

Cel mai Bun Sirop de Tuse – Sirop de Patlagină Macerat la Rece



Generația mea, dar și alte generații, au avut o apreciere deosebită pentru acest sirop, fiind privit ca cel mai eficient remediu contra tusei. Siropul de pătlagină, preparat prin macerare la rece, este cu adevărat miraculos și oferă ameliorare rapidă nu doar copiilor, dar și adulților.

Sirop de Patlagină



Am recreat **rețeta tradițională de macerat de pătlagină**, așa cum o preparau bunica și mama mea, o metodă încă **apreciată de multe gospodine**. Această rețetă de sirop de pătlagină macerat la rece este simplă, necomplicată și te poți bucura de **beneficiile ei** ori de câte ori ai nevoie.



- 1-1.2 kg frunze de pătlagină
- 1 kg zahăr, sau miere de albine

1. Spălați frunzele de patlagină în 3-4 ape până când apa iese curată.




2. Puneți frunzele pe tocător și tăiați-le în felii subțirele pentru a lăsa seva mai ușor.

Procedură de macerare:

1. În borcanul mare, puneți un strat de frunze de patlagină tocate.
2. Adăugați un strat de zahăr alb deasupra.

3. Repetați procesul, alternând straturile de frunze de patlagină cu cele de zahăr, până se termină ambele ingrediente.
4. Închideți borcanul și agitați-l zilnic pentru următoarele 14 zile. Depozitați borcanul într-un loc răcoros și ferit de lumina directă a soarelui.


Extragerea siropului:

1. După 14 zile, deschideți borcanul și turnați conținutul într-un bol, peste o bucată de tifon dublă.
 2. Strângeți tifonul pentru a extrage siropul, lăsându-l să se scurgă în bol.

 3. Transferați siropul în sticle de depozitare.
1. Păstrați siropul în frigider și folosiți-l ca remediu pentru tuse sau viroze.
 2. Frunzele de patlagină rămase pot fi utilizate pentru a prepara un ceai, adăugând puțină apă fierbinte.