Ocet żurawinowy z nutą różaną

Nikita

Polecane na: **napoje, przetwory, sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

- żurawina świeża lub mrożona - 1 litr
- pigwa - 3 szt.
- płatki róży ucierane z cukrem - 3-4 łyżka
- słój o pojemności 2 l -
- woda - 1,25 litr
- cukier - 5 łyżka
- ściereczka lniana, gumka -

Dodatkowe info:

Żurawina ma działanie przeciwbakteryjne i przeciwgrzybicze, dzięki czemu jest skuteczna, m.in. w walce z infekcjami pęcherza moczowego, niektórymi schorzeniami skóry i wrzodami żołądka. Medycyna ludowa zaleca stosowanie żurawiny w przeziębieniach, anginie, schorzeniach reumatycznych, na problemy z pęcherzem, w przypadku osłabienia pracy żołądka, jelit i trzustki, a także na awitaminozę i przemęczenie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żurawinę rozdrobnić np. w malakserze, włożyć do słoja, pigwę oczyścić z pestek i drobno pokroić, dodać ucierane płatki róży (wszystko powinno wypełnić słój mniej więcej do połowy). Wodę rozmieszać z cukrem i letnią zalać słój do wysokości 3/4. Przykryć ściereczką lnianą i zabezpieczyć gumką. Przez około 2-3 tygodnie mieszać drewnianą wyparzoną łyżką (na początku 2 razy dziennie, później wystarczy raz). Jak owoce nie będą już wypływać do góry i opadną na dno, odstawić jeszcze na 3-4 tygodnie i już nie mieszać.
Przecedzić przez sito i zlać do butelek. Pijemy go z wodą -1 łyżeczka do 1 łyżki na szklankę wody od 1 do 3 razy dziennie (np. rano na czczo, przed obiadem i wieczorem przed snem). Oczywiście możemy go również dodawać do

sałatek.