



Ako si vyrobím kvalitný domáci levanduľový olej?

Recept je pomerne jednoduchý a zvládne to každá, aj začínajúca gazdinka.

Levanduľa nie je olejovina, preto sa z nej olej vylisovať nedá.

Olej sa získava tzv. **MACEROVANÍM** , inak povedané **lúhovaním**.

Čo budeme potrebovať:

- mandľový panenský olej (lisovaný za studena, teda nerafinovaný)
- kvety levandule. Najlepšie sú čerstvé, dajú sa použiť aj sušené
- pohár na macerovanie, fólia a gumička na upevnenie fólie
- fľaška na uskladnenie, najlepšie s tesniacou gumičkou

Postup výroby levanduľového oleja:

V malom hrnci zohrejeme mandľový olej aby bol teplý, zalejeme kvety levandule v pohári.

Prekryjeme fóliou a uviažeme gumičkou, alebo aj špagátom.

Zmes necháme lúhovať 1 mesiac na chladnom a tmavom mieste. Počas celého mesiaca by sme mali zmes aspoň 1x denne premiešať potrasením, aby sa uvoľnili z levandule všetky látky.

Po mesiaci olej zlejeme do sklenenej, dobre uzatvárateľnej fľaše, kvety ešte vyžmýkame a vytlačíme z nich všetok olej.

Použitie levanduľového oleja:

Na pleť a telo: Kvalitný levanduľový olej môžeme použiť na tvár namiesto krému. Nanesieme ho na vlhkú pokožku a votrieme.

Maska na suché a poškodené vlasy: Votrieme do vlhkých vlasov a necháme pôsobiť, kým vlasy nevyschnú. Potom podľa potreby môžeme vlasy umyť, alebo aj nie. Vtedy dobre funguje ako bezoplachový kondicionér