

Ohnivý cider

pro svátky strávené v pohodě a ve zdraví

STORMWARE
POHODA
Ekonomický software

Všelék nejen při chřipce a nachlazení

Ingredience

- 2 snítky rozmarýnu
- 4 snítky tymiánu
- ½ hrnečku cibule
- 8 stroužků česneku (drcených nebo nasekaných)
- 2 celé skořice
- 1 čajová lžička kuliček černého pepře
- 1 nakrájené jalapeño
- ½ až 1 hrneček medu
- ½ hrnečku zázvoru
- ½ hrnečku křenu
- ½ pomeranče nebo grepu
- ½ citronu
- 2 hrnečky jablečného octa



Postup

1. Připravte si všechny ingredience a umístěte je do skleněné nádoby, například do větší zavařovací sklenice.
2. Směs zalijte jablečným octem, aby bylo vše ponořené. Nováčci mohou zředit směs ještě trochou teplé vody nebo jablečného moštu.
3. Použijte plastové víčko nebo přírodní pergamenový papír na překrytí, aby se ocet nedotýkal kovového víčka, a dobře protřepejte.
4. Skladujte na tmavém, chladném místě po dobu jednoho měsíce a nezapomeňte denně protřepat.
5. Po měsíci přecedte přes tenké plátno, ze základu vymačkejte zbytek šťávy a výslednou šťávu přelijte do čisté nádoby.
6. Dále přidejte med a míchejte, dokud se vše nepropojí.

Ochutnejte svůj připravený všelék a případně přidejte kurkumu, pokud chcete další protizánětlivý prvek, echinaceu, pokud se cítíte nachlazení, více křenu, pokud máte infekci dutin, nebo více medu, pokud jste ještě nedosáhli požadované sladkosti. Vedle nachlazení nebo chřipky tato „domácí medicína“ napomůže i se zažíváním po náročných rodinných návštěvách. Ať chutná a postaví na nohy :-).

