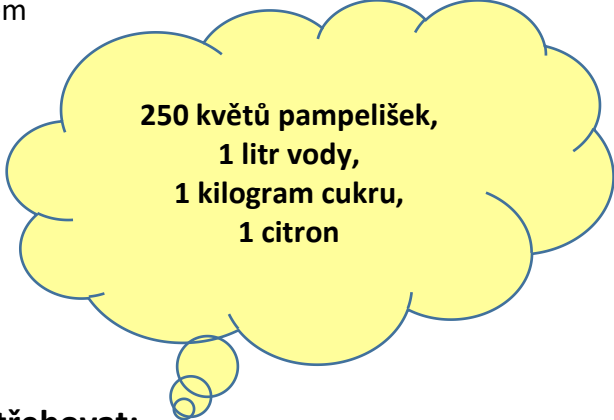


PAMPELIŠKOVÝ MED

Všimli jste si, jak krásně teď na jaře všechno rozkvétá? A víte, že jarní rostlinky se dají báječně využít i v našich kuchyních? Co takhle vyzkoušet jednoduchý recept na výrobu medu z pampelišek? Podobným postupem můžete vyrobit například i med ze sedmikrásek.

Nejedná se samozřejmě o med v pravém smyslu, výsledkem je spíše takový zahuštěný květinový sirup, který krásně voní a skvěle chutná. Tak hurá do toho! 😊



**250 květů pampelišek,
1 litr vody,
1 kilogram cukru,
1 citron**

Budete potřebovat:

Jak na to?

- 🟡 Pampelišky natrhejte nejlépe za slunného dne, kdy jsou jejich květy krásně otevřené. Porozhlédněte se po nich raději někde v čistém prostředí, určitě nesbírejte pampelišky na sídlištích nebo u silnic, kde jezdí auta. Zkuste jít na nějakou pěknou louku, dál od obydlených lokalit.
- 🟡 Až budete mít nasbírané dostatečné množství květů, omyjte je a dejte do většího hrnce.
- 🟡 K pampeliškám přidejte omytý citron nakrájený na kolečka a vše zalijte litrem vody.
- 🟡 Přiveďte k varu a nechte vařit asi 15 minut. Poté dejte celou směs louhovat ještě 24 hodin.
- 🟡 Druhý den přecedte vše přes cedník nebo čisté plátýnko. Tak získáte pampeliškovou šťávu.
- 🟡 Do pampeliškové šťávy přimýchejte 1 kilogram cukru a vařte zhruba 1,5 hodiny.
- 🟡 Hotový produkt nechte vychladnout a následně nalijte do sklenic.

TIP! Pokud chcete med něčím ozvláštnit, přidejte k pampeliškám i nějakou bylinku. My jsme vyzkoušeli meduňku a můžeme jen doporučit.