

Sirupy II

KORUNNÝ
LUKOR

ABY NÁM
BOLO
SLADKO

Prečo si sirup uvariť doma?



Ak sa vám zdá svet príliš čiernobiely, prelistujte si nasledujúce stránky. Sú pestrofarebné. Presne tak ako tekuté dobroty, ktoré si veľmi jednoducho pripravíte podľa našich receptov. Tieto sladké sirupy sú osviežujúco zdravé, voňavo chutné a neobyčajne zázračné. Stačí mať potrebné ovocie, ešte zopár konkrétnych ingrediencií a, samozrejme, Korunný cukor na prípravu sirupu z bobuľového a kôstkového ovocia. Ak sa všetko vo variacom hrnci spojí, výsledok je jedinečný. Stačí rozriediť vodou, naliať do pohárov a ponúknuť. Deťom aj dospelým. Určite totiž bude chutiť každému.

Okrem toho sa ponúka ešte jedno špecifické využitie. Skúste skvelý domáci sirup z vlastnej špajzy naliať napríklad na palacinky alebo lievance. Výborné...

Naše sirupy nie sú len farebné šťavy, v ktorých by mala chuť ovocia nahradiť esencia. Sú z ovocia, ktoré sirupom dodá pravú chuť, nefalšovanú vôňu a celý rad vlastností, ktoré ocení vaše zdravie. Vieme to stopercentne, všetky sme si navarili a vyskúšali. Teraz je rad na vás.

SIRUPY

Ak si ich vyrobíte podľa našich receptov, budú mať v sebe vysoký podiel ovocia, čím budú veľmi husté. Riedia sa podľa našich odporúčaní, ale to neznamená, že si ich nemôžete zmiešať v ľubovoľnom pomere s vodou, so sódou, môžete pridať ľad alebo citrón. Každému predsa chuti niečo iné...

Brusnicový sirup



Recept z titulnej strany

Potrebuje:

2,5 – 3 kg brusníc

**1 kg Korunného cukru
na prípravu sirupu
z bobuľového
a kôstkového ovocia**

1,5 l vody

**konzervačný
prípravok**

Riedenie:

Riedime pomerom

1:6, prípadne 1:8.

Ochutiť citrónom.

Vhodný aj ako príchut'
do čajov.

Postup:

Očistené a umyté brusnice odšťavíme do plastovej nádoby (nie do kovovej, pretože vitamín C oxiduje a stráca sa). Pridáme cukor, premiešame a necháme v noci odstáť.

Na druhý deň privedieme do varu, ihneď odstavíme. Pridáme konzervačný prípravok podľa konkrétneho návodu. Ihneď plníme do fliaš.

Skladujeme na tmavom a chladnom mieste. Spotrebovať do 2 – 3 mesiacov.



BRUSNICE

Hovori sa o nich, že sú to malé zázračné guľôčky. Máte problémy s močovými cestami? Siahnite na brusnice, pomôžu vám. Ale pozor – pre vyšší obsah kyseliny šťaveľovej by ľudia, ktorí majú obličkové kamene, mali brusnice konzumovať v nie príliš veľkej miere.

Jablkový sirup lisovaný za studena

Neobyčajný

Potrebuje:

1,5 l jablkovej šťavy
(približne 3 kg jablák)
1 kg Korunného
cukru na prípravu
sirupu z bobuľového
a kôstkového ovocia
1 zväzok celej škoricice
konzervačný prípravok

Postup:

Šťavnaté kyslé jablká umyjeme, vyli-
sujeme v odšťavovači a získanú šťavu
precedíme cez jemné sitko. Prive-
dieme do varu spolu s cukrom a so
škoricou. Varíme 3 minúty. Odstrá-
nime škoricu, pridáme konzervačný
prípravok a sirup za horúca plníme
do sterilných fliaš.

Riedenie:

Riedime v pomere 1:6 (1 diel sirupu
na 6 dielov vody). Po otvorení skl-
dujeme v chladničke a rýchlo spot-
rebujeme.



JABLKÁ

V našich zemepisných šírkach sa nám zdajú úplne
bežné, ale v skutočnosti sú neobyčajné. Sú plné
minerálov a vitamínov vrátane vitamínov E a C,
čo vašu imunitu iba posilní. Obsahujú kyselinu
listovú, ktorú potrebujú tehotné ženy, vápnik
v jablkách potrebujú zase vaše kosti.





ŠÍPKY

Často si ich ani nevšimneme – veď rastú všade a nezadajú sa nám vôbec mimoriadne. Omyl. Mimoriadne sú pre vysoký obsah vitamínu C. Majú povzbudzujúce účinky, sú diuretikum, fungujú proti vírusom, jarnej únave, prechladnutiu v tehotenstve, infekcii ľadvín... Nie sú však vhodné pre ľudí s vysokou zrážanlivosťou krvi.

Šípkový sirup



Potrebuje:

1 kg šípok
2 - 2,5 l vody
1 kg Korunného cukru na prípravu sirupu z bobuľového a kôstkového ovocia

Riedenie:

Riedime pomerom 1:5. Môžeme dochutiť citrónom. Vhodný aj ako príchuť do čajov.

Postup:

Zo šípok odrežeme koncovú špičku a umyjeme. Vložíme do hrnca, zalejeme polovičným množstvom studenej vody. Privedieme do varu. Povaríme 10 – 15 minút. Necháme vychladnúť a rozmixujeme. V prípade extrémnej hustoty masy prilejeme vodu. Celú zmes prepasírujeme cez redšie sito, aby sme odstránili vnútorné jadierka. Dolejeme zvyšok vody a necháme odstáť do druhého dňa. Zmes na druhý deň rozmiešame a prelejeme cez husté sito, prípadne pančušku. (Použiť gázu neodporúčame – cez riedku všetko pretečie, v hustej gáze sa zachytia chlčky zo šípok a gáza sa upcháva.) Šípkovú šťavu vlejeme do hrnca, pridáme cukor, privedieme do varu a za stáleho miešania povaríme na miernom ohni 10 minút. Horúce nalievame do fľaš. Skladovať môžeme 5 – 6 mesiacov na chladnom a tmavom mieste. Pred použitím pretrepať.



Bazový sirup

Potrebuje:

1 kg plodov čiernej bazy

½ l vody

1 kg Korunného cukru na prípravu sirupu z bobuľového a kôstkového ovocia

1 zväzok celej škoric



Postup:

Zrelé plody poriadne umyjeme, necháme odkvapkať a odstránime stopky. Spolu s vodou a celou škoricou privedieme v širokom hrnci do varu. Asi 5 – 10 minút povaríme, pokiaľ sa bobule nerozpadnú. Vychladnutú tekutinu zmiešame s cukrom a uložíme na noc do chladu. Precedíme cez jemné sitko a necháme 3 minúty povariť. Horúci sirup plníme do sterilných fliaš, dobre uzavrieme a skladujeme v chlade.

Riedenie:

Riedime v pomere 1:6 (1 diel sirupu na 6 dielov vody). Po otvorení skladujeme v chladničke a rýchlo spotrebujeme.

BAZA ČIERNA

Voľakedy ochraňovala pred zlými silami a bosorkami... Dnes vieme, že plody bazy sú mierne jedovaté, obsahujú totiž sambunigrín a preto sa nesmú konzumovať surové. Varom sa však sambunigrín odbúra a bobule sa dajú jesť. Tmavé farbivo je výborný antioxidant.





Malinový sirup varený



Potrebujeme:

1 kg malín

½ l vody

**1 kg Korunného
cukru na prípravu
sirupu z bobuľového
a kôstkového ovocia**

Postup:

Maliny umyjeme, dáme do hrnca s vodou a necháme 5 – 10 minút povariť. Vychladenú malinovú hmotu zmiešame s cukrom a necháme v noci v chlade. Potom prelisujeme a precedíme cez jemné sitko alebo gázu (plátno). Sirup uvedieme do varu, necháme 3 minúty variť, nalejeme do sterilných fliaš, dobre uzavrieme a necháme v chlade.

Riedenie:

Riedime v pomere 1:6 (1 diel sirupu na 6 dielov vody). Po otvorení skladujeme v chladničke a rýchlo spotrebujeme.



MALINY

Sú voňavé, chutné a liečivé – ideálna kombinácia. Pôsobia proti stresu a migréne. Práve zrníčka, ktoré mnohým prekážajú, skrývajú v sebe zinok, ktorý má blahodarné účinky na pleť, nechty a vlasy. Dokážu zabojovať proti horúčke aj zápalovým infekciám.

Zdravý

MRKVA

Keď chceš dobre vidieť, musíš jesť mrkvu... To sme počúvali od malička, ale nebola to len vyhrážka bez opodstatnenia. Vitamín A, ktorý obsahuje, totiž vyživuje sieťnicu. Betakarotén posilňuje imunitu, lahodí pokožke a spomaľuje starnutie organizmu.

Mrkvový sirup

Potrebuje:

2 kg mrkvy

1 kg jablák

3 l vody

½ kg Korunného

cukru na prípravu

sirupu z bobuľového

a kôstkového ovocia

4 – 6 g kyseliny

citrónovej

Postup:

Mrkvu očistíme, nakrájame na hrubšie kolieska, zalejeme polovičným množstvom vody a varíme do mäkkka. V polovici varenia pridáme neošúpané, umyté, nakrájané jablká. Rozmixujeme a prepasírujeme cez riedke sito. Mrkvový pretlak, ktorý vznikne, doriedime zvyškom vody, pridáme cukor a dáme variť. Zahrejeme maximálne na 80 stupňov a miešame do rozpustenia cukru. Odstavíme a pridáme kyselinu citrónovú. Rozdelíme do zaváracích pohárov, zatvoríme viečka a sterilizujeme maximálne 10 minút.

Riedenie:

Riedime 1:1. Skladujeme na tmavom a chladnom mieste, po otvorení držať v chladničke. Pred použitím pretrepať.

Hroznový sirup



Potrebuje:

2 – 2,5 kg hrozna

1 kg Korunného cukru

na prípravu sirupu

z bobuľového

a kôstkového ovocia

1 chemicky neošetrený

citrón

2 l vody

konzervačný

prípravok

Postup:

Umyté hroznové bobule popučíme, zalejeme vodou, pridáme šťavu z citróna a tiež citrónové šupky a necháme odstáť do druhého dňa. Na druhý deň macerát prelisujeme. Do získanej hroznovej šťavy pridáme cukor. V takomto stave môžeme sirup okamžite konzumovať. Ak ho chceme uchovávať, sirup privedieme do bodu varu a odstavíme. Do horúceho sirupu vmiešame konzervačný prípravok. Za horúca plníme do fliaš.

HROZNO

Zmierňuje únavu a depresiu. Draslík, ktorý obsahuje, pomáha z tela odstraňovať odpadové látky. Je úplne jedno, o akú odrodu ide, všetky sorty totiž patria k najzdravším druhom ovocia.



Korunný cukor na prípravu sirupu z bobuľového a kôstkového ovocia

Tento cukor je skvelým pomocníkom pri príprave sirupu z ovocia. Bez chemických farbív, aróm a pridaných konzervantov len s prírodným zložením zabezpečí, že sa sirup vždy dokonale vydarí. Balenie obsahuje presný pomer cukru, kyslosti a navyše aj užitočný potravinársky enzým – pektinázu, ktorá bráni príliš silnému želírovaniu.

Ak použijete Korunný cukor na prípravu sirupu z bobuľového a kôstkového ovocia, výsledok bude vždy stopercentný.



Distribútor:

Slovenské cukrovary, s. r. o.
Cukrovarská 726, 926 01 Sereď

Viac receptov a tipov nájdete na:

www.korunnycukor.sk



Milujem sladký život