

Gel z dubové kůry

Postup:

Odvar:

Nejdříve si uvaříme odvar z dubové kůry. Kůru přelijeme zhruba desetinásobkem vody. Když budeme mít 100g sušené dubové kůry, zalijeme 1 litrem vody a přivedeme k varu. Vaříme 10-15 minut. Tekutina se výrazně zredukuje. Necháme zchladnout a poté zfiltrujeme přes plátýnko.



zfiltrovaný odvar z kůry

Gel:

0,4 g xanthanové gumy

5 g pentylenglykolu

94,6 g vody

Odvážíme si xanthanovou gumu, dispergujeme ji v pentylenglykolu a zalijeme odvarem z dubové kůry.



dispergovaný xanthan



bobtnající gel

V tuhle chvíli vám přijde, že je gel moc tekutý, ale on zhoustne, nechte ho pár hodin stát a uvidíte, že se gel zformuje. Kdyby vám přišla konzistence moc řídká, můžete samozřejmě přidat xanthan, funguje jako želírovač od 0,2% do 1%. V tomto receptu máme 0,4%.

Alternativy:

Lze použít i 3% agar (ale nutno povařit) nebo 2% gumu guar.

Pokud nemáte pentylenglykol, lze dispergovat v glycerolu a jako konzervant přidat 0,6 % Cosgardu.