

DOMAĆI SOK OD BAZGE BEZ KUHANJA

Nakon slatkih uskrasnih kolačića i proljetnih ražnjića od voća tim odgajatelja iz Veselih kućnih čarolija predstavlja vam provjereni recept za sok od bazge koji smo u vrtiću svako proljeće radili zajedno s djecom. Djeca su uživala u svim etapama pripreme soka, a najviše u njegovoj degustaciji, odnosno piću.



Prije samog recepta evo nekoliko zanimljivosti o bazgi:

Bazga spada među najstarije ljekovite biljke Europe, a unutar porodice postoji tridesetak vrsta. Kod nas se najčešće koristi crna bazga. Najljekovitiji su njen cvijet i plod. Mladi listovi i izdanci bazge beru se u travnju i svibnju, a cvjetovi u vrijeme cvatnje, po lijepom sunčanom i suhom vremenu. Cvjetovi bazge koriste se i kao lijek za prehladu, kašalj i bronhitis.

Hipokrat je govorio kako bazga može zamijeniti sve lijekove.



RECEPT:

25 - 30 CVJETOVA BAZGE NAMOČITE U 2 LITRE VODE I PUSTITE DA ODSTOJI 24 SATA.

PROCIJEDITE KROZ CJEDILJKU ILI GAZU I U PROCIJEĐENU TEKUĆINU DODAJTE **2 KG ŠEĆERA, 4 DAG LIMUNSKKE KISELINE (DVIJE MALE VREĆICE) I 2 - 3 NAREZANA LIMUNA.**

SVE DOBRO PROMIJEŠAJTE I PUSTITE DA STOJI JOŠ 2 DANA UZ POVREMENO MIJEŠANJE. NAKON DVA DANA GOTOVI SOK JOŠ JEDNOM PROCIJEDITE I ULIJTE U BOCE. SOK ČUVAJTE NA HLADNOM I TAMNOM MJESTU, NAJBOLJE U PODRUMU ILI HLADNJAKU, POSEBNO KADA OTVORITE BOCU.

Uživajte u posebnom mirisu i okusu soka od bazge.