



Sirupy a čaje na tábor





Sirupy

Jahodový

Borůvkový

Brusinkový

Rebarborový

Mátový

Zázvorový

Z květů černého bezu

Jeřabinový

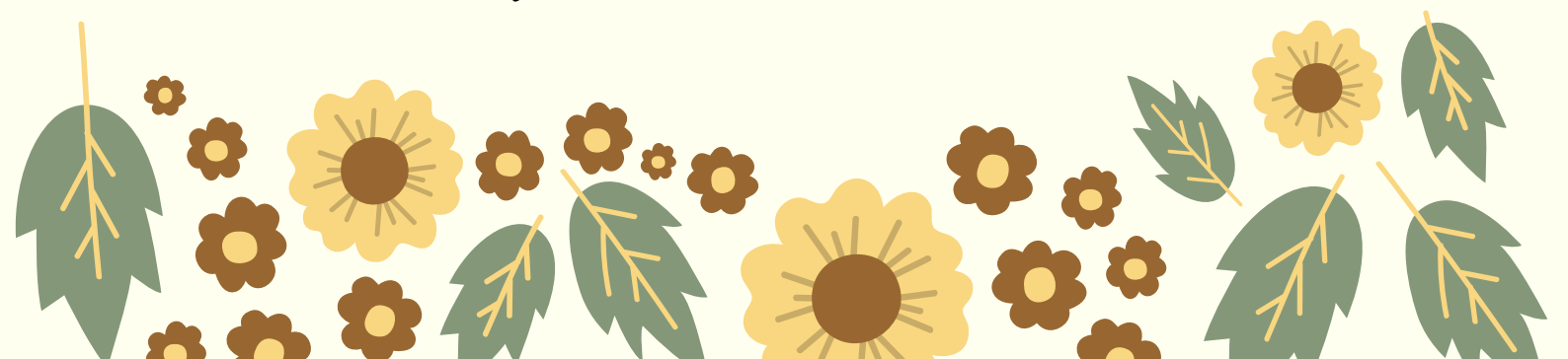
Pampeliškový

Levandulový

Meduňkový

Citronový

*Sirupy připravujte do vymytých (ideálně
vyvařených) sklenic, dobře uzavřete a
skladujte v chladu a temnu.*





Jahodový

- *1,5 kg jahod*
- *1,5 kg cukru krupice*
- *15 g kyseliny citronové*

Jahody omyjeme, zbavíme stopek a rozmixujeme. Pyré smícháme s cukrem a necháme dva až tři dny odstát v chladu a temnu. Potom směs přecedíme přes látku nebo gázu či sítko do hrnce, vmícháme kyselinu citronovou, zahřejeme. Dáme pozor, aby směs nezačala vřít. Horký sirup přelijeme do čistých sklenic.






Borůvkový

- *1 kg borůvek*
- *1 středně velký citron*
- *250 ml vody*
- *250 g medu*

Omytý citron oloupeme nejlépe škrabkou na brambory, abychom získali kůru, kterou budeme při přípravě tohoto sirupu potřebovat. Z citronu vymačkáme šťávu. Rozmačkané borůvky podusíme ve vodě asi čtvrt hodiny. Občas je promícháme. Přecedíme, vložíme citronovou kůru a vmícháme med, vaříme opět čtvrt hodiny. Směs mezitím zhoustne. Přidáme citronovou šťávu, necháme krátce povařit. Sundáme ze zdroje tepla, vyjmeme citronovou kůru a necháme sirup vychládnout a plníme do připravených láhví.





Brusinkový

- *1 kg brusinek*
- *500 g cukru krupice*
- *600 ml vody*

Brusinky s vodou povaříme za občasného promíchání, dokud nezměknou. Odložíme na 24 hodin do chladu a poté je přecedíme, nejlépe přes plátýnko. Sirup smícháme s cukrem, přelijeme do hrnce a necháme přejít varem. Ještě horký sirup pak nalejeme do sklenic.





Rebarborový

- *8 hrnků rebarbory*
- *2–4 hrnky cukru*
- *2 hrnky vody*
- *1 menší citron*
- *čerstvý zázvor (podle chuti, není nutný)*

Neloupanou rebarboru, nakrájenou na plátky a všechny ostatní ingredience vaříme, dokud rebarbora nezměkne. Vyjmeme zázvor, rebarboru přecedíme přes plátýnko a nalijeme do láhve.





Mátový

- *bohatý svazek máty*
- *2 l vody*
- *1 kg cukru krupice*
- *20g kyseliny citronové*

Omyté lístky máty namočíme do vody a necháme v chladu louhovat 48 hodin. Pak lístky vytáhneme z vody, pro jistotu přecedíme. V hrnci ohříváme na mírném ohni, přidáme cukr a kyselinu citronovou. Vaříme asi 3–5 minut.





Zázvorový

- *4 velké kořeny zázvoru*
- *4 hrnky cukru krupice*
- *1 l vody*

Oloupaný zázvor nakrájíme na plátky a vaříme ve vodě spolu s cukrem na mírném ohni zhruba hodinu. Scedíme, přelijeme do sklenic.





Z květů černého bezu

- *cca 50 ks bezových květů*
- *4–5 ks menších citronů*
- *2 kg cukru krupice*
- *100 g kyseliny citronové*
- *cca 3 l vody*

Do převařené vody přidáme kyselinu citronovou a necháme vychladnout. Omyté květy a na kolečka nakrájený citron zalijeme vychladlou vodou. Necháme zakryté louhovat minimálně 24 hodin. Přecedíme přes plátýnko do hrnce. Přisypeme cukr a za stálého míchání povaříme, dokud se nerozpustí.

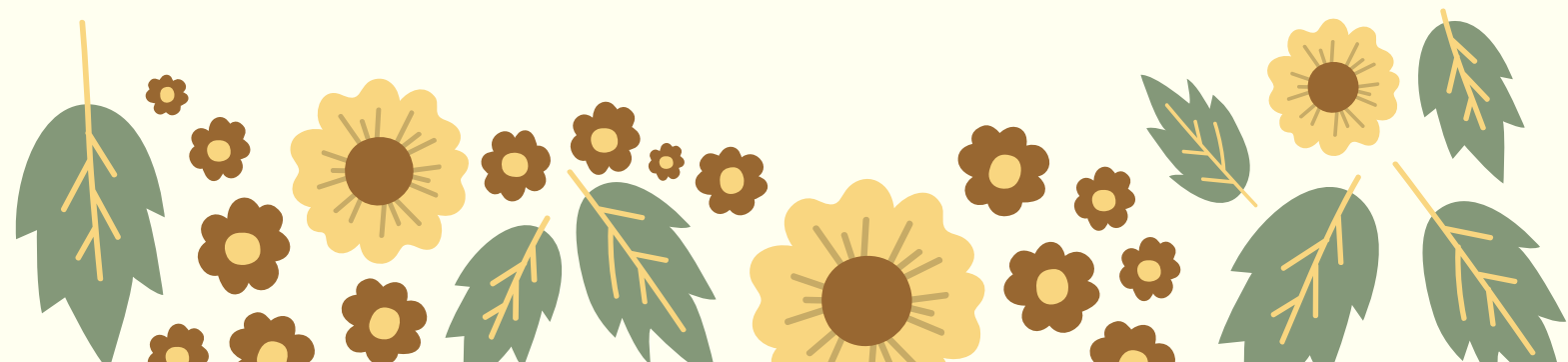




Jeřabinový

- *jeřabiny*
- *cukr*
- *podle chuti šťáva z citrusového ovoce*

Omyté jeřabiny dáme do odšťavňovače, můžeme i rozemlít nebo rozmixovat a propasírovat. Do šťávy dáme cukr nebo ještě lépe med v poměru 1:1. Mícháme, dokud se nerozpustí. Přidáme podle chuti šťávu z čerstvých pomerančů anebo citronů, případně limetek.





Pampeliškový

- *cca 130 pampeliškových květů*
- *800 ml vody*
- *1 kg cukru krupice*
- *kávovou lžičku kyseliny citronové*

Květy omyjeme a zalijeme horkou vodou. Necháme 24 hodin louhovat. Přecedíme a vaříme s cukrem do zhoustnutí. Přidáme kyselinu citronovou a ještě krátce povaříme.






Levandulový

- *velký svazek levandule (cca 200 květů)*
- *3 menší citrony*
- *1 l vody*
- *1 kg cukru*
- *1/2 sáčku kyseliny citronové*

Citrony nakrájíme na plátky, svaříme ve ve vodě s cukrem asi 25 minut. Pak přidáme omytou levanduli. Necháme přejít varem, přidáme kyselinu citronovou, zakryjeme pokličkou a necháme louhovat 24 hodin. Druhý den přecedíme a vlijeme do lahviček. Hotový sirup můžeme ještě zahřát v horké vodě, aby byl trvanlivější.





Meduňkový

- *20 větviček meduňky*
- *5 citronů*
- *1,5 l vody*
- *1 kg cukru*

Ze stonků meduňky otrháme lístky a namočíme je do zchlazené převařené vody. Meduňku necháme louhovat v chladu až dva dny. Poté slijeme (ideálně přes plátno) do hrnce, přisypeme cukr a přilijeme vymačkanou citronovou šťávu. Meduňkový sirup zahříváme na mírném plameni, až se cukr zcela rozpustí, pár minut povaříme, slijeme do sklenic a dobře uzavřeme.





Citronový

- *3 citrony*
- *1 l vody*
- *1,5 kg cukru krupice*
- *40 g kyseliny citronové*

Citrony (nakrájené na kolečka a bez pecek) zalijte jedním litrem studené vody a nechte je 48 hodin louhovat. Do hrnce nasypete cukr a kyselinu citronovou a promíchejte. Přidejte citrony i s vodou a zahřívajte těsně pod bodem varu (nevařte!).






Čaje

Nasbírejte bylinky, otrhejte z nich lístky nebo květy a usušte je. Sušit se dají tak, že je rozprostřete na bílém papíru a necháte na suchém a temném místě. Lístky můžete i jednou za čas obrátit, aby bylo sušení rychlejší. Až budou suché, můžete je nadrtit nebo rozmixovat na menší kousky. Poté je uskladněte v dobře zavřené plechové krabičce nebo tmavé sklenici.

Můžete rovnou připravit čaj z více druhů bylinek a namixovat si tak vlastní originální čaj, nebo skladovat každou bylinku jednotlivě a mixovat podle aktuální chuti. Nezapomeňte ale na nádobu napsat, jaké bylinky v ní jsou.





Bylinky do čajů

Květy bezu černého

Květy podbělu

Řebříček

Květy hluchavky bílé

Heřmánek

Květy levandule

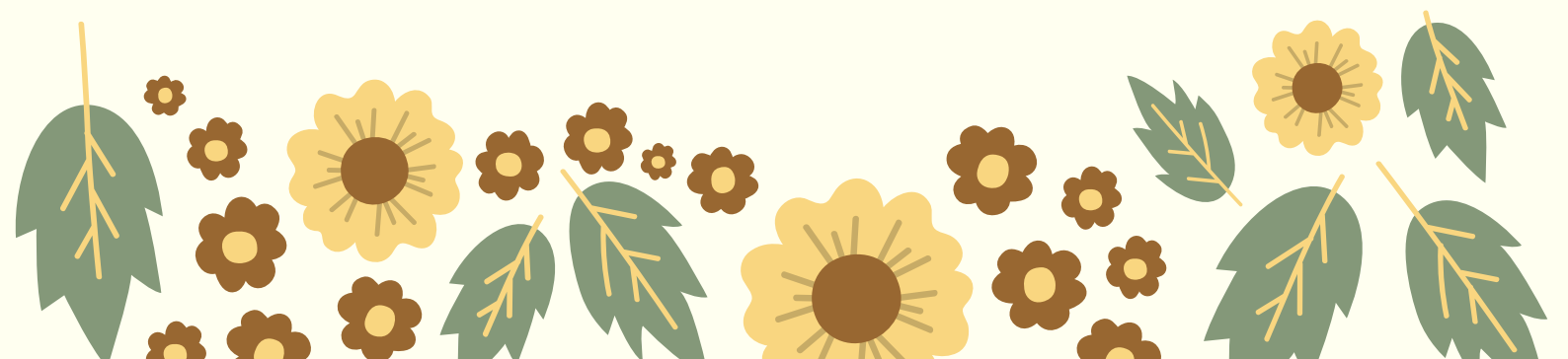
Mateřídouška

Divizna

Lípa

Sedmikráska

Měsíček lékařský





Bylinky do čajů

Máta

Meduňka

Jahodník

Kopřiva

Jitrocel

Dobromysl

Třezalka

Šalvěj

Maliníku

Borůvčí

Květ ibišku

Jinan

