

## Att göra infuserade oljor



Detta är vad du behöver för att göra olja av örter, blommor och kryddor:

Olja gjord på **örter**, t.ex. Timjan, salvia, rosmarin, björklöv, lavendel, vallört m.m.

- Färska eller torkade örter. 60 g färska örter eller 30g örter till 6 dl olja.
- Oblandad, ren vegetabilisk olja eller vaselin.
- Vattenbad eller ångkokare.
- Ett kärl med tättslutande lock.

Lägg hälften av örterna i kärlet och häll på olja, så att det täcker. Sätt kärlet i vattenbad eller ångkokare och sjud försiktigt i två timmar. Sila noga och kasta de använda örterna. Upprepa proceduren med resten av örterna. Sila mycket noga. Oljan har nu en fin färg av örterna. Vid användning av färska örter kan det bildas ett 'lager' av vatten underst. Ta bort det och häll oljan på rena mörka flaskor. För att förlänga hållbarheten kan man tillföra 10% vetegroddsolja eller E-vitaminolja.

Olja gjord på **blommor**, t.ex. Rosor, blommor av lind eller johannesört, ringblomma, blommor av lavendel m.m.

Blommor är för ömtåliga för att infuseras över direkt värme, därför ger solljus bättre resultat. Lägg blommorna i en ren genomskinlig glasburk. Häll på olja så att det täcker och ställ den på ett soligt ställe. Låt stå i fyra veckor. Du kan upprepa proceduren om du vill ha en starkare styrka på oljan. Johannesört ger en röd olja. Sila och häll oljan i mörka glasflaskor.