

Hydrolate: Pflanzenwässer herstellen

1. Wasser einfüllen

bis zu den Sieb-Halterungen Wasser einfüllen



2. Pflanzensieb einsetzen



3. Aufsatz aufsetzen



4. geschnittene Pflanzen einfüllen



5. Pflanzen in den oberen Aufsatz füllen, Sieb draufstecken und auf die Destille setzen



6. unteren Kühlwasserauslauf zustoppeln oder mit Schlauchstück verschließen



7. den Wasserschlauch in den oberen Kühlwasserüberlauf stecken



8. eine saubere Flasche unter den Hydrolat-Auslauf stellen



9. die Destille auf der konventionellen Herdplatte aufheizen, dabei die Kuppel mit kaltem Wasser oder Eis durchgängig kühlen.

Die ersten 30 bis 50 ml Hydrolat wegwerfen, danach ungefähr die Hälfte des eingefüllten Wassers durchdampfen

10. Herdplatte ausschalten, Destille zur Seite stellen und auskühlen lassen

11. Destillen-Teile für eine halbe Stunde in Zitronensäurewasser mit ein wenig Salz legen, dann in der Sonne oder im Backrohr trocknen. Du kannst sie auch mit hochprozentigem Alkohol ausspülen, damit sie schnell trocknet. Die Destille muss völlig trocken sein, damit sich kein Grünspan bildet.