

Syrop z młodych pędów sosny



Autor: **kramsmakowitosci**
Przepisów: **18** Ocena: **332**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Pędy sosny - około dwóch litrów
- Cukier 1 kg

Sposób przygotowania:

- 1 Zbieramy pędy sosny, pamiętając o tym, że idealne powinny mieć długość odpowiadającą mniej więcej długości palca dorosłego człowieka. Należy pamiętać, żeby zrywać maksymalnie po 2 pędy z jednej gałązki i nie zrywać pędów z górnej części drzewa - żeby go zbyt nie eksploatować.
- 2 Zebrane pędy można lekko opłukać, ale nie jest to konieczne, szczególnie jeżeli zbieraliśmy je w miejscu oddalonym od dróg, opryskiwanych pól i emitujących zanieczyszczenia fabryk.
- 3 Pędy kroimy na około cztero - pięciocentymetrowe kawałki, układamy w kilkucentymetrowe warstwy w słoiku, ugniatamy lekko i przesypujemy warstwami cukru.
- 4 Ostatnią, najwyższą warstwę powinna stanowić warstwa cukru szczelnie pokrywająca z góry pokrojone pędy. Tak przygotowany słoik ustawiamy w słonecznym miejscu i czekamy kilka dni, w czasie których pędy puszczą sok i rozpuści się cukier w niższych warstwach. Należy pamiętać o tym, żeby dosypywać cukier na górę, żeby pędy przez cały czas były nim szczelnie przykryte.
- 5 Po uzyskaniu syropu pozbywamy się cukru z góry, a pędy precedzamy przez gazę. Uzyskany syrop jest gotowy, możemy go zapasteryzować i przechowywać w piwnicy - będzie świetnie służył w walce z jesiennym i zimowym przeziębieniem.

Twoje notatki do przepisu: