

Czarny bez – lemoniada dla dzieci i szampan z kwiatów czarnego bzu

written by Ewa Koziół

```
[et_pb_section    fb_built="1"    admin_label="section"
_builder_version="3.0.47"] [et_pb_row    admin_label="row"
_builder_version="3.0.48"    background_size="initial"
background_position="top_left"
background_repeat="repeat"] [et_pb_column    type="4_4"
_builder_version="3.0.47"    parallax="off"
parallax_method="on"] [et_pb_text    admin_label="Text"
_builder_version="3.17.1"    background_size="initial"
background_position="top_left" background_repeat="repeat"]
```

W tym roku robiliśmy już piwo z mniszka, które wyszło wspaniale, ta goryczka i bąbelki.. byłam pod wielkim wrażeniem. Jednak muszę się wam przyznać, że z niecierpliwością czekałam na czarny bez.

Pamiętam dzień kiedy zakochałam się w kwiatkach czarnego bzu, była to niespotykane gorąca wiosna jak na Liverpool, w przerwie między zajęciami, biegnąc z jednego kampusu do drugiego wraz ze znajomą duszą wpadłyśmy z językami na wierzchu do Mark&Spencer. Ja jak zwykle miałam brać już wodę, kiedy ta swoim figlarnym akcentem z Liverpool-u powiedziała, że bierzemy „Elderflower water ” sprzedawaną w zielonych butelkach. Skoro bierzemy, to bierzemy, tak z czystej ciekawości. Wtedy nawet nie pomyślałam, że mogę zrobić ten wspaniały napój sama i słono płaciłam za tą błogą nieświadomość. Czas poszedł na przód i tak wiele się zmieniło w moim życiu. Dziś już wiem jak zrobić zapas lemoniady z czarnego bzu na całą zimę i niech mnie gęś kopnie jeśli tego nie zrobię.



[mpp_inline id="55212"]

Czarny bez – orzeźwiająca lemoniada

na upalne lato



Taka lemoniada to nie tylko orzeźwiający latem napój kwiaty czarnego bzu znane są ze swoich właściwości ochładzających i

łagodzących stany zapalne. Dlatego też czarny bez używany jest do zbijania gorączki.

Mało kto wie, że kwiaty czarnego bzu, ale i również krwawnika były jednymi z najczęściej fermentowanych roślin, które poddawano procesowi bez użycia cukru czy też drożdży. Co więcej, pomimo ich braku, taki napój musujący mogło być przechowywane latami. Ja testuję obie wersje, zobaczymy co z tego wyjdzie..



Lemoniada dla dzieci, a później szampan z kwiatów czarnego bzu

Na jeden litr lemoniady potrzebujesz:

- 1/3 szklanki miodu lub 130 g cukru (jeśli planujemy zrobić lemoniadę to użyjmy od razu miodu, zaś w

przypadku szampana lepiej jest użyć cukier)

- 1 cytryna
- 2 łyżki miodu na 1 l (tylko dla osób chcących zrobić szampan)
- 2 duże baldachy czarnego bzu (co najmniej 10 cm, ewentualnie mniejszych, ale większą ilość)
- 1 l przegotowanej ciepłej wody
- 1 łyżka octu jabłkowego

1. Zbierz suche kwiaty bzu. Warto czarny bez pozostawić na godzinę na gazecie, aby pozbyć się jego mieszkańców.
2. Kolejnym krokiem jest rozpuszczenie miodu lub cukru w ciepłej wodzie (pamiętaj, jeśli do słodzenia wybierzesz miód woda nie może być gorąca).



2. W słoiku umieszczamy wyparzoną i pokrojoną w plastry cytrynę, czarny bez w kwiatkach, wszystko zalewamy wodą

z miodem dodajemy 1 łyżkę octu jabłkowego, wszystko szczelnie przykrywamy szmatką i pozostawiamy na 48 h. W tym czasie powinniśmy zauważyć aktywność dzikich drożdży w postaci piany lub bąbelków. Jeśli ich brakuje należy dodać odrobinę drożdży piwnych lub winiarskich (ilość wg przepisu na opakowaniu).

3. Po dwóch dniach wyciągamy nasze kwiaty, pamiętajmy również, że od samego początku nastawienia naszego napoju musimy go choć raz dziennie przemieszać.

Wersja bezalkoholowa:

Po dwóch dniach, kiedy czujemy delikatne bąbelki butelkujemy i wkładamy do lodówki, aby zatrzymać pracę drożdży i pijemy na bieżąco.

Wersja alkoholowa:

5. Po przecedzeniu kwiatów, znów wlewamy je do naczynia i przykrywamy szmatką, musimy teraz odczekać około dwóch do trzech tygodni, aby dzikie drożdże przetrawiły cały cukier, poznamy to po tym, że nasz szampan z kwiatów czarnego bzu przestaje buzować, pnieć się, wtedy fermentacja ustaje.
6. Następnie na 1 litrową butelkę (muszą to być butelki z dobrego szkła, które są odporne; świetnie się nadają butelki po piwie i szampanie) dodajemy dwie łyżki miodu, korkujemy i pozostawiamy na 10 dni w ciepłym miejscu. Po tym czasie wynosimy do chłodnej piwnicy. Jak ze wszystkimi „przetworami” tego typu warto butelki umieścić w plastikowym pudełku, tak na wszelki wypadek.



UWAGI KOŃCOWE

- Jeśli nic się nie dzieje oznacza to, że nasz czarny bez dostał za mało drożdży. Należy udać się do sklepu i kupić drożdże
- Kiedy na powierzchni pojawi się pleśń, oznacza to, że

niedostatecznie mieszaliśmy nasz szampan.

- Szampan starajmy się robić w szkłe lub naczyniach kamiennych. Unikamy garnków i plastikowych wiader.

[mpp_inline id="55212"]

[/et_pb_text][[/et_pb_column][[/et_pb_row][[/et_pb_section]