

Milí rodiče,

doma jsem vyráběla med z pampelišek, kdo by jej chtěl také vyrobit, zde je postup 😊
Mám i video ve znakovém jazyce, kdo by o něj měl zájem, napište mi na mail
(simovalucie89@gmail.com) a odkaz pošlu :)

Potřebujeme:

- 400 ks hlaviček pampelišky
- 2 litry vody
- 2 ks citrónu
- 2 kg cukru krystal

Postup:

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 hrnc 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.

Hezký den přeji,

Bc. Lucie Šímová

