

PĀ•R RAD VHODNĀ•CH PĀ•I PRANĀ•

PondĀ•lĀ•, 15 bĀ™ezen 2021

Super prostĀ™edek, kterĀ½ vĀjm dnes doporuĀ•Ā-m, je bĀ•Ā¾nĀ½ jableĀ•nĀ½ ocet. Pokud ho doma nemĀjete, zakupte, pĀ™ si sami vyrobte. PĀ™Ā-klĀ;dĀjm i recept. LevnĀ½ a dostupnĀ½, velmi Ā•innĀ½. Jeho schopnost bĀ•lit skvrny vyuĀ¾ijete pĀ• pranĀ• bĀ•lĀ•ho prĀjdlĀ, pokud je zaĀjedlĀ• Āi zaĀ¾loutlĀ•, odmĀrka octa pĀ™idanĀj k pranĀ• mu vrĀjtĀ• bĀ•lost. Pochop jableĀ•nĀ½ ocet je dobrĀ½ i v kuchyni, ale to zas na pĀ™Ā-ĀjtĀ•...

- Ocet mĀ•Ā¾ete vyuĀ¾Ā•vat mĀ•sto avivĀjĀ¾e, jeden Ājlek Ā•plnĀ• staĀ•Ā-, ocet veĀjkerĀ• pachy neutralizuje a prĀjdlĀ mĀ•kkĀ• a nadĀ½chanĀ•. OctovĀj lĀ•zeĀ• navĀ-c udrĀ¾uje pĀ•knĀ• barvy.

-

-

-

-

Postup

Do sterilizovanĀ• nĀj doby (vhodnĀj je napĀ™Ā-klad 5l sklenice od okurek) nastrouĀjme celĀj jablka i se slupkami a jĀjdĀ™inci.

NĀj dobu s nĀjlevem postavĀ•me na svĀ•tlĀ• a teplĀ• mĀ•sto, kam ale nedopadĀj pĀ™Ā-mĀ• slunce. Takto ji ponechĀjme 10 dnĀ• a vĀ¾dy 2x dennĀ• nĀjlev hezky ode dna promĀ•chĀjme.

Po tĀ•to dobĀ• obsah lahve scedĀ•me pĀ™es jemnĀ• plĀjtno do jinĀ• Ā•istĀ• nĀj doby, zakryjeme novĀ½m Ā•z vĀ•kemĀ• a postavĀ•me tentokrĀjt do chladu a temna. Takto ho ponechĀjme 3 tĀ½dny stĀjt. Na zĀjvĀ•r uĀ¾ hotovĀ½ jableĀ•nĀ½ ocet znovu pĀ™ecedĀ•me pĀ™es jemnĀ• plĀjtno do uzavĀ•ratelnĀ• lahve.