

VIŠŇOVKA Z HUMPLU

Středa, 13. června 2007

Včera jsem byla pro "náč" ve zdejší supermarketu a málem mi vypadly oči... měli tam krásné skoro černé buclaté višň, bratru i sestě za "pouhých" 69,- Kč. No, neberte to... Hned jsem si vzpomněla na recept, který mám pro vás schovaný, z krásného Humpolce poslaný. Já je s přípravou pokám, jestli najdu levnější,

aby mi (když připočtu i cenu za rum) to lahodné pitíčko moc nezhořklo.... Ale pro vás, kterým tmavnou někde na stroje před očima - je tu recept od Mířa z Humplu:

Mé drahé alkoholičky kudlankovité, zde máte recept na višňovku. Upozorňuji, že se jedná o "sláček" - tzv. babské pití. Chutí připomíná griotku, ale je podstatně lepší, protože z něj cítíte skutečné višň a ne chemická barviva. Příprava je velmi jednoduchá, chce to mít prostě jen ty višň, nejlépe z nějaké české zahrádky a ne ze supermarketu, dovezené bůhví odkud. Tak, a teď do díla...
 Ingredience: 1 kg višň

1 litr rumu (nejlépe je samozřejmě tuzemák)

3/4 kg kostkového cukru

1 proutek vanilky

2 kusy celé skořice

15 hřebíčků

2 nová koření

Každá z celého citrónu vcelku. Příprava: Višň zbavte stopek, operte a vsypte do 4-5 litrové láhve, zalijte rumem a přidejte koření. Pokud třeba nemáte sehnat vanilku anebo je pro vás příliš drahá, můžete ji vynechat, nic se neděje. Každá z citrónu musíte pochopitelně dobře omýt, ale to vy určitě víte a nosím jen dříve do lesa. Lze ji namožit sice drcenou kůrou, kterou koupíte v sáčku v oddělení koření, ale předem si tím práci, protože se pak musí cedit přes husté sítko anebo přes gázu. K obsahu láhve přisypte 1/2 kg kostkového cukru. Neptejte se mě, proč zrovna kostkového, nebo to nevím - prodávám, jak jsem koupila. Hrdlo láhve uzavřete celofánem a láhev nechte stát na parapetu okna na slunci. Každý den obsah protřepete, když někdy zapomenete, nic se nestane. Po minimálně dvou týdnech nápoj přeceďte a přidejte k němu ješ 1/4 kg kostkového cukru svařeného v trošce vody. Přelijte do lahví a už můžete kořovat. Pokud jste v pití umírněné, višňovka má dlouhou trvanlivost a vydrží v nezmeněném stavu třeba i dva roky. V zimním období je výtečná do horkého čaje - zahřeje, pozahřeje ponurou náladu. To sluníčko v ní je znát. :) Macerované višň, která vám po přecházení nápoje zbydou, nemusíte vyhazovat. V lednici vydrží delší dobu a můžete je použít na ozdobu různých moučníků. Jen bych je nedávala na zákusky pro děti, protože ten rum je v nich opravdu dost cítit. A není to jen vůně... Tak dobrou chuť. A holky - nechlástejte tolik!!! Vaře Mířa z Humplu