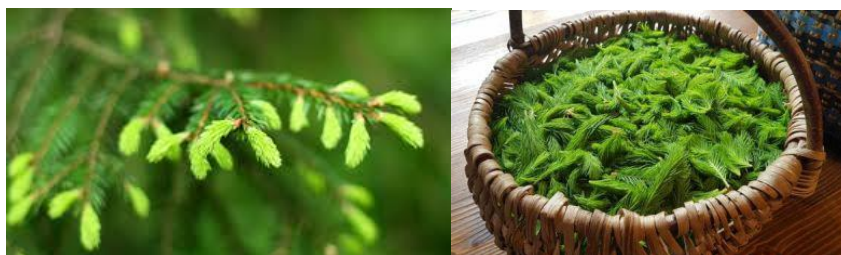


Kako pripraviti kakovosten sirup iz smrekovih vršičkov?

V domači lekarni je že vrsto let priljubljen sirup iz smrekovih vršičkov, saj učinkovito blaži kašelj, pomaga pri prehladu, pospešuje prekrvavitev sluznice dihalne poti, obenem pa jo tudi razkužuje, obnavlja in krepi. Vršički vsebujejo pravo zakladnico vitamina C, ki krepi odpornost, ponašajo pa se tudi z zdravilnimi učinkovinami, ki čistijo kri in ustavljajo krvavitve dlesni.



Domači sirup iz smrekovih vršičkov je nadvse učinkovit pripravek, ki je zaradi svojih zdravilnih učinkovin in preproste priprave zelo priljubljen. Da boste naredili zares odličen sladkorni sirup, sledite navodilom, ki jih je pri pripravi dragocenega pripravka dobro upoštevati.

Kdaj in kakšne vršičke nabirati, da bo sirup učinkovit?

- Že res, da vršičke nabiramo spomladi, od maja do junija, vendar pa je potrebno upoštevati še vremenske razmere. Nikar jih ne nabirajte po obilnem deževju, saj so dežne kaplje iz iglic odstranile dragocena eterična olja in smolo. Takšni vršički so na otip povsem gladki, brez prepoznavnega aromatičnega vonja.
- Vršičke je najbolje nabirati takrat, ko je že nekaj dni lepo sončno vreme. Drevesa bodo lepo osušena, vršički na otip lepljivi, medeni in aromatični. Takšni so najboljši za pripravo sirupa. Seveda pa upoštevajte tudi lokacijo smrek – odpravite se stran od prahu in prometnih cest.
- Najboljši so majhni vršički, tudi tisti, ki so še skorajda zaprti. Seveda lahko nabirate tudi daljše, pomembno je le, da so na otip medeni in da lepo dišijo. Držite se pravila, da pri vsaki smrečici odtrgate nekaj vršičkov in se sprehodite dalje.

Kako pripraviti sirup?



V kozarec po plasteh nalagajte smrekove vršičke in sladkor. Dobro je, da najprej naložite nekoliko debelejšo plast vršičkov, naslednje plasti pa naj bodo za prst debele. Spodnja plast naj bo debelejša zato, da ne bo do dna prišel sladkor, saj bi se strdil. Pomembno je tudi to, da plasti pri nalaganju ne tlačite! Zadnja plast naj bo sladkor, kozarec nato zaprite in za 40 dni postavite na sonce. Ko se bodo vršički omedili, sirup precedite v stekleničke in jih shranite na temno mesto.

Sirup bo odlično darilo v hladnih zimskih dneh, ko nas bodo pestili prehladi in dražeč kašelj.



Vir: <http://www.carobni-vrtiljak.si/index.php/iz-mamine-torbe/item/165-kako-pripraviti-najboljsi-sirup-iz-smrekovih-vrsickov>