

Domácí sirup z rýmovníku - vařený

Potřebujete: 20 - 30 lístků rýmovníku, citrón, limetku nebo pomeranč – podle vlastní chuti, vodu, cukr krupici (cca 1kg)

Postup:

Den před samotným vařením sirupu je potřeba připravit odvar. Neumyté lístky rýmovníku spolu s plátky dobře očištěného citrónu (či jiného citrusu) vložte do hrnce a zalijte horkou vodou tak, aby všechny suroviny byly zcela ponořené. Přiklopte pokličkou a nechte stát. Druhý den přecedte přes husté sítko nebo plátěný ubrousek a scezený odvar přiveďte k varu. Ztlumte plamen a opatrně přisypte cukr. Vařte za občasného zamíchání na mírném stupni, dokud sirup nedostane měděný odstín a nezačne lehce houstnout. Vaření se zpočátku může zdát jako „nekonečný příběh“, jakmile se ale vyvaří hlavní díl vody, jde vše velmi rychle – proto od vaření neodcházejte a hlídejte, aby sirup nezačal pění a neutekl z hrnce (tzv. „hrnečku, vař“). Správnou konzistenci sirupu vyzkoušíte jednoduše tak, že pomocí lžičky odkápnete malé množství na čistý talířek – pokud kapička drží tvar (viz obrázek), je nejvyšší čas sirup odstavit. Po zchladnutí totiž poměrně dost zhoustne. Ještě teplý sirup ihned naplňte do skleniček, pevně uzavřete a otočte dnem vzhůru. Poté ho uchovávejte na chladném místě.

Domácí sirup z rýmovníku - bez vaření

IDEÁLNÍ DOBOU PRO STUDENÉ ZPRACOVÁNÍ SIRUPU JSOU SLUNEČNÉ DNY – NENÍ TO ALE PODMÍNKOU. SLUNEČNÍ PAPSKY JSOU PŘÍNOSEM PROTO, ŽE SE CUKR RYCHLEJI ROZPOUŠTÍ A LÉPE POJÍ SE ŠŤÁVOU Z LISTŮ.

Potřebujete: Uzavíratelnou skleněnou nádobu, alespoň 50 větších lístků rýmovníku – čím více, tím lépe, cukr krupici (podle velikosti sklenice a množství listů cca 1 kg), citrón, limetka, pomeranč – podle chuti, citrónovou šťávu

Postup:

Lístky lehce propláchněte ve studené vodě a překrájejte na půlky, aby se lépe uvolňovala šťáva. Citrón, limetku nebo pomeranč (podle chuti) kartáčkem pečlivě omyjte a rozkrájejte na plátky. Do vypláchnuté sklenice pak střídavě vrstvěte lístky, cukr, citrónovou šťávu a citrusy, než je nádoba plná. Uzavřete a nechejte stát za oknem. Během několika týdnů byste měli pozorovat, že se cukr rozpouští, podle potřeby případně můžete zlehka promíchat a zase upěchovat. Obsah sklenice pravidelně kontrolujte, aby na povrchu nezačala vznikat plíseň. Jakmile je vnitřek skleněné nádoby kompletně tekutý, přecedte přes plátno a dobře vymačkejte. Sirup jednoduše uchováte ve skleničce v chladu a temnu, v chladničce, sklepě nebo chladné spíži.

SIRUP ZE ZÁZRAČNÉHO RÝMOVNÍKU SE HODÍ JAKO UŽÍVÁNÍ PŘI RÝMĚ A NACHLAZENÍ, ALE FUNGUJE I JAKO BEZVADNÁ PREVENČETĚCHTO NEPŘÍJEMNÝCH ONEMOCNĚNÍ. DÍKY VELMI JEMNÉ A NEŠTIPLAVÉ PŘÍCHUTI SI HO OBLÍBÍ I DĚTI. NEDRÁŽDÍ ŽALUDEK, POMÁHÁ NAOPAK ODBOURAT POTÍŽE ZAŽÍVACÍHO TRAKTU. DOSPĚLÍ SI S NÍM MOHOU OSLADIT GROG NEBO PUNČ, A VYNIKAJÍCÍ JE TAKÉ DO ČAJE