

Lipové víno na horečku i zánět průdušek! Připravte si zásoby na celý rok



Milovníci vína, zbystřete. Máme pro vás jednoduchý recept na to, jak připravit opravdu lahodné lipové víno, které zachutná vám i celé rodině. Lípa není náš národní strom jen tak z legrace. Dříve ho naši předci vysazovali na každém kroku. Věděli totiž, jaké skvělé léčivé účinky lípa má. Nejenže pomáhá proti úzkosti nebo panice, ale napomáhá klidnit horečku, zánět průdušek nebo působí proti nadýmání či zácpě.

Kde můžeme lípy nalézt a jak je poznáme

Lípa je listnatý strom, který se **pyšní košatou a vysoce klenutou korunou**. Může dorůstat dokonce více než **30 metrů**. Existuje několik druhů, a to velkolistá, malolistá, řapíkatá, stříbrná nebo obecná. **Lípě malolisté se také říká srdčitá**, a to podle tvaru jejich listů, které připomínají srdíčko.

Po celé republice jich najdeme pěknou řádku. Hojně navštěvované jsou i různé **lipové aleje**, a to

třeba v **Plzni, Tachově, Rosicích nebo u Kostelce.**

Lípa má skvělé léčivé účinky

Měsíce červen a červenec patří lípě. Květy tohoto krásného honosného stromu dozrávají, trhají se a připravují se z nich lahodné lipové čaje, vína i limonády. Naši předkové lípu vysazovali na návsích, u domů, ale i na cestách a křižovatkách. Důvodem nebyl jen stín, který lípa jakožto mohutný strom poskytuje, ale především se stal strom **zdrojem pro domácí léčitelství a kuchyni.** Lipový květ je totiž jednička v přírodní léčbě.

Květy lípy mají **mnoho léčivých účinků.** Pomáhá především proti:

- Úzkosti a panice
- Chřipce
- Horečky
- Zahlenění
- Nadýmání
- Zápě
- Cévní mozkové příhodě
- Křečím střev
- Žaludečním nevolnostem
- Napomáhá pocení
- Je to prevence angíny

Lípa má opravdu tuhý kořínek a roste až stovky let. Těm nejstarším je odhadem klidně **900 let.** Příkladem může být **Žeberská lípa v Chomutově,** které je údajně **700 - 900 let.**



Lípy jsou národním stromem a symbolem svobody

Lípa není jen zázračně léčivý nebo ledajaký strom. **Je to náš národní strom.** Lípy byly po celé republice vysazeny na počest vzniku Československa, ale i samostatné České republiky. Nejvíce výsadeb proběhlo v letech 1918 a 1919. Krásně vzrostlé stromy dodnes **připomínají naši národní svobodu a demokracii.** Vždy se jednalo o velkou událost, na kterou se sešli všichni lidé ve vsích i městech. Stromy se ověsily stuhami v národních barvách, zpívala se národní hymna a k jejich kořenům se ukládala pamětní listina.

Lípu nalezneme třeba na **standardě prezidenta, státní pečeti i bankovkách.** Stala se **symbolem pomoci, ochrany a lásky.** Lidé dokonce věřili, že dokáže odehnat zlé duchy a zbaví člověk chmurných myšlenek. Pojdme se tedy podívat, jak si sami doma snadno a rychle můžete z lípy připravit výtečné lipové víno.

Domácí lipové víno připravíme během pár minut

V letních měsících červnu a červenci vyrazte sbírat květy ze stromů, abyste si mohli doma připravit lipové víno, které zachutná rodině i přátelům. **Příprava vám zabere asi 15 minut,** poté budete muset víno nechat asi ještě **2 týdny odležet,** aby získalo tu správnou chuť.

Existuje několik způsobů, jak víno připravit. My vám ukážeme **dva recepty** a poté můžete porovnat, jaké z vín vám chutná více.

Lipové víno - recept č. 1

Ingredience

- 4 plné hrsti lipového květu
- 1 kg cukru
- 5 g vinných kvasinek
- 4 l převařené vody

Postup krok za krokem

Nejprve je potřeba, abyste svařili vodu s cukrem. Do vychladlé vody poté přidejte lipové květy a vinné kvasinky. Směs pořádně promíchejte a nechte týden kvasit na teplém místě v domě. Po jednom týdnu poté víno přecedte přes plátýnko do lahví, kde jej necháte další týden pracovat. Až se dokončí kvašení, můžete víno stočit do lahví.

Lipové víno - recept č. 2

Ingredience

- 4 hrsti lipového květu
- 3 l vody
- 5 kg cukru
- 1 citron
- 5 g vinných kvasinek
- 200 g medu

Postup krok za krokem

Nejdříve svaříme vodu s cukrem. Do zavařovací sklenice dáme hrst lipového květu a proložíme ji citronem, který jsme si před tím nakrájeli na plátky. Takto pokračujeme dále, dokud nebude sklenice alespoň z poloviny plná. Potom přidáme do sklenice med, vinné kvasinky a zalejeme vodou s rozmíchaným cukrem. Sklenici zavřeme a necháme týden kvasit. Po týdnu víno přecedíme a stočíme do lahví.

Víno můžete pít ihned po dokvašení. Nejvíce jej využijete **v období chřipek a nachlazení.** Už jen dvě skleničky vína vám mohou pomoci. Pochutnat si na něm můžete ale kdykoliv. Velkou výhodou je, že příprava je opravdu jednoduchá, cenově nenáročná a výsledek stojí vždy za to.