

Mniszek bronisławski

Składniki:

- kwiaty mniszka lekarskiego - dojrzałe, w pełnym wykwicie, zrywane ręcznie w słoneczny dzień – najlepiej w miesiącu maju. Miejsce zbioru: łąki, pola, miedze, ogród, miejscowość Bronisław (gmina Dobre) lub najbliższa okolica – z dala od dróg
- woda zimna, nieprzegotowana
- sok z cytryny, bez pestek – jako substancja pomocnicza poprawiająca smak, zapach, zabarwienie
- cukier

Wykonanie:

W słoneczny dzień, kiedy kwiaty są w pełnym rozkwicie, zebrać ręcznie 200 kwiatostanów mniszka lekarskiego. Nie myć kwiatów, w celu usunięcia owadów rozłożyć na kilka minut kwiaty na lnianym ręczniku.

Kwiaty zalać w garnku 0,5l zimnej, nieprzegotowanej wody. Zagotować (ok. 10 minut), zdjąć z ognia, pozostawić kwiaty na noc w wodzie.

Następnego dnia przecedzić wywar przez lnianą ściereczkę, nie odlewać osadu. Dodać do płynu 0,5 kg cukru i 1-2 łyżeczki soku z cytryny, sok bez pestek. Całość gotować bez przykrycia na wolnym ogniu ok. 2 godzin. (Nie za krótko, aby nie sfermentował i nie za długo, aby się nie scukrzył – skryształizował).

Po ugotowaniu syrop wlewamy do małych słoików. Słoiki powinny być ciepłe – wyparzone w piekarniku – do nich wlewamy gorący syrop, zakręcamy i odstawiamy do góry dnem. Zapewniamy w ten sposób lepszą konserwację. Po wystudzeniu przechowywać syrop w chłodnym, zaciemnionym miejscu.

Mariola Woźniak, Koło Gospodyń Wiejskich w Bronisławiu, gmina Dobre (powiat radziejowski)