



VÝROBA
ŠŤÁVY

JAK NA TO 😊

Připravíme si květy nebo listy bylin (máta, meduňka, šerík, pampeliška, sedmikráska, šalvěj apod.)

OTRHÁME KVĚTY ČI LISTY BYLIN



DÁME NĚKOLIK KOLEČEK CITRONU
NEBO 20 G KYSELINY CITRONOVÉ



Květiny či byliny musíme mít proprané vodou z důvodu čistoty (v jakém místě trháme je zásadní)

ZALIJEME PŘEVAŘENOU VODOU A
LOUHUJEME 24 HODIN



PŘECEDÍME PŘES PLÁTNO



Přeceděný výluh mícháme s cukrem a vaříme na 80 st.C

NA 1 LITR OBVYKLE DÁVÁME 1 KG
CUKRU

POUŽÍVÁME BÍLÝ (PAK JE ŠŤÁVA SVĚTLÁ)
ČI TŘTINOVÝ (ŠŤÁVA JE TMAVÁ)



Horkou šťávu nalíváme do sterilizovaných sklenic, konzervujeme lžičkou alkoholu navrch

SKLENICE A VÍČKA STERILUJEME
VROUCÍ VODOU

DO HORKÝCH SKLENIC NALIJEME HORKOU ŠŤÁVU,
DÁME ALKOHOL A VÍČKUJEME HORKÝM VÍČKEM

