

Homole cukru, pro ohniv  show (Feuerzangenbowle) 250g



Hořící homole přinášejí během dlouhých zimních večerů ten pravý požitek ohniv  show, ať už pro přípravu punče, brandy či svařáku.

~~Cena dle katalogu~~ 135,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 135,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Homole cukru je tradiční balení cukru, které bylo běžné až do konce 19. století, dokud jej nenahradil krystalický a kostkový cukr. Výroba cukrových homolí zpočátku spočívala v nalití uvařeného řepného sirupu s krystalky cukru do specifických forem zvaných kadluby. Po částečném vychladnutí se cukrovina ve formě promíchávala, aby lépe proběhla krystalizace - tzv. protloukání. Takto byla zajištěna kvalita a stejnoměrnost krystalů, snadnost vyklopení a čistota homole.

Dnes se výroba homolí cukru zjednodušila a tvoří se z cukru krupice. Homole cukru slouží především jako suvenýr. Tvar homole zůstává stejný a připomíná tak počátky řepného cukrovarnictví. Homolí můžete zapálit a všichni se mohou kochat ohnivou atmosférou plamenů. Hořící homole cukru mohou být udržovány teplé na stolním hořáku a dodávají punči, brandy či svařáku ohnivou show během dlouhých zimních večerů.

Homole cukru je výškou 14,5 cm a váží 250 g.

Feuerzangenbowle - Punč z červeného vína a hořícího rumu, kterým se polévá velká homole cukru, umístěná ve středu obří nádoby.

Cukr zapalte, aby se všichni mohli podívat nad ohnivou atmosférou plamenů. Udržujte teplé na stolním hořáku. Ať už je to punč, brandy či svařák, hořící homole přináší během dlouhých zimních večerů ten pravý požitek ohnivého show.

Složení: 100% jemný rafinovaný cukr.

Recept na Feuerzangenbowle: Ingredience:

1 balení Pott Feuerzangenbowle (Pott Rum 54%), 2 láhve červeného vína, 2 - 3 pomeranče, 1 citrón, 2 hřebíčky, celou skořici

Postup přípravy receptu Feuerzangenbowle:

Červené víno nalijeme do velké mísy, přidáme šťávu ze 3 pomerančů, 1 citrónu a oba hřebíčky, skořici. Vše zahřejeme, až začne unikat pára. Přes mísu položíme mřížku (kleště), na ně dáme homolí cukru a pomalu ji poléváme rumem ž se rozpustí, spojíme ji s vínem.

Pravý anglický punč: Ingredience

750 ml tmavého rumu

750 ml suchého červeného vína

3 šálky silného čaje (ne zeleného)

400 g cukru

šťáva z jednoho velkého pomeranče

šťáva z jednoho citrónu

Příprava: Hotový čaj se smícháme s vínem a se šťávami z ovoce. Nevaří me, jen necháme zahřát, nalejeme do mísy, přidáme část cukru. Zbytek zůstane v naběračce, ke kterému přilijeme tmavý rum a necháme vsáknout. Poté cukr zapálíme a ještě hořící směs nalijeme do punče a zamícháme.
