

Med z květů černého bezu



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 3h 20min

Celkový čas: 1 dní 3h 20min , Porce: 1

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: KATZVEL

Odkaz: <https://srecepty.cz/med-z-kvetu-cerneho-bezu>

Příprava

V těchto dnech rozkvétá černý bez. Někde už je možná v plném květu, ale tady u nás v Krkonoších teprve začíná. Doufám, že tenhle bezva med stihnete zkusit všichni! Rozhodně si udělejte alespoň jednu dávku na zimu, protože je k nezaplacení!!! Když mě v zimě začínalo pobolívat v krku, tak jsem si 3x denně dala čajovou lžičku téhle dobroty a sladila si čaj a nemoc se ani nestihla rozjet...prostě během dvou dnů ustoupila!!! Prckovi tím sladím čaj celoročně a zatím (musím zaklepat) měl jen rýmičku. Květy bezu rovnou ze stromu stříhám nůžkami těsně za okvětím. Pak květy propláchnu pod studenou vodou a nechám okapat. Okapané květy vložíme do velkého hrnce, přidáme na plátky pokrájený oloupaný citrón, zalijeme litrem vody a povaříme 20 minut. Poté vše necháme 24 hodin odležet. Druhý den vše přecedíme přes plínu a důkladně vymačkáme, až nám zbyde jen taková koule z květů. Do vymačkané šťávy (samozřejmě, že už to není litr, ale rozhodně žádnou vodu nedolévejte!!!!) přidáme cukr a vaříme tak dlouho (el. sporák na č.4), dokud se nám nevytvoří zlatavý med - vaří se to za občasného míchání asi 2 hodiny (já vařím 2 hodiny na č.4, pak sporák stáhnou na č.3 a nechám ještě hodinku

Ingredience

- 1 l vody
- 25 velkých květů bezu černého
- 1 kg cukru krupice
- 1 velký citrón

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Jaro, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Klasika, Rodina, Ostatní

pomalinku dozlátnout). Můžete to vařit i méně, med nemusí být až tak moc "karamelový", stačí takový světlejší...jak kdo rád. Když je med hotový, přelijeme ho do skleniček od dětské přesnídávky nebo i jiných a otočíme do druhého dne dnem vzhůru.