

LÁČKY ZE ZAHRADY

Pondělí, 06. června 2016

Utíká to... Za čtrnáct dnů tu máme čas letního slunovratu. V tuto dobu si můžeme užívat nejdelšího slunečního svitu, zároveň to ale přibližně znamená, že se dny zase začínají krátit. Po celém světě je slunovrat oslavován nejrozličnějšími způsoby - v závislosti na dané tradici a náboženství. Váží se proto k němu mnoho rituálů, spjatých zejména s ohněm jakožto obrazem Slunce, ale i s životadárnou vodou. A v této době jsou přitom i pro sběry bylinek. Všechny jsou plné síly a tomu, kdo s nimi umí, přináší mnoho dobrého.

Karmelitánské kapky

Budete potřebovat:

10 lžiček natě meduňky,

10 hřebíčků,

10 lžiček skořice,

1 nastrohaný muškátový oříšek,

2 lžičky medu,

1 nakrájený citron.

Postup:

Směs bylin zalijeme kořalkem nebo brandy, necháme odstát tři týdny, pak slijeme, přidáme med a citron.

Švédské kapky:

budete potÁ™ebovat:

Ä•erstvé listy kopÁ™ivy
Ä•erstvé listy pampelišky
1 l Ä¼itné pálenky

Listy pokrájíme a napÄ›chujeme do pÄ›tilitrové uzavíratelné sklenice. Zalijeme pálenkou a byliny stlaÄ›íme ke dnu. DÄ›leÄ¼itě je, aby všechny kousky z bylin byly ponoÁ™ené v pálence. UzavÁ™eme a skladujeme na temném a chladném místÄ›. Vylepšení I.:

Ä•erstvé koÁ™eny kopÁ™ivy
Ä•erstvé koÁ™eny pampelišky
Ä¼itná pálenka na dolití

KoÁ™eny pokrájíme a napÄ›chujeme k jiÄ¼ naloÁ¼eným bylinám ve sklenici. Pokud je potÁ™eba, zalijeme pálenkou, aby byly zcela ponoÁ™ené. UzavÁ™eme a skladujeme na temném a chladném místÄ›.

Vylepšení II.:

Ä•erstvé listy jahodníku
snítka Ä•erstvého rozmarýnu
Ä¼itná pálenka na dolití

Listy jahodníku pokrájíme a napÄ›chujeme spolu se snítky rozmarýnu k jiÄ¼ naloÁ¼eným bylinám ve sklenici. Pokud je potÁ™eba, zalijeme pálenkou, aby byliny byly zcela ponoÁ™ené. UzavÁ™eme a skladujeme na temném a chladném místÄ›.

A takhle máÄ¼eme pÁ™idávat stále:

napÁ™íklad ještÄ› další byliny, na které jsme zapomnÄ›li: jeÁ™abinu, pelynÄ›k, Á™epík, muškát, slupk oÁ™echÄ›, anýz, angeliku, myrhu, mátu, nebo puškvorec. Taky semínka ostropestÁ™ce, kvÄ›ty mášičku lékaÁ™ské budete mít udÄ›laný bezinkový a bezový likér, pÁ™idejte rovnÄ›Ä¼. Pokud nejsou byliny ponoÁ™ené, vÄ¼dy pÁ™ilijeme pálenku a promícháme, uzavÁ™eme a skladujeme na temném a chladném místÄ›. Švédské kapky máÄ¼eme vyrábÄ›t de facto celou sezónu. Platí totiž oblíbené Ä•eské pravidlo „co je v alkoholu, to se nezkazí“. Do kapek dáváme pÁ™edevším hoÁ™ké byliny. Byliny musí být vÄ¼dy plnÄ› ponoÁ™ené v alkoholu a nic nesmí vykukovat ven. pÁ™íje úspÄ›šné vyrábÄ›ní hoÁ™kých dobrot pÁ™íje MARTINA