

Z babiččina receptáře

Ať se to zdá neskutečné, naše babičky již v květnu začínaly myslet na další zimu. Vyrazily za humna natrhat pampelišky a do košíku přidaly i květy bezu černého. Z nich navařily léčivé pochoutky pro zimní neduhy. Nechme se tedy inspirovat.

Bezinkový sirup



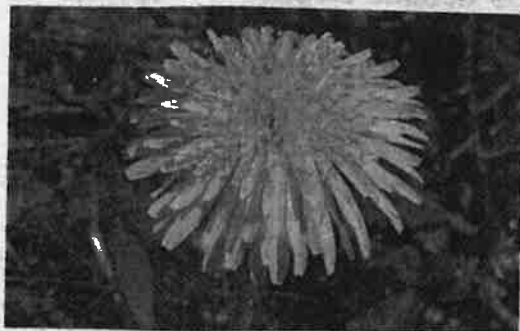
20 ks vějířků kvetoucího
černého bezu
dobře opraný citrón nakrájený
na kolečka

2 litry převařené vody
2 kg krystalového cukru
80 g kyseliny citrónové

Postup: do 5litrové láhve vložíme květy s plátky citrónů, zasypeme kyselinou, zalijeme vychlazenou vodou a necháme 24 hodin stát. Potom přecedíme přes plátno a přidáme cukr. Občas promícháme a necháme přikryté stát dalších 24 hodin, než se cukr zcela rozpustí. Sirup nalijeme do vypařených láhví (včetně uzávěru). Před uzavřením ještě očištěné hrdlo i závit víčka otřeme Alpou. Uložíme

na chladné místo. Sirup chutná nejen v létě, ale pomáhá i při nachlazení v zimě.

Pampeliškový med



400 plně rozvitých květů pampelišek, 2 menší citróny a 1 pomeranč (obojí i s kůrou a dobře umyté), 2 kg krystalového cukru.

Postup: Květy vložíme do vyššího hrnce spolu s pokrájenými citróny a pomerančem, zalijeme 2 litry vody a povaříme asi půl hodiny. Pak necháme 24 hodin louhovat. Přecedíme přes plátno, přidáme 2 kg cukru a znovu vaříme 2 hodiny za opatrného míchání. Med hodně pění, proto nás vyšší hrnec ochrání před spálením.

Uvařený med nalijeme do čistých šroubovacích skleniček. Uzavřené obrátíme dnem vzhůru, aby se víčko zatáhlo. Med je dobrý při nachlazení do čaje nebo i na chleba.

Náš tip: na květech pampelišek se někdy drží malí černí broučci. Mohli bychom je umýt, ale přijdeme tak o cenný pyl. Proto pampelišky rozložíme ve tmě a opodál rozsvítíme lampu. Broučci poletí za světlem. **-lko-**

Foto: zdroj net