

Sirupy

KORUNNÍ
LUK R[®]

DNES
SE PODÁVÁ
OSLAZENÝ
ŽIVOT.



Pro zdraví i pro mlsné jazýčky

Čerstvé bylinky. Když je používáte, neznamená to, že jste šarlatán nebo zapřísažený konzervativec. Čerstvé bylinky, to je jedna z věcí, které nadšeně užívali starověcí Řekové i Peršané, ve velkém byly užívány v římské říši. Naši předkové dobře věděli, proč to dělají. Ano, doba pokročila, a tak tu máme mnoho obměn a úprav, jak bylinky zužitkovat ve prospěch našeho těla i chuťových pohárků.

K tomu nám v tomto případě jednoznačně pomůže Korunní cukr na přípravu sirupu z květu bezu černého a bylinek. Díky němu můžete servírovat osvěžující nápoje každému, kdo k vám zavítá na návštěvu. Věřte, že sklidíte obdiv dětí, manžela, sousedů i přátel. Úplně všech. A nejen to – připravte se, že nejedna hospodyňka od vás bude chtít recept. Nezapomenejte jí ale připomenout, že základem stoprocentního úspěchu je právě Korunní cukr na přípravu sirupu z květu bezu černého a bylinek. Jeho používání je velmi jednoduché a výsledek nemůže být jiný než – dokonalý.



Sirup z květů černého bezu



Potřebujeme:

15–20 květů bezu

0,5 litru vody

**1 kg Korunního cukru
na přípravu sirupu
z květu bezu černého
a bylinek**

1 bio citron

2 celé skořice

Postup:

Bezové květy dobře oklepeme a zbavíme silných stopek. Korunní cukr na přípravu sirupu z květu bezu černého a bylinek rozpustíme v horké vodě a povaříme. Když je roztok čirý, zalijeme jím květy, rozčtvrcený citron a předem opláchnutou skořicí. Květy ponecháme v cukerném roztoku 48 hodin – v chladu. Pro delší trvanlivost sirup před plněním do skleněných lahví uvedeme na 3 minuty do varu.

Sirup při podávání zjemníme přidáním bylin anebo koření, například meduňky či skořice. Smícháním bezového sirupu s minerální vodou dostaneme osvěžující letní nápoj.

SKOŘICE

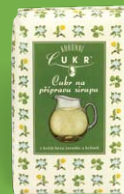
Podporuje trávení, chuť k jídlu a zabraňuje nadýmání. Říká se, že léčí duši – má uklidňující účinky a uvolňuje napětí. Starším lidem navozuje psychickou pohodu. Asi i proto bývala skořice ve staré Číně dražší než zlato.

KVĚT ČERNÉHO BEZU

Pomáhá vyléčit chřipku, infekce horních dýchacích cest i záněty ústní dutiny. Může mít močopudné účinky a podporovat pocení, čistí průdušky a ničí hnilobné bakterie. Obsahuje flavonoidy známé svými antioxidačními účinky. Snižuje horečku.



Mátový sirup



Potřebujeme:

1 velký svazek máty
1 kg Korunního cukru
na přípravu sirupu
z květu bezu černého
a bylinek
0,75 l vody

Tip:

Po otevření skladujte v chladničce a rychle spotřebujte.



Postup:

Mátu rozebereme na snítky a zbavíme silných stonků. Korunní cukr na přípravu sirupu z květu bezu černého a bylinek rozpustíme v horké vodě. Roztok povaříme, dokud nebude čirý, a poté jím zalijeme mátové lístky. Necháme 48 hodin v cukerném roztoku na chladném místě.

Následně sirup precedíme přes jemné sítko, naplníme jím vyvařené lahve či sklenice, dobře uzavřeme a skladujeme na chladném místě. Pro delší trvanlivost sirup před plněním do lahví 3 minuty povaříme.

MÁTA PEPRNÁ

Její zvláštností je, že je uměle vyšlechtěná, zkřížená, čímž získala od svých „předků“ vysoký obsah mentolové sílice. Ta má antibakteriální účinek. Kromě toho blahodárně působí na žaludek, dokonce pomáhá uvolňovat křeče. Příjemně voní a po jejím užití je váš dech opravdu svěží. Má také povzbuzující účinky.

Bezovo-šalvějový sirup

Domáci

Potřebujeme:

*1 kg plodů černého
bezu*

*1 kg Korunního cukru
na přípravu sirupu
z květu bezu černého
a bylinek*

4 l vody

*30 dkg lístků šalvěje
lékařské*

Postup:

Proprané plody černého bezu (bez silných stopek) zalijeme vodou, přivedeme k varu a necháme vzkypět. Do horké směsi přidáme Korunní cukr na přípravu sirupu z květu bezu černého a bylinek a mícháme až do rozpuštění. Potom odstavíme a přidáme omyté a nasekané šalvějové lístky. Necháme přikryté odstát 24 hodin. Pak znovu přivedeme k varu a na mírném ohni povaříme cca 10 minut. Horké přelijeme přes sítko s gázou a teplým sirupem plníme lahve.

ŠALVĚJ LÉKAŘSKÁ

Napomáhá trávení a uleví i při nadýmání. Má protizánětlivé účinky a zamezuje průjmu. Je osvědčená jako účinná zbraň proti kašli, který umí utišit. Dokáže regulovat nadměrné pocení.





Sirup z jehličí



Potřebujeme:

0,7 l vody

1 kg Korunního cukru
na přípravu sirupu
z květu bezu černého
a bylinek

výhonky smrku
a borovice

Postup:

Ve vodě za stálého míchání rozpustíme Korunní cukr na přípravu sirupu z květu bezu černého a bylinek. Opláchnuté mladé výhonky jehličin napěchujeme po vrstvách do sklenic o objemu cca 7 decilitrů tak, že je postupně přeléváme vlažným cukrovým sirupem. Necháme odstát na světlém místě (například na okně) 5 dní. Potom směs slijeme, přitom neopomeneme z jehličí vymačkat i macerát, a necháme přejít varem. Teplý sirup naléváme do lahvi.



VÝHONKY SMRKU A BOROVICE

Obsahují množství vitamínu C, vitamín A, chlorofyl a silice. Mají v sobě tyrosin, který snižuje stres, zároveň zlepšuje náladu, potlačuje chuť k jídlu (následně tedy na sobě máme méně tuku) a podporuje činnost štítné žlázy.

Bylinkový sirup



Potřebujeme:

1 velký svazek máty

1 velký svazek

meduňky lékařské

1 velký svazek verbeny

citronové

2 pomeranče

nakrájené na plátky

1 kg Korunního cukru

na přípravu sirupu

z květu bezu černého

a bylinek

1,5 l vody

Postup:

Bylinky rozebereme na jednotlivé snítky a zbavíme silných stonků. Korunní cukr na přípravu sirupu z květu bezu černého a bylinek rozpustíme v horké vodě. Roztok povaříme dokud není čirý, zalijeme jím směs bylin a proložíme kousky pomeranče. Bylinky ponecháme 48 hodin v cukerném roztoku na chladném místě. Potom sirup přecedíme přes jemné sítko, naplníme jím sterilní lahve, dobře uzavřeme a skladujeme v chladnu. Pro delší trvanlivost sirup před plněním do lahvi ještě 3 minuty povaříme.

Tip:

Po otevření skladujte v chladničce a rychle spotřebujte.

VERBENA CITRONOVÁ

Tato rostlina se vyznačuje citronovou vůní, intenzivnější než samotný citron. Působí tišivě. Pomáhá při problémech se žaludkem, protože zlepšuje trávení, eliminuje nadýmání, zvyšuje chuť k jídlu a tlumí žaludeční křeče. Zmírňuje astma i migrény.





Zázvorovo- -meduňkový sirup

Potřebujeme:

1 l vody

1 kg Korunního cukru na
přípravu sirupu z květu
bezu černého a bylinek

30 dkg zázvoru

50 dkg meduňky

Tip:

Při podávání zředíme vodou a ve sklenici můžeme nápoj dosladit medem.

Postup:

Korunní cukr na přípravu sirupu z květu bezu černého a bylinek rozpustíme v horké vodě, přivedeme k varu a necháme vzkypět. Do horkého cukrového sirupu přidáme nastrouhaný zázvor a opláchnutou nasekanou meduňku. Necháme v chladu přikryté odstát 48 hodin. Potom zastudena scedíme, čistý sirup necháme přejít varem a odstavíme. Zatepla plníme do lahví.

ZÁZVOR

Prokrví, zahřeje nás, stimuluje chuť k jídlu a pomáhá zabraňovat množení bakterií a virů v našem těle. Zmírňuje kinetózu a snižuje hladinu cholesterolu. Nedoporučuje se užívat nalačno. Pro své aromatické složky se doporučuje i při bolestech hlavy a závratích.



Levandulový sirup

Voňavý

Potřebujeme:

30 dkg levandule
– květy nebo i celé
větvičky

1 kg Korunního cukru
na přípravu sirupu
z květu bezu černého
a bylinek

1 l vody

3 ks celé skořice

3 bio citrony



LEVANDULE

Nápoj z levandule pomáhá při nespavosti a bolestech hlavy, jeho užívání se doporučuje i revmatikům. Nedoporučuje se naopak nastávajícím maminkám a ženám, které kojí. Typickým příjemným levandulovým aroma ovoní sirup vše, do čeho se přidá.

Postup:

Levanduli včetně květů opláchneme, dáme do hrnce a zalijeme studenou vodou. Přidáme umyté a na kolečka nakrájené citrony a skořici. Přivedeme k varu a vaříme 15 minut. Potom vše necháme vychladnout a zakryté odstát 24 hodin.

Po 24 hodinách vše pečlivě scedíme a opět vaříme. Do horkého odvaru přidáme Korunní cukr na přípravu sirupu z květu bezu černého a bylinek a mícháme až do rozpuštění. Na mírném ohni necháme probublávat přibližně 20 minut. Odstavíme a teplé naléváme do lahví.



Korunní cukr na přípravu sirupu z květu bezu černého a bylinek...

... je letošní novinkou, kterou musíte vyzkoušet. Je to totiž skvělý pomocník při přípravě domácích sirupů. Je ovšem potřeba zdůraznit nutnost vaření, aby se dostavil žádoucí výsledek. S cukrem se pracuje velmi snadno. Je to hotová směs, která obsahuje správný poměr potřebných přísad. Cukr proto není určený ke slazení nápojů připravovaných k okamžité konzumaci. Právě ze sirupů vyrobených z Korunního cukru na přípravu sirupu z květu bezu černého a bylinek se dají vykouzlit úžasné limonády, a to jejich smícháním s vodou, ať už obyčejnou z kohoutku, anebo minerální.

Doma vařené sirupy doporučujeme spotřebovat do 5–6 měsíců.



Moravskoslezské cukrovary, a.s.
Cukrovarská 657
671 67 Hrušovany nad Jevišovkou

Více receptů a tipů najdete na:
www.korunnicukr.cz
f Sladký život