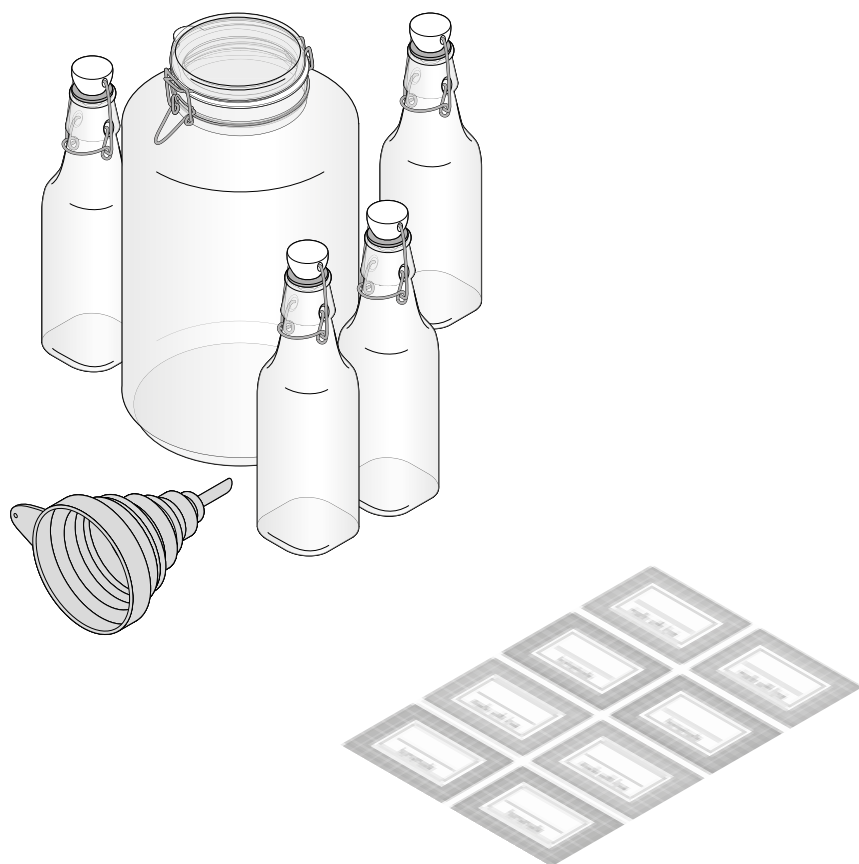




Likőrkészítő szett



Cikkszám: 612 453

hu Használati útmutató és recept

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 113593AB3X3XI · 2021-02



www.tchibo.hu/utmutatok

Biztonsága érdekében

Ezt a terméket alkoholtartalmú italok (likőrök) készítésére és tárolására tervezték.

- Nem alkalmas ...
 - ... olaj- vagy zsírtartalmú élelmiszerekhez.
 - ... gyümölcslé, smoothie, tejes italok, limonádék és hasonló italok tárolására.
 - ... forró italokhoz, pl. kávé, tea, forralt bor stb.



Forrázásveszély: Ne használja a tölcseért forró folyadékok áttöltéséhez. Különösen a töltés elején, amikor az üveg még üres, a teli tölcse instabilitást okozhat, és az edény vagy a tölcse felborulhat.

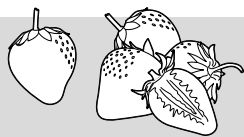
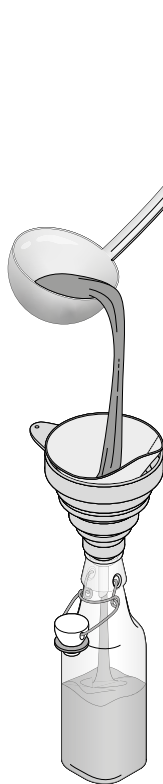
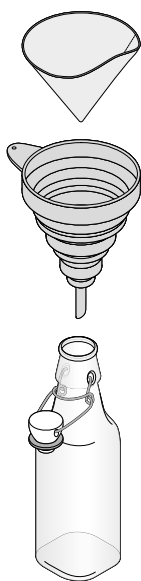
- Állítsa a megtöltendő edényt mindig a mosogatóba, így a folyadék nem okoz kárt, ha az edény kiborul, vagy ha melléfolyik az ital.
 - Soha ne öntse a folyadékot lendületesen. Mindig lassan és óvatosan öntse a folyadékot.
 - Használjon merőkanalat vagy szószos kanalat, ha az üvegedényből kíván áttölteni italt a kis üvegekbe. A likőrt először áttöltheti egy kiöntővel kialakított mérő- vagy keverőpohárba is.
- ▷ Alkoholos italokhoz használjon 50%-nál kisebb alkoholtartalmú alapot.

Tisztítás és tárolás

- ▷ Az első használat előtt és minden használat után alaposan mosogassa el a készletet forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel.
Kizárólag kézzel mosható! A készlet nem tisztítható a mosogatógépben.
- Ne használjon sérült palackokat/üvegeket. A használat előtt ellenőrizze, hogy a palackok/üvegek, a fedél és a gumigyűrű sértetlenek-e.
 - Ha repedéseket vagy csorbulásokat észlel, különösen a tömítés szélén, akkor az adott részeket ne használja többet.
 - Húzza szét egy kissé a nagy üveg gumigyűrűjét. Ha repedéseket lát rajta, akkor cserélje ki a gumigyűrűt, mivel esetleg a palack már nem zár légmentesen.
 - Ne tegye ki a palackokat/üvegeket szélsőséges hőmérséklet-változásoknak.
 - Ügyeljen a tisztaságra:
 - A palackokat/üvegeket és a fedelet forró, mosogatószeres vízben tisztítsa meg. Törölje át a zárókupakokat egy kevés alkohollal.
 - A gumigyűrűt helyezze 2-3 percre forrásban lévő vízbe, és öntsön hozzá egy kevés ecetet. Ha a gumigyűrű zsíros, ragadós vagy netán penészes, hagyja egy kicsit hosszabb ideig a vízben.



▷ Használat előtt helyezze be a gumigyűrűt!



Bogyós gyümölcsös likőr

Hozzávalók

- 500 g friss, vegyes bogyós gyümölcs, pl. eper, málna, ribizli, áfonya, szeder (ha nincs friss, használhat hozzá fagyasztottat is)
- 500 g cukor
- 0,7 l vodka vagy Korn (gabonapálinka) (32%)

Fűszerek

- 1/2 vaníliarúd (felvágva)
- 2 szelet narancs
- 2 citromkarika
- 1/2 rúd fahéj
- 2 szegfűszeg
- 2-3 vékony szelet gyömbér

Elkészítés

Likőr összeállítása

1. Tisztítsa meg a gyümölcsöket, távolítsa el a szárukat, mossa meg és alaposan csepegtesse le őket.
2. Tegye a gyümölcsöket a cukorral és a fűszerekkel együtt a nagy csatos üvegbe, és öntse rá a likőrt.
3. Óvatosan keverje össze az összes hozzávalót. Zárja le a csatos üveget, és hagyja hűvös helyen állni kb. 3 hétig. Az első két napon keverje át óvatosan egyszer-kétszer, hogy a cukor gyorsabban feloldódjon. Ezután már ne nyúljon hozzá, különben összetörhet a gyümölcs, és a likőr zavarossá válhat.
4. Az érlelési idő letelte után szűrje le a likőrt szűrőn vagy szűrővászonon keresztül, a levét fogja fel egy arra alkalmas tálban. Közben enyhén nyomkodja meg a gyümölcsöket.

Üvegekbe töltés

5. Öblítse ki az üvegeket és a tölcsért forró vízzel, majd állítsa a likőrös tál mellé.
 6. Vágjon a tölcsér méretére egy hegyes kávé- vagy teafiltert, és helyezze az összehajtható tölcsérbe, így kiszűrheti az esetlegesen a likőrben maradt lebegő részecskéket.
 7. Tegye a tölcsért az üvegbe, és töltsze bele a likőrt lassan, egy merőkanál segítségével. Emelje meg néha a tölcsért egy kissé, hogy a folyadék lefolyhasson.
 8. Miután megtöltötte az üveget, törölje tisztára a peremét.
 9. Zárja le az üveget. Tárolja hűvös, sötét helyen. (Eltartható: kb. 1 évig)
- ▷ Az üvegek feliratozásához használja a mellékelt címkéket.

