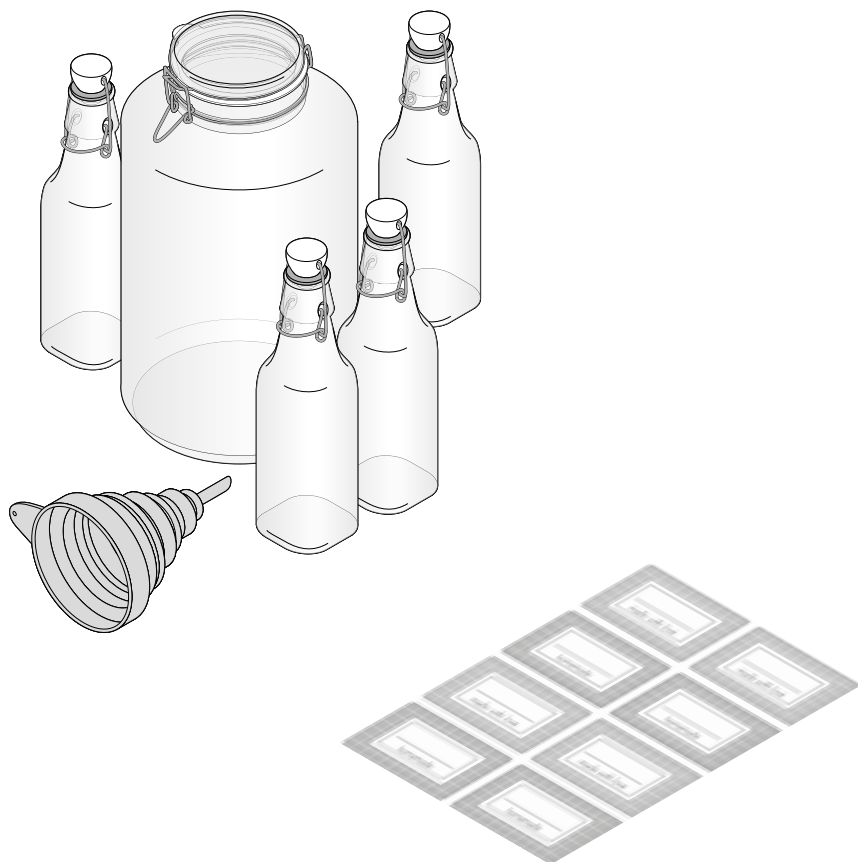


Tchibo

Súprava na prípravu likéru



Číslo výrobku: 612 453

sk **Návod na použitie a recept**

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 113593AB3X3X1 · 2021-02



www.tchibo.sk/navody

Pre vašu bezpečnosť

Výrobok je určený na prípravu a skladovanie alkoholických tekutín (likérov).

- Nie je vhodný ...
 - ... na prípravu olejových alebo masných potravín.
 - ... na uschovanie ovocných štiav, smoothies, mliečnych nápojov, limonád a pod.
 - ... na horúce tekutiny ako káva, čaj, varené víno a pod.



Nebezpečenstvo obarenia: Lievik nepoužívajte na nalievanie horúcich tekutín.

Najmä na začiatku pri prázdnej fľaši môže naplnený lievik narušiť stabilitu a nádoba alebo lievik sa prevráti.

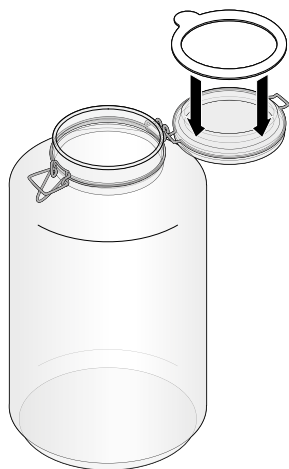
- Na plnenie postavte nádobu vždy do kuchynského drezu, ak by sa predsa len prevrátila alebo pri plnení by sa z nej vyliala tekutina.
 - Obsah nikdy nevyliievajte s rozmachom. Nalievajte vždy pomaly a opatrne.
 - Na lievanie z pohára do fľaše sa odporúča použitie polievkovej naberačky alebo naberačky na bowlle alebo omáčky. Alternatívne môžete pripravený likér najskôr preliať do odmerky alebo hrnčeka s výlevkou.
- ▷ Na alkoholické nápoje používajte základný alkohol s obsahom <50 % alkoholu.

Čistenie a uschovanie

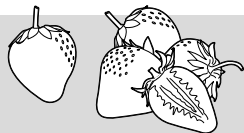
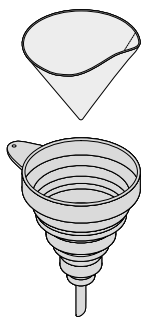
▷ Pred prvým použitím a pred každým ďalším použitím veľmi dôkladne vyčistite súpravu v horúcej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu.

Čistite len ručne! Súprava nie je vhodná do umývačky riadu.

- Nepoužívajte poškodené fľaše/poháre. Pred každým použitím skontrolujte, či fľaše/poháre a gumové krúžky nie sú poškodené:
 - Pri trhlinách alebo vylomeniach obzvlášť na tesniacom okraji tieto diely už ďalej nepoužívajte.
 - Gumový krúžok väčšieho pohára trochu rozliahnite. Ak na ňom zbadáte trhliny, gumový krúžok vymeňte, pretože inak nebude pravdepodobne možné bezchybné utesnenie pohára.
- Fľaše/poháre nevystavujte prudkým teplotným zmenám.
- Dbajte na čistotu:
 - Fľašu/poháre umyte v horúcej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Vrchnáky utrite s trochou alkoholu.
 - Gumový krúžok vložte na dve až tri minúty do vriacej vody s trochou octu. Ak je gumový krúžok zamastený, lepkavý alebo dokonca plesnivý, nechajte ho vo vode o niečo dlhšie.



▷ Pred použitím vložte gumový krúžok!



Recept na likér s bobuľovým ovocím

Prísady

- 500 g čerstvého bobuľového ovocia, napr. jahody, maliny, ríbezle, čučoriedky, černice (alternatívne možno použiť aj mrazené bobuľové ovocie)
- 500 g cukru
- 0,7 L vodky (32 %)

Koreniny

- 1/2 vanilkového struku (prerezaný)
- 2 plátky pomaranča
- 2 plátky citróna
- 1/2 drievka škorice
- 2 hlavičky klinčeka
- 2-3 tenké plátky zázvora

Príprava

Príprava likéru

1. Bobuľové ovocie preberte, odstráňte stonky, umyte a nechajte dobre odkvapkať.
2. Spolu s cukrom a koreninami vložte do veľkého zaváracieho pohára a zalejte vodkou.
3. Všetko jemne premiešajte. Veľký zavárací pohár zatvorte a nechajte postáť cca 3 týždne na tmavom mieste. Počas prvých dvoch dní raz až dvakrát jemne premiešajte, aby sa cukor rýchlo rozpustil. Zvyšný čas by mal byť nápoj v klude, inak hrozí nebezpečenstvo, že bobuľové ovocie bude kašovité a likér sa zakalí.
4. Po uplynutí času zrenia likér prelejte cez sitko alebo pasírovaciu utierku a tekutinu zachyťte vo vhodnej miske. Bobuľové plody pritom trochu vytlačte.

Plnenie do fľaš

5. Fľaše a lievik vypláchnite horúcou vodou a pripravte na plnenie.
 6. Na zachytenie zvyšných čiastočiek zastrihnite špicatý filter na kávu/čaj a zasuňte ho do skladacieho lievika.
 7. Lievik zasuňte do sklenenej fľaše a naberačkou do nej pomaly nalievajte likér. Občas lievikom trochu zatrate, aby mohla pretiecť tekutina.
 8. Po naplnení utrite okraj skla dočista.
 9. Fľašu zatvorte. Uskladnite na tmavom, chladnom mieste (doba trvanlivosti cca 1 rok).
- ▷ Na popísanie fľaše použite priložené etikety.

