

Rita Vitt

LIChIOrURI DIN FLORI ȘI PLANTE AROMATICE

50 de rețete
pe gustul tuturor



Oradea, 2020



CE CUPRINDE CARTEA

- Cuvânt înainte 4
Prefață pentru ediția în limba română 5
Ce este de fapt un lichior? 6
Ce conține lichiorul 7
Prepararea lichiorului 11



LICHIORURI DULCI DE FLORI

Pagina 15



LICHIORURI SECI ȘI FRUCTATE

Pagina 61



LICHIORURI BLÂNDE ȘI AROMATE

Pagina 79



LICHIORURI AMARE ȘI VERZI

Pagina 105

- Bibliografie 124
Căutare rapidă a rețetelor 125
Descrierea plantelor 128

CUVÂNT ÎNAINTE

Să cunoști plantele este un hobby frumos, dar să le cultivi în propria grădină este chiar o încântare. Având plante în grădină, mai mult ca sigur, vom dori să le folosim și să facem provizii din ele – cel puțin mie mi se întâmplă astfel. Lichiorurile din plante sunt esența multitudinii de arome pe care ni le oferă natura.

Dintotdeauna alcoolul distilat s-a folosit pentru a conserva plantele de leac și cele aromatice un timp mai îndelungat. Astfel se putea aproviziona farmacia proprie, dar totodată au luat naștere acele produse gustoase și savuroase pentru anotimpul rece, cunoscute sub numele de lichioruri din plante aromatice.

Astăzi suntem obișnuiți cu aromele artificiale sau identice celor naturale din alimentele industrializate cu gust tot mai uniformizat. Aromele cu care ne mai surprinde natura câteodată, devin o experiență de neuitat pentru omul „dezobișnuit” de gusturile naturale. Important este că mai avem lucruri noi de descoperit și pentru a face acest lucru nici nu trebuie să călătorim în țări străine.



Publicând această carte, doresc să vă stârnesc interesul pentru a face cunoștință cu aromele naturale și de a accepta câteodată și câte un gust mai amăru. Doresc să vă motivez să tratați în mod creativ plantele obișnuite, care sunt deseori trecute cu vederea. Poate veți dori să vă creați propria grădină cu plante aromatice.

»Doar încercând,
vom ajunge să știm.«

Vă doresc să vă bucurați de aceste bunătăți și mult succes la prepararea lor.

A dumneavoastră

Rita Mitt

PREFAȚĂ PENTRU EDIȚIA ÎN LIMBA ROMÂNĂ

ÎNTRE LICORI DE FLORI ȘI LICOROS DE DULCE

Când mă gândesc la lichioruri, văd mai întâi culori diverse, majoritar palete de galben și roșu, dar nu lipsește nici verdele și chiar albastrul. Mirosul este puternic și identifică denumirea de pe etichetă, de cele mai multe ori sintetic sau identic natural și mai rar maceratul natural din flori sau fructe. Gustul întotdeauna foarte dulce, acrișor uneori când imitația o cere, iar la sfârșit amăruitul, sub diferite nuanțe, încheie buchetul de arome destul de direct și definit.

Ce ne oferă autoarea în prezenta carte e mult mai mult decât o identitate de produs, e o fărâmă de natură pe care o putem privi, mirosi și gusta în toate splendorile ei. Știm că alcoolul a fost descoperit în Orientul îndepărtat (Mesopotamia) ca o esență subtilă de suflet cu care se preparau elixiruri terapeutice din plante de leac cunoscute și experimentate mii de ani.

Autoarea ne propune o abordare de această factură, plecând de la bucuria de a aduna din natură flori, fructe și frunze (educație botanică pierdută major în ultima vreme) de a experimenta transferul culorii, mirosului și gustului (prin macerare) și conservarea acestora în alcool și edulcoranți (miere, zahăr invertit, fructoză etc). Consecința acestui demers este terapia prin compoziția produsului, bucuria gustului și euforia dată de zaharuri și alcool.

Am rămas încantat privind și citind, transferându-mi din sensibilitatea autoarei, o aplecare gingașă peste această lume a plantelor cu atâtea beneficii pentru trup și suflet; am redescoperit într-un fel un univers simplu și savuros pe care îl avem fiecare dintre noi atunci când reușim să ne întoarcem câteva clipe la natură, să îi vedem complexitatea și diversitatea și să îi redescoperim oferta generoasă care ne duce la concluzia că și noi facem parte din acest univers mirific.

Pe lângă o carte practică, cu detalii până la amănunt explicate pe înțelesul tuturor, ne oferă șansa de a ne produce un lichior natural pe care niciodată nu îl vom găsi în supermarket sau în magazine specializate.

Dr. ing. Dorin Popa

Sfat

Într-un pahar de șampanie, peste cca 20 ml de lichior și o bucată de pară turnați vin spumant și decorați cu o frunză de mentă.



LICHIOR DE FLORI DE PĂR ȘI VANILIE

Acest lichior are un gust greu și puternic. Puteți accentua aroma de pară cu un rachiu bun de pere. Lichiorul ar putea fi numit și lichior „prăjitură cu pere”, deoarece are gust de prăjitură cu pere.

Pentru 1 litru		Pentru 5 litri
100 g	flori de păr	500 g
2	păstăi de vanilie	10
1/2	portocală bio	2
500 ml	rachiu de pere (42-45%)	2,5 l
400 ml	suc de pere	2 l
300 g	miere	1,5 kg

Mod de preparare:

- 1 | Încălziți sucul de pere la 40-60 °C și dizolvați mierea în el. Decojiți portocala astfel încât coaja să fie subțire. Adăugați coaja de portocală și păstăile de vanilie tăiate în două pe lungime și lăsați să se răcească. Lăsați siropul timp de 4 zile la macerat, în frigider. Apoi strecurați și păstrați siropul până la utilizare închis etanș și într-un loc răcoros.
- 2 | Puneți florile de păr în rachiul de pere și lăsați acoperit timp de 1-2 săptămâni.
- 3 | Amestecați siropul în maceratul de flori și, după 1-2 zile, strecurați. Dacă nu se limpezește, lichiorul trebui filtrat și printr-un filtru de hârtie.



CULEGEȚI SAU CUMPĂRAȚI

Culegeți florile de păr numai din pomii proprii. Ele trebuie preparate imediat după ce s-au cules. Dacă aveți peri, puteți culege florile de păr în exces, iar cele rămase vor produce fructe mai mari.



MACERARE ȘI VALABILITATE

Lichiorul poate fi savurat imediat, dar este bun și după 1 an. După 2 ani, aromele nu se mai păstrează, lichiorul își pierde aroma de pere, iar gustul său va fi mai greu și poate deveni chiar untos.

lichior relaxant din plante aromatice

Acest lichior de vară are un gust proaspăt și revigorant. El oferă relaxare și liniște după munca fizică.

CULEGEȚI SAU CUMPĂRAȚI

Dacă aveți o grădină, sunteți avantajați, dar unele dintre ingrediente se găsesc și în natură (crețișoară, mur, crețușcă). Altele pot fi și uscate (mușețel, flori de lavandă), iar ghimbirul se găsește întotdeauna proaspăt în magazine.

MACERARE ȘI VALABILITATE

Consumați imediat acest lichior relaxant, deoarece proaspăt preparat este cel mai gustos. După 1 an își pierde farmecul.

Pentru 1 litru		Pentru 5 litri
2 linguri	flori de lavandă	10 linguri
1 lingură	flori de mușețel	5 linguri
câte 2	crenguțe de rozmarin și de roiniță (cca 15 cm)	câte 10
câte 1 pumn	frunze de mur, de crețișoară, de păducel și flori de crețușcă	câte 30 g
1 bucată	ghimbir (2 x 2 cm)	5 bucăți
300 ml	vin alb	1,5 l
300 ml	rachiu de prune (42-45%)	1,5 l
400 ml	zahăr invertit	2 l

Mod de preparare:

- 1 | Spălați rapid cu apă rece plantele aromatice proaspete, răsfirați-le pe un prosop de bucătărie, apoi rulați-l, masați scurt, dar puternic. Astfel, plantele se usucă și se înmoaie. Folosiți imediat plantele aromatice astfel uscate.
- 2 | Puneți toate florile și plantele aromatice, precum și ghimbirul în vinul alb și lăsați la macerat 1 zi.
- 3 | Scoateți rozmarinul și adăugați rachiu de prune. Agitați bine și lăsați încă 1 săptămână la macerat.
- 4 | Filtrați printr-un tifon fin și stoarceți plantele. Adăugați zahărul invertit, amestecați bine și filtrați printr-un filtru de hârtie până când este limpede.

Sfat

Dacă adăugați un păhărel de lichior într-un pahar de suc de mere cu apă minerală, obțineți o băutură foarte reconfortantă.

