

# Sirupy

KORUNNÝ  
LUKOR

DNES  
SA PODÁVA  
POCUKROVANÝ  
ŽIVOT.



# V prospech zdravia aj maškrtných jazýčkov

Čerstvé bylinky. Ak ich používate, určite nie ste šarlatán, ani vaše myslenie nezaváňa konzervativizmom. Je to jedna z vecí, ktorú nadšene používali starovekí Gréci aj Peržania, vo veľkom ich používali v Rímskej ríši. Dobre vedeli prečo. V poriadku, doba pokročila, a tak tu máme množstvo modifikácií, ako bylinky zužitkovať v prospech nášho tela aj chuťových pohárikov. K tomu nám v tomto prípade jednoznačne pomôže Korunný cukor na prípravu sirupu z kvetov bazy a bylín. Vďaka nemu môžete naservírovať osviežujúce nápoje každému, kto k vám zavíta na návštevu. Verte, že vás za to budú obdivovať deti, manželia, susedia aj kamaráti. Úplne každý. Dokonca sa pripravte na to, že nejedna gazdinka si bude od vás pýtať recept. Nezabudnite jej pri tej príležitosti pripomenúť, že základom dokonalého úspechu je práve náš cukor. Jeho používanie je veľmi jednoduché a výsledok nemôže byť iný ako – dokonalý.



# Sirup z kvetov bazy



**Potrebuje:**

**15 – 20 bazových  
kvetov**

**0,5 l vody**

**1 kg Korunného  
cukru na prípravu  
sirupu z kvetov bazy  
a bylín**

**1 biocitrón**

**2 celé škorice**

**Postup:**

Bazové kvety dobre vytrasieme a zbavíme hrubých stoniek. Korunný cukor na prípravu sirupu z kvetov bazy a bylín rozpustíme v horúcej vode a povaríme. Keď je roztok číry, zalejeme ním kvety, rozštvrtený citrón a opláchnutú škoricu. Kvety ponecháme v cukrovom roztoku 48 hodín v chlade. Pre dlhšiu trvanlivosť sirup pred plnením do sklenených fliaš uvedieme na 3 minúty do varu. Sirup pri príprave zjemníme pridaním bylín alebo korenín, napríklad medovky alebo škorice. Zmiešaním bazového sirupu s minerálnou vodou dostaneme osviežujúci letný nápoj.



## ŠKORICA

Podporuje trávenie, chuť do jedla a zabráňuje nadúvaniu. Hovorí sa, že lieči dušu – má upokojujúce účinky a uvoľňuje napätie. Starším ľuďom zase prinavracia psychickú pohodu. Zrejme aj preto bola v dávnej Číne drahšia ako zlato.



## KVET BAZY

Pomáha vyliečiť chrípku, infekcie horných dýchacích ciest aj zápal ústnej dutiny. Môže mať močopudné účinky a podporovať potenie, čistí priedušky a ničí hnilobné baktérie. Obsahuje flavonoidy známe svojimi antioxidačnými účinkami. Znižuje horúčku.



# Mätový sirup



## Potrebuje:

***1 veľký zväzok mäty***  
***1 kg Korunného***  
***cukru na prípravu***  
***sirupu z kvetov bazy***  
***a bylín***  
***0,75 l vody***

## Tip:

Po otvorení skladujte v chladničke a rýchlo spotrebujte.



## Postup:

Mäťu rozoberieme a zbavíme hrubých stopiek. Korunný cukor na prípravu sirupu z kvetov bazy a bylín rozpustíme v horúcej vode. Roztok povaríme kým nebude číry a zalejeme ním mäťové lístky. Necháme ich 48 hodín v cukrovom roztoku na chladnom mieste.

Potom sirup precedíme cez jemné sitko, naplníme do sterilných fliaš, dobre uzavrieme a skladujeme na chladnom mieste. Pre dlhšiu trvanlivosť sirup pred naplnením 3 minúty povaríme.

## MÄTA PIEPORNÁ

Jej zvláštnosťou je, že je umelo vyšľachtená, skrížená, čím získala od svojich „predkov“ vysoký obsah mentolovej silice. Tá má antibakteriálny účinok. Blahodarne pôsobí na žalúdok, pomáha uvoľňovať kŕče. Prijemne vonia a po jej užití je náš dych sviežejší. Má tiež povzbudzujúce účinky.





# Bazovo-šalviový sirup



Potrebuje:

*1 kg plodov čiernej bazy*

*1 kg Korunného cukru na prípravu sirupu z kvetov bazy a bylín*

*4 l vody*

*30 dkg lístkov šalvie lekárskej*

Postup:

Premyté plody bazy čiernej (bez hrubej stonky) zalejeme vodou a necháme zovrieť. Do horúcej zmesi pridáme Korunný cukor na prípravu sirupu z kvetov bazy a bylín a miešame až do rozpustenia. Potom odstavíme a pridáme umyté a nasekané šalviové lístky. Necháme prikryté odstáť 24 hodín. Opäť privedieme do varu a na miernom ohni povaríme cca 10 minút. Horúce prelejeme cez sitko s gázou a teplý sirup plníme do fľaš.

## ŠALVIA LEKÁRSKA

Pomáha tráveniu a dokonca aj pri nadúvaní. Má protizápalové účinky. Vďaka ním tiež zamedzuje hnačky. Je osvedčená ako účinná zbraň proti kašľu, ktorý dokáže upokojiť. Vie regulovať nadmerné potenie.





# Sirup z ihličia



Potrebujeme:

0,7 l vody

1 kg Korunného cukru  
na prípravu sirupu  
z kvetov bazy  
a byliniek

výhonky smreku  
a borovice

Postup:

Vo vode za stáleho miešania rozpustíme Korunný cukor na prípravu sirupu z kvetov bazy a byliniek. Opláchnuté mladé výhonky natlačíme po vrstvách do 7-decových pohárov tak, že ich postupne prelievame vlažným cukrovým sirupom. Necháme odstáť na svetlom mieste (napríklad na okne) 5 dní. Potom zmes zlejeme, pričom aj z ihličia vytlačíme macerát a necháme prejsť varom. Teplý sirup nalievame do fliaš.



## VÝHONKY SMREKU A BOROVICE

Obsahujú veľa vitamínu C, vitamín A, chlorofil a silice. Majú v sebe tyrozín, ktorý znižuje stres, zároveň zlepšuje náladu, potláča chuť do jedla (následne máme na sebe menej tuku) a podporujú činnosť štítnej žľazy. Nevhodné pre dojčiace ženy.

# Bylinkový sirup



Potrebuje:

*1 veľký zväzok mäty*

*1 veľký zväzok*

*medovky lekárskej*

*1 veľký zväzok*

*verbény citrónovej*

*2 pomaranče*

*nakrájané na plátky*

*1 kg Korunného cukru*

*na prípravu sirupu*

*z kvetov bazy*

*a byliniek*

*1,5 l vody*

Postup:

Bylinky rozoberieme a zbavíme hrubých stopiek. Korunný cukor na prípravu sirupu z kvetov bazy a byliniek rozpustíme v horúcej vode. Roztok povaríme až kým nebude číry, zalejeme ním bylinnú zmes a preložíme pomarančmi. Bylinky ponecháme 48 hodín v cukrovom roztoku na chladnom mieste. Potom sirup precedíme cez jemné sitko, naplníme do sterilných fliaš, dobre uzavrieme a skladujeme na chladnom mieste. Pre dlhšiu trvanlivosť sirup pred naplnením 3 minúty povaríme.

Tip:

Po otvorení skladujte v chladničke a rýchlo spotrebujte.

## VERBENA CITRÓNOVÁ

Táto rastlina má citrónovú vôňu, intenzívnejšiu ako samotný citrón. Pôsobí upokojujúco. Pomáha pri problémoch so žalúdkom, pretože zlepšuje trávenie, eliminuje nadúvanie, zvyšuje chuť do jedla a tlmi žalúdočné kŕče. Zmierňuje astmu aj migrénu.







# Zázvorovo- medovkový sirup

## Potrebuje:

**1 l vody**

**1 kg Korunného cukru  
na prípravu sirupu  
z kvetov bazy a bylín**

**30 dkg zázvoru**

**50 dkg medovky**

## Tip:

Pri podávaní zriedime s vodou a v pohári môžeme nápoj doslaďiť medom.

## Postup:

Korunný cukor na prípravu sirupu z kvetov bazy a bylín rozpustíme v horúcej vode, necháme zovrieť a odstavíme. Do horúceho cukrového sirupu pridáme nastrúhaný zázvor a opláchnutú nasekanú medovku. Necháme prikrýť v chlade odstáť 48 hodín. Potom za studena scedíme, čistý sirup necháme prejsť varom a odstavíme. Za tepla plníme do fľaš.

## ZÁZVOR

Prekrví, prehreje nás, stimuluje chuť do jedla a pomáha zabráňovať množeniu baktérií a vírusov v našom tele. Zmierňuje kinetózu a znižuje hladinu cholesterolu. Neodporúča sa užívať na lačno. Vďaka viacerým aromatickým zložkám sa odporúča aj pri bolestiach hlavy a závratoch.



# Levandulový sirup



Potrebuje:

**30 dkg levandule –  
kvetý alebo aj celé  
vetvičky**

**1 kg Korunného cukru  
na prípravu sirupu  
z kvetov bazy  
a byliniek**

**1 l vody**

**3 ks celej škoric**

**3 ks biocitróna**

Postup:

Levandulu vrátane kvetov opláchneme, dáme do hrnca a zalejeme studenou vodou. Do toho pridáme umyté a na kolieska nakrájané citróny a škoricu. Privedieme do varu a varíme 15 minút. Potom to celé necháme vychladnúť a odstáť zavreté 24 hodín.

Po 24 hodinách všetko precízne scedíme a opäť varíme. Do horúceho odvaru pridáme Korunný cukor na prípravu sirupu z kvetov bazy a byliniek a miešame až do rozpustenia. Na miernom ohni necháme vriieť približne 20 minút. Odstavíme a teplé nalievame do fliaš.



## LEVANDULEA

Nápoj z levandule pomáha pri nespavosti a bolestiach hlavy, užívanie sa odporúča aj reumatikom. Neodporúča sa však budúcim mamičkám ani dojčiacim ženám. Typickou vôňou levandule nasiakne všetko, do čoho sa pridáva.





# Korunný cukor na prípravu sirupu z kvetov bazy a bylín

Momentálne je novinkou a treba ho rozhodne vyskúšať, pretože je skvelým pomocníkom pri varení sirupov. Tu treba zdôrazniť varenie, aby fungoval. Pracuje sa s ním jednoducho. Je to hotová zmes, ktorá obsahuje správny pomer potrebných prísad. Nie je teda určený na to, aby sa ním sladili nápoje pripravované na okamžitú konzumáciu. No práve zo sirupov, vyrobených z Korunného cukru na prípravu sirupu z kvetov bazy a bylín, sa dajú mixovať úžasné limonády, a to ich zmiešaním s obyčajnou alebo minerálnou vodou.

Varené domáce  
sirupy odporúčame  
skonsumovať  
do 5 – 6 mesiacov.



**Distribútor:**  
Slovenské cukrovary, s.r.o.  
Cukrovarská 726, 926 01 Sered'

**Viac receptov a tipov nájdete na:**  
[www.korunnycukor.sk](http://www.korunnycukor.sk)  
 Milujem sladký život