množstvích podél polních cest a na okrajích lesů a luk. Některé z nich jsou ovšem zákonem chráněné, proto je nutné se o pravidlech jejich sběru informovat dopředu. Například prvosenka jarní je podle českého Červeného seznamu řazena mezi ohrožené druhy, nesmí se sbírat ani květy. Mnohé jarní květiny se dají pěstovat na zahradě.



### ZRÁNÍ A TRVANLIVOST

Likér si můžete vychutnat ihned. Skladováním ztrácí svoji pěknou barvu a nahnědne. Nejpozději do jednoho roku od výroby by se měl spotřebovat, protože tou dobou už z něj vyprchá lehké květinové aroma.

## LIKÉR Z ŠEŘÍKU

Lehký jarní likér se hodí k odpolednímu posezení za prvních teplých dnů.

### SKLIDIT NEBO KOUPIŤ

Jestli máte na zahradě keř šeříku, tím pádem máte i mnoho květů, jejichž aroma se v likéru uchová. Ale pozor, zelené části šeříku jsou jedovaté, proto je třeba květy sbírat opatrně a s rozvahou. Zahřátím sirupu z květů dojde k odstranění možných zbytků jedovatých látek.

### ZRÁNÍ A TRVANLIVOST

Tento speciální likér je lepší spotřebovat brzy, protože barva rychle ztrácí na intenzitě. Chuť se zachová déle než rok, ale likér by přece měl lahodit i oku.

Na 1 litr		Na 5 litrů
150 g	natrhané šeříkové květy	750 g
2	neošetřený citron	5
1	vanilkový lus	5
200 ml	bílé víno	1 l
300 ml	alkohol (96%)	1,5 l
250 g	cukr	1,25 kg
100 g	med	500 g

### Jak na to:

- 1 | Otrháme šeříkové květy, jeden citron nakrájíme na plátky a vanilkový lus rozkrojíme podélně na dvě půlky. Vše zalijeme bílým vínem a zatížíme talířem, aby se květy ponořily do vína. Necháme zakryté pokličkou den odstát.
- 2 | Vodu s cukrem přivedeme k varu. Přidáme plátky citronu a necháme 10 minut povařit.
- 3 | Dokud je sirup ještě horký, přimícháme výluh z květů a směs 20 minut povaříme na teplotu 80 °C. Směs stále mícháme a nenecháme ji dojít k varu.
- 4 | Horký sirup přefiltrujeme přes lisovací tkaninu a přidáme med. Až sirup zchladne, přidáme alkohol.
- 5 | Likér přefiltrujeme přes skládací filtr a ihned rozléváme do lahví. Skladujeme v temnu a chladu.



### Můj tip

Čím tmavší a sytější je barva šeříku, o to hezčí barvu bude likér mít.



## Můj tip

Nechejte několik menších, pevných, sytě červených šápků vylouhovat v pálení a přidejte je do lahví s likérem jako dekoraci.



## LIKÉR Z RŮŽE ŠÍPKOVÉ KŘOVIŠTNÍ

Tento likér voní po květinách a snoubí v jedné lahvi tři roční období. Zachutná milovníkům lehčích a sladších likérů.

Na 1 litr		Na 5 litrů
50 g	čerstvé listy růže	250 g
	šípkové křovištní	
350 ml	ovocná pálenka (40–42%)	1,75 l
1 hrst	květy růže šípkové křovištní	5 hrstí
50 g	zralé červené šípky	250 g
500 ml	sladké bílé víno	2,5 l
300 g	med	1,5 kg

### Jak na to:

- 1 | Na jaře nasbíráme mladé a nedozrálé růžové listy a lehce prolisujeme v plastovém pytlíku. Poté zalejeme pálenkou a necháme 2–3 dny louhovat.
- 2 | Výluh přecedíme a filtrát necháme zrát v dobře uzavřené nádobě v chladu a tmnu.
- 3 | Následně přidáme otrhané květy (bez květního lůžka) a necháme je po zbytek přípravy louhovat.
- 4 | Na podzim sklídíme šípky, které omyjeme studenou vodou, rozmělníme v hmoždíři a přidáme do výluhu.
- 5 | Po přibližně 6 týdnech výluh scedíme a vylisujeme. Víno lehce ohřejeme, rozpustíme v něm med a směs přilejeme do výluhu.
- 6 | Výluh necháme zrát přinejmenším další 2 týdny. Skladujeme v dobře uzavřené nádobě, ve tmě a v chladu. Za tu dobu se vytvoří usazenina. Následně likér přefiltrujeme přes skládací filtr nebo přes jemnou lisovací tkaninu.



### SKLIDIT NEBO KOUPIŤ

Šípková růže roste jak v zahradách, tak i na okrajích lesů a polí. Je třeba dát pozor, aby byly šípky tmavé a měkké, ale ne příliš měkké. Sušené plody v tomto případě nemůžu doporučit. Šípková růže roste bujaře, takže si při sběru listů a plodů nemusíte dělat starosti se zachováním rostliny.



### ZRÁNÍ A TRVANLIVOST

Likér chutná skvěle hned po dokončení a ani skladováním neztrácí na chuti. Změnu prodělá pouze barva, původní červená po zhruba jednom roce zhnědne.



## LIKÉR Z BORŮVKOVÝCH KVĚTŮ

Likér z borůvkových květů překvapí intenzivní ovocnou chutí, která si zároveň zachová jemnost. Barvu má tmavě fialovou.

### SKLIDIT NEBO KOUPIŤ

Mladé listy borůvky nasbíráte v řídkých starých lesích, nejlépe na vyšších větvích borůvkových keřů. Z vyšších větví se sbírají snadno a nejsou poškozeny drobnými živočichy.

### ZRÁNÍ A TRVANLIVOST

Tento sytě zbarvený likér si můžete vychutnat hned po dokončení. Vydrží sice dlouho, ale začerstva má nejsilnější ovocné aroma.

Na 1 litr		Na 5 litrů
3 hrsti	mladé borůvkové listy	150 g
½	citron	2
1	vanilkový lusk	5
600 ml	slivovice (42–45%)	3 l
400 ml	invertní cukr	2 l

### Jak na to?

- 1 | Borůvkové listy omyjeme a osušíme hadříkem.
- 2 | Vanilkový lusk rozkrojíme na půlky. A dále vymačkáme šťávu z citronu.
- 3 | Borůvkové listy, vanilkový lusk a citronovou šťávu přidáme společně se slivovicí do nádoby s uzávěrem a necháme na tmném místě 6 týdnů louhovat.
- 4 | Výluh scedíme a vmícháme do něj invertní cukr. Likér necháme zrát další 3 až 6 týdnů. Potom přefiltrujeme přes skládací filtr a rozléváme do lahví.

### Můj tip

Také použitá slivovice dodává likéru aroma. Pro výrobu likéru doporučuji slivovici z odrůdy Löhrlpflaume, která má příjemnou vůni. Hodí se také švestka Wagenheimova, která má výraznější ovocnou chuť.







## HEŘMÁNKOVO-YZOPOVÝ LIKÉR

Lehký bylinný likér se silným heřmánkovým aroma – tak se dá popsat tento „zdravý“ likér určený především pro příznivce heřmánku. Není to likér pro každého, ale i když vám nezachutná, přece stojí za to vyzkoušet něco nového.

Na 1 litr		Na 5 litrů
80 g	čerstvé květy heřmánku	400 g
nebo 50 g	sušené květy heřmánku	250 g
5 větviček	yzop (min. 15 cm)	25 větviček
1 větvička	meduňka lékařská	5 větviček
1	neošetřený citron	5
550 ml	rybízová pálenka (40–45%) (případně hruškovice)	2,75 l
300 ml	voda	1,5 l
300 g	cukr	1,5 kg

### Jak na to:

- 1 | Citron nakrájíme na tenké plátky. Ohřejeme vodu, rozpustíme v ní cukr a přidáme plátky citronu. Povaříme 10 minut.
- 2 | Do ještě horkého cukrového sirupu přidáme byliny. Sirup zamícháme, zakryjeme pokličkou a necháme vychladnout. Necháme den odstát.
- 3 | Sirup přefiltrujeme přes jemnou tkaninu a přimícháme alkohol. Přelejeme do nádoby s uzávěrem, kde ho necháme 3–6 týdnů louhovat.
- 4 | Likér přefiltrujeme přes skládací filtr a rozléváme do lahví.



**SKLIDIT  
NEBO KOUPIŤ**

Heřmánek roste na prostranstvích, která leží ladem, a podél polí. Bohužel jsou rostliny často nasáklé škodlivými látkami a postřiky. Jestli nepěstujete heřmánek na vlastní zahrádce, doporučuji raději použít sušený.



**ZRÁNÍ  
A TRVANLIVOST**

Likér klidně můžete nechat půl roku odležet, ale pochutnáte si na něm i hned začerstva.

### Můj tip

Doporučuji tento likér nosit s sebou na pěší túry. Pomáhá proti skoro všem menším bolístkám.

## LIKÉR Z KAŠTANOVÝCH KVĚTŮ

Likér z kaštanových květů zaujme oříškovou chutí s lehkým nádechem kaštanů. Příroda nabízí nespočet různých aromat a chutí, člověk je jen musí najít.

### SKLIDIT NEBO KOUPIŤ

Kaštanovník jedlý, jehož květy při přípravě likéru používáme, začíná kvést teprve začátkem léta, přesněji na začátku června. Nepoužíváme květy jírovce maďalu, kterému se říká kaštan, protože ten není jedlý a ve větším množství je dokonce jedovatý.

### ZRÁNÍ A TRVANLIVOST

Likér dozrává po dobu 2 let. Příjemně jemné aroma má v každém stadiu, to ale neznamená, že po celou dobu chutná stejně. Všechny suroviny přírodního původu prodělávají změny. I to je pro nás známkou jejich vysoké kvality.

Na 1 litr		Na 5 litrů
150 g	čerstvé kaštanové květy	750 g
2	citron	10
350 ml	alkohol (96%)	1,75 l
500 ml	voda	2,5 l
300 g	kaštanový med	1,5 kg

### Jak na to:

- 1 | V uzavíratelné nádobě smícháme 400 ml vody s alkoholem a ve směsi naložíme kaštanové květy. Necháme je uzavřené 1–3 týdny louhovat, čas od času tekutinu protřepeme.
- 2 | Scedíme květy, přelejeme je 100 ml vody a vylisujeme z nich šťávu.
- 3 | Výluh a šťávu z květů smícháme, přidáme med a šťávu z citronu. Směs důkladně protřepeme, aby se med rozpustil.
- 4 | Likér necháme zrát po dobu 6–8 týdnů, následně přefiltrujeme přes skládací filtr a rozléváme do lahví.

### Můj tip

Zalejte likér z kaštanových květů šestinásobným množstvím šampaňského, získáte tím lahodný aperitiv.



