



SIRUP SMREKOVIH VRŠIČKOV

SIRUP SMREKOVIH VRŠIČKOV NAM POMAGA OB
PREHLADIH.

LAHKO GA DODAMO ČAJU ALI PA GA ZAUŽIJEMO
SAMEGA (NPR. ENA ŽLIČKA ZJUTRAJ IN ZVEČER).



SMREKOVE VRŠIČKE NABIRAMO SPOMLADI IN NE TAKOJ PO
DEŽJU. BOLJE JE, ČE POČAKAMO KAKŠEN DAN ALI DVA.

NAJBOLJŠI VRŠIČKI SO MAJHNI IN SVETLO ZELENİ.

BOLJE JE, ČE VRŠIČKOV NE NABIRAMO TIK OB CESTI,
AMPAK GLOBJE V GOZDU.



ZA SIRUP SMREKOVIH VRŠIČKOV POTREBUJEŠ:

- STEKLEN KOZAREC ZA VLAGANJE,
- SLADKOR,
- SMREKOVE VRŠIČKE,
- FOLIJO ALI GAZO,
- ELASTIKO,
- CEDILO,
- STEKLENICO.

POSTOPEK:

1. V STEKLEN KOZAREC ZA VLAGANJE POLAGAMO PLASTI VRŠIČKOV IN SLADKORJA. TOLIKO KOT JE VRŠIČKOV, TOLIKO NAJ BO SLADKORJA (razmerje 1:1).
2. ČISTO SPODNJA PLAST NAJ BO PLAST VRŠIČKOV, ZGORNJA PA PLAST SLADKORJA.
3. PLASTI NALAGAMO ENO NA DRUGO, DOKLER NE PORABIMO VSEH VRŠIČKOV.
4. KOZAREC POKRIJEMO S FOLIJO ALI GAZO, KI JO PRIČVRSTIMO Z ELASTIKO.
5. KOZAREC POSTAVIMO NA SONCE IN GA TAM PUSTIMO PRIBLIŽNO 2 MESECA.
6. KO SE VES SLADKOR STOPI, TO MEŠANICO STOPLJENEGA SLADKORJA IN VRŠIČKOV PRECEDIMO V STEKLENICO.
7. SIRUP POSTAVIMO NA HLADNO IN GA PORABIMO DO NASLEDNJEGA LETA, VRŠIČKE PA ZAVRŽEMO.

