

## 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



## LICHIOR DIN FRUNZE DE AFIN

Lichior uimitor de fructat, cu gust foarte bland și închis la culoare.

### CULEGEȚI SAU CUMPĂRAȚI

Frunzele tinere de afin le culegeți cel mai bine dintr-o pădure înaltă și luminoasă, de preferință de pe crengile superioare ale tufelor mari de afin. Frunzele se pot culege cu ușurință și nu sunt atinse de animalele sălbaticice mai mici.

### MACERARE ȘI VALABILITATE

Consumați lichiorul violet-închis cel mai bine imediat. Se păstrează timp îndelungat, dar aroma fructată este mai intensă atunci când este proaspăt.

Pentru 1 litru		Pentru 5 litri
3 pumni	frunze tinere de afin	150 g
½	lămâi	2
1	păstaie de vanilie	5
600 ml	rachiul de prune (42-45%)	3 l
400 ml	zahăr invertit	2 l

### Mod de preparare:

- 1 | Spălați frunzele și uscați-le cu un prosop de bucătărie.
- 2 | Tăiați păstaia de vanilie în două, pe lungime, și stoarceți lămâia.
- 3 | Puneți frunzele de afin, păstaia de vanilie și zeama de lămâie în rachiul de prune și lăsați la macerat timp de 6 săptămâni, bine închis, în loc întunecat.
- 4 | Strecuți maceratul și adăugați zahărul invertit, amestecând bine. Lăsați lichiorul la maturat încă 3-6 săptămâni. Apoi filtrați-l printr-un filtru de hârtie și turnați-l în sticle.

### Sfat

Rachiul de prune folosit contribuie și el, bineînțeles, cu aroma lui la gustul lichiorului. Se recomandă prunele bistrițene, cu gust parfumat.



## LICHIOR DE CIUBOTICA-CUCULUI

Pe vremuri, acest lichior era o comoară în pivnița fermierului, deoarece este foarte bland și are un minunat gust floral. Mirosul de ciuboțica-cucului este fin și ușor și, de aceea, acest lichior este o raritate în raftul cu lichioruri.

### CULEGETI SAU CUMPĂRATI

Florile de ciuboțica-cucului se găsesc uscate, dar pentru acest lichior este nevoie de florii proaspete, deoarece numai ele au miros.

Recomandăm să plantați un strat de ciuboțica-cucului în grădină, deoarece nu este permisă culegerea plantelor din natură. De altfel, în natură nici nu ați găsi cantitatea necesară de flori. Ciuboțica-cucului se înmulțește puternic, astfel încât în grădină vor crește curând suficient de multe flori.

### MACERARE ȘI VALABILITATE

Acest lichior galben se păstrează timp îndelungat și își pierde doar încet gustul și culoarea. Nu ar trebui însă păstrat mai mult de 2 ani.

	Pentru 1 litru	Pentru 5 litri
100 g	flori proaspete de ciuboțica-cucului	500 g
1	lămâi	5
300 ml	alcool (alcool alimentar 96%)	1,5 l
500 ml	apă	2,5 l
400 g	zahăr	2 kg

### Mod de preparare:

- 1 | Încălziți apa și dizolvați zahărul în apă, amestecând continuu. Stoarceți lămâia și adăugați zeama. Lăsați siropul să fierbă la foc mic timp de 10 minute și apoi lăsați-l la răcit.
- 2 | Amestecați florile în siropul cald (40-60 °C) și lăsați amestecul la macerat timp de 1 zi, acoperit.
- 3 | Adăugați apoi alcoolul și lăsați amestecul să mai stea 1 săptămână într-un vas închis.
- 4 | Filtrați lichiorul printr-un tifon fin și turnați-l în sticle.

### Sfat

Ciuboțica-cucului parfumată se dezvoltă foarte bine ca plantă perenă în grădină. Parfumul cel mai intens îl are dimineața, între orele 9 și 12. În această perioadă se recomandă și culegerea florilor.





# DESCRIEREA PLANTELOR



## UNGURAŞUL

*Marrubium vulgare*

Aspectul dezvăluie înrudirea strânsă cu urzica moartă, dar frunzele sunt acoperite cu perișori pâsloși, iar gustul este amar. Ungurașul are flori albe și se culege în timpul înfloririi.

## SCHINELUL

*Cnicus benedictus*

O plantă asemănătoare scaletilor, care apare rareori în formă sălbatică. Se folosesc frunzele și florile. Acestea au un gust amar și un miros neplăcut, care însă dispare la uscare.



## PĂTRUNJELUL DE CÂMP

*Pimpinella saxifraga*

Pătrunjelul de câmp se găsește în locuri uscate, precum margini de drumuri și în tufărișuri. De cele mai multe ori se recomandă folosirea rădăcinii în scopuri curative, dar se pot folosi și frunzele și florile.