Syrop z zielonych orzechów

Nikita

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

zielone orzechy włoskie - 1 kg

cukier trzcinowy - 800 g

Dodatkowe info:

Syrop z orzechów włoskich jest pyszny i działa prozdrowotnie. Jest jednym z najskuteczniejszych naturalnych sposobów na zamieszkujące czasem nasze organizmy robaki. Poza tym zielone orzechy włoskie (podobnie zresztą jak czereśnie) zawierają spore ilości jodu dlatego są tak cenne w regulacji pracy tarczycy na tle niedoczynności. Mają właściwości odtruwające, oczyszczające i blokujące wchłanianie toksyn.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orzechy włoskie umyć i pokroić w cienkie plasterki w całości. Muszą być miękkie. Zbieramy je na przełomie czerwca i lipca. W dużym słoju warstwowo umieszczamy pokrojone orzechy na przemian z cukrem. Dobrze zamykamy. Odstawiamy na 40 dni w słonecznym miejscu np. na parapecie. Co jakiś czas wstrząsamy słojem.

KROK 2: Po tym czasie przecedzamy syrop przez gazę i wlewamy do butelek. Przechowywać w lodówce. Stosujemy dzienną dawkę od 10 do 40 kropel przez tydzień, jest to mocny środek odrobaczający. W przypadku kłopotów żołądkowych 30 kropli na pół szklanki wody.