

Vyrobte si bezinkový likér. Je skvělý na bolavá záda, kolena i na migrény



Bez černý má bílé aromatické květy, které kvetou vždy v květnu. Mnoho lidí zná bezovou šťávu, ale už zapomíná, že bez černý má také skvělé plody. Bezinky!

Bezinky dozrávají v srpnu a mají **temně fialovou až načernalou barvu**. Mají mnoho léčivých účinků. Působí proti:

- bolavým záďům,
- při bolesti kolen,
- proti migrénám,
- **bezinky působí také proti nachlazení**

Možná víte, že naše babičky vždycky říkaly:

Před heřmánkem smekni, před bezem si klekni.

Kromě toho že bezinky krásně vypadají, také skvěle chutnají. Proto si z bezinek můžete vyrobit mnoho produktů:

- Štávu z bezinek pro děti i dospělé
- Bezinková povidla
- Oblíbený bezinkový likér

Prvním krokem na bezinkový likér je lisování

A právě recept na bezinkový likér vám dnes představíme. Bez černý je nutné nejprve otrhat a poté vylisovat. Ideální je **zbavit se zelených kuliček** a lisovat jen opravdu zralé plody. Po vylisování získáme bezinkovou šťávu, se kterou je nutné dále pracovat.

Syrová šťáva z bezinek je totiž jedovatá.

Po konzumaci syrové bezinkové šťávy by vás mohly postihnout střevní problémy, průjemy a silné bolesti břicha. Bezinková šťáva se své jedovaté složky zbaví převařením. Proto je nutné bezinkovou šťávu před dalším zpracování - po vylisování - vždy převařit. Stačí zhruba **15 minut**.



Slazení bezinek

Syrová bezinková šťáva je poměrně dost trpká, proto je nutné ji osladit, což se dělá právě po převaření šťávy. Sladit můžete obyčejným bílým cukrem, třtinovým cukrem nebo jakýmkoliv jiným alternativním sladidlem. [Pokud nevíte, jaké sladidlo si vybrat, poradíme vám tady](#). Ohledně poměrů vždy počítejte se **slazením 2:1**.

2 díly bezinkové šťávy osladte 1 dílem cukru.

Bezinkový likér - recept

Ingredience (na 5 litrů):

- 4 litry vylisované šťávy z bezinek
- 1 litr rumu
- 3 celé skořice
- 2 hřebíčky
- 3 citróny
- 2 vanilkové cukry
- 100 - 150 ml silného espressa

Jaký je postup?

1. Štávu z bezinek si svaříme **15 minut**, neboť v syrovém stavu je jedovatá.
2. Po uvaření si do **4 litrů** bezinkové šťávy vmícháme **2 kg cukru** a necháme vychladit.
3. Připravíme si velkou nádobu, ve které budeme likér míchat.
4. Do nádoby nalijeme rum, poté vychlazenou svařenou bezinkovou šťávu, kterou jsme si ve druhém kroce osladili.
5. Pak do nádoby přidáme vylisovanou citrónovou šťávu a veškeré koření.
6. Vmícháme také vanilkový cukr a kávu.
7. Promícháme a nádobu dáme odležet na suché a tmavé místo.
8. Bezinkový likér můžeme ochutnávat po **14 dnech**.



Konzumace bezinkového likéru

Bezinkový likér uchovávejte v chladu a temnu. Dávejte pozor, abyste ho nekontaminovali, takže nikdy nepijte z lahve. Podávejte ho po malých dávkách, **bohatě stačí 0,5 dcl**.

Máte rádi bezinkový likér? Podělte se s námi o vaše vychytávky v komentářích pod článkem.

PŘEČTĚTE SI TAKÉ:

[Jak na bezinková povidla neboli bezinkovou marmeládu](#)

[Jaký je rozdíl mezi bezovou a bezinkovou šťávu + recept na bezinkový sirup](#)

[Recept na výborný bezinkový likér](#)