

# Bylinky a květy



## MĚSÍČKOVÁ MAST

Suroviny:

250 g syrového vepřového sádla, 2 hrsti květů měsíčku

Postup:

Sádlo rozkrájíme na malé kostičky. Z květů otrháme okvětní lístky a spolu se sádlem je vložíme do čistého hrnce. Pečlivě je spolu prohněteme a hrnec vložíme do vodní lázně. Při mírné teplotě pomalu ohříváme a průběžně mícháme. Rozpuštěné sádlo s květy necháme vychladnout a v ledničce odpočinout do druhého dne. Pak je znovu zahřejeme a po rozpuštění přefiltrujeme přes plátno. Ještě teplé a tekuté naplníme do uzavíratelných misek. Mast je vhodné uchovávat v chladu, nejlépe v ledničce.

Mast je dobrá na rozpraskanou kůži, odřeniny, na spáleniny a opruzeniny.

## ŠŤÁVA Z PLÁTKŮ RŮŽÍ

Suroviny:

300 g cukru, 200 g růžových plátků, 250 ml vody, 2,5 citrónu

Postup:

Pro přípravu se hodí nejlépe lístky z růže stolisté nebo šípkové.

Plátky z růže jemně omyjeme pod tekoucí vodou, vložíme do misky, prosypeme třemi polévkovými lžicemi cukru a pokapeme citrónovou šťávou. Rukama dobře promícháme a prohněteme. Poté misku přiklopíme a necháme v ledničce do druhého dne louhovat. Druhý den přilijeme čtvrt litru vody, směs promícháme a přivedeme k varu. Necháme vychladnout a scedíme (lístky pořádně vyždímáme). Přidáme 250 g cukru, šťávu ze dvou citrónů a opět přivedeme k varu. Horkou šťávu nalijeme do čistých sklenic, uzavřeme a otočíme dnem vzhůru.

Šťáva má výbornou chuť a nezaměnitelnou jemnou vůni. Hotová šťáva se dá použít jako poleva na pudink nebo smíchaná s vodou či sodovkou a vychlazená jako občerstvující nápoj pro horké letní dny.



## BYLINNÝ OCET

Suroviny:

1 litr octa, 1 lžice rozkrájených listů máty peprné, 1 lžička rozkrájených listů nebo výhonků estragonu, 6 lžic rozkrájené pažitky, 1 lžice rozkrájeného libečku nebo celeru, 1 lžička majoránky, 1 menší bobkový list a několik kousků celého hřebíčku

Postup:

Všechno koření vložíme do vhodné nádoby, zalijeme bílým nebo růžovým octem a necháme louhovat 5–7 dnů. Potom ocet scedíme a přefiltrujeme přes plátěný ubrousek. Naplníme jej do láhví, zazátkujeme a uchováváme na chladnějším místě.





### **Olejíček z růží**

**Suroviny:**

1 kg okvětních plátek, 200ml slunečnicového oleje

**Postup:**

Pro přípravu použijeme lístky z růže stolisté. Otrhané okvětní plátky si rozdělíme na tři díly a první z nich napěchujeme do čisté sklenice a zalijeme je za studena lisovaným slunečnicovým olejem. Uzavřeme a necháme v teple 4 dny louhovat. Po čtyřech dnech přefiltrujeme přes čisté plátno a lístečky vymačkáme. Pak napěchujeme druhý díl okvětních plátek do sklenice a zalijeme je scezeným olejem. Necháme opět louhovat 4 dny, přefiltrujeme a totéž uděláme i s třetím dílem okvětních plátek. Hotový růžový olejíček nalijeme do skleničky s dobrým uzávěrem (k dostání v lékárnách).

Olejíček z růží patří vzhledem ke své spotřebě květů k luxusnějším. Vždyť z 1 kg okvětních lístků a 200 ml oleje získáme jen asi 100 ml olejíčku. Výsledek však stojí za to. Má charakteristickou jemnou vůni a příznivě působí na suchou pokožku, kterou vyživuje a dodává jí hebkost.

### **Co možná nevíte?**

Růžové plátky jsou bohatým zdrojem vitamínu C



### **ESTRAGONOVÝ OCET**

**Suroviny:**

10–15 výhonků estragonu (dlouhých asi 10 cm), 0,75 litru bílého octa

**Postup:**

Přibližně litrovou konzervovou sklenici s uzávěrem naplníme zcela volně výhonky čerstvého estragonu (asi do 1/3 obsahu sklenice) a doplníme bílým octem. Sklenici uzavřeme a necháme na tmavém místě 10 dní stát. Poté ocet nejdříve přecedíme a poté ještě pomocí plátěného ubrousku přefiltrujeme. Do čistě vymytých lahví vložíme po jedné snítky čerstvého estragonu, zalijeme přefiltrovaným octem, zazátkujeme a uložíme na chladné a tmavé místo.