

AROMÁVAL DÚSÍTOTT FEKETE



Ajánlott fogyasztás helyezzük ANDY WARHOL elérése érdekében.

Száraz helyen szobahőmérsékleten tartandó.

Autor: Pan B

Týdeník Nájezd 485 vydáno k setkání v Barré i jinde, dne: 17. 11. 2021, online: najezd.wz.cz

17. 11. Mahulena, Gertruda
Přejeme vše nejlepší!
Tento svátek Mahulena nebude jen vyhulená.
Co čeká na Gertrudu?
Přec houbičkové woodoo.

Společně pro NARCISMY

Brkoměrka v logu Nájezdu!
NÁVOD NA BRKOMĚRKU
1. Vemte si Nájezd. V mezích pravého sloupce loga Nájezd nanášejte kouřivou drť počínaje šipkou "start".
2. Utvořte val podle požadované délky: počet úsměvů odpovídá počtu lidí, kolik bude kouřit (alespoň dva pávy).
3. Jestli na to máte, tak výsledek ubalte. (Optimalizováno pro papírky velikosti kingsize.)

Upozornění: Sušením sushi dostanete sushit.

start

Kalindář

- 18. 11. se koná akce **Poslední tataráková jízda**. Tatarákový degustační mejdan. Kde: Klub Obora (U Studánky 312/28, P-6 Bubeneč), start: odpoledne, vstup: volný.
- 19. 11. se koná GRNK – KOMETA rave party. Kde: Praha area, více info brzy.
- 20. 11. se koná **Podbaba jam**. Kde: Podbaba. Více info u kamarádů.
- 17. 12. se koná **Tradiční maškarní mejdan v Zahradě** na téma „JIP“. Vystoupí: KOČKOLIT, TLAKY DO UŠÍ, PROJEKT PSILOCYBIN. Kde: Klub Zahrada (V zahradách 13, P8), kdy: 17:00, vstup: do klobouku.

Vytiskni si Nájezd, přečti si jej a pak jej někomu dej.



Obrázek týdne: Červená nebo modrá pilulka? No nic, tak už jen modrá.

Domácí výroba alkoholických nápojů

Nedávno se nám do redakce *Nájezd* dostala knižička Domácí výroba alkoholických nápojů od autorské dvojice doktorů farmacie Radana Demela, Miroslava Krystycha. Výtisk pochází z doby 1991 z edice Balzam. Jedná se spíše o stručný výtah k obeznámení se s výrobou piva, vína, likérů a pálenky, každá oblast obsahuje i spoustu receptů, které jsou spíše orientační, protože to správné množství závisí na představitosti, chuti a zručnosti konkrétního samozhotovitele alkoholu. Součástí je i několik rad, na co si při výrobě dát pozor. Výsledkem zhruba desetileté práce je seznam lidových receptů, které byly byly údajně sepsány z lidové slovesnosti a ze starých knih z Polska i Rakouska-Uherska, nicméně reference v knize schází.

Ačkoliv by kniha jistě mohla být vítaným dárkem pro jakoukoliv příležitost, neboť pampelišek, ovoce, cukru i medu je víceméně dost a chuť něco vyzkoušet je nekonečná, žel první výtisk byl zároveň i jejím posledním. Kniha zmizela v propadlišti dějin. Nebo ne? Kdo ví?

Nájezd

VÍNO Z KOŘENŮ SMETÁNKY LÉKAŘSKÉ (TARAXACUM OFF.)

Z 10 velkých kořenů smetánky lékařské odstraníme kůru, pokrájíme a přelijeme 2,5 l vařící vody. Přidáme 10 lžíc mařinky vonné, 15 kusů hřebíčku, 5 lžíc sušených borůvek pro barvu, citrónovou a pomerančovou kůru, něco zázvoru a 500 g cukru. Přidáme kvasinky buď hned nebo po týdnu k výluhu. Necháme kvasit 6 neděl.

JEHLIČNATÝ LIKÉR

2 hrsti mladých smrkových výhonků, 6 bobulí jalovce, kousek puškvorcového kořene macerujeme 12 dnů v 0,5 l 96% lihu (60% 0,8 l). Slijeme a doplníme 0,5 kg cukru v 1 litru vody (0,7 l).

GRIOTKA

1 kg višně, 2 g badyánu, 2 ks hřebíčku, 2 g anýzu, 3 g pomerančové kůry, 3 g puškvorce přelijeme 1 litrem 96% lihu a necháme 2—3 týdny na slunci. Potom přecedíme a přidáme 0,5 kg cukru rozpuštěného v 0,3 l vody.

PELYŇKOVÝ LIKÉR

50 g drobně nasekaného pelyňku dáme do láhve, zalijeme 2 litry 60% lihu a necháme několik dní na slunci. Pak rozředíme vodou a přisladíme 450—460 g cukru.

POMERANČOVÝ LIKÉR

3 citróny
4 pomeranče

1 kousek vanilky máčíme 4 týdny ve 2 l 60% lihu.

Pak svaříme 1,5 kg cukru v 1 litru vody, vylisujeme k tomu citróny a pomeranče. Po vychladnutí přidáme luh a necháme 8 neděl v klidu. Potom zfiltrujeme.

PAMPELIŠKOVÉ VÍNO

Americký předpis:

a) Rozkvetlé květy pampelišek, nejlépe po dešti, před použitím je třeba opláchnout. 3 l květu přelijeme 3 l vařící vody a necháme je 3 dny stát v chladnu. Čtvrtý den přecedíme, případně vylisujeme a slitou šťávu přivedeme do varu. Přidáme kůru ze 3 pomerančů a z 1 citrónu a 15 min. vaříme. Pak odstavíme, přecedíme a přidáme ony tři pomeranče a 1 citrón, pokrájené a bez jader. Dále 1,5 kg cukru, promícháme, přidáme kvasinky Tokaj. Necháme stát na teplém místě v klidu, až se vyčeří. Pak stáčíme do lahvi. Víno prý je znamenité, těžké, kvalitou se rovnající nejlepším vínům.

b) 4 l květu, 4 l vlažné vody nechat 24 hodin stát. Pak přecedit a přidat 1,5 kg cukru, 1 pomeranč, 1 citrón, kousek zázvoru, 15 minut vařit, přecedit do láhve, přidat kvasinky Perlopera, kousek chlebové kůrky a hrst jalovcových bobulí. Uzavřeme a necháme kvasit 6 týdnů.

KMÍNOVÝ LIKÉR

Do 0,8 l 60% lihu vsypeme 6 dkg utlučeného kmínu a necháme týden stát. Pak svaříme: 60 dkg cukru s 0,5 l vody, vše smícháme a druhý den zfiltrujeme.

LIPOVÝ LIKÉR

V 1 litru 60% lihu necháme na slunci čerstvé lipové květy zrát. 3/4 kg cukru rozpustíme ve studené vodě, promícháme a zfiltrujeme. Recept velmi obecný, nicméně neobyčejně sympatický.

LITEVSKÁ MEDOVINA

Pravděpodobně jediný prakticky využitelný recept. Na 1 l lihu odměříme 1 l medu, 2 kousky skořice, 0,5 g vanilky, 0,5 g muškátového oříšku, 12 ks hřebíčku, 1—2 ks zázvoru, pomerančová kůra.

Koření se vaří v 0,5 l vody až se zahustí na 1 sklenku vývaru. Med se smíchá na ohni do slabé růžové barvy, odstaví se a přidá se alkohol, odvar z koření a promíchá se. Po ochlazení se zfiltruje přes plátno a stáčí se do lahvi.

RUM — je možno jej připravit z čistého lihu takto: Připravíme si karamel, rozpustíme za horka ve vodě, zchladnutí přidáme luh a nakonec rumovou třest. Po měry určité přidáme praxi, nebo podle chuti. Rum nakonec má mít 38—60% alkoholu, vyšší obsah je již nežádoucí.