2 x Diviznový sirup + macerát (nejen) proti kašli

Kategorie: Nápoje

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- Diviznové květy 1 ks
- Cukr krupice 1 ks
- Pálenka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Květy z divizny velkokvěté sbíráme průběžně, jelikož každý den nakvétá i opadá. Květy sbíráme suché, bez kalichu, od června do září.
Sirup bez převáření: Do čisté suché sklenice nasypeme žluté květy divizny, které zasypeme cukrem. Množství cukru je takové, aby květy byly cukrem dobře prosypané, a tak mohl vznikat výluh z divizny - sirup, o který usilujeme.
Další den proslazenou diviznu promícháme, přisypeme nové květy po dalším sběru a opět nové květy zasypeme cukrem.
Třetí den opět diviznu ve sklenici promícháme, přisypeme další květy z nového sběru, které opět prosladíme a pak necháme vše dva až tři dny v temnu a plátnem zakryté louhovat. Promíchat během louhování diviznu je žádoucí alespoň dvakrát, ale pozor na čistotu! Mícháme vždy čistou, nejlépe vyvařenou vařečkou.
Pak hotový sirup přecedíme přes plátno, abychom se zbavili pichlavých chloupků z divizny a

případně i zbloudilých broučků. Plátno vymačkáme a diviznu NEVYHAZUJEME!
Macerát: Diviznu z plátna dáme do sklenice, zalijeme ji pálenkou (slivovice, meruňkovice, hruškovice, vodka...) tak, aby byla divizna potopená, uzavřeme a necháme macerovat cca týden. Během macerování promícháme otočením sklenice. Pak opět diviznu přecedíme přes plátno, dobře vymačkáme. Macerát je určený pro dospělé, na prohřátí při nachlazení. Výborná výmluva jak se napít, i když nás schvátila choroba. :-)
Sirup, který jsme vymačkali přes plátno, přelijeme do čistých, suchých skleniček či lahviček a dobře uzavřeme. Skladujeme v temnu a suchu, nejlépe ve sklepě nebo chladnější komoře. Sirup používáme dle potřeby, většinou se podává třikrát denně lžička nebo lžíce (děti nebo dospělí). Sirupem si můžeme osladit i čaj. Slouží proti kašli, bronchitidě, zahlenění, rýmě, zánětech v ústech, nachlazení.
Vařený sirup: Postup je téměř stejný jako u nevařeného, jen s tím rozdílem, že diviznu do láhve přidáváme více dní, čili je lepší vybrat větší sklenici nebo kameninovou nádobu (soudeček...). Sirup během vrstvení promícháváme celý a ode dna, aby se nové i starší květy louhovaly společně. Sirup například po třech týdnech plnění do sklenice a louhování přecedíme přes plátno do čistého hrnce, květy v plátně vymačkáme (opět z nich můžeme vyrobit macerát) a bez poklice povaříme do zhoustnutí na požadovanou hustotu. Opět plníme do suchých čistých sklenic, pevně uzavřeme a skladujeme v temnu a suchu. Skleničky můžeme naplnit ještě vroucím sirupem, pevně uzavřít a tak je i zakonzervovat na delší čas.
Do macerátu k diviznovým květům můžeme pro sílu macerátu přidat i čerstvě nastrouhaný zázvor.

Poznámka:

Množství dle chuti a potřeby