Koření na svařené víno v praxi

Celé koření, přesné poměry a pozvolné louhování

Vůni kontrolujte ochutnáním, ne prudkým varem

Koření na svařené víno se louhuje, nemusí se prudce vařit. Pro první domácí várku ze 750 ml vína použijte jednu kratší skořici, tři hřebíčky a půl hvězdičky badyánu. Zahřívejte na 65-70 °C, ochutnejte po pěti minutách louhování a koření včas sceďte. U hotové směsi má přednost návod konkrétního balení.



Suroviny na 750 ml vína / čtyři menší porce

- 750 ml suchého nebo polosuchého červeného vína s ovocným charakterem
- 1 svitek celé skořice dlouhý asi 5-7 cm
- 3 celé hřebíčky
- ½ hvězdičky badyánu, volitelně
- 20 g cukru na začátek, další až po ochutnání
- 1 tenký proužek pomerančové kůry asi 2 × 5 cm, bez bílé části

Budete potřebovat: hrnec alespoň 1,5 l, kuchyňský teploměr, jemné síto nebo sáček určený k louhování, odměrku a čtyři hrnky vhodné na horké nápoje.

Postup louhování

1. Odměřte víno a koření. Víno nalijte do nerezového nebo nepoškozeného smaltovaného hrnce o objemu alespoň 1,5 l. Přidejte skořici, tři hřebíčky, případně půl badyánu, cukr a připravenou kůru. Celé koření lze vložit do dostatečně velkého sáčku určeného k louhování.

2. Zahřívejte pozvolna. Na mírném výkonu přiveďte nápoj na 65-70 °C. Cukr rozmíchejte. Teploměr má měřit tekutinu, ne dno hrnce. Víno nemá souvisle bublat; při náznaku varu snižte výkon nebo hrnec odstavte.

3. Kontrolujte chuť, ne pouze čas. Od dosažení uvedené teploty nechte koření asi 5 minut působit. Opatrně odeberte lžičku, nechte vzorek zchladnout a ochutnejte. Je-li vůně slabá, pokračujte po 2-3 minutách, obvykle celkem asi 10 minut. Různá velikost koření mění potřebný čas.

4. Sceďte a dolaďte sladkost. Jakmile je vůně vyvážená, vyjměte sáček nebo nápoj přeceďte přes jemné síto. Případný další cukr přidávejte po 5 g, vždy rozmíchejte a ochutnejte zchladlý vzorek. Koření nenechávejte louhovat v hotovém nápoji celý večer.

5. Podávejte v menších porcích. Rozdělte do čtyř hrnků nebo sklenic určených pro horké nápoje. Podávejte bez tvrdých kousků koření. Nápoj je stále alkoholický; krátké zahřátí z vína neudělá nealkoholický nápoj.

Hotová směs není další dávka navíc

Při použití hotové směsi vynechte jednotlivé koření a řiďte se konkrétním obalem. Výrobce Drana ve svém receptu uvádí jeden 5g sáček na lahev vína. Jiné směsi mohou mít jiné složení i doporučené množství.

Mohu použít bílé víno?

Ano. Pro první pokus zvolte ovocné bílé víno a střídmější kořenění, například jeden kratší svitek skořice a dva hřebíčky na 750 ml; badyán lze vynechat. Cukr dolaďujte až podle skutečné sladkosti vína. Opatrné zahřívání zůstává stejné.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

Jablečný nápoj a náprava chuti

Bez vína: čtyři menší porce / přibližně 20 minut

Suroviny na jablečný nápoj

600 ml pasterované jablečné šťávy nebo moštu bez přidaného alkoholu, 150 ml vody, 1 svitek skořice dlouhý asi 5-7 cm, 2 celé hřebíčky a volitelně ½ hvězdičky badyánu. Cukr na začátku nepřidávejte.



1. Spojte šťávu, vodu a celé koření. Nalijte šťávu i vodu do hrnce a přidejte odměřené koření. Používá se běžná jablečná šťáva, nikoli kvašený cider. Zkontrolujte označení nápoje.

2. Prohřejte a ochutnejte. Pozvolna zahřejte přibližně na 65-70 °C. Nechte asi 5-10 minut louhovat; po pěti minutách ochutnejte zchladlý vzorek a podle síly koření čas upravte. Prudký var není pro tento postup potřeba.

3. Sceďte a podávejte. Koření vyjměte nebo nápoj přeceďte. Příliš sladký nápoj zřeďte trochou horké vody a znovu ochutnejte. Před podáním nechte vychladnout na příjemnou teplotu.

Celé koření vyjmete, mleté částice zůstávají

Pro hladký nápoj použijte celé koření, které lze snadno vyjmout. Mleté částice se nerozpustí jako cukr a mohou projít běžným kuchyňským sítem.

Když chuť nesedí

Problém	Praktická náprava
Hořkost nebo drsná kořenitost	Ihned sceďte. Mírně překořeněnou várku lze ředit stejným neochuceným základem; další cukr koření neodstraní.
Nevýrazná vůně	Před dosypáním ověřte teplotu a přidejte 2-3 minuty louhování. Další hřebíček přidávejte jednotlivě.
Usazenina v hrnku	Nejde o nerozpuštěný cukr. Pro další várku zvolte celé koření; jemné částice nemusí běžné síto zachytit.
Příliš sladký nápoj	U vína doplňte stejný neslazený vinný základ, u jablečného nápoje trochu horké vody. Kyselá šťáva pouze změní rovnováhu chutí.

Koření na druhou várku

Druhá várka bude obvykle slabší a méně předvídatelná. Pro opakovatelnou chuť odměřte nové koření; druhý nálev nepovažujte za stejně silnou náhradu prvního. Mokré použité koření nevracejte do suchého zásobního sáčku.

Alergeny a stopy na etiketě

U vinného základu ověřte deklaraci siřičitanů na lahvi. U všech čtyř uvedených koření Drana jsou deklarované možné stopy hořčice, lepku a celeru. Rozhoduje konkrétní obal.

Na etiketě odlište koření, slazenou směs a hotový nápoj

Zkontrolujte dávku doporučenou na objem tekutiny a konkrétní složení. Běžný prodejní sáček nevkládejte do nápoje, pokud není určený k louhování.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.