

Domowy syrop na bolące gardło

Od kilku dni trwa już nowy rok szkolny. Najmłodszy poszedł do przedszkola i się przeziębził. Duży się jeszcze trzyma:)

W spiżarni domowej pojawił się sprawdzony syrop na bazie imbiru, cytryny i prawdziwego miodu. Jest bardzo smaczny, nie za ostry, bo nie przesadziłam z imbirem, ale za to słodycz przeplata się z kwaskiem cytryny. Doskonale łagodzi ból gardła i napady suchego kaszlu.

Zdjęcie na szybko, jak zwykle przy dwójce dzieci, pomiędzy praniem, obieraniem jabłek, obiadem itp... Na parapecie ułożyłam papierową torebkę, na niej ułożyłam większość rekwizytów, zmierzyłam światło, na koniec ustawiłam słoik z syropem. Tak, by światło nie wpadało wprost na słoik, ustawiłam biały karton za słoikiem z syropem. Uznałam, że doskonale zgrają się z syropem wysuszone plastry pomarańczy, które trzymam w swojej szafce z dekoracjami kuchennymi od X już czasu. A że dzień był słoneczny, to odbiłam wpadające przez okno światło. Aparat Sony ILCE-7, ogniskowa 90mm, F/4, 1/250s, matrycowy tryb odmierzenia, kompensacja skok 0,7.



Składniki na domowy syrop na przeziębienie:

- kilka plasterków świeżego imbiru (wedle uznania, im więcej, tym syrop bardziej piecze w język i mniej chętnie piją go dzieci),
- prawdziwy miód,
- cytryna

Przygotowanie

1. Cytrynę pokroić w plasterki i razem z imbirem umieścić w słoiczku.
2. Przykryć wszystko miodem.
3. Słoik zakręcić i odstawić do lodówki na 24 godziny (w tym czasie cytryna puści sok i syrop stanie się bardziej wodnisty, a wszystkie smaki „przegryzą się”).
4. Pić przy przeziębieniu lub na wzmocnienie odporności 3 razy dziennie po łyżeczce.

5. Na zdrowie!

