

CHWASTY W KUCHNI

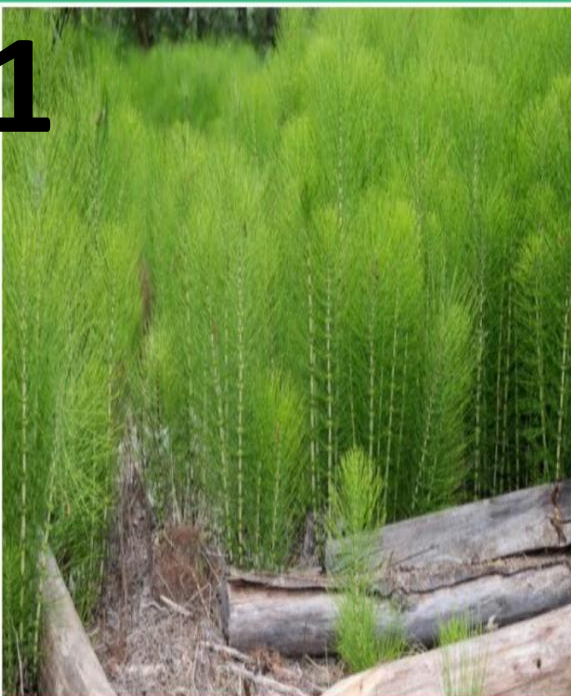
Barbara Szczodrowska





- 1. Gwiezdnica**
- 2. Mniszek lekarski**
- 3. Dziewanna**
- 4. Perz**
- 5. Perz**
- 6. Barszcz Sosnowskiego**
- 7. Macierzanka**
- 8. Czarny bez**

1



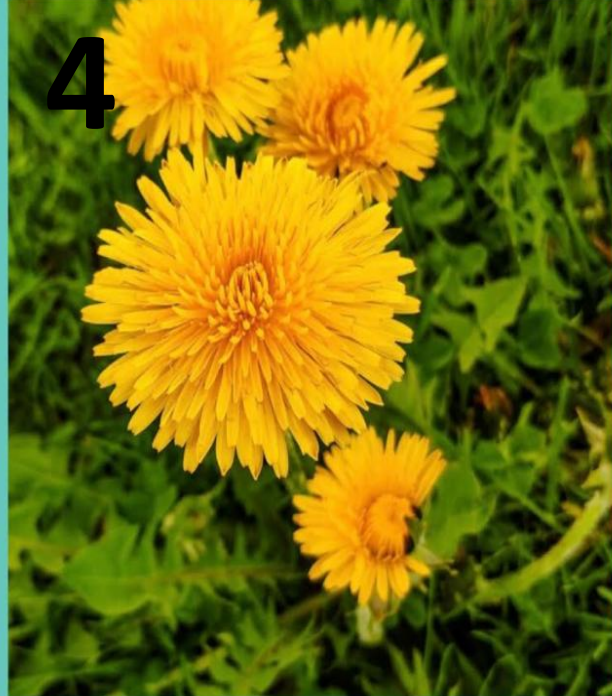
2



3



4



5



6



7



8



- 1. Skrzyp polny**
- 2. Mniszek lekarski**
- 3. Pokrzywa**
- 4. Mniszek lekarski**
- 5. Bławatek - chaber**
- 6. Perz**
- 7. Perz**
- 8. Macierzanka**

DANGER





- 1. Bieluń**
- 2. Barszcz Sosnowskiego**
- 3. Wawrzynek wilczełko**
- 4. Konwalia**
- 5. Trzmielina pospolita**
- 6. Tojad**

Przepisy:

Ciasto z pokrzywy

Składniki:

- 150 g. liści młodej pokrzywy
(wymoczona nie parzy)
- 200 g. cukru
- 3 jajka
- 200 g. oleju
- 270 g. mąki
- 12 g. proszku do pieczenia.

Przygotowanie:

Liście blendujemy z olejem, jajka ubijamy z cukrem. Do masy z jaj dodajemy mąkę, proszek i masę z pokrzyw. Pieczemy w 170 stopniach przez około 45 minut.





Lemoniada z kwiatów czarnego bzu

Składniki:

10 kwiatów czarnego bzu (duże baldachy)

2 cytryny (najlepiej ekologiczne)

1 szklanka cukru

3-4 litry przegotowanej wody

Cytryny sparzyć i dokładnie wyszorować, pokroić w plasterki.

Cukier rozpuścić w wodzie.

Z baldachów bzu nożyczkami odciąć zielone łodygi, zostawiając same kwiaty.

Do dużego wyparzonego słoika włożyć cytryny, kwiaty bzu, zalać wodą z cukrem.



Ciastka z macierzanki

Składniki:

200g masła (kostka)

2 szklanki mąki

1/2 szklanki cukru

1 żółtko

1 łyżeczka startej skórki z pomarańczy

1 łyżka suszonej macierzanki cytrynowej

Sposób przygotowania:

Utrzyj masło z cukrem na puszystą masę.

Dodaj macierzankę, otartą skórkę z pomarańczy, żółtko i nadal ucieraj.

Na koniec wsyp mąkę i ucieraj aż bez problemu zrobisz z masy kulę (jeśli ciasto jest zbyt suche, dodaj łyżeczkę wody).

Wstaw ciasto do lodówki na pół godziny

Rozgrzej piekarnik do 160 stopni. 2 blachy do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia.

Z ciasta turlaj kulki wielkości orzecha włoskiego. Ciastka umieść na blaszkach i piecz ok. 15 minut.



Do tych dań można dodać:

- Liście pokrzywy,
- Mniszek lekarski,
- Pędy perzu,
- gwiezdnicę.





Lemoniada z chabra

czas przygotowania: kilka dni

składniki:

ok. 1 litr płatków chabra bławatka

1,5-2 litry wody

10 łyżek zwykłego cukru

ew. sok z 1 cytryny

Chabry zrywamy i odstawiamy na moment, żeby wyszły z nich ewentualne żyjątka. Obrywamy same płatki chabrow. Wrzucamy je do słoika.

Wrzucamy je do słoika.

Wodę podgrzewamy, rozpuszczamy w niej cukier, wlewamy do niej sok z cytryn. Tą wodą zalewamy płatki chabrow.

Słoik zakręcamy i ustawiamy na nasłonecznionym parapecie. Dwa razy dziennie mieszamy płatki z wodą. Po 3-4 dniach płatki staną się białe. Wtedy odcedzamy napój, płatki wyrzucamy, a lemoniadę wlewamy do słoika.

Zostawiamy na 1 dzień w lodówce. Następnego dnia napój chabrowy jest gotowy do spożycia.

Ziołowe herbatki na patyku.



DZIĘKUJĘ BARDZO!

