

Sirup od đumbira i limuna

Autor Agro Servis

Utorak, 24 Februar 2015 15:56



Sirup od đumbira može biti zamjena za med, sok ili dodatak slasticama. Vrlo se jednostavno priprema, a možemo ga koristiti na različite načine.

Ako sirup od đumbira pomiješamo s mineralnom vodom, dobiti ćemo ukusan osvježavajući napitak. Za hladnije dane može biti odlična zamjena za med, pa ga možete dodati u čaj. Uz to, sirup od đumbira se odlično slaže s palačinkama i ostalim slasticama, a može poslužiti i u pripremi karameliziranog voća. Za bolji san, u večernjim satima dodajte nekoliko kapi sirupa u mlaku vodu.

Priprema sirupa od đumbira

Za pripremu sirupa od đumbira možemo koristiti toplu i hladnu metodu. U toploj pripremi je jedini problem u tome što predugim kuhanjem đumbir gubi neka svoja svojstva ali i svoj karakterističan okus. Stoga se preporučuje koristiti obje metode zajedno.

Najprije koristimo toplu metodu u kojoj kuhamo đumbir, a zatim ga pustimo da se u potpunosti ohladi, pa mu dodajemo svježe narezani đumbir. Na taj ćemo način iskoristiti sva ljekovita svojstva đumbira i dobiti njegov pravi okus. Preporučuje se priprema sirupa u malim količinama.



Sirup od đumbira i limuna

Autor Agro Servis

Utorak, 24 Februar 2015 15:56

Sastojci:

1/2 šoljice šećera

1 šoljica vode

1/2 šoljice svježe nasjeckanog đumbira

1 limun

Limun dobro operite pa odrežite dvije trakice limunove kore. U posudu stavite vodu, đumbir, šećer i limunovu koru. Kada voda proključa, smanjite na najmanju temperaturu i pustite da se kuha 10-15 minuta. Sirup ostavite da se u potpunosti ohladi, pa mu dodajte svježe iscijeđeni limun i nekoliko komadića svježe narezanog đumbira. Pustite da odstoji onoliko koliko jak sirup želite. Nakon toga procijedite sirup, pohranite u staklenku i čuvajte u hladnjaku.

Ako želite slađi sirup dodajte 1 šoljicu šećera, a možete ga i u potpunosti izbaciti.

Izvor fotografija

[Foto 1](#)

[Foto 2](#)