

Recepty od p. Kitty Moroczovej – mamičky Kristínky Bušovskej z 2.B

LEVANDUĽOVÝ SIRUP

2 l vody
40 stoniek levandule
50 listkov mäty
2 ks citróny
1 ks limetky
1 kg trstinový cukor
1 ČL (kopcom) kyseliny ascorbovej
hrst čučoriedok (malín, jahôd)

Postup:

Dáme variť vodu. Levanduľu očistíme (použijeme iba kvety) umyjeme a pridáme do vychladnutej vody. Vyžmýkané citróny a limetku zamiešame a lúhujeme 24 hodín. Výluh s bylinkami preceďme cez sitko alebo gázu. Odoberieme cca 1 dcl vody, dáme do mixéra, pridáme ovocie a rozmixujeme. Dáme naspäť do sirupu. Prisypane cukor a kyselinu askorbovú a dáme opäť variť, pri dosiahnutí 75°C povaríme 3 minúty a vypneme. Horúce plníme do fliaš a následne ich uzavrieme.

LEVANDUĽOVÉ SUŠIENKY

250 g hladkej múky
120 g masla
60 g cukru
1 vajce
3 ČL kvetov levandule
štipka soli

Postup:

Zmiešame múku s cukrom a štipkou soli. Pridáme zmäknuté maslo, vajce a kvety. Vypracujeme cesto, rozvaľkáme a vykrajujeme sušienky. Pečieme pri 180°C 10-12 minút.

BALZAM NA PERY

4 g bambuckého masla
3 g včelí vosk
6 g jojobový olej (alebo iný tekutý olej)

Postup:

Všetky ingrediencie rozpustíme vo vodnom kúpeli nie viac ako 70°C a plníme do tubičiek na balzamy (dávka vyjde na cca 3 ks po 5 g).

PLEŤOVÉ MYDLO Z KOKOSOVÉHO OLEJA

2 PL kokosového oleja
1 PL jedlej sódy

Postup:

Zmiešať a môžete ihneď použiť. Naniest' na pleť, nechať pôsobiť 5 minút a umyť. Doporučené používať 2x do týždňa.