



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"  
A. Krawczyński

## NALEWKA Z KWIATU CZARNEGO BZU



### Składniki :

- 50 baldachów kwiatów czarnego bzu
- 2 małe cytryny
- 70 dag cukru
- 1 l spirytusu (96%)
- 1 łyżeczka korzenia arcydzięgla (można dostać w aptekach lub sklepach z ziołami)

### Wykonanie:

Odliczamy 50 baldachimów, potem należy ugotować syrop z cukru i 1 litra wody. Kiedy syrop nam będzie stygł przygotowujemy cytryny. Należy je wyparzyć i pokroić w plasterki, pestki wyjąć, by nie dawały zbędnej goryczki.

Do wyparzonego wrzątkiem słoika wkładamy baldachimy na przemian z cytryną, po czym zalewamy zimnym syropem. Słój zamykamy lub przykrywamy bawełniana szmatką i odstawiam w nasłonecznione miejsce. Słój zostawiamy na 10 dni, co dwa dni mieszamy zawartość słoja drewnianą łyżką. Sprawdzamy czy czasem sok się nie fermentuje.

Po 10 dniach zlewamy sok do garnka przez drobne sito lub gazę. Dolewamy spirytus i mieszamy. Wlewamy do butelki lub do dwóch w równych częściach. Do każdej porcji dodajemy po pół łyżeczki korzenia arcydzięgla i odstawiamy na 4 tygodnie. Co 3-4 dni wstrząsamy butelkę. Po tym okresie odstawiamy na 2 tygodnie aby się wyklarowała.

Kiedy minie okres klarowania, delikatnie zlewamy przez sitko lub gazę nalewkę do butelek. Minimalny okres leżakowania to miesiąc.

SMACZNEGO życzy Danka

[www.danka.edu.pl](http://www.danka.edu.pl)