

Syrop lub miód z kwiatów mniszka lekarskiego



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

świeżo rozkwinięte kwiaty mniszka lekarskiego	500 szt
cytryny	2 szt
pomarańcza	1 szt
woda	1,5 litra
cukier 1,5	kg
Kwas cytrynowy Prymat	1/4 (opcjonalnie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kwiaty po zerwaniu odstawiamy na 2-3 godziny na świeże powietrze - ja wystawiam na balkon- celem wyeksmitowania z nich żyłatek.
Następnie delikatnie przelewamy je na sicie letnią wodą i odstawiamy do odcieknięcia.

Przygotowaną wodą zalewamy kwiaty mniszka, po czym dodajemy dokładnie wyszorowane, umyte i pokrojone w plastry cytryny i pomarańczę (pestki odrzucamy).
Przygotowaną mieszankę gotujemy około 10 - 15 minut na wolnym ogniu.
Po tym czasie zdejmujemy wywar z ognia i odstawiamy do następnego dnia.

Następnie przecedzamy płyn przez złożoną w 3 - 4 warstwy gazę na koniec delikatnie odciskając wywar z kwiatów.
Do odcisniętego płynu dodajemy cukier i całość gotujemy na wolnym ogniu przez około 2 godziny na syrop, a dłużej 2,5 - 3 godzin na miód.
Jeśli ma to być miód dodaję pod koniec gotowania 1/4 łyżeczki kwasu cytrynowego, uzyskuję w ten sposób niepowtarzalny smak.
Syrop lub miód przelewamy do butelek lub słoiczków i odstawiamy do spiżarki lub piwnicy - bez pasteryzowania, może spokojnie stać w piwnicy nawet 2 lata.

Pyszny dodatek do herbaty, rozsmarowany na pieczywie, a także zawinięty w ciasto naleśnikowe.

(kwiaty zbierane oczywiście z dala od dróg, traktów i siedlisk ludzkich i oczywiście w maju). Ja zbierałam je w samym sercu gór i lasów świętokrzyskich.

