Syrop z geranium (anginowca)

Nikita

Polecane na: **przetwory**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

liście geranium (anginowca) - trochę

woda - 3-4 litr

cukier - 1 kg

cytryny - 4 szt.

Dodatkowe info:

Syrop jest pyszny i pięknie pachnie, a oprócz tego jest zdrowy. Możemy go dolewać do herbaty, pić z wodą lub polewać nim naleśniki lub lody.
Dobrze działa przy przeziębieniu.
Warunkiem jest oczywiście posiadanie swojej roślinki, która nie jest traktowana chemią. Po takim ogołoceniu nic jej nie będzie , pięknie nam się zregeneruje i odrośnie ze zdwojoną siłą. U mnie w lecie urosły do wielkości krzaka porzeczki:)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Potrzebujemy spory krzak geranium (anginowca)
Pokrywające listki geranium włoski posiadają gruczoły z olejkami eterycznymi o cytrynowo-różanym zapachu. Cenne składniki olejków to m.in. geraniol, cytroelol, pinen oraz gorczyce, garbniki, flawonoidy, alkaloidy, różne kwasy organiczne i witamina C.
To im geranium zawdzięcza swoje właściwości przeciwwirusowe, przeciwbakteryjne, odkażające i przeciwbólowe.

KROK 2: Do dużego gara wrzucamy oberwane liście geranium. U mnie cały duży gar wypełniony liśćmi.

KROK 3: Liście geranium zalewamy wrzątkiem, przykrywamy i zostawiamy na 24 do 48 godzin, aby dobrze naciągnęły. W międzyczasie

możemy przemieszać.

KROK 4: Następnie dokładnie wyciskamy liście, dodajemy cukier i gotujemy, aby trochę odparowało. Ilość cukru jest wg naszego smaku, ale należy pamiętać, że jest on też naturalnym konserwantem. Ja na ok 3, 5 litra wody dałam 1 kg, ale potem trochę odparowałam. w efekcie wyszło mi 8 buteleczek po 350 ml.
Pod koniec dodajemy sok wyciśnięty z kilku cytryn (do smaku), ja dałam z 4 sztuk. Gorący zlewamy do butelek. Można zapasteryzować około 30 minut lub gotowy trzymać w lodówce.