

Punč znamená pět



Punče připravujeme z ovoce, ovocných šťáv, lihovin, vína a koření, přičemž **hotový punč má obsahovat kolem 30 % alkoholu**. Jako koření se v punči používá **skořice, hřebíček, zázvor, kardamom nebo vanilka**. K dochucení pak **můžeme použít citronovou a pomerančovou kůru**.

Jak připravit dobrý punč?

Pro přípravu punčů dáváme vždy **čerstvou svařenou vodu**. Do hotového horkého punče naléváme **lihovinu jako poslední (těsně před podáváním)**, aby alkohol a aroma rychle **nevyprchalo**. Horký punč naléváme **do předehřátých punčových nebo čajových sklenic**, případně do sklenic s kovovou objímkou. Před naléváním do sklenic vložíme nejprve kovovou lžičku, abychom zabránili prasknutí skla. Horký punč je nápoj zimních měsíců, který se servíruje až po jídle nebo samostatně pro zahřátí.

Novoroční punč

750 ml čaje, 200 g cukru, 3 bio pomeranče, 1 bio citron, celá skořice, 2 hřebíčky, 500 ml červeného vína, 2 dl tuzemáku

Připravíme si čaj, který nalijeme do velkého hrnce. Osladíme jej cukrem, přidáme nastrohanou kůru ze dvou pomerančů a z půlky citronu, skořici, hřebíček a to vše vaříme asi pět minut. Poté přelijeme sítkem do jiné nádoby, přidáme víno a opět zahřejeme k varu. Nakonec vše odstavíme, přidáme šťávu z pomerančů a citronu, přilijeme tuzemák a zamícháme. Podáváme ve vyhřátých sklenicích.