

Syrop z bzu czarnego

Wykonała Ewa Rasiewicz



Zbiór kwiatów

Zbieramy około 50 kwiatów
rozkwitłych pełnych



Przygotowanie kwiatów

Zebrane kwiaty rozkładamy na
papierze , aby owady mogły
swobodnie wyjść z kwiatów



Przycinanie kwiatów

Po 2 godzinach przycinać
kwiaty .Zostawiamy tylko same
kwiaty a łodygi wyrzucamy



Zalewanie kwiatów

Tak przygotowane kwiaty
zalewamy gorącą wodą do
przykrycia kwiatów



Przykrycie kwiatów

Zalane kwiaty przykrywamy
pokrywką i odstawiamy w
chłodne miejsce na 24h



Przecedzanie roztworu z kwiatów

Po 24h przecedzamy roztwór
przez sito i gazę



Przecedzony roztwór z kwiatów

Pamiętamy aby roztwór był bez
resztek z kwiatów



Przygotowanie wody z cukrem

Do garnka należy wlać 1 litr
wody i 1 kg cukru i zagotować
do chwili rozpuszczenia cukru.



Wykonanie syropu z kwiatów bzu

Do gorącej wody z
rozpuszczonym cukrem
dodajemy roztwór z kwiatów.



Syrop gotowy

Do wyparzonych słoików
wlewamy gorący syrop i
zakręcamy dobrze pokrywką.



Pasteryzacja syropu

Przygotowane słoiczki
wkładamy do garnka z wodą .W
garnku na dnie jest ściereczka
.Gotujemy tylko 15 min.



Ostatni krok przygotowania syropu

Po zagotowaniu słoiczek
odstawić je w chłodne miejsce i
przykryć ściereczką.

