

Rybíz

Rybíz	1
Rybízák (rybízové víno)	1
Červený rybíz á la brusinky	1

Rybízák (rybízové víno)

Rybíz (nemusí být obraný od střípin) odšťavíme. Ideální poměr červený: černý je 1:1. Při větším poměru červeného je víno kyselejší a méně zbarvené. Pokud bude převažovat černý rybíz, mohou zase chybět kyselinky a víno bude silnější.

MALÝ TIP: Při mletí černého rybízu dáme do odšťavňovacího mlýnku i listy. Vylisky posléze nevyhazujeme ale dáme do misky s horkou vodou.

Vylisovanou šťávu s vodou a cukrem v poměru 1:3:1 t.j. 1 litr šťávy, 3 litry vody a 1 kg cukru (kvasnou směs), plníme do dobře umytých demižonů. Pozor !! Nepoužíváme čistou vodu, ale slijeme vychlazenou vodu ve které jsme máčely vylisky s listy. Slupky ještě pustí barvu, a do vody se dostanou zbytky cukru, kyselin a aromatických látek ze zbytků po mletí. Demižon plníme do cca 80 % aby nám nepřetekl při kvašení (nástup prvního kvašení je dost razantní). Rybízák necháme volně kvasit. Po proběhnutí prvního kvašení (cca 7-9 dní) víno dolijeme vodou a necháme opět kvasit. Přibližně za 4-5 týdnů je kvašení u konce a víno můžeme stočit (bez sedliny na dně). Nádoby plníme po okraj.

Červený rybíz á la brusinky

Ingredience:

1 kg červeného rybízu, 500 g krupicového cukru, 2 lžíce želírovacího cukru, 2 lžíce vinného octa

Postup přípravy:

1. Červený rybíz otrháme ze stopek a dáme do hrnce
2. Přidáme vinný ocet a pomalu přivedeme k varu, po 3 minutách vmícháme želírovací cukr, pak postupně krupicový cukr a ještě asi 5 minut povaříme
3. Horký rybíz naplníme do čistě vymytých nahřátých malých sklenic, dobře uzavřeme, otočíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.

Doporučení:

Používáme jako pikantní doplněk ke svíčkové místo brusinek.