



Sciroppto 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 bicchieri 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 tolgo 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 cucchiai 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.