



Syrop dyniowo-korzenny

Syrop dyniowo-korzenny być może znasz, niekoniecznie jednak w takim wydaniu. Ta moja wersja zawiera sok malinowy oraz kandyzowaną skórkę pomarańczową, ponieważ mimo, że lubię dynię i jej smak, to lubię też ze smakiem kombinować. Te dodatkowe składniki to kropka nad "i" – one całości nadają innego charakteru, syrop dyniowy wyszedł przepyszny!

Do czego taki syrop dyniowo-korzenny wykorzystać?

Przede wszystkim do kawy! Znasz dyniową latte? Może pod nazwą pumpkin spice latte? ☐ to bardzo popularna już kawa, możesz zamówić w wielu kawiarniach, ale możesz też przygotować w domu, we własnych czterech kątach i to niekoniecznie posiadając ekspres (ja nie posiadam). A tu zobacz moją pumpkin spice latte ☐ Herbata z syropem też jest przepyszna! Taka mocno jesienna, rozgrzewająca... Syrop dyniowo-korzenny to też doskonały dodatek do ciast i deserów, nawet lodów – dzięki niemu nadasz zupełnie innego charakteru serwowanym przysmakom.

Jadalne prezenty...

Mam taką etykietę w przepisach na blogu, ponieważ jedzeniem możemy sprawiać radość i obdarowywać bliskich. Na prezent genialnie sprawdzają się domowe ciasteczka, pierniczki, konfitury, nalewki, likiery, mieszanki przypraw... Naprawdę jest w czym wybierać i rodzaj prezentu możemy dostosować do upodobań obdarowanego.

Syrop dyniowo-korzenny może być także świetnym prezentem! Możesz już teraz przygotować większą ilość, gorący przelać do wyparzonych małych słoiczków/buteleczek, potem przewiąż wstążką i wspaniały prezent (lub dodatek do prezentu) na wiele okazji, w tym święta gotowy! Pomyśl o tym – może wśród bliskich są wielbiciele pysznych dodatków i rozgrzewających napojów ☐ W tym miejscu nie byłabym sobą, gdybym nie wspomniała, że owszem – podobno jak

się gorące do słoika wleje, zakręci i odwróci do góry dnem, to więcej nie potrzeba i nic się nie popsuje. Ale ja nie mam tyle szczęścia, dlatego sama co bym nie robiła (prócz kiszzonek) to je zaraz po zakręceniu pasteryzuję – dla pewności, wtedy już na pewno nic mi się nie zepsuje.

Syrop dyniowo-korzenny możesz przechowywać w lodówce przez kilka dni. W słoikach/butelkach, pasteryzowane, oczywiście dłużej – jak przetwory.

PRZEPIS NA SYROP DYNIOWO-KORZENNY – PUMPKIN SPICE

Składniki:

150 ml wody

6 dużych łyżek **puree z dyni (przepis)**

5 łyżek brązowego cukru (może być też biały)

1 łyżka cukru waniliowego

2 łyżki soku malinowego

1 gwiazdka anyżu

1 łyżeczka cynamonu

1/2 łyżeczki tartej gałki muszkatołowej

6-7 goździków

3 ziarenka czarnego pieprzu

1 łyżka kandyzowanej skórki pomarańczowej*

Sposób przygotowania:

Wodę wlej do rondelka i podgrzewaj z cukrami, aż się rozpuszczą. Dodaj **puree z dyni**, sok malinowy, przyprawy oraz kandyzowaną skórkę pomarańczową*. Wszystko razem gotuj przez około 5-6 minut, jednocześnie mieszając (całość będzie gęsta, taki trochę mus, więc może przywierać do dna lub pryskać. Na koniec przecedź/przetrzyj przez sitko, by usunąć dodatki, czyli uzyskać jednolity, płynny syrop.

*Jeśli nie masz kandyzowanej skórki pomarańczowej, dodaj świeżo otartą skórkę z pomarańczy (tylko wierzch, bez białej błonki, bo ona powoduje gorzki posmak) – tu możesz też dodać odrobinę świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy. Sprawdzi się też, np. aromat pomarańczowy (taki do ciast). Oczywiście możesz też składnik pominąć zupełnie.