



RECEPTY A JÍDLO 22. 12. 2017

Ochutnejte vánoční punč, jaký se pil za první republiky

Tento recept je skvělou variantou, jak pohostit vaše přátele během vánočních svátků nebo na Silvestra. Nápoj je chutný a může být také příjemně...

Adina Mandlová, Vlasta Burian, Hugo Haas, Lída Baarová. Na herecké hvězdy, které zářily za první republiky, není až tak těžké si vzpomenout. Málokdo ale ví, co se za první republiky jedlo a jaké recepty patřily u lidí mezi neoblíbenější. Dnes vám proto představíme dva recepty - a to na vánoční punč z období první republiky. Tak jak ho tehdejší hospodyňky připravovaly a muži milovali. Pokud vás zajímá období první republiky, přečtěte si, [jak lidé slavili vánoce za první republiky](#) a jaké [vánoční recepty](#) si připravovali.

Věděli jste, že punč jako takový, **pochází z Indie**? Odtud byl **v 17. století přivezen do Anglie**, kde si ho lidé velmi oblíbili a recept se brzy objevil i v dalších evropských i neevropských zemích. **Punč** můžeme připravovat **alkoholický i nealkoholický**. Jeho základem je ovoce nebo ovocná šťáva, kterou můžeme volit v závislosti na sezóně nebo momentální chuti. **Do tradičního punče patří následujících 5 ingrediencí:**

- cukr
- alkohol
- voda nebo jiná tekutina
- koření nebo čaj
- citrónová šťáva

CUKR

Tradiční vánoční punč se může připravovat z klasického bílého cukru, případně **ze zdravější třtinové varianty**. Běžně se jako základ pro punč také používá **cukrový rozvar**, který se vyrábí z vody a cukru.

ALKOHOL

Původně se do punče přidávalo **červené víno** nebo **brandy**. Následně se začal používat i **rum** - a přesně takto nejčastěji známe vánoční punč i my. Do punče ale můžete směle přidat také **tequillu**, **gin** nebo jiný destilát.

VODA

Aby se alkohol v punči naředil, je třeba použít nějakou tekutinu. V originálním receptu na punč, tak jak ho znali v Indii, **bylo běžné přidávat vodu**. Za první republiky ale hospodyňky běžně používaly **mošt**, při slavnostních příležitostech pak **pomerančový džus**. Dnes se můžeme setkat s přidáváním různých **ovocných šťáv** nebo sirupů.

KOŘENÍ NEBO ČAJ

Vánoční punč je oblíbený nejen pro svou zahřívací schopnost, ale také pro svou opojnou vůni. Nejčastěji se do něj přidává osvědčená trojkombinace - **badyán, skořice a hřebíček**. Vyzkoušet můžete také variantu s **vanilkou, ořechy a sušeným ovocem**.

CITRÓNOVÁ ŠTÁVA

Klasický recept na punč vyžaduje citrónovou šťávu, která spolu s cukrem nápoj konzervuje a také slouží pro povzbuzení a oživení sladké chuti. V moderních receptech se do punče kromě citrónů přidávají také **pomeranče, limetky nebo grepová šťáva**.

Vánoční punč můžete připravit zastudena i zatepla. Při silvestrovském veselí hosté spíše ocení studenou variantu s ledem, po návratu z venkovních radovánek je pak rozhodně lepší horká varianta punče. **Servírovat ho můžete jako bowli**, tedy v míse, ze které si každý sám nabírá. Případně klasicky ve džbánu a punč sami nalévat.

Jablečný vánoční punč s rozinkami

Tento recept je skvělou variantou, jak pohostit vaše přátele během vánočních svátků nebo na Silvestra. Nápoj je chutný a může být také příjemně alkoholický, záleží, kolik přidáte rumu. Pokud naopak rum vynecháte, punč můžete směle dát dětem. Bude jim chutnat.

Ingredience:

- 100 ml cukrového sirupu (vyrobíme tak, že svaříme stejné množství vody a cukru)
- 1 litr jablečného moštu (nedoslazovaného)
- šťáva ze 2 citrónů
- 2 jablka nakrájená na plátky
- 1 pomeranč nakrájený na plátky
- 3 skořice
- 3 badyány
- 6 hřebíčků

- 1 lusk vanilky
- 2 hrsti rozinek (předem naložených v rumu)
- 200 - 500 ml kvalitního rumu podle chuti
- v případě studené varianty led

Jablečný vánoční punč s rozinkami - postup

Teplá varianta:

Všechny suroviny kromě rumu a rozinek smíchejte v hrnci a krátce pozvolna zahřejte v hrnci. Dětem dejte variantu bez alkoholu, pro dospělé přidejte rum a rozinky.

Studená varianta:

Připravte si mísu nebo velký džbán a do ní dejte všechny ingredience kromě rumu a rozinek. Nechte odstát tak dlouho, jak máte čas, nejméně však 15 minut. Poté přidejte rum a rozinky a podávejte s ledem.



Tradiční vánoční punč s pomerančem

Recept na tento vánoční punč je poměrně silný, neboť kombinuje jak červené víno, tak rum. Na konci receptu proto přidejte právě tolik vody, jak chcete mít nápoj silný.

Ingredience:

- 250 g cukru krystal
- troška vody
- 2 velké citróny
- 2 skořice
- 3 badyány
- 3 hřebíčky
- 500 ml červeného vína
- 300 ml rumu
- 400 - 600 ml horké vody
- ovoce na ozdobení do sklenic

Tradiční vánoční punč s pomerančem - postup

Do hrnce si nasypejte cukr, přidejte vodu tak, aby byl cukr potopený a na mírném plamenu směs zahřívejte, dokud vám nevznikne cukrový rozvar (cukr se rozpustí ve vodě). Poté přidejte šťávu ze dvou citrónů, koření a víno a směs zahřívejte, dokud nebude teplá. Punč ale zbytečně dlouho nevařte, abyste nepřišli o alkohol. Stáhněte plamen, přidejte rum a horkou vodu podle chuti a podávejte. Do každé sklenice dejte nakrájené ovoce na ozdobu.