



RECEPTY A JÍDLO 24. 07. 2018

Vyrobte si levandulový sirup. Svou chutí vás přenesse do slunné Francie

Levandule je pro mnoho lidí vůbec nejzajímavější a nejoblíbenější bylinou. Kromě toho, že má ohromné estetické účinky, také skvěle chutná. Použít se...

Domácí ovocné sirupy a z nich připravované limonády jsou hitem posledních let. Není divu, domácí ovocné sirupy nejenže skvěle chutnají, ale také osvěží a pomohou vám dodržovat denní pitný režim.

Na ovocné sirupy a domácí limonády už nemusíte jen do kaváren. Naučíme vás, **jak si doma připravit levandulový sirup**. Je příjemně aromatický, má krásně **narůžovělou barvu** a využijete ho po celý rok. Tedy - pokud ho nevy pijete za týden.

Něco málo o levanduli pro připomenutí

Levandule je pro mnoho lidí vůbec nejzajímavější a nejoblíbenější bylinou. Kromě toho, že má **ohromné estetické účinky**, také skvěle chutná. Použít se dá při **pečení dezertů** - senzační práci odvede v levandulové bábovce, [v sušenkách](#), v makronkách nebo v jemných madlenkách. A použít ji můžete i při přípravě víkendového oběda. [Tradiční pečené kuře](#) zkuste ovonět právě sušenou levandulí a uvidíte, že to bude pochoutka.

Levandule se také hojně využívá v **aromaterapii** a **homeopatii**, neboť má zklidňující a relaxační účinky. Vyzkoušejte ji při bolesti hlavy, únavě nebo při apatii či špatné náladě.

Název	Levandule lékařská (<i>Levandula Angustifolia</i>)
Čeľad'	Hluchavkovité (<i>Lamiaceae</i>)
Rod	Levandule (<i>Lavandula</i>)
Výška	60 - 120 cm
Barva	fialová
Doba sběru	červen - srpen
Obsažené látky	třísloviny, silice, terpeny
Pěstování	suché hlinitopísčité půdy
Využití	kosmetika, aromaterapie, vaření

Recept na levandulový sirup

Tento recept je opravdu snadný. Budete na něj potřebovat jen pár základních surovin, pořádně voňavou levanduli a velkou zavařovací sklenici (ideálně klasickou 5 litrovou od okurek).



Co budete potřebovat?

- 1 kg cukru krystal
- 1,5 l převařené vody (horké)
- šťáva ze 3 citrónů
- 2 bio citróny (na plátky)
- 120 g čerstvých květů z levandule

Jaký je postup?

1. Velkou zavařovací sklenici si umyjte a dobře sterilizujte.
2. Do sklenice nasypejte cukr a zalijte ho horkou převařenou vodou. Míchejte, dokud se cukr nerozpustí.
3. Poté přidejte citróny na plátky i citrónovou šťávu a květy čerstvé levandule.
4. Ještě jednou dobře promíchejte.
5. Levandulový sirup je nutné přikrýt plátnkem nebo utěrkou.
6. Sklenici nechte stát **48 hodin** při pokojové teplotě. Každý den promíchejte.
7. Po **2 dnech** by se levandulový sirup měl barvit do růžova.
8. Poté levandulový sirup přecedte přes plátnko a nalijte do čistých sklenic.
9. Pokud levandulový sirup nespotebujete hned, můžete ho zavařit a to **20 minut při 80 stupních**.

Mohlo by vás zajímat o levanduli

Zaujal vás recept na levandulový sirup? Přečtěte si také následující články, které jsme napsali o levanduli.

- [Recept na domácí levandulový olej](#)
- [Jak na množení levandule](#)
- [Co dělat s levandulí po zimě](#)
- [Recept na levandulovou limonádu](#)
- [Levandule v aromaterapii](#)

Připravte si doma také tyto sirupy podle našich receptů

- [bezový sirup](#)
- [smrkový sirup](#)
- [meduňkový sirup](#)
- [levandulový sirup](#)
- [jitrocelový sirup](#)
- [šeríkový sirup](#)
- [kopřivový sirup](#)
- [pampeliškový sirup](#)