

LIKEUR MAKEN

- **EEN LIKEUR IS EEN ALCOHOLISCHE DRANK DIE OP SMAAK IS GEBRACHT MET FRUIT, SLAGROOM, KRUIDEN, SPECERIJEN, BLOEMEN OF NOTEN EN GEBOTTELD MET TOEGEVOEGDE SUIKER.**
- **CORDIAL WORDT MEESTAL GEBRUIKT VOOR AMERIKAANSE DRANKEN.**
- **CRÈME ZIJN LIKEUREN MET MEER SUIKER (IN FRANKRIJK TENMINSTE 40%).**
- **LIKORETTES ZIJN OP LIKEUREN LIJKENDE PRODUCTEN MET MINDER DAN 15% ALCOHOL.**
- **VAN ORIGINE ZIJN LIKEUREN GENEESKRACHTIGE ELIXERS EN NIET ZOET.**

LIKEUR MAKEN

VRUCHTENDESTILLATEN KUNNEN OP EEN DRIETAL MANIEREN GEMAAKT WORDEN:

- **1. DOOR DESTILLATIE VAN EEN VRUCHTENWIJN, BIJ SOMMIGE VRUCHTEN ZONDER TOEVOEGING VAN SUIKER (CALVADOS, COGNAC OF BRANDY).**
- **2. MACEREREN IS HET LATEN TREKKEN VAN VRUCHTEN OP ALCOHOL.**
- **3. EEN COMBINATIE VAN 1 EN 2; EERST MACEREREN EN DAARNA DESTILLEREN ONDER VACUÛM BIJ LAGE TEMPERATUREN (LEVERT DE FIJNSTE LIKEUR OP).**

HOE MAAK JE ZELF LIKEUR

- **THUISGEMAAKTE LIKEUR WORDT GEMAAKT DOOR MIDDEL VAN KOUDE EXTRACTIE:**
- **1. KIES EEN FLES KLEURLOZE EN NEUTRAAL SMAKENDE DRANK ZOALS WODKA, RUM OF BRANDEWIJN. GIET DEZE IN EEN AFSLUITBARE FLES TOT HALFVOL.**
- **2. DOE ER SCHOONGEMAAKT FRUIT EN/OF NOTEN, SPECERIJEN EN DERGELIJKE BIJ EN LAAT ENKELE WEKEN TREKKEN.**
- **3. ZEEF OF FILTER DAARNA HET MENGSEL MET BEHULP VAN EEN KAASDOEK (OF THEEDOEK).**
- **4. LAAT DE VLOEISTOF ENKELE WEKEN/MAANDEN STAAN ZODAT VASTE STOFFEN EN BEZINKSEL OP DE BODEM GAAN LIGGEN.**
- **5. HEVEL DE HELDERE VLOEISTOF IN EEN MOOIE FLES EN VOEG SUIKERSIROOP TOE NAAR SMAAK.**

HOE MAAK JE ZELF LIKEUR

DE VERHOUDING FRUIT-ALCOHOL-SUIKER STEEKT NIET ZO NAUW.

HOUD OM TE BEGINNEN GROFWEG AAN:

- **1 DEEL SUIKERSTROOP**
- **2 DELEN STERKE DRANK**
- **2 TOT 4 DELEN FRUIT**

DAT GEEFT EEN LIKEUR MET ONGEVEER 30% ALCOHOL.

ZELF LIKEUR MAKEN

SUIKERSTROOP WORDT VERKREGEN DOOR SUIKER TE SMELTEN:

- **VUL 500GRAM SUIKER IN EEN PAN.**
- **GIET ER EEN KOP WATER VAN 200-250ML OVERHEEN EN EVENTUEEL 10ML CITROENSAP (INVERTSUIKER KRISTALLISEERT MINDER SNEL)**
- **VERWARM HET GEHEEL AL ROEREND OP EEN VUUR.**
- **WANNEER DE VLOEISTOF DOORZICHTIG IS GEWORDEN VAN HET VUUR AFNEMEN EN LATEN AFKOELEN TOT ONGEVEER 20°C.**

ZELF LIKEUR MAKEN

HOE LANG LATEN TREKKEN:

- **CONTROLEER HET RESULTAAT DAGELIJKS EN SCHUD DE VLOEISTOF.**
- **HOE HOGER HET ALCOHOLPERCENTAGE HOE SNELLER DE EXTRACTIE.**
- **EEN KOUDE OMGEVING VERTRAAGT HET PROCES.**
- **HOE KLEINER HET FRUIT, NOTEN ENZ. HOE SNELLER HET PROCES.**
- **BORSTEL EN WAS HET FRUIT VOORAF OM PESTICIDEN TE VERWIJDEREN.**

ZELF LIKEUR MAKEN

EEN INDICATIE VAN WAT HOELANG MOET TREKKEN:

- SPECERIJEN, CACAOPOEDER: 1 DAG TOT 1 WEEK
- KOFFIEBONEN (GROF GEMALEN): 15 MINUTEN (HOE LANGER HOE BITTERDER)
- THEEBLAADJES (GROENE OF ZWARTE): 12 UUR
- FRUIT: 1 TOT 2 WEKEN
- BESSEN, VANILLEBOON EN GEDROOGD FRUIT: 1 WEEK TOT 1 MAAND
- CITRUSFRUITSCHILLEN, GEMBER, CHILIPER, CITROENGRAS: 2 WEKEN TOT 1 MAAND
- NOTEN, CACAOBONEN EN ZADEN: 2 WEKEN TOT 1 MAAND.

LANGER IS DOORGAANS ALTIJD BETER

LIKEUR BEWAREN

- **LIKEUREN KUN JE DOOR HUN HOGE ALCOHOLPERCENTAGE JAREN BEWAREN.**
- **CRÈME DE CASSIS HEEFT DOORGAANS EEN LAGER PERCENTAGE EN IS MINDER LANG HOUDBAAR.**
- **CREAMS, LIKEUREN MET ROOM, ZIJN IN THEORIE MINDER LANG HOUDBAAR. BEWAAR DEZE KOEL NADAT ZE ZIJN GEOPEND.**

GLYSEROL

- **VAAK WORDT 1-2 THEELEPELS GLYSEROL (GLYCERINE) TOEGEVOEGD AAN 1 LITER LIKEUR OM HEM DIKKER TE MAKEN.**
- **DE DIKKE VLOEISTOF IS KLEURLOOS, REUKLOOS EN SMAAKT ZOET.**

GLYSEROL IS TE KOOP BIJ DROGIST, APOTHEEK, NATUURVOEDINGSWINKEL EN ZELFBROUWWINKELS

NOTEN EN ZADEN

ENKELE BEKENDE LIKEUREN OP BASIS VAN NOTEN EN ZADEN:

- **KUMMEL; MAAKT GEBRUIK VAN KARWIJZAAD.**
- **ANISSETTE EN SAMBUCCA; MAAKT GEBRUIK VAN ANIJS.**
- **MALIBU; MAAKT GEBRUIK VAN KOKOSPULP.**
- **AMARETTO; MAAKT GEBRUIK VAN AMANDELOLIE EN GEMALEN ABRIKOZENPITTEN.**
- **NOLSETTE; MAAKT GEBRUIK VAN GROENE HAZELNOTEN.**
- **NOCINO; MAAKT GEBRUIK VAN GROENE WALNOTEN.**
- **MADRONO; MAAKT GEBRUIK VAN OLIE VAN WALNOTEN MET ALCOHOL.**
- **BOMBAY SAPPHIRE GIN; MAAKT GEBRUIK VAN AMANDELEN.**

Specerijen	Hoeveelheid (gram / liter)
Sinaasappelschil	50-100
Citroenschil	60-250
Bittere sinaasappelschil	2,5-50
Rozemarijn	0,5-1
Safraan	0,1-0,5
Steranijs	3-20
Kaneel	3-15
Vanille	0.5-2
Laurierblaadjes	0.5-2
Kardamon	4-20
Nootmuskaat	3-6
Piment	3-6
Gember	1,5-12
Kruidnagel	0,6-3
Zwarte peper	2-24

KASTANJE LIKEUR

WERKWIJZE VOOR 1,2 LITER

- **- 50 CL ALCOHOL VAN 90%**
- 50 CL WATER**
- 400 GR SUIKER**
- 1 VANILLESTOKJE**
- 250 GR VERSE KANSTANJES, GEPELD EN IN STUKKEN**
- 250 GR GEKOOKTE KASTANJES, GEPELD ZONDER VEL EN IN STUKKEN**

- 500 GR ZURE APPELS (RENET)**
- 250 GR SUIKER**

KASTANJE LIKEUR MAKEN

- **SUIKER OPLOSSEN IN HET WATER EN LATEN AFKOELEN.
ALLE INGREDIËNTEN TOEVOEGEN.
VANILLESTOKJE UITNEMEN NA 1 DAG.**

**LATEN STAAN IN EEN AFGESLOTEN FLES OF BOKAAL.
REGELMATIG SCHUDDEN.**

NA 5 WEKEN:

- **DOOR EEN ZEEF GIETEN.**

**500 GR ZURE APPELS TOEVOEGEN, IN STUKKEN GESNEDEN (MET SCHIL EN PIT)
250 GR SUIKER TOEVOEGEN EN 1 MAAND LATEN STAAN.**

FILTEREN EN OP FLES GIETEN.

KASTANJE LIKEUR MAKEN

- **IK HAD ALLES IN 3-VOUD VOOR DE EERSTE KEER. DIT GAF 4 FLESSEN VAN 0,75 LITER EN EEN FLESJE VAN 0,5 LITER. EN LEKKER, HEEL LEKKER.**

26/10/12

ALLES IN 3-VOUD.

DE MEESTE KASTANJES WERDEN GEPOFT.

2 MANIEREN: KRUIS OP DE SCHIL OF RONDONDROND SNIJDEN. DAT LAATSTE GAAT HEEL GOED OM ZE TE PELLEEN.

10 MINUTEN IN DE OVEN OP 200°

RECEPT WALNOTEN LIKEUR

- 500 G GEPELDE RIJPE WALNOTEN
- 500 G SUIKER
- 500 ML WATER
- 2 ST PIJPKANEEL
- 1 LITER BRANDEWIJN
- 1 THEEL KRUIDNAGELEN
- *MATERIALEN*; GROTE WECKPOT O.I.D.

BEREIDEN

- DE SUIKER MET HET WATER AAN DE KOOK BRENGEN EN AFLATEN KOELEN.
- DIT AFGEKOELDE SUIKERWATER IN EEN FLES DOEN , DE WALNOTEN ERBIJ, DE KRUIDNAGELS EN DE PIJPKANEEL. OP DIT ALLES SCHENK JE DE LITER BRANDEWIJN.
- DIT MOET MINSTENS 1 MAAND RUSTEN EN DAARNA KLAAR VOOR GEBRUIK. VOOR HET UITSCHENKEN WEL EERST EVEN ZEVEN.