

VÝROBA SIRUPU - DEN 3

- 1/2 - 3/4 lžičky kurkumy
- špetka pepře (korenie)
- na 0,7l výsledné tekutiny 0,1 - 0,3 kg cukru/ případně 0,2 - 0,4l medu

Cukru se standardně dává:

na 1l tekutiny 1kg cukru, tzn. 0,7l = 0,7kg cukru (0,7l medu)

Do celkového množství cukru započítáváme i cukr z prvního dne!!

TIP - mám vyzkoušeno, že stačí:

na 1,5l tekutiny pouze 1kg cukru

Tzn. na 0,7l jsem dala celkem 0,5kg cukru (první den jsem cibuli zasypala 0,4kg a třetí den dosypala 0,1kg).

VÝROBA SIRUPU - DEN 3

1. Celý obsah hrnce sced'te do jiného hrnce. Použijte cedník a utěrku. Případně odšťavňovač.
2. Utěrku s obsahem pořádně vymačkejte. Obsah nevyhazujte.
3. Zjistěte kolik máte tekutiny a podle toho si odvažte cukr, který nasypete do hrnce.
4. Hrnc s tekutinou začněte pomalu zahřívat.
5. Přidejte kurkumu - začněte s 1/4 lžičkou a sirup ochutnejte. Čím víc jí přidáte, tím bude sirup žlutější (je to přírodní barvivo).
Nepřidávejte kurkumu, pokud berete léky proti srážlivosti krve.
6. Přidejte trochu pepře

VÝROBA DEN 3

7. Lehce zahřívejte, dokud se nerozpustí cukr. **OCHUTNÁVEJTE A POHRAJTE SI S VÝSLEDNOU CHUTÍ** - sirup má chutnat lehce štiplavě po cibuli, sladkokysele po cukru a citrusech a malinko po kurkumě.
8. Čistou a vymytou láhev vydezinfikujte alkoholem.
9. Teplý sirup do něj nalijte.
10. Nechte zvolna vychladnout.
11. Uchovávejte ve tmě a chladu (lednici).

TIP -pokud přidáváte med, tak tekutinu zahřejte max. na 60°C, jinak se znehodnotí nejcennější obsažené látky.