

Lepo pozdravljeni.

Tokrat se poskusite v izdelavi sirupa. Večina vas ima na vrtovih meto, bezeg pa naberete v naravi. Doma pripravljen sirup je bolj zdrav kot kupljene pijače. Napisala sem dva različna postopka, oba pa bi se lahko uporabljala za oboje. Pošljite mi sporočilo, kako vam je uspelo.

METIN SIRUP

1 pest svežih listov mete

1 l vode

1 kg sladkorja

2 dag citronske kisline (dobimo v trgovini)

Aroma mete

Metine liste kuhamo v vodi, vrejo naj pet minut. Nato vodo precedimo in dodamo sladkor ter premešamo, da se raztopi. Dodamo še citronsko kislino in po želji aromo mete (nekaj kapljic za močnejši okus in barvo) . Sirup nalijemo v steklenice in zapremo.



Sirup z aromo



sirup brez arome



BEZGOV SIRUP

15 večjih bezgovih cvetov

1 kg sladkorja

1 bio limona

1 l vode

2 dag citronske kisline

Vodo in sladkor zavremo, da se sladkor stopi. Ko se voda malo shladi, dodamo bezgove cvetove, ki smo jih natančno pregledali in limono, narezano na rezine. Dodamo še citronsko kislino. Pokrito pustimo 48 ur, nato precedimo in prelijemo v steklenice

