



VÝROBA  
ŠŤÁVY

JAK NA TO 😊

Připravíme si květy nebo listy bylin (máta, meduňka, šeřík, pampeliška, sedmikráska, šalvěj apod.)

OTRHÁME KVĚTY ČI LISTY BYLIN





Květiny či byliny musíme mít proprané vodou z důvodu čistoty (v jakém místě trháme je zásadní)

ZALIJEME PŘEVAŘENOU VODOU A  
LOUHUJEME 24 HODIN



PŘECEDÍME PŘES PLÁTNO



# Přeceděný výluh mícháme s cukrem a vaříme na 80 st.C

NA 1 LITR OBVYKLE DÁVÁME 1 KG  
CUKRU

POUŽÍVÁME BÍLÝ (PAK JE ŠŤÁVA SVĚTLÁ)  
ČI TŘTINOVÝ (ŠŤÁVA JE TMAVÁ)





# Horkou šťávu nalíváme do sterilizovaných sklenic, konzervujeme lžičkou alkoholu navrch

SKLENICE A VÍČKA STERILUJEME  
VROUCÍ VODOU

DO HORKÝCH SKLENIC NALIJEME HORKOU ŠŤÁVU,  
DÁME ALKOHOL A VÍČKUJEME HORKÝM VÍČKEM

