

Žaludeční likér

Naložíme si bylinky do lihu, ideálně sušené do 60% lihu. Bylinky, které jsou vhodné:

- květ heřmánku
- nať máty
- kořen hořce
- oddenek zázvoru
- kůra skořice
- květ měsíčku
- kořen pampelišky
- nať zeměžluči
- nať benediktu
- kůra skořice
- kořen anděliky
- nať bukvice lékařské
- pokud není kontraindikace - nať třezalky či kořen lékořice
- event. pomerančová nebo citrónová kůra pro chuť

Vyberte si, které bylinky použijete. Obvykle používám okolo devatera bylin a poměr 1:10 (1 díl sušených bylinek zaliji 10 díly 60% alkoholu). Ty si naložíme na 2-3 týdny do lihu. Po této době tinkturu přefiltrujeme.



Protože jsou některé žaludeční byliny hořké, tradičně se vyrábí likér, který se skládá z bylinné tinktury a cukrového roztoku a chuť se vyváží.

Cukrový roztok se vyrábí tak, že se zalije cukr vodou v poměru 64:36 a přivede se k varu. Vznikne tak "sirupus simplex" - prostý sirup.



A teď je na vás, kolik chcete, aby měl výsledný likér procent alkoholu - pokud chcete stejně jako já, aby měl 30 % alkoholu, pak si připravíte stejné množství sirupu simplexu jako máte tinktury. Já jsem měla 250 g tinktury, takže jsem potřebovala 250 g sirupu, aby se 60% alkohol naředil na poloviční - 30% - koncentraci.

Výpočet cukru a vody:

Jak už je psáno výše, v sirupu simplexu je 64 % cukru a 36 % vody, takže 64 % z 250 g je 160 g cukru a 36 % z 250g je 90 g vody.

Když se propočítáte až sem, tak pak už je to snadné - tinkturu nalijeme do horkého sirupu, zamícháme a nalijeme do láhve.



Hotový likér užíváme při žaludečních obtížích 1 lžičku 3 x denně.

Tento materiál je určen výhradně pro členy kurzu Využívej sílu léčivých rostlin. Nedovoleno šíření či kopírování tohoto materiálu nebo jeho části je zakázáno. ©Karolína Romášková www.karolinaromaskova.cz