

# OŘECHOVICE - SVATOJÁNSKÁ LIKÁOR

Neděle, 10. července 2016

Podlehla jsem "alkoholovému mámení". No, spíš jsem jen chtěla vyzkoušet, co se všechno dá s vlažnými ořechy podniknout. Tedy mimo toho, které je vyloupeme a sníme, přidáme do sklenice do nějakého jiného vaření či pečení. Po listování internetem jsem se rozhodla vyzkoušet "liguère" i kompot...

Ještě jsem našla lahodné použití medové - to je mi ale odepřeno, neboť jsem na med velmi velmi alergická. Dokonce jsem měla tu šest, které jsem na něj div jednou neuměla - nojo, anafylaktický šok... Nic extra, mi vášně. Takže vám jen sem dám tři báječné recepty - a mlsejte všichni za mne... :-)))

- Ořechový med

2 hrnky nasekaných vlažných ořechů smícháme s 1 hrnkem medu, zakapeme 1 lžičkou citronové šťávy.

Promícháme a užíváme denně jednu lžičku.

- Vlažské ořechy v medu I.

500 g vyloupaných ořechových jader,

200 g medu,

1 hrnek vody,

1 lžička jablečného octa

Svažíme vodu, ocet a cukr a do toho dáme ořechy.

Zamícháme a necháme zchladnout na 70 st.C.

Poté vmícháme med a plníme do sklenic.

- Vlašské ořechy v medu II.

300 g jader vlašských ořechů, 100 g tekutého včelího medu, 4 lžíce moučkového cukru, 4 lžíce slunečnicového olivového oleje

Vyloupané ořechy spaříme vroucí vodou, ve které je chvíli necháme. Potom opláchneme studenou vodou a oloupeme kůrku, která je hořká. Jádra dáme do mísy, zalijeme ohřátým medem a necháme stát do druhého dne. Poté dáme jádra na síto, aby med protekl. Ořechy obalíme v moučkovém cukru. Do rozehřátého oleje vkládáme ořechy a necháme mírně zkaramelizovat. Mísáme buď hned teplé nebo je uskladníme ve sklenicích v chladu a temnu.

Jak připravit svatojánský likér: aneb ořechovice krok za krokem Noc na svatého Jana chápali našinci jako magickou. Během ní trhali mimo jiné nezralé ořechy, z nichž připravovali svatojánský likér. Až jste jednou tenkrát nenatrhali? Nevadí, ořechovka se dá udělat i v následujících dnech. Tedy, pokud ořechová skořápka jde ještkrát - pokud ne, je to v háji, musíte si recept schovat na příští rok, nebo to ještkrát zkusit s tím kompotem.... Ale, myslím, že někde, v chladnějších oblastech, by ořechy mohly být "krájitelné"... Seznam ingrediencí cca 15 nezralých ořechů celá skořice 4 hřebíčky 3 kuličky jalovce kůra z poloviny citronu vodka - nebo jakéhokoliv tvrdého alkoholu

0,5 l vody 500 g pískového cukru

Ořechy nakrájejte na tenké plátky. Umístěte je do litrové lahve a přidejte koření: celou skořici, čtyři hřebíčky a jalovce a strouhanou kůru z poloviny citronu, který nebyl chemicky ošetřen. Já tam vrazila jen tu skořici. Koření přidám až s cukrem.... Obsah lahve zalijte litrem vodka. Uzavřete ji víčkem, případně mikrotenovou gumíčkou (lepší ochranou proti vyvětrání alkoholu je víčko) a umístěte na teplé místo. Vhodný je například parapet kam svítí sluníčko. Zde lahev nechte stát následujících šest týdnů. Má sklenice je cca dvoulitrová a sluní se na lodžii. Kayo si ji nevím a já ji jen občas protřepu. Po uplynutí potměného času přece vzniklý výluh cedník. Tmavou tekutinu vlijte zpět do lahve a zalijte sladkým roztokem - v litru vody svaďte set gramů pískového cukru. Až roztok vychladne, promíchejte jej s výluhem a nechte stát na vodním místě ještě dalších několik dní... Poté likér stáhněte hadičkou do lahví, uzavřete je vyvařenou zátkou nebo korkovým uzávěrem, a nechte v chladu sklepa ušet minimálně do Vánoc, ještě lépe však do jara. Samozřejmě za předpokladu, že tak dlouho vám svatojánský likér vydrží. - Jsem zvědavá, pokud vím, tak tyhle lahůdky prý velice často "benzinovají"... Tak, to by pro dnes stačilo... extra ořechový kompot vám popíšu zítra. A pokud máte něco zajímavého ořechového vy, přidejte!!! d@niela