

## Lemoniada z miodem majowym

Do wykonania lemoniady potrzebujemy:

- woda mineralna – około 200 ml,
- syrop z mniszka, czyli tzw. miód majowy – 2 łyżeczki,
- plaster sparzonej cytryny,
- listki mięty,

...oraz dowolne naczynie do wypicia lemoniady 😊



Przepis wydaje się prosty, ale... my syrop robimy sami! Drużyna w składzie: Ignaś, Gutek i mama wybrała się w poniedziałkowy poranek 4 maja na pobliską łąkę, aby zebrać kwiatki mniszka lekarskiego. Do dzieła!



Chłopcy dzielnie zbierali kwiatuszki.



Zebraliśmy około 1200 kwiatuszków (samyh główek). Jednak na jedną porcję syropu według przepisu wystarczy około 400 szt.



O naszym zaangażowaniu świadczy stan naszych rąk na koniec pracy 😊



Po pracy przyszedł czas na chwilę relaksu i kąpiel w promieniach słonecznych.



Po powrocie do domu zabraliśmy się za przygotowywanie kwiatków. Rozłożyliśmy je na kartkach, by dać szansę wyjść owadom, które na nich żyły.



Gdy minęło około pół godziny, włożyliśmy około 400 kwiatków (samiych główek, bez łodyg) do garnka, lekko ugnietliśmy i zalaliśmy 1 litrem wrzącej wody.



Następnie gotowaliśmy naszą mieszankę przez 15 minut. Pod koniec gotowania dodaliśmy sparzoną i pokrojoną na plastry cytrynę.



Nasz syrop odstawiamy na całą noc.

Następnego dnia przecedzaliśmy naszą mieszankę przez gazę oraz dodaliśmy do niej sok wyciśnięty z jednej cytryny.



Kolejnym krokiem było zagotowanie syropu wraz z 1 kg cukru (na jedną porcję kwiatów). Gotowy syrop przelaliśmy do czystych i wyparzonych słoiczek, które owinęliśmy kocem na około 3 godziny. To jest tzw. sucha pasteryzacja. Po tym czasie postawiliśmy słoiki do góry dnem na czas ich stygnięcia. Otrzymaliśmy syrop z mniszka, który dziś wykorzystaliśmy do zrobienia lemoniady. Jednak tak przygotowany eliksir schowaliśmy do spiżarni, gdzie możemy go przechowywać przez co najmniej kilka miesięcy. Przyda się nam w sezonie jesienno-zimowym do walki z chorobami.



Przygotowana lemoniada z syropem bardzo nam smakowała!



**Smacznego!**