



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Прохладительный напиток из лепестков мака

Gelincik Şerbeti



2 стакана лепестков мака
2 стакана сахарного песка
2 стакана воды
Сок одного лимона
1/2 чайной ложки имбиря

- # В друшлагe хорошо перебрать и промыть лепестки мака, дать стечь воде.
- # Положить листья в кастрюлю из нержавеющей стали, добавить имбирь, лимонный сок и месить, пока лепестки не потеряют свою форму.
- # Добавить 2 стакана воды, сахарный песок, поставить на огонь и помешивая довести до кипения.
- # Сваренную смесь пропустить через мелкое сито. Полученный сироп еще раз поставить на огонь.
- # Варить не закрывая крышкой до среднего уваривания.
- # Снять с огня и оставить остывать.
- # Перед подачей на 1 стакан воды использовать 2 столовые ложки полученного сиропа. Перемешать, подавать в холодном виде.

Мак – самопроизрастающий, красного цвета цветок, растущий в степях с апреля, мая месяцев. Приятного запаха цветок, помогающий при многих заболеваниях, находится на грани исчезновения. По результатам исследований, если цветок мака не взять под защиту, в течении 30 лет он может окончательно исчезнуть.