

Медовые питательные кремы

На водяной бане разогревают 120 г меда, добавляют 240 г ланолина и, когда он растворится, 0,5 стакана миндального или оливкового масла. Смесь хорошо размешивают, снимают с огня и взбивают. Крем можно хранить в холодильнике до 1 года.

Сливочный или столовый маргарин (50 г) разогревают на водяной бане, смешивают с 2 яичными желтками, 50 мл настоя цветков ромашки (1:10), 2 ч. ложками меда, 1 ч. ложкой глицерина и 30 мл камфорного спирта. Крем можно хранить в холодильнике до 1 года.

2 яичных желтка растирают с 1 ст. ложкой растительного масла, добавляют 1 ч. ложку жидкого меда, 1 ст. ложку глицерина, 1,5 стакана воды. Вливают в бутылку, взбалтывают и добавляют 2 ч. ложки камфорного спирта. Тщательно перемешивают.

Растапливают 50 г столового или сливочного маргарина, добавляют 2 яичных желтка и тщательно смешивают. В массу вливают при помешивании 50 мл настоя ромашки (1:10), 2 ч. ложки меда, 1 ч. ложку глицерина и 30 мл камфорного спирта.

Для приготовления настоя ромашки 1 ст. ложку сухих цветков заливают 0,5 стакана дистиллированной воды, нагревают на водяной бане 30 мин, охлаждают. Жидкость процеживают, а оставшуюся массу отжимают. Крем можно хранить в холодильнике до 1 года.

Литература: Гребенников Е.А. Все о мёде. - Мн.: Книжный дом, 2005. <http://www.interpres.ru/>
Интерпрессервис

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, <http://www.medoviy.ru>