

PAMPELIŠKOVÝ MED

POTŘEBNÉ SUROVINY:

400 ks hlavička pampelišky
2 litry voda
3 ks citrón nebo pomeranč
2 kg cukr krystal



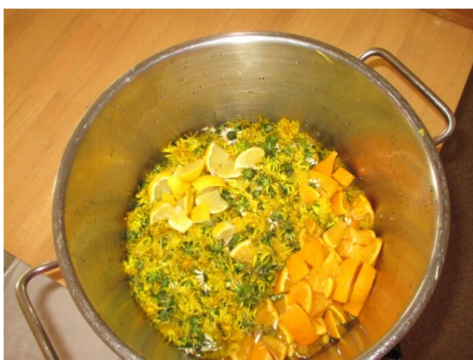
POSTUP:

Nasbíráme si potřebný počet pampelišek.



Hlavičky rozkvetlých pampelišek bez stonků vypereme pod tekoucí vodou. Vložíme do čtyřlitrového hrnce a zalijeme 2 litry vody. Přidáme omyté citróny, rozkrájené na kolečka a vaříme 15 minut. Potom hrnec odstavíme a vše necháme 24 hodin vylouhovat.

Druhý den přecedíme přes hustý cedník nebo přes plátýnko do čistého hrnce. Do šťávy přidáme cukr a za občasného míchání vaříme ještě asi 1,5 hodiny, až se med začne táhnout. Čím déle med vaříme, tím je hustší. Hotový pampeliškový med lijeme ještě horký do malých skleniček, uzavřeme víčkem a máme hotovo.



POZNÁMKA:

Med je vhodný při léčení astmatu nebo nachlazení

Med by se neměl nikdy zahřívat nad 45 °C, ztratí tak cenné látky. Pozor tedy při slazení teplého čaje nebo mléka medem!

Med má rád sucho, chladno a temno. Nádobu pečlivě uzavřete, aby obsah nepřijal vlhkost a pachy.

Zbytky medu lákají včely a ty by se mohly nakazit chorobami, proto sklenice dobře vymyjte, dřív než je prázdné vyhodíte do popelnice.

Zkrystalizovaný med není na závadu. Stačí nádobu s medem ponořit do teplé (ne horké) lázně, med opět získá svou původní konzistenci.