

Bezinkový med

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Bezové květy 30 ks
- Voda 1 l
- Citron 2 ks
- Cukr krupice 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bezinkové květy, čisté a v plném květu natrháme, pokud možno neoplachujeme, dáme do hrnce, přilijeme litr vody, přidáme na plátky pokrájený, kartáčkem očištěný citron (nejlépe bio) a šťávu z druhého citronu. Vodu ohřejeme, ale nevaříme! Necháme stát zakryté do druhého dne a dbáme na to, aby byly květy ponořené. Pak dáme do cedníku čistý plátěný ubrousek, přes který výluh přecedíme a bezinky vymačkáme.

Do výluhu nasypeme cukr krupici nebo krystal a přivedeme k varu. Nejprve můžeme vařit na vyšší stupeň, ale čím bude sirup hustější, tím bude mít snahu pěnit a utíkat z hrnce. Je tedy lepší zvolit vyšší hrnec s širším dnem. Tím zkrátíme i dobu, kterou potřebujeme na to, abychom docílili požadované hustoty medu. Doba vaření je zhruba hodina, hodina a půl. Hustotu medu zkusíme kápnutím trošky sirupu na talířek, na kterém necháme vychladnout. Čím je chladnější, tím je hustější.

Bezinky netrháme u silnice a vybíráme si květy bez broučků a mšic. Citrony použijeme ty, které mají slabou kůru, ty se silnou kůrou by nám mohly přivodit nahořklou chuť. Nebo si dáme tu práci a

můžeme bílou dužinu z citronu pod kůrou odstranit, ale žlutou část potřebujeme pro její výraznou citronovou chuť.

Uvařený med naléváme ještě vařící do suchých, čistých, menších skleniček velmi opatrně!!! Pevně uzavřeme a necháme vychladnout. Skladujeme na tmném místě, při pokojové teplotě (sklep, komora...).