
Sok z czarnego bzu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 10114 razy.

Hej! Mam pecha bo złapałem katar. Taki, co to życie nie daje przez bite 7 dni. Pewnie nie jestem sam, bo wahnięcia temperatury są ostatnio zabójcze a i pyłki robią swoje. Na pyłki nie mam recepty, ale na przeziębienie najlepiej pomaga mi herbata (patrz dyskusja niżej) z sokiem z czarnego bzu. Serdecznie polecam.

Czarny bez kwitnie jeszcze - jak na ironię na biało i z kwiatów też można przyrządzić niezłą herbatkę (dla tych, co lubią ziołowe świństwa).

Zamiast herbatki można zrobić też nalewkę - kwiatostany czarnego bzu oczyścić z grubszych łodyżek i zalać 0,5 l wódki. Nie spirytusu, bo popsuje smak. Wychodzi coś o bardzo specyficznym smaku, ale w sumie niezłe.

Co do soku robię go w parowniku - tak chyba nazywa się to aluminiowe urządzenie do wyciągania ostatnich soków z owoców - zasypując oczyszczone owoce cukrem (0,5 kg cukru na 1 kg owoców). Po "odsoczeniu" owoców bzu pozostaje masa pulpy zmieszanej z cukrem, którą można też zapakować do słoików i używać jako czegoś w rodzaju konfitury. Smak ma to bardzo specyficzny więc nie do wszystkiego się nadaje, ale witamin ma ponoć strasznie dużo. Czy macie jakieś doświadczenia z czarnym bzem? I czy ktoś wie, jak się pozbyć pestek z pulpy?

From: "Piotr Parafiniuk" <koliber@cheerful.com>

Pozbyć się pestek można tylko przecierając pulpe przez sito. Natomiast przygotowanie soku w "parowniku" nie za bardzo polecam. Fakt, że jeszcze trochę witamin (śladowe C w porównaniu z tym co było na początku) jest. Ja osobiście radzę robić sok z bzu (i nie tylko ze wszystkich tego typu owoców) za pomocą takiej maszyny podobnej do maszynki do mielenia mięsa. Z jednej strony wrzuca się owoce, z drugiej leci sok, a dołem wypadają pestki i skórki. Otrzymasz bardzo gęsty sok (prawie galaretkę) oraz resztkę. Te resztki można wypluć w letniej wodzie i będzie jeszcze całkiem niezły napój. :-)

From: Wojtek Maj <wojak@pbks.pl>

to aluminiowe urządzenie to na pewno parownik a wiecie może gdzie można dostać maszynkę do wyciskania soku bo szukałam i nie mogłam znaleźć ??

Nadesłał(a):myszka <artur316@op.pl> 2006-09-21 20:09:01