

Jak zpracovat bylinky?

Vloženo: 04.07.2016 Autor: Katka



Bylinky miluje snad každý, čerstvé, sušené, nakládané a podobně. Již od pradávna se využívá olej a ocet pro jejich nakládání. Veškeré aroma z bylinek přechází i do tekutiny.

Konzervace - bylinný ocet a olej

Olej a ocet jdou s bylinkami ruku v ruce, příprava je jednoduchá a výsledek famózní. Všechny bylinky musíte nejprve důkladně omýt, osušit a poté naskládat do skleněné láhve, která bude nejlépe vyhovovat. Je totiž potřeba, aby kolem bylinek zůstal dostatek místa pro zamíchání a protřepání.

- Zalijte je olejem (nejlépe se hodí za studena lisovaný olivový olej), nebo octem (vhodný je jablečný, nebo vinný).
- Láhev dobře uzavřete a uložte na teplé místo s dostatkem slunce.
- Vždy jednou za den obsah láhve důkladně protřepejte.
- Každý bylinný ocet potřebuje 2 - 3 týdny odležet, oleji to trvá 3 - 6 týdnů.
- Poté co doba uležení uplyne, je nutné tekutinu přecedit (přefiltrovat) přes vyvařený kapesník.
- Dejte kapesník do nálevky, tekutinu přes něj přelijte a kapesník pak vymačkejte.

Ocet i olej uchovejte v tmavých lahvích. Potřebují tmavé místo, kde je chladno.

Bylinková sůl

Chcete-li si vyrobit bylinkovou sůl, pak smíchejte 3 díly rozdrcených bylinek a 1 díl soli (3:1). Sůl uložte do uzavíratelné nádoby.

Lihová tinktura

K výrobě tinktury (alkoholového bylinného výluhu) je nejvhodnější ovocná či obilná pálenka, obsahující 40% alkoholu.

- Bylinky nakrájejte na menší kusy, dejte do láhve, zalijte alkoholem, uzavřete a uložte na teplé místo, kam nesvítí přímé slunce. Každý den pak láhev protřepejte (na 1 litr tekutiny stačí 1 hrst bylinek).
- Meduňka, máta či mateřídouška se mohou louhovat až 4 týdny, hořké druhy bylinek louhujte maximálně 2 týdny.
- Poté scedte, přefiltrujte (přes vyžehlený kapesník) a uložte do lahví z tmavšího skla. Uskladněte na tmavé, ale chladné místo.

Bylinný likér

Připravené bylinky se taktéž naloží do alkoholu jako při výrobě tinktur, po 2 - 4 týdnech (záleží na druhu bylinek) louhování a každodenního protřepávání, bylinky scedte, přefiltrujte, přidejte bílý, nebo hnědý cukr, nalijte do lahví, uzavřete a nechte dozrát.

Bylinkový sirup

Do větší nádoby dejte převařenou vodu, přidejte cukr, dobře omytý a na plátky nakrájený citron (kdo chce, může přidat místo citronu kyselinu citronovou, ale čerstvý citron je lepší). Přidejte oblíbené bylinky (máta, meduňka a další) a důkladně míchejte, dokud nebude cukr rozpuštěný. Nádobu zakryjte čistou utěrkou, dva dny nechte odstát a několikrát za den promíchejte. Po dvou dnech scedte, přefiltrujte a rozlijte do lahví. Skladujte v chladu

- Pokud sirup předtím, než ho dáte do lahví, ještě pár minut povaříte, vydrží Vám déle.

Z bylinek si můžete také připravit čerstvou šťávu, stačí jen bylinky rozmixovat a vymáčet z nich šťávu, třeba přes cedník. Jestli si uděláte šťávy víc, můžete jí nalít do sáčku či formiček na led a zmrazit.

Bylinné směsi

Sušené bylinky lze také kombinovat do různých směsí. Mezi ty typické patří Italská a Provensálská.

Složení směsí:

Italská - bazalka, majoránka, dobromysl, mateřídouška, rozmarýn, šalvěj a saturejka.

Provensálská - levandule, saturejka, estragon, dobromysl, majoránka, rozmarýn a mateřídouška.