

Sirupy II

KORUNNÍ
LUK R[®]

ABY
BYLO
SLADCE

Proč si sirup uvařit doma?



Zdá-li se vám svět černobílý, prolistujte si následující stránky. Jsou pestrobarevné. Přesně tak jako tekuté dobroty, které velmi snadno připravíte podle našich receptů. Tyto sladké sirupy jsou osvěžující a zdravé, voňavé a chutné – a také zázračné.

Stačí mít potřebné ovoce, pár dalších ingrediencí a, samozřejmě, Korunní cukr na přípravu sirupu z bobulového ovoce a z ovoce s peckou. Když se všechno v hrnci spojí, výsledek je jedinečný. Stačí naředit vodou, nalít do sklenic a podávat. Dětem i dospělým. Jistě zachutnají každému.

Kromě toho se nabízí ještě jedno využití. Zkuste skvělý domácí sirup z vlastních zásob nalít například na palačinky nebo lívance. Výborné...

Naše sirupy nejsou jen barevné šťávy, ve kterých by chuť ovoce nahrazovaly esence. Jsou z ovoce, které sirupům dodá pravou chuť, nefalšovanou vůni a celý soubor vlastností, které ocení vaše zdraví. Víme to stoprocentně, všechny jsme uvařili a vyzkoušeli. Teď je řada na vás.

SIRUPY

Jestliže je připravíte podle našich receptů, budou v sobě mít vysoký podíl ovoce, a budou tedy poměrně husté. Ředí se podle našich doporučení, ale to neznamená, že si je nemůžete namíchat v libovolném poměru s vodou, sodou, můžete přidat led či citron. Každému přece chutná něco jiného...

Brusinkový sirup



Recept z titulní strany

Potřebujeme:

2,5–3 kg brusinek

**1 kg Korunního cukru
na přípravu sirupu
z bobulového ovoce
a z ovoce s peckou**

1,5 l vody

Ředění:

Ředíme v poměru 1:6, případně podle chuti. Můžeme dochutit citronem. Vhodný i na dochucení čaje.

Postup:

Očištěné a omyté brusinky odšťavíme do plastové nádoby (ne do kovové, protože vitamin C oxiduje a jeho množství se snižuje). Přidáme cukr, promícháme a necháme přes noc odstát.

Následující den přivedeme směs k varu a ihned odstavíme. Ihned plníme do lahví.

Skladujeme na tmavém a chladném místě. Sirup je třeba spotřebovat do 2–3 měsíců.



BRUSINKY

Říká se o nich, že jsou to malé zázračné bobulky. Máte problém s močovými cestami? Sáhnete po brusinkách, pomohou vám. Ale pozor – kvůli vyššímu obsahu kyseliny šťavelové by ti, kteří mají ledvinové kameny, měli brusinky konzumovat v ne příliš velkém množství.

Jablečný sirup lisovaný zastudena

Neobyčejný

Potřebujeme:

1,5 l jablečné šťávy
(přibližně 3 kg jablek)

1 kg Korunního cukru
na přípravu sirupu
z bobulového ovoce
a z ovoce s peckou
1 svazek celé skořice

Postup:

Šťavnatá kyselá jablka umyjeme, odšťavíme a získanou tekutinu přecedíme přes jemné sítko. Přivedeme k varu spolu s cukrem a skořicí. Vaříme 3 minuty. Skořici vyjmeme a ještě horkým sirupem plníme sterilní lahve.

Ředění:

Ředíme v poměru 1:6 (1 díl sirupu na 6 dílů vody). Po otevření skladujeme v chladničce a rychle spotřebujeme.



JABLKA

V našich zeměpisných šířkách se zdají být něčím běžným, ale ve skutečnosti jsou neobyčejná. Jsou plná minerálů a vitaminů, včetně vitaminů E a C, které posílí vaši imunitu. Obsahují kyselinu listovou, kterou potřebují těhotné ženy, vápník v jablkách je zase prospěšný pro vaše kosti.





ŠÍPKY

Často si jich ani nevšimneme – vždyť rostou všude a není na nich nic mimořádného. Omyl. Mimořádné jsou vysokým obsahem vitamínu C. Mají povzbuzující účinky, šípky jsou také diuretikum, fungují proti virózám, jarní únavě, prochlazení v těhotenství, infekci ledvin... Nejsou však vhodné pro jedince s vysokou srážlivostí krve.

Šípkový sirup



Potřebujeme:

1 kg šípků

2–2,5 l vody

1 kg Korunního cukru
na přípravu sirupu
z bobulového ovoce
a z ovoce s peckou

Ředění:

Ředíme v poměru 1:5 (1 díl sirupu na 5 dílů vody). Můžeme dochutit citronem. Vhodný i na dochucení čaje.

Postup:

Šípky očistíme tak, že odřežeme tmavé špičky, potom plody opláchneme. Vložíme do hrnce, zalijeme polovičním množstvím studené vody. Přivedeme k varu. Povaříme 10–15 minut. Necháme vychladnout a rozmixujeme. V případě, že je hmota příliš hustá, přilijeme vodu. Všechnu směs propasírujeme přes řídkší síto, abychom odstranili semínka. Dolijeme zbytek vody a necháme odstát do druhého dne.

Na druhý den směs promícháme a přečdíme přes husté síto, případně punčochu. (Nedoporučujeme použít gázu – přes řídkou projde vše, hustá gáza se zase rychle zanesou chloupky ze šípků.) Šípkovou šťávu vlijeme do hrnce, přidáme cukr, přivedeme k varu a za stálého míchání povaříme na mírném ohni 10 minut. Horký sirup naléváme do lahví. Skladovat můžeme 5–6 měsíců na chladném a tmavém místě. Před použitím protřepat.



Bezový sirup

Potřebujeme:

*1 kg plodů černého
bezu*

½ l vody

1 svítek skořice

*1 kg Korunního cukru
na přípravu sirupu
z bobulového ovoce
a z ovoce s pečkou*



Postup:

Zralé bezinky pečlivě omyjeme, necháme dobře odkapat a odstraníme stopky. Spolu s vodou a celou skořicí přivedeme v širokém hrnci k varu a 5–10 minut povaříme, dokud se bobule nerozpadnou. Vychladlou bezovou tekutinu smícháme s cukrem na přípravu sirupu a uložíme na noc do chladu. Vymačkáme šťávu, přecedíme přes jemné sítko a necháme 3 minuty povařit. Horký sirup plníme do čistých sklenic, dobře uzavřeme a skladujeme v chladu.

Ředění:

Ředíme v poměru 1:6 (1 díl sirupu na 6 dílů vody). Po otevření skladujeme v chladničce a rychle spotřebujeme.

BEZ ČERNÝ

Svého času chránil před zlými silami a divoženkami... Dnes víme, že plody bezu jsou mírně jedovaté, obsahují totiž sambunigrin, a proto se nemají konzumovat syrové. Varem se sambunigrin odbourá a bobule se dají jíst. Tmavé barvivo je výborný antioxidant.





Malinový sirup vařený



Potřebujeme:

1 kg malin

½ l vody

**1 kg Korunního cukru
na přípravu sirupu
z bobulového ovoce
a z ovoce s peckou**

Postup:

Maliny omyjeme, dáme do hrnce s vodou a necháme 5–10 minut povařit. Vychlazenou malinovou hmotu smícháme s cukrem a necháme přes noc v chladu. Následně prolisujeme a přecedíme přes jemné sítko nebo gázu (plátýnko). Sirup přivedeme k varu, necháme vařit 3 minuty, nalijeme do sterilních lahví, dobře uzavřeme a ponecháme v chladnu.

Ředění:

Ředíme v poměru 1:6 (1 díl sirupu na 6 dílů vody). Po otevření skladujeme v chladničce a rychle spotřebujeme.



MALINY

Voní a jsou chutné a léčivé – ideální kombinace. Působí proti stresu a migréně. Právě zrníčka, jež mnohým vadí, v sobě skrývají zinek, který má blahodárné účinky na pleť, nehty a vlasy. Maliny umí bojovat proti horečce i zánětlivým infekcím.

Zdravý

MRKEV

Jestli chceš dobře vidět, musíš jíst mrkev... To jsme slyšeli od malička, a nebyla to jen planá slova. Vitamin A, který mrkev obsahuje, totiž vyživuje sítnici. Betakaroten posiluje imunitu, lahodí pokožce a zpomaluje stárnutí organismu.

Mrkvový sirup

Potřebujeme:

2 kg mrkve

1 kg jablek

3 l vody

½ kg Korunního cukru

na přípravu sirupu

z bobulového ovoce

a z ovoce s peckou

4–6 g kyseliny citronové

Postup:

Mrkve očistíme, nakrájíme na větší kolečka, zalijeme polovičním množstvím vody a vaříme doměkka. V poločase vaření přidáme neoloupaná, umytá, nakrájená jablka. Rozmixujeme a propasírujeme přes řídké síto. Mrkvový protlak, který vznikne, doředíme zbytkem vody, přidáme cukr a dáme na plotnu. Zahřejeme maximálně na 80 stupňů a mícháme, dokud se cukr nerozpustí. Odstavíme a přidáme kyselinu citronovou. Rozdělíme do zavařovacích sklenic, zavřeme víčky a sterilizujeme nejvýše 10 minut.

Ředění:

Ředíme 1:1. Skladujeme na chladném a tmavém místě, po otevření uchováváme v chladničce. Před použitím protřepat.



Hroznový sirup



Potřebujeme:

2–2,5 kg hroznů

1 kg Korunního cukru
na přípravu sirupu
z bobulového ovoce
a z ovoce s peckou

1 chemicky neošetřený
citron

2 l vody

Postup:

Omyté hroznové bobule rozmačkáme, zalijeme vodou, přidáme šťávu z citronu i citronovou kůru a necháme odstát do druhého dne. Druhý den macerát propasírujeme. Do takto získané hroznové šťávy přidáme cukr. V takovém stavu je možné sirup okamžitě konzumovat.

Pokud sirup chceme skladovat, přivedeme ho k bodu varu a odstavíme. Lahve plníme, dokud je sirup horký.



HROZNY

Jsou elixírem pro pokožku, nehty a vlasy a pročišťují krev. Zmírňují únavu a depresi. Draslík, který obsahují, pomáhá z těla odstraňovat odpadní látky. Je úplně jedno, o jakou odrůdu jde, hrozny patří k nejzdravějším druhům ovoce.




Korunní cukr na přípravu sirupu z bobulového ovoce a z ovoce s peckou

Tento cukr je skvělým pomocníkem při přípravě sirupů z ovoce. Bez chemických barviv, aromat a přidaných konzervantů, jen v přírodním složení zaručí, že se sirup vždy dokonale podaří. Balení obsahuje přesný poměr cukru a kyselin, navíc i užitečný potravinářský enzym – pektinázu, která brání přílišnému želírování.

Když použijete Korunní cukr na přípravu sirupu z bobulového ovoce a z ovoce s peckou, výsledek bude vždy stoprocentní.



Moravskoslezské cukrovary, a.s.
Cukrovarská 657
671 67 Hrušovany nad Jevišovkou

Více receptů a tipů najdete na:
www.korunnicukr.cz
 Sladký život