

Winko z chabru

Składniki:

- płatki z kwiatów chabrów bławatków, w pełnym wykwicie, zrywane ręcznie po obeschnięciu rosy – w czasie kwitnienia (kwiecień – wrzesień). Miejsce zbioru: łąki, miedze śródpolne, pola miejscowości Bronisław (gmina Dobre) oraz okolice
- woda przegotowana
- cukier – kupiony w sklepie

Wykonanie:

W słoneczny dzień, kiedy kwiaty są w pełnym rozkwicie, (najlepiej po obeschnięciu rosy) zebrać ręcznie, z dala od dróg, kwiatostany chabra bławatka. Nie myć kwiatów, oberwać płatki.

Do dużego słoika z bezbarwnego szkła wrzucić 4 szklanki płatków z kwiatostanów chabra bławatka, zasypać 2 szklankami cukru, dolać ok. 1 litra przegotowanej, ostudzonej wody. Słoik zakręcić, odstawić w nasłonecznione miejsce.

Codziennie wstrząsać, aż cukier się rozpuści, a płatki puszczą sok.

Obserwować, kiedy płatki chabrów zmieniają barwę – zbieleją, a płyn uzyska barwę jasnorożową - precedzić i zlać powstały płyn do butelki.

Renata Dzik, Kolo Gospodyń Wiejskich w Bronisławiu, gmina Dobre (powiat radziejowski)