

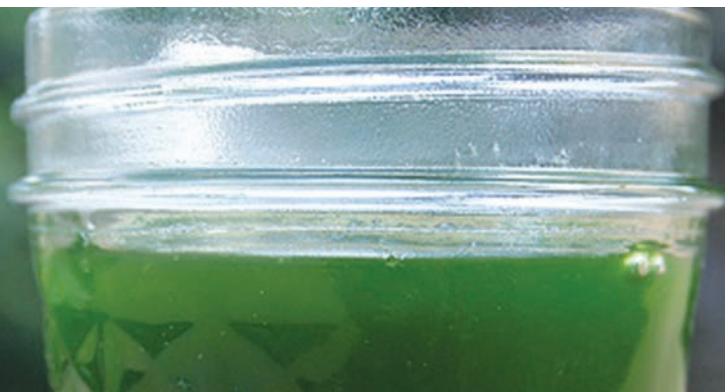


LEVÉLSZÖRPÖK...

A gyümölcszörpök mellett egyre gyakrabban találkozhatunk levélszörpökkel is, főleg termelői piacokon, vagy különlegességeket kínáló üzletekben. Ezek házi elkészítése sem nagy ördögösség. És itt vannak még a zöldségszörpök is...

Erdélyi vegyes növényeszörp

Öt kg növényhez 5 kg cukrot használunk. 16 literes befőttes üvegbe először felváltva kell a növény-, és cukorrétegeket berétegezni. Erdélyben először apított csalán került az üveg aljára, rá cukor, és celofános lezárás. Majd amikor megjelent a természetben tettek rá friss nyírfahajtást, újra cukor, és celofán. Sorban került rá a szamócalevél, gyermekláncfűlevél és virág, martilapu, fenyőhajtás, akác, kamilla, árvacsalán... tehát minden ehető növény erdőből, mezőről. Az utolsó növényre zárásként 3-5 ujjnyi cukor került, majd 4 hétig még hűvös helyen állni hagyták. Eltevés előtt egy nappal felöntötték az üveget vízzel, majd egy nap állás után leszűrték, felforralták, és kisebb üvegekbe tették forrón. Az üvegek tetejére a taratósság érdekében fél centi rum, vagy pálinka került a lezárás előtt. A megmaradt növényi részekre újra víz került, és azt is szörpként fogyasztották néhány napi állás után, de azt frissen. A recept alapján egy-egy növényből is készülhet szörp, de ugyanúgy készíthetünk szörpöt zsenge feldarabolt fenyőtobozból, fenyőhajtásokból is...



A Herbáció magazin régebbi lapszámai megrendelhetők digitális változatban, és egy részük még papír alapú magazinként is.

A korábbi számok tartalomjegyzéke megtalálható

a www.herbacio.hu internetcímen.

Telefonszámunk 06 30 437 8900



Menta és citromfű szörp, és „lekvár”

Hozzávalók: 3-4 bögre menta-, vagy citromfűlevél, 2 kg cukor , 2 l víz, 2 citrom, 5 dkg citromsav.

A leveleket alaposan átmoszuk. A felkarikázott citromot, a vizet és a mentát, citromfűvet, vagy bármilyen alapanyagként használt levelet (lehet levendula, rozmarin, kakukkfű...) beletesszük egy fazékba, és egy napra hűvös helyre tesszük, állni hagyjuk. Másnap beletesszük a keverékbe a cukrot és a citromsavat, és felforraljuk. Ha a citrom levét belenyomjuk akkor savanyúbb lesz a végeredmény, ha nem, akkor kevésbé lesz citromos a szörp a végén. Amikor elkészültünk ezzel leszedjük a tetejéről a citromot és a leveleket, leszűrjük a szörpöt és még forrón üvegekbe öntjük. Ezután meleg takarók közé, száraz dunsztba rakjuk az üvegeket kihűlni.

250 g levél, 2 citrom, 1 kg cukor, fél liter víz és pektin felhasználásával zöld lekvárok is készülhetnek. Az apróra vágott leveleket, a vízben a citromokkal (héjával) negyed órán át forraljuk. Ezután a tűzről levéve átpasszírozzuk, és a citrom valamint pektin hozzáadása után lassú tűzön újra felfőzzük, majd amikor sűrűsödni kezd még forrón üvegekbe töltjük.

Céklasörp

Hozzávalók: 2 kg reszelt cékla, 3 liter víz, 3 kg cukor, 100 g citromsav, egy maréknyi málna, vagy bármilyen pépesített gyümölcs, fűszerek.

A céklát vízben puhára főzzük. Ezután a vizet leöntve hozzáadjuk a cukrot, citromsavat, gyümölcsöt és pépesítjük. Ekkor újra forraljuk, fűszerezzük, és a korábban leöntött vízzel beállítjuk a sűrűségét. Forrón üvegekbe töltjük. E módszerrel más zöldségből is készíthetők zöldségszörpök.