... PÅ˜ED BEZINKOU KLEKNI!

NedÄ›le, 31 kvÄ›ten 2026

HodnÄ›krÃ¡t jsem si natrhala voÅˆavou rozkvetlou bezinku, hodnÄ›krÃ¡t jsem si natrhala kouzelnÃ© Ä•ernÃ© bobule. JenÅ¾e teÄ• jsem musela jÃ-t aÅ¾ velkÃ½ kus dÃ¡l od naÅ¡eho panelÃ¡kova, protoÅ¾e tu byly - nevÃ-m z jakÃ©ho dÅ¯vodu - keÅ™e bezinek vykÃ¡ceny. A to nemyslÃ-m jen ty, co rostly podÃ©l silnice Ä•i nejbliÅ¾Å¡Ã-ch cest, vedoucÃ-ch zdejÅ¡Ã-m parkem, ale i ty vzdÃ¡lenÄ›jÅ¡Ã-. JenÅ¾e jsem se rozhodla a nenechÃ¡m se o nÄ› pÅ™ipravit. MyslÃ-m souÄ•asnÃ© kvÄ›ty, stejnÄ› tak i tu podzimnÃ- sklizeÅˆ. V tÄ›chto dnech tu zaÄ•aly kvÃ©st, tak poÄ•kÃ¡m, aÅ¾ ten vymodlenÃ½ dÃ©Å¡Å¥ utichne, a pÅ¯jdu p
KAÅ½DOPÃ•DNÄš: znÃ¡te nÄ›jakÃ½ extra dobrÃ½ recept?

Bezinky, jednak nÃ¡dhernÃ© velkÃ© talÃ-Å™e bÃ-lÃ½ch kvÄ›tÅ¯, druhak o pÃ¡r mÄ›sÃ-cÅ¯ pozdÄ›ji malÃ© tmavÄ› fialovÃ©, aÅ¾ Ä•ernÃ© bobule, rostou na keÅ™Ã-ch po celÃ© EvropÄ› i SevernÃ- Americe. Ale pÅ¯vodem je Ä•ernÃ½ bez z kontinentÃ¡lnÃ-ch hranic â€“ z Kavkazu.

MoÅ¾nÃ¡ v mezidobÃ- mezi kvÄ›tenstvÃ-m a pozdÄ›jÅ¡Ã- Ãºrodou bezinek vypadajÃ- keÅ™e nenÃ¡padnÄ›, ale jsou â€žod paty k hlavÄ›â€œ nabitÃ© vitaminy, antioxidanty a dalÅ¡Ã-mi lÃ¡tkami, prospÄ›Å¡nÃ½mi pro naÅ¡e zdravÃ-.

Pietro Andrea Matthioli ve svÃ©m herbÃ¡Å™i v pojednÃ¡nÃ- â€žO bzuâ€œ pÃ-Å¡e, Å¾e â€žstromek je to obecnÃ© znÃ¡mosti a ten roste vÅ¡udy podlÃ© plotÅ¯v, hrÃ¡zÃ-, v pÅ™Ã-kopÃ-ch a mezi kÅ™ovÃ-mâ€œ. ListÃ- mÃ¡ smrdutÃ©. PÅ™i vrchu ratolestÃ- nese vrcholÃ-ky krÃ¡snÃ©, bÃ-lÃ©, a v nich kvÄ›t drobnÃ½ a vonnÃ½. Jahodky jako hroznÃ-ky nese Ä•ernÃ©â€œ.

LÃ©Ä•ilo se s nÃ-m tÃ©mÄ›Å™ vÅ¡echno: vÃ½honky se uÅ¾Ã-valy proti bolenÃ- zubÅ¯, tÄ›sto z mladÃ½ch lÃ-stkÅ¯ a jeÄ•nÃ© mouky pÅ™iklÃ¡dali na spÃ¡leniny, na prach v moÅ¾dÃ-Å™i utluÄ•enÃ© listy zastavovaly krvotok z nosu, na dnu se z bezu pÅ™ipravovalo mazÃ¡nÃ- a pro dÄ›ti s nafouklÃ½m bÅ™Ã-Å¡kem ÃºlevnÃ© obklady.

KÅ¯ra tÃ½den mÃ¡Ä•enÃ¡ ve vÃ-nÄ› a svaÅ™enÃ¡ s koÅ™enÃ-m a medem byla dobrÃ¡ proti zimnici, kapky z plodÅ¯ lÃ©Ä•ily bolavÃ© uÅ¡i, a aby toho nebylo dost, kdyÅ¾ nÄ›koho pokousal vzteklÃ½ pes, hned si poslal pro Ä•erstvÃ© bezovÃ© listy.

A jeÅ¡tÄ› nÄ›co navÃ-c: z bezovÃ©ho dÅ™eva slovenÅ¡tÃ- baÄ•ovÃ© vyÅ™ezÃ¡vajÃ- svÃ© velkÃ© fujary, jejichÅ¾ muzikou si krÃ¡tÃ- Ä•as mezi dojenÃ-m a vÃ½robou brynzy na polanÃ¡ch. Z Ä•ehoÅ¾ plyne, Å¾e bez je vÃ½bornÃ½ i na menÅ¡Ã- pÃ-Å¡Å¥aliÄ•ky.

V tÄ›chto dnech rozkvÃ©tajÃ- nÃ¡dhernÃ© trsy slonovinovÄ› bÃ-lÃ½ch kvÄ›tÅ¯, kterÃ© jsou plnÃ© silice, slizÅ¯, tÅ™Ã-slovin, z glykosidÅ¯ sambunigrinu a rutinu, kyseliny jableÄ•nÃ©, octovÃ© a valerovÃ©. A samozÅ™ejmÄ› obsahujÃ- i vitamin C. Kdo doma suÅ¡Ã- bÄ›loÅ¾lutÃ© kvÄ›ty na Ä•aj, Å¡Å¥Ã¡vu a nebo â€žÅ¡ampaÅˆskÃ©â€œ, mÃ¡ jimi provonÄ›nÃ½ celÃ½ byt.

BezinkovÃ¡
limonÃ¡da

6 - 8 velkÃ½ch kvÄ›tÅ¯ Ä•ernÃ©ho bezu, 1 - 2 citrony (na plÃ¡tky), 50 dkg cukru, 4 litry vody

Vodu svaÅ™te s cukrem, nechte vychladnout a pÅ™elijte do velkÃ© zavaÅ™ovacÃ- sklenice. PÅ™idejte bezovÃ© kvÄ›ty, koleÄ•ka citronu a sklenici zakryjte plÃ¡tÃ½nkem, pÅ™es kterÃ© pÅ™etÃ¡hnÄ›te gumiÄ•ku. LimonÃ¡du nechte tÃ½den stÃ¡t v teple. Pozor, nemÄ›la by bÃ½t na pÅ™Ã-mÃ©m slunci! ObÄ•as promÃ-chejte. Po tÃ½dnu limonÃ¡du pÅ™eceÄ•te, stoÄ•te do lahvÃ- a dejte vychladit. LimonÃ¡du podÃ¡vejte s ledem.

Med z kvÄ›tÅ¯ Ä•ernÃ©ho bezu

25
kvÄ›tÅ¯ Ä•ernÃ©ho bezu, 1 velkÃ½ citron, 1 litr vody, 1 kg cukru.

KvÄ›ty
bezu omyjeme a odstranÃ-me velkÃ© stonky. Citron oloupeme a nakrÃ¡jÃ-me na kousky. BezovÃ© kvÄ›ty s citronem vaÅ™Ã-me asi 20 minut v litru vody, potÃ© odstavÃ-me a nechÃ¡me jeÅ¡tÄ› asi 24 hodin vylouhovat. DruhÃ½ den Å¡Å¥Ã¡vu pÅ™ecedÃ-me pÅ™es plÃ¡tno, pÅ™idÃ¡me cukr a vaÅ™Ã-me do tÃ© doby, neÅ¾ se zaÄ•ne hmota tÃ¡hnout. Podle chuti mÅ¯Å¾eme pÅ™idat jeÅ¡tÄ› citron. JeÅ¡tÄ› horkÃ½ med plnÃ-me do sklenic a zavÃ-Ä•kujeme. HotovÃ½ med mÅ¯Å¾eme jeÅ¡tÄ› sterilizovat.

BezinkovÃ½ sirup

20
bezinkovÃ½ch kvÄ›tenstvÃ-, 1 citron, nakrÃ¡jenÃ½ na plÃ¡tky, 2 lÅ¾iÄ•ky kyseliny citronovÃ©, 1,5â€‰kg krupicovÃ©ho cukru, 1,2â€‰l pÅ™evaÅ™enÃ© vody .

Vodu svaÅ™te s cukrem. VloÅ¾te do nÃ- bezovÃ© kvÄ›ty, pÅ™idejte kyselinu citronovou, plÃ¡tky citronu a nechte louhovat. Nechte na chladnÄ›jÅ¡Ã-m mÃ-stÄ› stÃ¡t tÅ™i aÅ¾ pÄ›t dnÅ¯. DvakrÃ¡t dennÄ› promÃ-chejte. Pak ji sceÄ•te pÅ™es jemnÃ© plÃ¡tÃ½nko nebo sÃ-tko a nalijeme do vymytÃ½ch lahvÃ-. HotovÃ½ sirup uloÅ¾te do chladniÄ•ky.

TÄ›Å¡Ã-m se na vaÅ¡e rady a recepty!

KUDL@NKA.