

Kopřivová šťáva

Kopřiva dvoudomá:

- Povzbuzující prostředek pro oběhový systém a diuretikum, je často užívána při léčbě podrážděné pokožky. Očišťuje též tělo od kyseliny močové, čímž zmírňuje dnu a artritidu.
- Zahradníci možná kopřivy odsuzují za to, že „okrádají půdu“ o živiny, ale jejich nenasytnost pomáhá soustřeďovat v rostlině bohatství minerálních látek a vitaminů, což z ní činí ideální lék na mnoho obtíží, pramenících z jejich nedostatku. Římané je používali jako hřejivou, byť bolestivou masáž těla v chladném podnebí a „šlehání kopřivami“ bylo donedávna klasickým lidovým lékem na artritidu a revmatismus.

Recept :

Kopřivy (max 20 cm dlouhé)	80-100 kusů
Voda		3,5 litru
Kyselina citrónová		80 gramů
Cukr		3,5 kg
Citrony		4 rozkrájené

Kopřivy necháme projít varem s 3,5 litrem vody a hned přidáme citrony (bez kůry a jader) + 80g kyseliny citrónové. Necháme louhovat 24hodin za občasného míchání. Poté procedíme a přidáme 3,5kg cukru, rozmícháme a po rozpuštění naléváme do sklenic.

Při konzumaci ředíme vodou v poměru 6:1 nebo podle chuti.

Recept :

Kopřivy (lepší jsou mladé).....80-100 kusů
Voda 3,5 litru
Kyselina citrónová 80 gramů
Cukr 3,5 kg
Citrony 4 rozkrájené

Kopřivy necháme projít varem s 3,5 litrem vody a hned přidáme citrony (bez kůry a jader) + 80g kyseliny citr. Nechat louhovat 24hodin. Poté přidat 3,5kg cukru a po rozpuštění nalévat do sklenic.

Při konzumaci ředíme vodou v poměru 6:1 nebo podle chuti.

Recept :

Kopřivy (lepší jsou mladé).....80-100 kusů
Voda 3,5 litru
Kyselina citrónová 80 gramů
Cukr 3,5 kg
Citrony 4 rozkrájené

Kopřivy necháme projít varem s 3,5 litrem vody a hned přidáme citrony (bez kůry a jader) + 80g kyseliny citr. Nechat louhovat 24hodin. Poté přidat 3,5kg cukru a po rozpuštění nalévat do sklenic.

Při konzumaci ředíme vodou v poměru 6:1 nebo podle chuti.

Recept :

Kopřivy (lepší jsou mladé).....80-100 kusů
Voda 3,5 litru
Kyselina citrónová 80 gramů
Cukr 3,5 kg
Citrony 4 rozkrájené

Kopřivy necháme projít varem s 3,5 litrem vody a hned přidáme citrony (bez kůry a jader) + 80g kyseliny citr. Nechat louhovat 24hodin. Poté přidat 3,5kg cukru a po rozpuštění nalévat do sklenic.

Při konzumaci ředíme vodou v poměru 6:1 nebo podle chuti.

Recept :

Kopřivy (lepší jsou mladé).....80-100 kusů
Voda 3,5 litru
Kyselina citrónová 80 gramů
Cukr 3,5 kg
Citrony 4 rozkrájené

Kopřivy necháme projít varem s 3,5 litrem vody a hned přidáme citrony (bez kůry a jader) + 80g kyseliny citr. Nechat louhovat 24hodin. Poté přidat 3,5kg cukru a po rozpuštění nalévat do sklenic.

Při konzumaci ředíme vodou v poměru 6:1 nebo podle chuti.

Recept :

Kopřivy (lepší jsou mladé).....80-100 kusů
Voda 3,5 litru
Kyselina citrónová 80 gramů
Cukr 3,5 kg
Citrony 4 rozkrájené

Kopřivy necháme projít varem s 3,5 litrem vody a hned přidáme citrony (bez kůry a jader) + 80g kyseliny citr. Nechat louhovat 24hodin. Poté přidat 3,5kg cukru a po rozpuštění nalévat do sklenic.

Při konzumaci ředíme vodou v poměru 6:1 nebo podle chuti.

Recept :

Kopřivy (lepší jsou mladé).....80-100 kusů
Voda 3,5 litru
Kyselina citrónová 80 gramů
Cukr 3,5 kg
Citrony 4 rozkrájené

Kopřivy necháme projít varem s 3,5 litrem vody a hned přidáme citrony (bez kůry a jader) + 80g kyseliny citr. Nechat louhovat 24hodin. Poté přidat 3,5kg cukru a po rozpuštění nalévat do sklenic.

Při konzumaci ředíme vodou v poměru 6:1 nebo podle chuti.