



Rimedi casalinghe dalla Capriasca

gennaio 29, 2006



<http://www.ti-contact.ch/comuni/tesserete/tesserete.html>

Download  .pdf

Indice:

[Sciropo di cipolla](#)

[Sciropo di gemme di pino](#)

[Limonata di fiori di sambuco](#)

[Sciropo di fiori di sambuco](#)

[Holunderblütensirup](#)

[Sciropo di tarassaco](#)

[Sciropo di timo](#)



Grottino Centro Sociale

6950 Tesserete

Tel. 091 943 46 98

SCIROPPO DI CIPOLLA

Ingredienti:

2 cipolle piccole, piccanti (non quelle rosse)
IV cucchiari da minestra di zucchero

Procedimento:

Tritare le cipolle, aggiungere lo zucchero e lasciare al caldo (sul calorifero, vicino al camino o la stufa) fino a che si forma uno sciroppo "giallo oro".

Poi togliere ogni volta la dose necessaria e lasciare a macerare al caldo quella rimanente.

Posologia:

Bambini: 1 cucchiario tè ogni ora non diluito.

N.B.: L'olio di senape è il contenuto della cipolla che fa un processo biochimico (bioreattore) dove escono le sulfonamide (zolfo). È il primo antibiotico ci ca. 80 anni fa.

Puzza la preparazione che sono poi anche delle mollecole nell'aria.

SCIROPPO GEMME DI PINO

INGREDIENTI:

gemme di pino

1 limone

1 arancio

zucchero 1 kg. x 1 lt

ev. timo selvatico 2 manciate

Mettere in una pentola le gemme di pino(devono essere belle chiare e tenere) coprire con acqua fredda. Per ogni litro d'acqua unire 1 limone e 1 arancio a fette(BIO). Portare il tutto a bollire far sobbollire per 1/4 d'ora anche 1/2 ora. Lasciare riposare coperto per 4 ore (se si fa la sera puo` riposare anche tutta la notte). filtrare con un telo, spremere bene.

Pesare il liquido 1litro + 1 chilo di zucchero. Rimettere sul fuoco, portare a bollire e imbottigliare bollente.Una volta aperto tenere in frigo. Ottimo anche se alle gemme si unisce un paio di manciate di serpillio fresco(timo selvatico).

LIMONATA DI FIORI DI SAMBUCO

- 10 fiori di Sambuco
 - 5 lt di acqua
 - 5 limoni tagliati a fette (*)
 - 500 gr. di zucchero
 - 5 foglie di menta
- (* variante: 3 limoni + 1/2 dl. di aceto di mele)

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola o pentola (possibilmente smaltata) e mescolare bene. Coprire con un telo leggero. Esporre al sole per 4 – 6 giorni mescolando spesso. Appena si formano delle bollicine in superficie, cominciare a consumare imbottigliando il fabbisogno giornaliero (in bottiglie di PET) e mettere in frigorifero.

Questa bevanda frizzante, dissetante e profumata va consumata fresca entro ca. 5 giorni perché continuando a fermentare diventa sempre meno dolce fino a diventare amarognola.

SCIROPPO DI FIORI DI SAMBUCO

- 4 lt. acqua
- 4 kg zucchero
- 24 fiori
- 4 limoni (1/2 kg)
- 1 bustina da 50 gr di acido citrico

Scaldare l'acqua quasi bollente e aggiungere:

- 4 kg di zucchero
- i fiori
- i limoni a fette

lasciar riposare per 24 ore, spremere il tutto, colare, aggiungere l'acido citrico, lasciar riposare 1 ora ed infine imbottigliare.

Holunderblüten-Sirup

24 Holunderblüten
4 lit. Wasser
4 kg. Zucker
50 gr. Zitronensäure

Wasser zum sieden bringen, Zucker beifügen, Pfanne vom Herd nehmen, Holunderblüten beifügen.

Alles 24 Stunden zugedeckt ruhen lassen und dann filtrieren.

Zitronensäure beigeben.

Alles bis zum Siedepunkt erhitzen. In vorgewärmte Flaschen abfüllen und sofort verschliessen.

Einmal geöffnete Flaschen im Kühlschrank aufbewahren.

Die Holunderblüten sollte man nur bei sonnigem Wetter pflücken.

SCIROPPO DI TARASSACO

(tosse, buono per i bambini)

ingredienti:

300 gr di fiori freschi(solo fiori)
1 manciata di fiori di farfara
1 manciata di piantaggine (solo foglia)
1 kg. zucchero
2 limoni
3 arance
1 stecca di vaniglia

Mettere tutto in 2 litri di acqua e bollire per 10 minuti.

Raffreddare e macerare per 24 ore.

Filtrare.

Aggiungere lo zucchero e il succo dei limoni e arance e la vaniglia.

Cuocere a fuoco lento per 2 ore.

Imbottigliare a caldo.

Bere a cucchiaini o allungato con acqua.

27.4.2005 Monica (ricetta dal corso di Antonella Grassi)

SCIROPPO DI TIMO

(quantità per ca. 6.5 dl. di sciroppo)

Ingredienti:

Zucchero candito	650 gr
Acqua	3,5 dl
Timo fresco	2 manciate
Secco	2,5 manciate

Procedimento:

mettere in una pentola l'acqua con il timo (se si usa quello secco, lasciar gonfiare per 1-2 ore), aggiungere lo zucchero candito e portare ad ebollizione pian piano, far sobbollire sempre piano per 5-10 minuti. Lasciar riposare il tutto per 30-60 minuti, poi filtrare. Rimettere lo sciroppo filtrato di nuovo sul fuoco, portare ad ebollizione (non fare più bollire), imbottigliare e subito chiudere bene la/le bottiglie.

Una volta aperto la/le bottiglie conservare in frigorifero.

Posologia:

Adulti	3-5 cucchiaini da minestra al giorno
Bambini	3-5 cucchiaini da tè al giorno