

Tradiční domácí pampeliškový med

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- citrón 2 ks
- cukr krystal 2 kg
- pomeranč 2 ks
- voda 2 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V květnu, kdy jsou pampelišky nejrozvinutější (nejlépe v poledne), nasbíráme hlavičky pampelišek, potřebujeme 4 litry. Odměřit se dají například v litrovém džbánu. Květy tedy odměříme v džánu, odstraníme z nich případný hmyz a lístky. Vložíme je do hrnce a zalijeme vodou. Do směsy přidáme vymačkanou šťávku z citronů a pomerančů. Celou směs vaříme asi 15 minut. Poté ji necháme odstát 24 hodin. Po uplynutí této doby přecedíme směs přes utěrky do čistého hrnce. Nutné je pampelišky pořádně vyždímat, právě v nich se skrývá to nejdůležitější. Do vyždímané šťávky přidáme 2 kg cukru a směs vaříme cca 2,5 hod, než med zhoustne. Je nutno směs často míchat a hlídat, aby med neutekl. Jakmile je hotový, nalijeme ho do sklenic a můžeme ho konzumovat celý rok, než budou zase čerstvé pampelišky.