Domácí ořechový likér – Ořechovice - Ořechovka

https://www.varimesmarcelou.cz/ostatni/domaci-orechovy-liker-orechovice-orechovka.html

V čem tkví tajemství dobré domácí ořechovky? Ořechy musí být trhány o svatojánské noci 24. června. V tuto magickou noc mají ořechy nejvíce přírodní síly, která omlazuje a posiluje. A všechna tato síla pak přejde do ořechovky. Pravdou ale je, že ideální nezralé ořechy na ořechovici se mohou trhat v období od svátku svatého Jana (24. 6.) do svátku svaté Anny (26. 7.).

Na výrobu domácího ořechového likéru budeme potřebovat

- 1 litr 40% - 50% alkoholu (vodka, grapa, calvados či jiné vínovice)
- 24 ks zelených vlašských ořechů
- 1 ks celé skořice o délce 5 až 10 cm
- 1 celý muškátový oříšek nebo celý muškátový květ
- 7 ks hřebíčku
- 1 sklenici o obsahu minimálně 4 litry
- Celofán
- 2-4 gumičky na zafixování celofánu ke sklenici

Kdo bude chtít větší množství likéru, vynásobí si všechny suroviny podle svého finálního uvažovaného množství.

Postup přípravy ořechového likéru

Čerstvě natrhané, pečlivě omyté a nepoškozené zelené ořechy nakrájíme na čtvrtiny. Nemusíme se bát zakrojit. Ještě žádnou tvrdou skořápku nemají a jsou hodně šťavnaté.



Základní ingredience ořechovky
Zdroj:Marcela Hackerová

Do velké sklenice, minimálně o obsahu 4 litry, vložíme nejprve všechny nakrájené ořechy a ostatní ingredience. Ihned všechno zalijeme připraveným jedním litrem alkoholu. Alkoholu musí být tolik, aby se všechny ingredience potopily. Pamatujte si, že sklenici nikdy neplníme až po okraj. Nechte prostor pro vzduch.

Se sklenicí lehce zakroužíme, aby se suroviny a alkohol promíchaly.

Před uzavření otřeme do sucha vrchní stranu sklenice. Sklenici překryjeme celofánem a zafixujeme několika gumičkami (minimálně 2 až 3). Může se totiž stát, že ve venkovním prostředí může některá gumička prasknout, ostatní gumičky to jistí.

Použijte na překrytí výhradně celofán. Je totiž vyroben na bázi celulózy. Použijete -li pnapž. TATRAFÁN či jiné podobné materiály, výsledek není zaručen, protože tyto materiály jsou na bázi plastu, nikoliv celulózy.



Naložení surovin do sklenice
Zdroj:Marcela Hackerová

Uzavřenou sklenici umístíme na chráněné slunné místo a necháme louhovat po dobu 40 dní. Sklenici můžeme umístit i na přímé slunce, jako já. Neuškodilo ani loňské vedro. Výluh byl o to silnější.

Se sklenicí je dobré čas od času zakroužit, aby se ingredience pravidelně promíchávaly.

Postupem času obsah sklenice tmavne a tmavne, až ve finále úplně zčerná.



Výluh po 40 dnech
Zdroj:Marcela Hackerová

Po uplynutí 40 dnů louhování (může to být klidně i déle, ale 40 dní stačí) se musíme rozhodnout, jaký likér z hlediska sladkosti budeme v konečné fázi požadovat.

Zda hořký, polosladký nebo sladký. Podle toho použijeme příslušné množství cukru (tzn. mezi 50 g až 400 g). Moje verze je likér méně sladký.

Na dokončení polosladké verze likéru (z jednoho litru alkoholu) si připravíme

- 150 g cukru krupice
- 400 ml vody
- Hrnec na svaření (minimální objem 1 litr)
- Hrnec na smíchání ořechovky (minimální objem 2 litry)

Vodu svaříme společně s cukrem a po krátkém provaření a rozpuštění cukru necháme tekutinu úplně vychladnout. Než nám svařený cukr s vodou vychladne, scedíme si a přefiltrujeme ořechový výluh do většího hrnce.

Filtrujeme výhradně přes plátno nebo jemné sítko.

Studenou svařenou vodu s cukrem přilijeme do výluhu. Řádně promícháme a můžeme stáčet do lahví. Hrdla lahví otřeme do sucha a zavíčkujeme nebo zašpuntujeme. Lahve umístíme na chladné a tmavé místo, kde nám ořechovka bude dozrávat.

Pan Marián, sledovatel mého blogu, ze svých zkušeností doporučuje být při dokončování ořechového

výluhu opatrný. Podle Mariánova doporučení je nezbytné průběžně ochutnávat a při velké trpkosti ředit a zjemnit chuť karamelem. Tzn. zahřát cukr, nechat zkaramelizovat, zalít karamel převařenou vodou, nechat vychladnout a postupně dochucovat, aby Ořechovka měla příjemnou a lahodnou chuť. Jak vidno, každý má své postupy. A to je dobře.



Ořechový likér
Zdroj:Marcela Hackerová

Nejlepší doba na zahájení konzumace ořechovky je doba okolo vánoc. Ale ne každý vydrží čekat tak dlouho. Případný lehký sediment na dně lahví není na závadu. Likér je přírodního původu.

Připíjím „na zdraví“ se svatojánskou ořechovkou.