

## 110 Recepty

## PŘÍSADY

půl lžičky třísloviny  
balíček vinných kvasinek

## VYBAVENÍ

vypouštěcí ventil se zátkou  
přecherávací hadička

## POSTUP

Mízu, koncentrát a cukr přiveďte do varu, odstavte a přidejte kyselinu citrónovou, potom míchejte, dokud se cukr úplně nerozpustí. Ochladte teplotu v místnosti, pak vmíchejte tříslovinu a vsypte kvasinky. Nádobu volně překryjte a nechte deset dní stát.

Přecherpejte do demižonu a po asi čtyřech týdnech stočte. Před nalahováním nechte zkvasit a zrát aspoň tři měsíce.

## BUK

## Noyau\* z bukového listí

Na sběračské procházce mi jeden z lidí vyprávěl o příteli, který na něm a na jeho kamarádech vždycky zkoušel recepty na výrobu domácích nápojů. Ten člověk zřejmě dokázal pokazit i nejjednodušší pivo. I jeho trnkový džin chutnal navzdory jeho nejlepšímu snahám trpce a skoro se nedal pít. Takže když byla vyrobena lahev likéru z bukového listí, setkala se s velkými rozpaky a znepokojením. Na stvrzení přátelství všichni naráz trochu uskli a jejich nejhorší obavy se rázem rozplynuly. Ani tehle člověk nedokázal zbodnout to, co je zřejmě jedním z nejchutnějších likérů, jaké může les nabídnout.

## PŘÍSADY

750 ml anglického džinu

půl zavařovací sklenice mladého,

čerstvého bukového listí

## VYBAVENÍ

hrnec

litrová zavařovací sklenice/