



# Jak vyrobit sirup za studena

Vaření s dětmi doma i v  
podmínkách MŠ

1. Sběr byliny  
(divizna, smrkové  
výhonky aj.)

2. Nachystat  
čistou sklenici

3. Vrstvit stejné  
vrstvy  
bylina-cukr – 3  
plátky biocitronu



Končíme vrstvou  
cukru a sklenici  
vakuově  
uzavřeme např.  
víčkem nebo 2  
vrstvami  
potravinové fólie.  
Necháme na  
slunném místě  
louhovat 10 – 14  
dní, aby bylina  
pustila silice.



Po uplynutí času přecedíme bylinu přes plátno.



Vymačkaný sirup lijeme do sterilizovaných  
sklenic, navrch dáme lžičku alkoholu a  
víčkujeme 😊



# Sirup se užívá na lžičku jako prevence infektu

