

Vyučujúca: PaedDr. Oľga Belejová,

Dátum: 30.4.2020 do 7.5.2020

Technická výchova celý 2.stupeň

Téma:

PÚPAVOVÝ SIRUP

Ingrediencie

- 200 ks púpavový kvet
- 1 liter voda
- 1 kg kryštálový cukor
- 1 ks citrón
- 1 ČL kyselina citrónová

Postup

- Púpavové kvety očistíme od chrobáčikov a zbavíme ich zelenej časti.
- Očistené púpavové kvety dáme do misy spolu s dobre umytým citrónom nakrájaným na kolieska a zalejeme studenou prevarenou vodou. Zakryjeme a necháme stáť 24 hodín v chladničke. (Môžete kvety najprv povariť 15 min a potom dať odstáť do chladničky na 24 hodín)
- Potom výluh precedíme do hrnca, pridáme cukor a privedieme k varu. Varíme až kým nám sirup nezhrustne. Sirup odstavíme a vmiešame kyselinu citrónovú. Teplý sirup prelejeme do čistých a suchých zaváraninových fliaš, uzavrieme a obrátíme hore dnom.
- Sirup po vychladnutí skladujeme na tmavom suchom mieste.
- Sirup môžete obohatiť ešte o nejakú bylinku, napríklad medovku alebo levandul'u.

