

Všechno kvete

Jaro je v plném proudu. Je to tak. Jen co odkvetly petrklíče a sněženky, už vykukují ze záhonků narcisy a tulipány. Na stromech se nalévají pupeny, v nichž se schovávají ty nejvoňavější růžové kvítky, lesy se pomalu probouzí a zelenají se konvalinkami a medvědí česnekem. Ptáci v korunách rozkvétajících stromů nesměle prozpěvují a všichni zamilovaní netrpělivě vyhlíží první rozkvetlou třešň. Stojí za to si tohle období naplno užít. Podle nás je nejvoňavější z celého roku – je cítit sakurami, kvetoucími jabloněmi, tulipány a svěžím čerstvým vzduchem. Slunce sílí a my si pomalu dopřádáme první kávu na zahrádce či verandě. Teď už je to bez debat – byl by zkrátka hřích nevyužít květů a plodů, které nám nyní příroda nabízí. V této kapitole jsme pro vás hezky přehledně nachystaly návody a tipy, ve kterých zužitkujete hlavní dary ze zahrady či z lesa. Z všudypřítomných tulipánů si vyrobíme krásnou zahrádku v květináči, na stůl si můžeme nachystat vypichovanou májovou misku, a protože právě nastává čas mladých bylinek, můžeme si osadit malou bylinkovou zahrádku, jež nás celé léto bude těšit na balkóně nebo verandě. Les a okolí nám nabízí medvědí česnek, který je jako stvořený pro výrobu pesta, na jeho krajích pak kvetou voňavé a bohaté květy černého bezu, z nichž si připravíme šťávu plnou slunce, vitamínů a zdraví. Z právě dozrávajícího rybízu si pak upečeme zamilovaný sladkokyselý koláč, lehký jako májový políbek. Abychom si trochu vyzdobili parapet, namalujeme si květináčky na sazeničky a vyrobíme si do nich zápichy, díky nimž si už bylinky nikdy nespleteme.





Bezový sirup

Je tady konec dubna a ten přináší jednu obrovskou radost, na kterou se my v Dobré sezóně vždy těšíme celý rok. V tomto období už i v těch nejvyšších polohách a nejtemnějších lesích rozkvétají květy černého bezu. Rozkošné drobné bílé kvítky, voňavé a křehké, umístěné na pevných zelených stopkách, které vytváří obrovské talíře nádhery a jarní radosti. Květy černého bezu mají široké využití, ale my je máme nejradši v podobě domácího sirupu, jenž oceníme hlavně na podzim do čaje proti prvním nachlazením a jiným neduhům. Nám bohužel nikdy tak dlouho nevydrží – limonáda z něj je totiž skvělým letním osvěžením a do podzimu už obvykle nic nezbude.



Jak je z výše uvedeného patrné, na přípravu sirupu budete potřebovat především květy černého bezu. Na jednu dávku si jich nachystejte asi 25 kusů. Květy sbírejte na čistých místech, ideálně v lesích. Nedoporučujeme používat keře podél cest, protože pro zachování pylu květy čistíme ideálně jen ofoukáním, ale neumýváme.



Dále si nachystejte kilo cukru a dva nakrájené citrony. Můžete přidat i kyselinu citronovou, ale pro dobrou konzervaci sirupu postačí i šťáva z citronu.



Květy bezu zalijeme ve velké míse horkou vodou (ne vařící) – asi litrem a půl, přidáme šťávu z citronu a kolečka citronu, přikryjeme utěrkou a necháme přes noc odpočívat. Pyl se do vody krásně uvolní. Ráno květy přecedíme přes jemné síto, získanou tekutinu smícháme v hrnci s kilem cukru a povaříme.

Hotový sirup lijeme ještě horký do čistých sklenic, ve kterých ho necháme vychladnout. Na tmném místě nám vydrží až do další sezóny. Po otevření skladujeme v lednici a konzumujeme do dvou měsíců.

