**Pracovní list Lihoviny**

**GIN**

* obilný destilát ochucený směsí bylin a koření
* základní přísadou → jalovcové bobule
* skladování ve starých sudech po sherry → pro získání nahnědlé barvy
* London Dry gin → nesmí obsahovat cukr, obsah alkoholu min. 40%
* Old Tom Gin → doslazovaný cukrovým sirupem
* Gordon`s, Beefeater…

**TEQUILA**

* pálenka vyrobená z destilované fermentované šťávy z rostliny/sukulentu/ Modrá agáve
* stříbrná → zraje přímo v lahvích,

 servis - plátek citrónu, sůl

* zlatá → vznik ze stříbrné, přidáním karamelu, nyní i potravinářského barviva,

 servis – pomeranč, sůl

* reposado → po destilaci do dubových sudů na asi 1 rok – zlatou barvu
* anejo – zraje v dubových sudech 1-3 roky
* Sierra, Pepe Lopez, Olmeca

**OVOCNÉ PÁLENKY**

Slivovice - nejpopulárnější z našich ušlechtilých lihovin - švestková pálenka

Meruňkovice, Třešňovice, Hruškovice, Borovička, Jeřabinka, Jablkovice…

Calvados - pálenka z jablek - Francie

Teplota: kolem 0⁰ nebo 14 - 16⁰C

**BYLINNÉ LIKÉRY**

Becherovka Original – jemně hořký likér

Jägermeister - německý bylinný likér s trpkou kořeněnou chutí

Fernet Stock – hořký bylinný likér

 /Stock Plzeň – Božkov/

 Fernet Stock Citrus

 Fernet Stock S mátou

 Fernet Stock Hruška

 Fernet Stock Cranberry

 Fernet Stock Exclusive



**OVOCNÉ LIKÉRY**

Griotte - višňový likér

Cointreau – francouzský pomerančový likér

Grand Marnier - francouzský pomerančový likér

Curaçao – citrusový likér – ze slupek plodů curacao /podobné pomerančům/

Amaretto - italský ovocný = mandlový likér

Kahlúa – mexický kávový likér

**MENTOLOVÉ LIKÉRY**

* jsou z máty peprné, anýzu.
* mentolové bývají čiré i zelené.

Bartida Modrá Peprmint, Božkov Peprmint**,…**

**EMULZNÍ LIKÉRY**

* obsahují čokoládu, smetanu, kakao nebo vejce
* vše je pak zpracováno s alkoholem a cukrem

Vaječný likér – emulze z vajec a vinného destilátu

Banánový likér, Kokosový likér, Čokoládový likér, Kávový likér…