





Syrop z kwiatów akacji

 Skoter

Polecane na: [napoje](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 20 porcji

Składniki:

płatki z kwiatów akacji - 10
szklanka

cukier - 1 i 1/2 szklanka

sok z cytryny - 1 szklanka

woda - 4 szklanka

Dodatkowe info:

Kwiaty akacji posiadają właściwości przeciwzapalne, doskonale łagodzą kaszel. Wspomagają leczenie chorób układu pokarmowego, poprawiają apetyt, ułatwiają trawienie, działają moczopędnie i detoksykująco. Ponadto, kwiat akacji wykazuje także działanie uspokajające. Jego stosowanie jest więc szczególnie polecane osobom silnie zestresowanym, podenerwowanym, które pragną w naturalny sposób ukoić swoje nerwy, odzyskać dobre samopoczucie oraz równowagę psychiczną.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kwiaty akacji zebrać z dala od drogi w czasie kwitnienia w maju i czerwcu. Oberwać z łodyżek.

KROK 2: Od każdego kwiatka oderwać szypułki, co zabiera najwięcej czasu, ale tylko płatki i z pyłkiem są potrzebne.

KROK 3: Zalać wodą i zagotować. Odstawić na 12 lub więcej godzin.

KROK 4: Przelać przez sitko napar i wycisnąć. Do naparu dodać cukier i sok cytrynowy. Gotować około 15 minut. Gotujący syrop wlać do buteleczek lub małych słoiczków. Odstawić do

wystygnięcia do góry dnem.