



17 medových receptů na

***dobřůtky nejen ke kávě
vánoční cukroví
vitaminové bomby
a báječný nedělní oběd***



www.pleva.cz





Doma máme v kuchyni med skoro všichni, ale liší se způsob, jakým ho používáme. Možnosti jsou mnohem širší než každé ráno lžička do čaje nebo namazat na chleba. Pokud med použijeme do různých těst na sladké pečivo, zaručíme, že **těsto bude vláčné a vlhké**, nemluvě o dodání extra typické medové chuti. Při pečení masa zase med způsobí **krásnou medovou kůrčičku** a dodá příjemnou

sladkou chuť i typicky slaným jídlům. Vyzkoušejte proto následující recepty a vychutnejte si med na **17 různých způsobů**, ať už v dezertech, s masem, nebo ve vitaminových bombách.

Většinu těchto receptů pro Vás připravila Veronika Plevová, a ta vám také společně s celou rodinou Plevových přeje

„Dobrou chuť!“



Co je to vlastně med?

Máme ho přece doma ve spíži, samozřejmě že víme, co je med! Dobře, pojďme si to trochu shrnout.

Med je nejznámější a nejdůležitější včelí produkt. Je to hodnotná dietetická potravina, sladidlo a „lék“.

Obsah jednoduchých cukrů, zvláště glukózy, je velmi důležitý pro organismus, protože je přímo vstřebáván sliznicí do krve. Tím dodává tělu energii okamžitě. Je to hlavní zdroj výživy svalové tkáně. A proto se med hodí

k rychlému posílení těžce pracujícího člověka, sportovce apod., velmi rychle totiž osvěží i jedna lžice medu.

Jak vzniká?

Včely posbírají nektar nebo medovici a jiné sladké šťávy rostlinného původu, které obohatí látkami z vlastního těla (enzymy a živočišné bílkoviny z sliznicových žláz). Pozměnění šťávy ve svém trávicím ústrojí a uskladnění v plástech, kde pak tato hmota dozrává v med.



Jak má správně med vypadat?

Med nesmí ve sklenici „šplouchat“, být řídký jako voda. Musí se při pohybu sklenice „převalovat“ a pokud jej budeme lít, tak musí tzv. „mašličkovat“. Při přelévání většího množství medu je tak slyšet zvuk – med zpívá -, což je způsobeno jeho správnou hustotou a „mašličkováním“. Med má obsahovat 15–18 % vody. Jinak nám bude kvasit.



SEZNAM RECEPTŮ:

Kachna na medu
13hodinová kachna s medem
Kuře na medu
Medová smetanová zmrzlina
Kynuté koláče z medového těsta
Velikonoční beránek
Med, zázvor a alkohol
Cibulová šťáva
Čaj s chilli a zázvorem
Bylinkový čaj na nachlazení
a posílení imunity
Medovníkové kuličky
Medové koláčky
Vánoční perník
Mandlové čtverečky
Verčiny měkoučké perníčky
Medová vosí hnízda
Zázvorový punč

**Přečtěte si článek na toto téma:
Jak poznat kvalitní med? Jeden
pohled prozradí mnoho.**

Tipy na zaručeně vynikající nedělní oběd

Kačenka nikdy nezklame jako náhrada svatomartinské husy. Máme ji rádi i o vánočních svátcích, ale vlastně i kterýkoliv víkend, jen co se trochu ochladí. Existují dva způsoby, jak kachničku péct, vyberte si ten, který vašim časovým možnostem vyhovuje nejlépe. Určitě ale dobu pečení nešidte!

Kachna na medu

(3 až 5 hodin)

Budete potřebovat:

1 kachnu, pro 4 osoby postačí 2 kg

(ale samozřejmě záleží, jak velcí jste jedlíci)

sůl

kmín

jablko

med

Postup:

Kachnu omyjeme, dobře nasolíme (nejlépe necháme nasolenou odpočnout přes noc v chladu) a bohatě

pokmínujeme. Dovnitř kachny dáme jablko a lžíci medu, pak vše vložíme do pekáče, trochu podlijeme vodou, přiklopíme víkem a pečeme při 180 °C do změknutí. Podle velikosti kachny může pečení trvat 3 až 5 hodin. Až bude maso měkké, sundáme vrchní díl pekáče, zvýšíme teplotu na 200 °C a dopečeme kůžičku do křupava. Do masa nepícháme, aby nevytekla šťáva, jinak bude tuhé. Podávat můžeme s houskovým nebo bramborovým knedlíkem a dušeným zelím.





13hodinová kachna s medem (7 + 6 hodin)

Zcela výtečná je velmi pomalu pečená kachna, která se vám bude rozplývat na jazyku. Dlouhému pečení se nic nevyrovná!

Budete potřebovat:

1 kachnu
sůl
kmín
med

Postup:

Kachnu omyjeme, nasolíme, pokmínujeme, vložíme do pekáče a trochu podlijeme vodou. Pekáč přiklopíme a dáme do trouby na 90 °C na sedm hodin. Po sedmi hodinách bude vypadat, jako když už je upečená, maso ale stále nebude měkké. Zvýšíme proto teplotu na 120 °C a pečeme ještě šest hodin.

Pekáč necháme přiklopený, maso nepodléváme a tuk nesbíráme. Důležité je, že do masa nepícháme. Hodinu před koncem pečení potřeme kachnu medem, který můžeme přidat i do výpeku. Kachna

pak bude zlatavá a kůže křupavá. Podávat můžeme s houskovým nebo bramborovým knedlíkem a s dušeným zelím.

Kuře na medu

Budete potřebovat:

1 celé kuře
sůl
4 lžíce dijonské hořčice
4 lžíce medu
lístčky čerstvého tymiánu
1 citron

Pokud se vám právě nechce dělat kachna, kuře je obdoba pro večeři ve všední den. Pokud nějaké kuřátko od večeře zbyde, natrhejte ho další den do rizota, nebo do salátu.

Celé kuře nasolte a vytvořte si marinádu z dijonské hořčice, medu a tymiánu. Tou kuře celé potřete a dovnitř mu vložte napůl rozkrojený citrón. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C hodinu a půl a občas polévejte výpekem.



Medové dobroty pro děti i návštěvy

Medová smetanová zmrzlina

Budete potřebovat:

300 ml smetany ke šlehání

100 ml tekutého medu

1 celé vejce

4 žloutky

Postup:

Do hrnce (nebo nerezové mísy) nad vodní páru dejte med, vejce a žloutky a vše ručním šlehačem šlehejte tak dlouho, dokud nevznikne hustý světlý krém (asi 10 min). Vzniklý krém dejte do větší mísy. Vyšlehejte šlehačku a opatrně vmíchejte do krému.

Libovolnou formu vyložte potravinářskou folií a vlijte do ní hotovou směs. Ideální je forma na biskupský chlebiček nebo srnčí hřbet.

Dávejte pozor! Směs nevařte, vajíčka by se srazila.

Proti gustu žádný dišputát! Klidně přidejte:

*rozpuštěnou kvalitní čokoládu nebo váš oblíbený likér (do základu, který se vaří)
opražené ořechy (zamíchat do hotové zmrzliny před zmrazením)*

Kynuté koláče z medového těsta

Koláče jsou sice trochu vyšší dívčí, ale pokud se do nich pustíte, odmění se vám výbornou tradiční chutí, kterou si navíc přizpůsobíte podle sebe vaší nejoblíbenější náplní!

Budete potřebovat:

250 g hladké mouky

250 g polohrubé mouky

1 vrchovatou lžici medu

30 g droždí

2 žloutky

200 ml mléka



1 lžičku soli
150 g rozehrátého sádla (nesmí být horké)
Citronovou kůru
Vanilkový cukr
1 kávovou lžičku medu na kvásek

Postup:

Droždí rozpustíte pomocí lžičky medu a poté postupně přidávejte ostatní suroviny kromě sádla. Zadělejte těsto, na závěr zapracujte sádlo. Hotové těsto přikryjte čistou utěrkou a nechte cca 1 hodinu kynout na teplém místě. Těsto je vhodné na koláče na plech i na vázané či důlkové. Koláče můžete naplnit libovolnými náplněmi a ovocem nebo posypat drobenkou. Pečte na 180 °C do světle hněda. Ještě horké potřete rozehrátým máslem.

Všechny suroviny kromě bílků smíchejte. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh, a nakonec zapracujte do náplně. Hurá do plnění koláčů!

Smíchejte všechny suroviny a můžete plnit koláče.

Na tvarohovou náplň si připravte:

100 g tekutého medu
2 plnotučné tvarohy
1 vanilkový cukr
50 g másla
30 g rozinek
citronovou kůru
2 žloutky
2 bílky

Na povidlovou náplň budete potřebovat:

400-500 g povidel
2 lžíce rumu
2 lžíce medu
1 kávová lžička skořice

Velikonoční beránek

Připravte si:

3 vejce
150 g cukru krupice
100 g tekutého medu
1 máslo
1 tvaroh ve vaničce
300 g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
citronovou kůru
100 g rozinek + 100 g sušených
švestek (poměr je libovolný, ale tento nám chutná nejvíc)

Bez beránka by to ani nebyly ty pravé Velikonoce! Křesťanský symbol Božího Beránka, Krista, najdeme v podobě velikonočních ozdob kolem Velikonoc všude. Vy si ho můžete upéct s medem!

Postup:

Žloutky s medem, cukrem a máslem ušlehejte do pěny. Přidejte tvaroh a mouku smíchanou s práškem do pečiva, nakonec posekané sušené ovoce a tuhý sníh z bílků. Pečte v dobře vymazané a vysypané formě na 180 °C asi 45 až 60 minut. Po vychladnutí můžete polít čokoládou.

Upozornění:

Při použití obyčejného (fosfátového) prášku do pečiva se do formy beránka vejdou 2/3 těsta. Při použití pečicího prášku s vinným kamenem se vejde celá dávka.



Několik tipů na přírodní podporu imunity

Jaro, podzim a všechna další obvyklá chřipková období, kdy se výrazně mění teploty, každoročně oslabí řadu z nás. Nejdůležitějším lékem je samozřejmě jako vždy prevence. Proto si následující **medové vitaminové bomby** dopřávejte dříve, než je pro vyléčení nemoci tak akorát nutné lehnout do postele. Mimochodem, kromě čajů pomáhají na nachlazení i různé babské recepty. Jakmile se přestanete cítit ve své kůži a jde na vás malátnost, pomůže právě postel, bylinky nebo třeba inhalace vincentky. Super je také kvalitní domácí vývar.

Zásadní pro úspěch následujících receptů je použít **kvalitní med**, který obsahuje velké množství vitamínů, minerálů a hlavně enzymů.

Med, zázvor a alkohol

Tuto účinnou vitaminovou bombu si snadno vytvoříte extraktem ze zázvoru a kvalitního medíku. Extrakt získáte tak, že nakrájený zázvor lehce vysušíte při 37 °C po 24 hodin. Následně jej rozdrtíte a smícháte s alkoholem, který dokáže ze zázvoru extrahovat ty správné složky. Doba louhování zde už není tak dlouhá, stačí půlhodina až hodina.

Směs následně zalijete medem v poměru 1:1, což má nejen dobrý vliv na chuť, ale přidá i další prospěšné látky. Pár lžiček a dostanete do organismu takovou nálož vitamínů a antibakteriálních složek, že se tomu kolikrát nevyrovnají ani antibiotika. Na ta totiž začíná být mnoho bakterií rezistentních.

Náš tip - Přírodní antibiotika
Kromě medu a zázvoru jsou známé také silné účinky česneku a grapefruitu. Pokud vám nachlazení vypukne naplno, bude váš organismus potřebovat hodně vitamínu C - spolehněte se na šípek, ve kterém je až pětikrát větší koncentrace céčka než v pomeranči. Z dalších přírodních antibiotik jmenujme cibuli, hlávkové zelí, skořici, tymián a šalvěj.

Cibulová šťáva

Budete potřebovat:

*cibuli
med
cukr*

Postup:

Cibuli nakrájíme na kolečka a na ní položíme vrstvu medu a cukru. Tento postup opakujeme, dokud není sklenice plná. Pak ji zašroubujeme a přes noc dáme do lednice. Následně se šťáva podává třikrát denně (čajová lžička).

Proč právě tahle kombinace?

Cibulová šťáva je podobně jako cibulový čaj perfektní pro boj se suchým kašlem. Cibule totiž usnadňuje vykašlávání a snižuje bolesti krku a hlavy. A nebojte se chuti, z vlastních zkušeností máme ověřeno, že šťávu mají rádi i děti.



Líbí se Vám ebook, který právě čtete? Tyto a podobné informace posíláme pravidelně cca 3× měsíčně emailem. Do našeho zpravodaje se můžete přihlásit tady.



Čaj s chilli a zázvorem

Připravte si:

1 sáček čaje z třapatky (*echinacey*),
nebo zeleného čaje

3 až 4 plátky čerstvého zázvoru

3 lžíce citronové šťávy

2 lžíce medu

1/2 lžičky mleté skořice

1/4 lžičky mletého hřebíčku

špetku chilli

Jak se připravuje?

Do velkého hrnku dejte čerstvý zázvor a zalijte horkou vodou. Nechte 5

až 10 minut vylouhovat. Poté přidáme med, citron a koření (skořice, hřebíček a chilli) a vše smícháme. Pokud chcete, můžete čaj přecedit.

K čemu je dobrý čaj s chilli?

Díky chilli tento čaj uvolňuje ucpaný nos a hleny. Kromě toho podporuje i prokrvení sliznic. Zázvor zase posiluje imunitní systém, a navíc působí protizánětlivě. Citron snižuje bolest v krku.

Bylinkový čaj na nachlazení a posílení imunity

Budete potřebovat:

šípek

třapatku (*echinaceu*)

diviznu

jitrocel

med

Postup:

Všechny ingredience dejte do misky ve stejném poměru, celkové množství tří lžiček bylin vystačí na ¾ litru vody. Voda nemusí být vůbec horká, směs zalijte klidně studenou – důležité je totiž pomalé louhování čaje až do následujícího dne. Medem nápoj dosladíte až před samotným podáváním.

Jak to funguje?

Kdykoli, když cítíte zvýšenou únavu, jste citlivější na chlad nebo vás začínou bolet klouby, musíte dodat tělu zvýšenou dávku vitamínu C. Ten je nejvíce zastoupený v šípku, další složky pak posílí imunitu.



Vánoční cukroví i dobrůtky ke kávě



Vanilkové rohlíčky, medvědí pracny, na ty už všichni své oblíbené recepty máme. Sepsali jsme sem pro vás proto zejména recepty na originálnější Vánoční cukroví. Tyhle dobroty si totiž můžete připravit i přes rok, protože se tak silně neváží právě na Vánoce. A protože jsme neodolali klasickým receptům úplně, přidáváme nakonec také naše rodinné poklady – medová vosí hnízda a měkoučké medové perníčky.

Medovníkové kuličky

Medovníkové kuličky jsou podstatně snadnější verze tolik oblíbeného medovníku. Hodí se jako cukroví na Vánoce, sladká tečka, kterou sbalíte do práce, nebo jen tak pro potěšení rodiny a návštěvy.



Na těsto budete potřebovat:

*50 g másla
1 lžičku jedlé sody
1 lžici mléka
100 g moučkového cukru
85 g medu
1 vejce
225 g hladké mouky
150 g mletých vlašských ořechů na dokončení*

Na krém si připravte:

*100 g změkklého másla
½ plechovky karamelizovaného kondenzovaného mléka*

Postup:

Pro přípravu těsta dáme do mísy nad vodní páru máslo, vejce, med, mléko, sodu, cukr a šleháme ručním šlehačem 15 minut na nejvyšší stupeň. Teplou hmotu vylijeme do mísy s moukou a vypracujeme těsto. Uděláme z něj 2-4 bochánky a položíme na pečicí papír. Necháme je chvíli vychladnout. Těsto poté rozválíme na pečicím papíře na plát a pečeme ve vyhřáté troubě na 170 °C 3-7 minut. Těsto může při vyvalování trochu lepit, případně můžeme lehce trochou hladké mouky. Pláty necháme vychladnout a rozmixujeme je. Trochu drobečků dáme stranou na obalení kuliček. Zbytek smícháme s mletými vlašskými ořechy.

Pro přípravu krému šleháme máslo a přidáme zkaramelizované kondenzované mléko. Vyšleháme společně a přisypeme drobký plátů s mletými ořechy. Vypracujeme těsto. Necháme vychladnout 2 hodiny v lednici a poté z něj tvoříme kuličky, které obalujeme ve zbytku drobečků z plátů. Kuličky můžeme udělat ihned, obalit je a až poté nechat v lednici ztuhnout.

Medové koláčky

Jedno z vůbec nejoblíbenějších cukroví u Plevů!

Na těsto si připravte:

140 g změkklého másla

2 žloutky

140 g tekutého medu

350 g hladké mouky

½ balíčku kypřicího prášku do pečiva

1 balíček vanilkového cukru

Na náplň budete potřebovat:

4 až 5 vrchovatých polévkových lžic
marmelády

Na posypání si připravte:

2 až 3 lžice mletých ořechů nebo
mletých mandlí

Postup:

Máslo, žloutky a med vyšlehejte elektrickým šlehačem na nejvyšší stupeň do pěny.



Mouku promíchejte s kypřícím práškem, vanilkovým cukrem a postupně za stálého šlehání na nejnižším stupni zapracujte do pěny. Hmotu vyklopte na pomoučněný váł a vypracuje těsto.

Z těsta vyválejte váleček, který rozkrájejte asi centimetrové kousky. Z každého kousku udělejte kuličku a dejte na plech pokrytý pečícím papírem. Do každé kuličky udělejte koncem vařečky důlek.

Dejte do trouby předpěci do trouby vyhřáté na 190 °C. Asi po 7 minutách plech vyjměte a pomocí 2 kávových lžiček (nebo zdobícího pytlíku) dejte do důlku trochu marmelády. Posypejte oříšky nebo vložte mandli, vraťte do trouby a pečte ještě asi 7 až 8 min. Celková doba pečení je asi 15 minut.

Vychladlé koláčky můžete ihned konzumovat, nebo uložit do dózy na později.

Vánoční perník

Budete potřebovat:

250 g medu

150 g přírodního cukru

100 g másla

500 g hladké mouky

1 lžičku nového koření

1/2 lžičky skořice

trochu mletého hřebíčku

špetku kardamomu, muškátového květu a anýzu

1 prášek do pečiva

1/4 lžičky soli

2 vejce

pečicí papír nebo tuk a strouhanka na vymazání a vysypání formy

20 loupaných mandlí

Postup:

Med, cukr, máslo a 3 lžíce vody trochu zahřejeme a smícháme v hustou hmotu. Necháme vychladnout. Smícháme mouku, mleté nebo rozdrčené koření a prášek do pečiva. Vejce vmícháme do medové hmoty, pak hmotu postupně přidáváme k mouce a vymícháme těsto. Chlebičkovou formu vymastíme a vysypeme strouhankou nebo hrubou moukou.

Těsto vlijeme (spíš vložíme, je dost husté) do formy, povrch uhladíme a ozdobíme mandlemi. Pečeme asi 50 minut při 175 °C. Upečení zkusíme špejlí. Po vytažení z trouby necháme ještě 30 minut ve formě. Pak perník vyjmeme z formy, pevně zabalíme do folie nebo alobalu a poprvé ochutnáme nejdříve za 2 dny. Pevně zabalený vydrží několik týdnů čerstvý (bohužel je příliš dobrý na to, aby se nám to podařilo ověřit, ale za týden je opravdu o poznání lepší než za dva dny).

Pokud se nám nechce mlít koření, můžeme použít koupenou směs perníkového koření nebo kypřicí prášek do perníku. V takovém případě pak vynecháme prášek do pečiva.

Mandlové čtverečky

Budete potřebovat:

200 g hladké mouky

100 g moučkového cukru

100 g másla

100 g strouhaných neloupaných mandlí

1 vejce

1 lžíci medu
1 lžíci kakaa
trochu mleté skořice a mletého
hřebíčku

Postup:

Utřeme máslo s cukrem, vejcem, medem a kořením. Vmícháme do mísy s moukou promíchanou s kakaem a mandlemi. Vypracujeme těsto, rozválíme a vykrajujeme malé čtverečky. Klademe na vymazaný plech, potřeme rozšlehaným bílkem. Necháme lehce zaschnout a polovinu čtverečků ozdobíme nudličkami nakrájených oloupaných mandlí. Upečené čtverečky slepujeme čokoládovým krémem nebo nutellou. Vždy slepujeme jeden hladký, druhý s mandlemi.

Verčiny měkoučké perníčky

Připravte si:

400 g hladké mouky
80 g moučkového cukru
80 g másla
200 g medu
2 vejce
2 lžičky jedlé sody
1 lžička skořice
1 lžička perníkového koření
špetka pepře
2 lžíce kakaa

Postup:

V míse smíchejte mouku s kořením a kakaem. Máslo, med, vejce a cukr dejte nad vodní páru a šlehejte metlou, aby se vejce nesrazila. Když je směs teplá, přidejte jedlou sodu a míchejte, až směs nabobtná. Smíchejte sypkou a tekutou část těsta a zpracujte těsto, které nechte přes noc odpočinout. Vykrajujte libovolné tvary a pečte v rozehřáté troubě na 180 °C. Horké potírejte



rozšlehaným vejcem nebo medovo – rumovou polevou (viz Náš tip!).

Náš tip – Medovo rumová poleva

Připravte si:

50 g másla

2 lžíce medu

40 ml rumu

Postup:

Rozehřejte máslo, přidejte med a dobře rozmíchejte. Poté přidejte rum a zase dobře rozmíchejte. Poleva vydrží v ledničce dlouho a určitě pro ni najdete různá uplatnění. Je výborná např. na koláče, jidáše, palačinky, lívanče, perníčky, ...

Příjemná varianta klasického receptu bez přidaného klasického cukru. Protože jsou vosí hnízda nepečené cukroví, dělejte ho až těsně před Vánoci. Nezapomeňte udělat v hnízdě dostatečně velkou díru, ať se vám tam vleze hodně krému! A mimochodem, jsou to vosí hnízda, nebo včelí úly? ☺

Medová vosí hnízda

Na těsto budete potřebovat:

80 g mletých ořechů (druh ořechů vyberte dle chuti, my doporučujeme mandle)

100 g namletých piškotů

50 g másla

1 bílek

piškoty na spodek úlů

Na náplň si připravte:

3 žloutky

1 lžíce medu

100 g másla

3 lžíce rumu

Postup:

Smícháme namleté piškoty, ořechy, přidáme bílek a máslo a vypracujeme těsto. Necháme ho vychladit nejméně 3 hodiny.

Žloutky s medem ušleháme nad vodní parou. Vyšleháme máslo a postupně zašleháváme vychladlou vaječnou směs. Nakonec opatrně zašleháme rum.

Jak formovat hnízda:

Formičku na vosí hnízda vyložíme mikrotenovým sáčkem (vysypeme cukrem) a vtlačíme kousek těsta. Vařečkou, malíčkem nebo tvořítkem uděláme díрку a tu naplníme žloutkovým krémem, uzavřeme piškotem a úl vyndáme z formičky.





Zázvorový punč

Tento recept sice ani trochu nesplňuje požadavky na cukroví, vánoční je ale dostatečně. Ve všem tom předvánočním shonu a stresu vám určitě přijde vhod.

Připravte si:

*3 lžičky sypaného černého čaje
kousek (asi 3 cm) kořene zázvoru
200 ml rumu
200 ml červeného vína
4 lžičky medu
4 plátky pomeranče a pomerančovou*

šťávu

cukr krystal na dozdobení

Postup:

Černý čaj zalijeme 600 ml vroucí vody a 3 minuty necháme louhovat. Kořen zázvoru oloupeme a nastrojíme najemno. Z dužiny vymačkáme šťávu. Vylouhovaný čaj přecedíme. Přidáme rum, víno, několik kapek zázvorové šťávy a med. Směs zahřejeme (nevaříme). Okraje šálků navlhčíme pomerančovou šťávou a ponoříme do mističky s cukrem. Hrnky opatrně naplníme horkým Vánočním punčem a dozdobíme hvězdičkami vykrojenými z oloupaného pomeranče.



**Zaujal Vás tento ebook?
Pokud chcete dostávat další
zajímavosti na podobná
témata, tady se můžete
přihlásit do našeho zpravodaje.**

Dobrou chuť!

Přejeme spoustu zdraví, dobré chuti
a radosti s medovými recepty Pleva.

Napište nám, který recept jste si oblíbili
na info@pleva.cz.

Copyright © Rodinná firma Pleva





O nás

Rodinná firma z malebného podhůří Orlických hor

Jsmeme rodinná firma, která vznikla díky velkému nasazení manželů Hanky a Milana Plevových a dnes roste a košatí díky úsilí jejich dětí i práci pečlivých a vstřícných zaměstnanců. Naše provozovna se nachází v lázeňském městečku Potštejn v malebném podhůří Orlických hor, ale výrobky Rodinné firmy Pleva naleznete ve zdravých výživách, drogeriích i včelích obchodech. Objednat si je můžete také [na našem e-shopu](#).

Máme nejširší sortiment včelí kosmetiky v České republice

Vyrábíme kvalitní včelí kosmetiku a tím pomáháme lidem ke zdraví, kráse nebo jen potěšení. Specializujeme se na zpracování léčivých včelích produktů (medu, mateří kašičky, pylu, propolisu a včelího jedu) do kosmetiky a potravinových doplňků. Začínali jsme hned po revoluci výrobou propolisové tinktury a masti s propolisem. Od té doby jsme náš sortiment kosmetiky rozšířili o všechny řady výrobků s jednotlivými včelími produkty a každý rok uvádíme na trh nové výrobky. Dnes připravujeme přibližně 70 výrobků. Můžeme se tedy pochlubit nejširším sortimentem kosmetiky s včelími produkty v celé České republice. Zároveň jsme získali unikátní povolení pro přípravu nejrůznějších výrobků, jsme například jedini v České republice, kteří zpracovávají včelí jed.

Přečtěte si [Náš příběh](#)

Naše bohaté zkušenosti zúročujeme v moderní provozovně

Začátky našeho podnikání jsou spojeny s výrobou a prodejem kvalitního českého medu. Chovem včel se totiž aktivně zabýváme již od roku 1969 a udržujeme přibližně 60 aktivních včelstev. Od roku 1990 se zaměřujeme na zpracování včelích produktů do kosmetiky či potravinových doplňků. Díky velkému zájmu našich zákazníků a oblibě přírodní kosmetiky jsme museli opustit naši malou provozovnu a postavili si vlastní moderní výrobnu, kterou jsme dokončili v roce 2000. Díky ní udržujeme vysokou kvalitu výrobků a bez problémů splňujeme přísné hygienické podmínky. Všechny naše výrobky mají zhodnocení bezpečnosti pro zdraví člověka platné v celé Evropské unii.

Přečtěte si [Náš příběh](#)