

Bodzaszörp (bodzavirágszörp)





Hozzávalók:

40 db a tenyérnyinél nagyobb bodzavirágernyő, 6 liter víz, 4 kg kristálycukor, 4-5 citrom, 5 dkg borkósav, 1 mokkáskanál tartósítószer (nátrium-benzoát)

1. A bodzavirágot lehetőleg reggel, az első harmat után, rövid kocsánnyal szedjük le. Szellős, de nem napos helyen néhány napig szárítjuk. Akkor jó, ha a virágok kezdenek egyformán szép barnák lenni. Ekkor száruktól, kocsányuktól megtisztítjuk.
2. A vízben a cukrot hosszasan kevergetve feloldjuk, majd a karikákra szelt citromot és a borkósavat is hozzáadjuk, ahogy a bodzavirágot meg a tartósítószeret is. Letakarva, 1 héten át érleljük, közben naponta 2-3 alkalommal megkeverjük.
3. Ezután dupla gézen átszűrjük, fertőtlenített, hosszú nyakú üvegekbe töltjük, lezárjuk.

Jó tanács

- Ennek az illatos virágnak szörpbe zárt zamata, íze kitűnő hűsítő az év bármely szakában. A bodzavirágot olyan helyről szerezzük be, ahol minél kevesebb autó jár, és így nem annyira szennyezett a levegő.
- A bodza május közepétől június elejéig virágzik, ilyenkor tegyük el.