Domácí pampelišková mast



Co budeme potřebovat?

- cca 2 hrsti čerstvých pampeliškových květů
- 250 ml kokosového oleje (nebo sádla, pokud preferujeme tradičnější variantu)
- 1 lžičku včelího vosku (volitelné – pro pevnější konzistenci)
- čistou sklenici a nádobu na rozpouštění

Postup:

1. Nejprve si **natrháme květy pampelišek** – nejlépe za slunečného dne, kdy jsou otevřené a suché.
2. Květy rozprostřeme na utěrku a **necháme je několik hodin zavadnout**, aby se odpařila přebytečná vlhkost.
3. Poté je **vložíme do kastrůlku a zalijeme kokosovým olejem**. Množství oleje upravíme tak, aby byly květy ponořené.
4. Směs **zahříváme na velmi mírném ohni asi 1 hodinu**. Dáváme pozor na teplotu, která nesmí být moc vysoká.
5. Po zahřátí **necháme odstát** přes noc (klidně ale i 24 hodin), aby se účinné látky z květů vylouhovaly.

6. Následující den **přecedíme přes jemné plátno nebo gázu**. Květy důkladně vymačkáme.
7. Pokud chceme pevnější konzistenci, **přidáme do horkého oleje včelí vosk** a promícháme, dokud se nerozpustí.
8. Hotovou mast **přelijeme do čistých skleniček** a necháme ztuhnout.
9. **Uchováváme v chladu a temnu**, ideálně v lednici.