



magazín pro zdravý životní styl, www.vimcojim.cz



[O výživě](#) 29. 12. 2023 |

Monika Poledníková

Připravte si jedinečné silvestrovské likéry. Zn. bez alkoholu

URL článku: magazin/clanky/o-vyzive/Pripravte-si-jedinecne-silvestrovske-likery.-Zn.-bez-alkoholu__s10010x20715.html

Silvestrovská oslava a dobré pití k sobě neodmyslitelně patří. A v žádném případě to nemusí být nápoje alkoholické. Ty pro naše tělo nejsou žádným přínosem. Zkuste si proto v poslední den roku přichystat nápoje a likéry zcela bez alkoholu. Pochutnáte si stejně a navíc se nemusíte obávat, že byste se druhý den trápili s kocovinou.



Likéry z bylin a vína

Tradičně se na výrobu likérů využívá tvrdý alkohol nebo víno. Čistý alkohol lze

snadno z receptů vynechat a nealkoholický likér připravíte prakticky stejně jako ten alkoholický. S vínem je to však jinak. V tomto případě vynechat ingredienci jen tak nelze. Ale řešení existuje!

Skvělou variantou totiž může být **víno dealkoholizované**, tedy zbavené alkoholu. Výsledný likér tak bude skvěle chutnat, ponese benefity vinného nápoje, ale po jeho vypití budete mít čistou hlavu. Mimochodem právě víno je jedním z nejstarších alkoholických nápojů a vždy bylo ceněno pro své léčivé vlastnosti. Fyziologické a léčivé vlastnosti vína opěvoval i Hippokrates, který jej rovněž doporučoval užívat při nejrůznějších onemocněních. Přičemž tedy červené víno v sobě ukrývá mnohem více léčivých látek než víno bílé.

- Víno obsahuje minerální soli, organické kyseliny, vitamíny, pektiny a jiné látky, které jsou pro náš organismus přínosné. Jediný prospěšný není alkohol. Tomu se však vyhneme právě vínem dealkoholizovaným.

Likér z červeného vína s vůní koření

- **Přísady:** 200 ml dealkoholizovaného červeného vína, 1 lžička cukru nebo medu, 1-2 dílky pomeranče, špetka skořice, 1-2 hřebíčky

Příprava: Všechny ingredience vložíme do rendlíku a přivedeme k varu. Minutu až dvě povaříme a necháme dalších 5 minut louhovat. Poté scedíme a

nápoj popijíme ještě horký, avšak jen po doušcích.

Borůvkový vinný likér



- **Přísady:** 1 kg borůvek, 300 g cukru, 2 lahve (á 0,7 l), dealkoholizovaného bílého vína, 1 vanilkový lusk

Příprava: Borůvky lehce rozmačkáme a smícháme s cukrem. Chvilí povaříme, aby se cukr zcela rozpustil. Necháme zchladnout. Víno přelijeme do velké uzavíratelné lahve. Přilijeme k němu zchladlou borůvkovou směs s cukrem a přidáme vanilkový lusk. Uzavřeme a necháme v lednici 2-3 dny louhovat. Poté scedíme a můžeme ihned popíjet. Likér bychom měli poté spotřebovat ideálně

do 7 dnů.

Je libo nealko „panáček“?

Kávový likér s kokosem

- **Příklady:** 550 ml kokosového mléka, 80 ml espressa, ½ balíčku vanilkového cukru, 25 g kvalitní hořké čokolády, 40 g medu, 4 vaječné žloutky

Příprava: Kokosové mléko, espresso a vanilkový cukr smícháme a nalijeme do hrnce. Dáme na plotnu a necháme svařit. Poté ke směsi přidáme na kousky nalámanou hořkou čokoládu a med. Promícháme, odstavíme a necháme chvíli zchladnout. Poté do směsi po jednom zamícháme všechny žloutky a kávový likér necháme na plotně znovu zahřívát. Odstavíme, přecedíme a přelijeme do uzavíratelné lahve. Likér necháme pořádně vychladnout v lednici. Podáváme jej s ledem.

Oříškový likér



- **Přísady:** 2 hrnky tuhé části z plechovky kokosového mléka, 2 hrnky lískooříškového mléka, 3 lžičky datlového sirupu, špetka vanilky, muškátového oříšku, skořice a soli, 4 žloutky

Příprava: Žloutky rozmícháme metličkou a přidáme k nim datlový sirup, vanilku, muškátový oříšek, skořici i sůl. Následně pomalu zašleháme i polovinu tuhé části kokosového mléka. Lískooříškové mléko nalijeme do hrnce a zahříváme. Při bodu varu pomalu přilijeme i žloutkovo-kokosovou směs. Snížíme plamen a necháme směs chvíli důkladně zahřívát. Poté odstavíme a necháme zcela zchladnout. Následně přelijeme do uzavíratelné nádoby a dáme do lednice. Podáváme chlazené.

Drinky rovnou do sklenice

Mandarinkový likérový drink

- **Přísady:** 2 cl mandarinkového sirupu, 2 cl kokosového sirupu, 1 cl citronové šťávy, 5-7 dílků kompotovaných mandarinek

Příprava: Do limonádové sklenice dáme 3-4 kostky ledu, ovoce a pak ostatní ingredience. Vložíme brčko a limonádovou lžící.

Likérový Bajaja

- **Přísady:** ½ kelímku bílého jogurtu, 2 cl kokosového likéru bez alkoholu, 10 cl ananasového džusu, 1 cl jahodového sirupu

Příprava: Všechny ingredience vložíme do mixéru a umixujeme. Můžeme přidat několik kostek ledu. Koktejl ozdobíme čerstvou jahodou nebo ananasem.

Coco lady



- **Přísady:** 2 cl kokosového sirupu, 2 cl mandlového sirupu, 15 cl čerstvého mléka

Příprava: Všechny ingredience vložíme do shakeru a protřepeme. Přelijeme do vysoké sklenice, můžeme ozdobit čepicí šlehačky a posypat strouhaným kokosem.

Cherry cola

- **Přísady:** 2 cl třešňového nebo višňového sirupu, 10 cl coly, kousek citronové zmrzliny, 2 cl citronové šťávy, soda na doplnění

Příprava: Veškeré připravené ingredience nalijeme postupně do vysoké sklenice a doplníme sodou. Ozdobíme koktejlovými třešinkami.

Likérový drink Florida

- **Přísady:** 10 cl grapefruitového džusu, 5 cl pomerančového džusu, 5 cl citronového džusu, 5 cl karamelového likéru, soda

Příprava: Všechny suroviny nalijeme do shakeru a promícháme. Přelijeme do sklenice, doplníme trochou sody a ozdobíme lístkem máty peprné.

Zdroj obrázků v textu: Shutterstock.com

Zdroj informací:

KELBLOVÁ, Miloslava: Koktejly, 931 receptů míšených nápojů, Grada Publishing, 2002, Praha.

SEMJONOVA, Anastasja, Praktická výroba bylinných tinktur, Fontána, 2007, Olomouc.

[bez alkoholu](#) [bobulovité ovoce](#) [borůvky](#) [bylinky](#) [exotické ovoce](#) [kokosové mléko](#)
[nápoje](#) [silvestr](#)

Copyright © 2024

Vím, co jím a piju, o.p.s., www.vimcojim.cz