

Kako pripraviti kakovosten sirup iz smrekovih vršičkov?

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

V domači lekarni je že vrsto let priljubljen sirup iz smrekovih vršičkov, saj učinkovito blaži kašelj, pomaga pri prehladu, pospešuje prekrvavitev sluznice dihalne poti, ob enem 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 ustvaljajo krvavitve dlesni.

Kdaj in kakšne vršičke nabrati, da bo sirup zares učinkovit?

Recept za pripravo sirupa se prenaša iz roda v rod, pa vendar se pogosto pripeti, da pri tem izgubimo nekaj osnovnih navodil, zaradi katerih sirup ni tako kakovosten, oz. vsebuje mnogo premalo opevanih zdravilnih učinkovin.

- 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 globoko v gozd, 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. In nikar ne posmukajte celega drevesa, držite se pravila, da pri vsaki smrečici odtrgate nekaj vršičkov in se sprehodite dalje. Če imate možnost, lahko naberete tudi borove vršičke, iz katerih lahko pripravite še bolj učinkovit sirup. Vendar pa slednji zaradi močnejše arome ni najbolj primeren za otroke.

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.

Namig: Če želite pripraviti še boljši sirup, sladkor nadomestite s kristaliziranim medom (cvetlični ali javorjev), ki bo zdravilni pripravek obogatil z vitamini, encimi, minerali in aminokislinami. Sirup iz smrekovih vršičkov in javorjevega medu lahko precedite v dekorativne stekleničke v obliki javorjevih listov. Zlati sirup bo odlično darilo v hladnih zimskih dneh, ko nas bodo pestili prehladi in dražeč kašelj.



Naj vam uspe,

Nada Bambič.