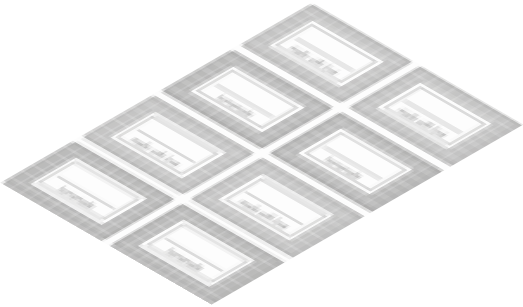
Sada k přípravě likérů



Číslo výrobku: 612 453

CS **Návod k používání a recept**

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 113593AB3X3XI · 2021-02

www.tchibo.cz/navody

Pro Vaši bezpečnost

Výrobek je určený výhradně k přelévání a uchovávání tekutin (likérů).

- Není vhodný ..

  ... k uchovávání potravin s obsahem oleje a tuků.

  ... k uchovávání ovocných šťáv, smoothie, nápojů s obsahem mléka, limonád apod.

  ... pro horké tekutiny, jako je káva, čaj, svařené víno apod.

⚠ Nebezpečí popálení: Trychtýř nepoužívejte k přelévání horkých tekutin. Především na začátku, kdy je láhev ještě prázdná, může plný trychtýř vést k nestabilitě a převržení nádoby nebo trychtýře.

- Nádobu, kerou chcete plnit, stavte do kuchyňského dřezu tak, aby mohl zachytávat tekutinu, která by mohla vytéci při převržení nádoby nebo přetečení nádoby při plnění.
- Nikdy nenalévejte rychle. Postupujte vždy pomalu a opatrně.
- Při přelévání obsahu sklenic do lahví se doporučuje použít standardní naběračku nebo naběračku na bowli/omáčku. Jako alternativu můžete likér přelít nejdříve do měřicí nebo míchací nádobky s výlevkou.

▷ Pro nápoje s obsahem alkoholu použijte základní alkohol s obsahem <50 %.

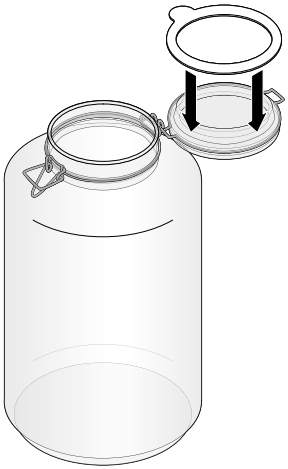
Čištění a uchovávání

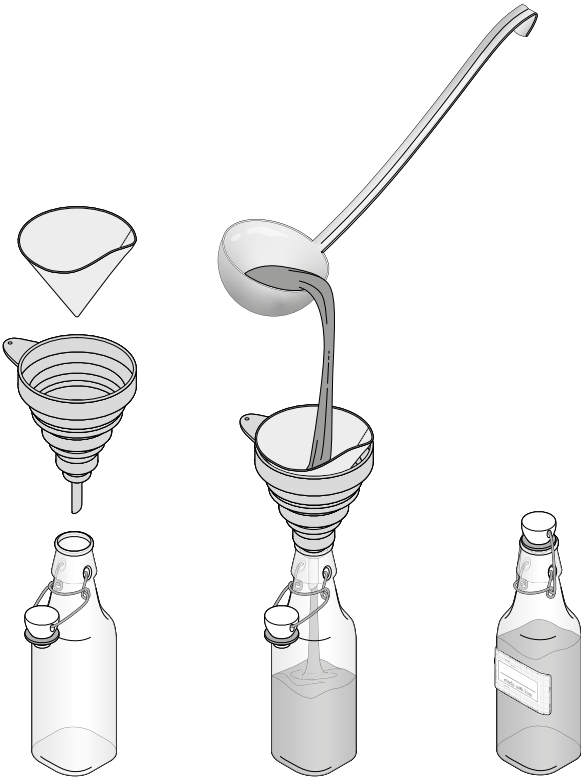
▷ Před prvním použitím a při každém dalším používání sadu velmi důkladně horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí.
Čistěte pouze ručně! Sada není vhodná do myčky na nádobí.

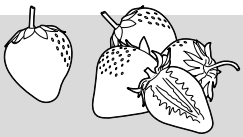
- Nepoužívejte poškozené láhve/sklenice. Před použitím ověřte, zda jsou láhve/sklenice, víčka a gumové kroužky nepoškozené:
  - V případě trhlin nebo úlomků, především na těsnicími okraji, je dále nepoužívejte.
  - Mírně roztáhněte gumový kroužek velké sklenice. Pokud jsou na nich viditelné trhliny, gumové kroužky vyměňte, jinak by sklenice již nemusela být dokonale utěsněná.
- Láhve/sklenice nevystavujte náhle příliš rozdílným teplotám.
- Dbejte na čistotu:
  - Láhve/sklenice a víka umyjte v horké vodě s prostředkem na nádobí.
    Uzávěry otřete trochou alkoholu.
  - Ponořte gumový kroužek na dvě až tři minuty do vařící vody s trochou octa. Pokud je gumový kroužek mastný, lepkavý nebo dokonce plesnivý, nechejte jej ve vodě o něco déle.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

▷ Před použitím nasaďte gumový kroužek!







Recept na likér z bobulovin

Přísady

- 500 g směsi čerstvého bobulovitého ovoce, např. jahod, malin, rybízu, borůvek, ostružin (lze použít také zmrazené ovoce)
- 500 g cukru
- 0,7 l vodky (32 %)

Koření

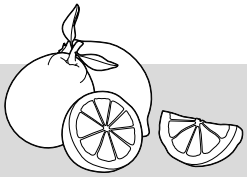
- 1/2 vanilkového lusku (naříznutého)
- 2 plátky pomeranče
- 2 plátky citrónu
- 1/2 skořicové tyčinky
- 2 hlavičky hřebíčku
- 2–3 tenké plátky zázvoru

Příprava

Příprava likéru

1. Ovoce přeberte, odstraňte stopky, omyjte a nechte dobře odkapat.
2. Ovoce vložte spolu s kořením do velké zavařovací sklenice a zalijte vodkou.
3. Vše lehce promíchejte. Zavařovací sklenici uzavřete a nechte stát po dobu přibližně tří týdnů na tmavém místě. Během prvních dvou dnů jednou až dvakrát lehce promíchejte, aby se cukr snadněji rozpouštěl. Zbývající dobu by však měla směs odpočívat, jinak hrozí, že ovoce rozbředne a likér bude zakalený.
4. Po uplynutí doby zrání přelijte likér přes síto nebo gázu do vhodné nádoby. Plody lehce vymačkejte.

Plnění do lahví

5. Láhve a trychtýř vypláchněte horkou vodou a připravte.
6. K filtraci drobných částeček zastřihněte špičatý filtr na čaj/kávu a vložte do skládacího trychtýře.
7. Vložte trychtýř do skleněné láhve a likér začněte pomalu přelévat pomocí naběračky. Občas trychtýř mírně nadzvedněte a opět položte, aby mohla tekutina odtékat.
8. Po naplnění utřete okraj sklenice do čista.
9. Láhev uzavřete. Skladujte na tmavém, chladném místě. (trvanlivost asi 1 rok)

▷ Pro popis láhví můžete použít libovolné etikety.