



## Scioppo di Papavero

Gelincik Şerbeti



2 bicchieri foglie di papvero  
2 bicchieri di zucchero polverato  
2 bicchieri d'acqua  
1 succo di limone  
1 cucchiaino di zenzero

(In memoria estinzione rapidamente estinto fiore di papvero)

# Le foglie di papvero si puliscono bene nel setaccio. Si lavano bene, si fanno pasarsi dal filtro fine e cozi si escono le foglie di crona.

# Poi le foglie di papvero si metteono nella ciotola e sopra si aggiungono zenzere e succo di limone ,si pestano bene.

# Sopra della miscelata si aggiungono 2 bicchiere d'acqua e zucchero .Poi si mette sul fuoco e si bollisce per un pochino con miscelare.

# Poi la miscelata di nuovo si farsi passare dal filtro e si tolgono le foglie rimaste. L'acqua filtrato si rimette sul fuoco.

# L'acqua si bollisce bene senza coperchio .

# Si toglie dal fuoco e si lascia a freddare.

# Nel momento di servirsi , si aggiunge 2 cucchiaini dalla miscelata preparata in un bicchiere d'acqua fredda. Si beve in freddo.

**Nota:** Papavero è un fiore di campo, colore rosso e si cresce da solo nei mesi Aprile e Maggio . E' utile a tantissimo malattie. E' un fiore che profuma bene. Purtroppo estinzione rapidamente estinto. secondo d'una ricerca se non si prendono i precauzioni il papavero si finira negli ultimi 30 anni.