

Koření do medoviny

Nejsilnější a nejvydatnější hořké látky:

aloe, pelyněk, pelyněk švýcarský, chiretta

Silně hořké látky:

hořec, chininová kůra, vachta třílistá, zeměžluč

Aromaticky a mírně hořce chutnající látky:

chmel květy, pomerančová kůra hořká, rebarborové kořeny, reveňové kořeny, řebříček květy, řebříček rostlina

Silně aromatické látky:

angelika plody, angelika kořeny, bazalka rostlina, bedrník kořen, bobkové listy, citronová kůra, cicvářkové semeno, černobýl kořen, dobromysl rostlina, jalovec, heřmánek římský, kmín, kopr, koryandr, kozlík kořen, libeček kořen, máta kadeřavá listy, máta peprná listy, puškovec kořeny, rozmarýn listy, saturejka, šalvěj, thymián

Mírně aromatické látky bez charakteristické hořké chuti:

arnika květy, bezinek, celer plody, černucha, iris-kosatec kořeny, heřmánek německý, levandule květy, mateřídouška, melisa citronová, nátržník kořen, petrželové plody, ysop

Slabě aromatické, nehořké látky:

osladič kořen, routa zahradní

Aromatické látky s ostře pálicí chutí:

jablka granátová, kopretina německá, pepře různé, skořice bílá

Aromatické látky s vanilkovou nebo kumarinovou chutí:

mařínka, tonka, vanilka, vanilkové listy

Aromatické látky se sladkou chutí:

anýz, badyán, fenykl, svatojánský chléb, sladké dřevo

Aromatické látky s hořkou chutí:

broskvová jádra, mandle hořké, mandle, stremcha bobková listy

Koření:

hřebíček, kardamom plody, muškátové květy, pepř bílý a černý, safrán, vanilka, skořice ceylonská, skořice čínská

Koření do medoviny

Pokud není uvedeno jinak, jsou poměry koření v receptech přepočteny na 1 kg medu.

Pozn.: koření se podle receptů vkládá do plátěného pytlíku s kamenem.
V některých receptech se fialkový kořen nejprve přelije vařící vodou.

Z receptů podle K. Luptovské „Med a jeho využití v domácnosti“

Medovina I

2 g celé skořice
2 g hřebíčku
0,3 g anýzu
1 g kardamonu
3 g kyseliny citronové
1/3 pomeranče nakrájeného na plátky

Medovina II

2 g skořice
1 citron
2 g koriandru
trocha muškátového oříšku
0,6 hřebíčku

Z receptů podle V. Bayerové „Zužitkování medu v domácnosti“

Světlá medovina

1 citron
1,5 g kardamonu
3 g skořice
1 hřebíček

Medovina IV

4 g zázvoru
2 g skořice
12 g celerové bulvy
12 g celerových listů
2 g kyseliny citronové
40 g chmele

Z receptů podle Novákové-Rohatecké „Medové cukrářství“

Bílá medovina

25 g chmele
1,5 g prášku fialkového kořene
3 semena tlučeného kardamonu

Bojarská medovina

3 g skořice
1,2 g hřebíčku
0,75 g kardamonu, pepře a zázvoru

Babská medovina

1,3 g skořice
3 g pepře
0,6 g hřebíčku
3 g kardamonu
0,6 g vanilky
125 g fialkového kořene
6 kapek růžového oleje
12 kapek citronového oleje

Cukrářská medovina

zázvor
máta
kardamon
citronová šťáva
40 kapek růžového oleje

Červená medovina

1,5 g skořice
1,5 g hřebíčku
1,5 g kardamonu
1,5 g hrozinek

Dvojná bílá

0,5 g citronového oleje
4 g květů muškátové růže

Fialková medovina

60 g fialkového kořene

Silná medovina

1 hřebíček
2,5 g skořice
0,75 g zázvoru
0,5 g kardamonu
0,25 g pepře

Ruská stará medovina

6 g anglického pepře
6 g skořice
1 kousek fialkového kořene

Rublová medovina

20 g fialkového kořene
2,5 g drceného zázvoru
3 kapky růžového oleje
0,2 g citronového oleje

Růžová medovina

160 g sušených borůvek

Skořicová medovina

6 g skořice
3 g hřebíčku
1 g fialkového kořene

Zelená medovina

50 g máty
lžička špenátu protřeného sítem

Pochodová medovina

4 g chmele
1 g skořice
3 g jalovcových kuliček
0,4 valerianového kořene

Zázvorová medovina

40 g chmele
8 g tlučeného zázvoru
zrnko pepře