BYLINKOVÃ‰ SIRUPY - BEZINKY

ÃšterÃ½, 02 Ä•erven 2009

Výhodou domácích sirupÅ¯ je, Å¾e si oproti tÄ›m koupeným mÅ¯Å¾eme být naprosto jisti jejich sloÅ¾ením. Barviva, aromata a konzervaÄ•ní látky nejspíš prodluÅ¾ují Å¾ivotnost produktu a moÅ¾ná zlepšují chuÅ¥ a vÅ¯ni (ne ve v&scaro pÅ™ípadech), ale není dÅ¯vod, proÄ• bychom si mÄ›li do tÄ›la cpát chemikálie.

Tyto sirupy jsou vhodné nejen v dobÄ› nemoci a nachlazení, ale prÅ¯bÄ›Å¾nÄ› po celý rok; buÄ• samotné, nebo místo cuk na slazení Ä•ajÅ¯ i kávy. StejnÄ› tak je mÅ¯Å¾eme pÅ™idávat i do vody i jiných nápojÅ¯. PÅ¯sobí jako úÄ•inná prevence a pos naši imunitu. Bezinkový sirup je maximálnÄ› vhodný pro uÅ¾ívání v dobÄ› nachlazení, pÅ™i kašli a rýmÄ›, pÅ¯s potopudnÄ› a sniÅ¾uje horeÄ•ku. Je i lehce moÄ•opudný a pomáhá léÄ•it nemoci ledvin a moÄ•ových cest, posiluje cévní stÄ›n a ulevuje pÅ™i bolestech hlavy a migrénách.

Bezinkový sirup Trháme kvÄ›ty s co nejkratší zelenou stopkou, je celkem zbyteÄ•né se s nimi poÄ•ítat. PouÅ¾íváme 20 - 30 kvÄ›tÅ¯ (podle velikosti). Sirup není vhodné konzervovat chemicky, lépe je zvýšit obsah cukru. Tady pomÅ¯Å¾e stará zkušenost likérníkÅ¯, kteÅ™í pÅ™ipravují koncentrované cukerné sirupy povaÅ™ením cukru s kyselin citronovou. Tím se Ä•ást cukru takzvanÄ› invertuje, pÅ™emÄ›ní se na rozpustnÄ›jší formu, a výsledný sirup je Å™id&sc nekrystalizuje a je i chutnÄ›jší. K pÅ™ípravÄ› takového sirupu, staÄ•í kyselina citronová v dávce 1,5 g na 2 kg cukru. My jí dáme více a ještÄ› nakonec - závÄ›rem - pÅ™idáváme citronovou šÅ¥ávu, abychom sirup i chuÅ¥ovÄ› upravili. PÅ™ipravujeme podle tohoto receptu: Nasbírané kvÄ›ty bezinek vytÅ™epeme (bývá tam rÅ¯zná havÄ›Å¥), zalijeme vroucí vodou (cca litr, aby byly ponoÅ™ené) a necháme je jeden den vyluhovat. ŠÅ¥ávu pak scedíme (tÅ™eba pÅ™es punÄ•ochu - nÄ›co hustého). Odlijeme pÅ¯l litru šÅ¥ávy, pÅ™idáme do ní dvÄ› kávové lÅ¾iÄ•ky kyseliny citronové a celou dávku cukrového sirupu. Za stálého míchání pÅ™ivedeme témÄ›Å™ k varu. PovaÅ™íme (spíš tÄ›snÄ› pod boden varu) nÄ›kolik minut a sesbíráme pÄ›nu. Pak necháme sirup chladnout. KdyÅ¾ je teplý tak, Å¾e na hrnci udrÅ¾íme ruku, vmícháme do nÄ›j zbývající pÅ¯llitr nevaÅ™ené šÅ¥ávy. Nakonec pÅ™ikyselíme šÅ¥ávou ze dvou citronÅ¯. pÅ™ipravený sirup vydrÅ¾í i v teplé spíÅ¾i celý rok a nezkazí se. d@niela (pÅ™íštÄ› budou další)