

LIKÉRY



ve středověku spojovány s mnichy

sladká chuť a bylinky

Co jsou likéry?

Likéry jsou alkoholické nápoje, které se vyznačují sladkou chutí (více než 100 g/l) a často obsahují aromatické byliny, koření, ovoce, ořechy nebo květiny. Vyrábějí se obvykle macerací, destilací a následným přidáním cukru, což jim dodává charakteristickou sladkost a komplexní chuťový profil.

Počátky výroby likérů

Historie likérů sahá až do starověku, kdy se alkoholické nápoje začaly používat nejen pro osvěžení, ale i pro lékařské účely. Věřilo se, že různé byliny, koření a ovoce mají léčivé vlastnosti, a tak byly macerovány v alkoholu, aby vytvořily nápoje s těmito příznivými účinky.

Nejstarší zmínky o přípravě likérů pocházejí z Egypta, kde již ve 2. tisíciletí př. n. l. byly používány byliny a koření na přípravu nápojů. Prvotní likéry byly spíše bylinné tinktury, které měly za úkol léčit různé nemoci. S rozvojem alchymie a destilačních technologií v 15. a 16. století začali evropské země experimentovat s destilováním alkoholu a vytvářet likéry pro širší spotřebu, nejen pro léčebné účely.

Renesance a vznik moderních likérů

Ve středověku byly likéry často spojovány s benediktinskými mnichy, kteří experimentovali s bylinami a alkoholem. Z tohoto období pocházejí například likéry jako Benedictine, které byly vyvinuty v kláštorech.

Renesance (15.–16. století) znamenala pro výrobu likérů zásadní posun. Byliny, koření, ovoce a med začaly být destilovány s alkoholem a výsledkem byly nápoje s rozmanitou chutí. Během této doby vznikly slavné značky likérů, jako je Chartreuse nebo Cointreau.

18. a 19. století

V 18. století se likéry staly populárními nejen mezi šlechtou, ale i mezi širší veřejností. V té době byly likéry většinou vyráběny v malých manufakturách a domácnostech. V 19. století s rozvojem průmyslové výroby a destilačních technologií došlo k masové produkci likérů, které byly dostupné pro širokou veřejnost.



Výroba

Výroba likérů zahrnuje několik kroků, které se mohou lišit v závislosti na typu likéru. Základní proces však vždy zahrnuje extrakci chutí a vůní z rostlinných ingrediencí (bylin, koření, ovoce) a následné sladění s alkoholem a cukrem.

Výběr základních ingrediencí

Prvním krokem při výrobě likéru je výběr vhodných surovin. To může zahrnovat ovoce, byliny, koření, ořechy nebo květiny. Tyto suroviny musí být čerstvé a kvalitní, protože ovlivňují chuťový profil výsledného likéru.

Macerace

Macerace je proces, při kterém se suroviny máčejí v alkoholu po určitou dobu, od několika dní až po několik měsíců. Během této doby alkohol absorbuje esenciální oleje, aromatické látky a další chuťové složky z použitých ingrediencí.

Destilace

U některých likérů, jako je Chartreuse nebo Cointreau, se použije destilace k dalšímu extrahování chutí z macerovaných surovin. Destilace se obvykle provádí v měděných kotlích.

Slazení a ředění

Po maceraci a destilaci se likér obvykle ředí vodou, aby se dosáhlo požadovaného alkoholového obsahu. Poté se přidává cukr, což dodává likéru jeho charakteristickou sladkost. Poměr cukru a alkoholu se liší podle typu likéru a požadované chuti.

Zrání

Některé likéry, zejména bylinné nebo kořeněné, mohou zrát, aby se chuť ještě více spojily. Zrání se obvykle provádí v dubových sudech.

Členění likérů

Likéry lze rozdělit podle několika různých kritérií, přičemž nejběžnějšími jsou dělení podle základní příchuti nebo výroby. Zde je přehled nejběžnějších typů:

Podle hlavní složky

- **Ovocné likéry:** Vyrobeny z ovoce nebo ovocných šťáv a kůry. Mezi nejznámější patří likér Grand Marnier (pomeranč), Cointreau (pomeranč), Amaretto (mandle), či Cherry Brandy (třešně).
- **Bylinné likéry:** Tyto likéry obsahují směs bylin, koření a někdy i květin, které jsou macerovány v alkoholu. Mezi známé byliny likéry patří například Chartreuse nebo Fernet Branca.
- **Krémové likéry:** Tyto likéry jsou bohaté na mléčné složky, jako je smetana nebo kondenzované mléko. Příkladem je slavný likér Baileys Irish Cream, který kombinuje irskou whisky a smetanu.
- **Kořeněné likéry:** Likéry s dominantními kořeněnými složkami, jako je hřebíček, skořice, zázvor nebo vanilka. Příkladem je likér Sambuca (anýz) nebo Pimm's (kořeněné a bylinné příchutě).

Podle alkoholového obsahu

- **Silné likéry (40–50 % alkoholu):** Jsou to likéry s vyšším obsahem alkoholu, jako je například Chartreuse nebo absinthe.
- **Slabé likéry (15–25 % alkoholu):** Mnoho ovocných nebo smetanových likérů patří do této kategorie. Patří sem například Baileys nebo Amaretto.

Podle způsobu výroby

- **Destilované likéry:** Tyto likéry se vyrábějí destilací macerovaných bylin, ovoce nebo jiných ingrediencí v alkoholu, aby se extrahovaly aromatické látky. Příkladem jsou likéry jako Grand Marnier nebo Chartreuse.
- **Macerované likéry:** V těchto likérech se ingredience (byliny, koření, ovoce) namáčejí v alkoholu po určitou dobu, čímž se extrahují chutě. Příkladem jsou likéry jako Amaretto nebo Limoncello.

Likéry jsou tedy nejen lahodnými nápoji, ale i všestrannými ingrediencemi, které mají široké uplatnění v gastronomii. Jejich historie, výroba a využití ukazují, jak propojit tradiční receptury s moderními kulinářskými trendy.





Využití likéru v gastronomii

V koktejlech: Likéry jsou nepostradatelnou součástí mnoha koktejlů. Některé oblíbené koktejly s likéry zahrnují:

- **Margarita:** Tequila, Triple Sec (pomerančový likér) a limetková šťáva.
- **Lemon Drop Martini:** Vodka, Limoncello a citronová šťáva.

V dezertech: Likéry se hojně používají při přípravě dezertů, dodávají jim hloubku chuti a jemnost.

- **Tiramisu:** S přidáním likéru Amaretto nebo Kahlúa.
- **Čokoládové fondue:** S přidáním likéru Grand Marnier nebo Baileys.
- **Alkoholické čokoládové pralinky:** Kde je likér často součástí náplně.

Při vaření: Likéry mohou obohatit chuť omáček, marinád nebo masa.

- **BBQ a Masové omáčky:** S přidáním brandy nebo koňaku.
- **Flambování:** Likéry jako Grand Marnier nebo rum jsou ideální pro flambování dezertů a masa.

Jako digestiv: Likéry jsou často podávány po jídle jako digestiv, což pomáhá trávení. Bylinné likéry, jako je Fernet Branca nebo Limoncello jsou v tomto případě velmi oblíbené.