Domowy syrop na bolące gardło

Od kilku dni trwa już nowy rok szkolny. Najmłodszy poszedł do przedszkola i się przeziębił. Duży się jeszcze trzyma:)

W spiżarce domowej pojawił się sprawdzony syrop na bazie imbiru, cytryny i prawdziwego miodu. Jest bardzo smaczny, nie za ostry, bo nie przesadziłam z imbirem, ale za to słodycz przeplata się z kwaskiem cytryny. Doskonale łagodzi ból gardła i napady suchego kaszlu.

Zdjęcie na szybko, jak zwykle przy dwójce dzieci, pomiędzy praniem, obieraniem jabłek, obiadem itp… Na parapecie ułożyłam papierową torebkę, na niej ułożyłam większość rekwizytów, zmierzyłam światło, na koniec ustawiłam słoik z syropem. Tak, by światło nie wpadało wprost na słoik, ustawiłam biały karton za słoikiem z syropem. Uznałam, że doskonale zgrają się z syropem wysuszone plastry pomarańczy, które trzymam w swojej szafce z dekoracjami kuchennymi od X już czasu. A że dzień był słoneczny, to odbiłam wpadające przez okno światło. Aparat Sony ILCE-7, ogniskowa 90mm, F/4, 1/250s, matrycowy tryb odmierzania, kompensacja skok 0,7.

Składniki na domowy syrop na przeziębienie:

- **kilka plastrów świeżego imbiru (wedle uznania, im więcej, tym syrop bardziej piecze w język i mniej chętnie piją go dzieci),**
- **prawdziwy miód,**
- **cytryna**

Przygotowanie

1. Cytrynę pokroić w plasterki i razem z imbirem umieścić w słoiczku.
2. Przykryć wszystko miodem.

3. Słoik zakręcić i odstawić do lodówki na 24 godziny (w tym czasie cytryna puści sok i syrop stanie się bardziej wodnisty, a wszystkie smaki „przegryzą się”).
4. Pić przy przeziębieniu lub na wzmocnienie odporności 3 razy dziennie po łyżeczce.
5. Na zdrowie!

Tartaletki – mini kruche babeczki z owocami leśnymi

Są w sam raz na jeden kęs. Oczywiście można je zrobić większe, ale pomyślałam, że takie mini są bardziej urokliwe. I chyba miałam rację:) Kuszą w lodówce, a czekają na jutrzejsze urodzinki Kapselkowe. Z przepysznym kremem cytrynowym…

Kruche ciasto:

- **250 g mąki pszennej**
- **150 g masła**
- **3 łyżki cukru pudru (u mnie fruktoza)**
- **1 jajko**
- **1 łyżka zimnego mleka**

Krem cytrynowy:

- **250 g serka homogenizowanego (u mnie odtłuszczony i bez cukru)**

- **100 g śmietany (np. 30%)**
- **60 g cukru pudru (u mnie fruktoza)**
- **skórka z połowy otartej cytryny**

Ciasto

1. W misie rozgnieść wszystkie składniki, uformować kulę i wstawić do lodówki na minimum 30 minut.
2. Wyjąć kulę z lodówki. Ponieważ jest ona dość kleista potrzebna będzie mąka do podsypywania. Rozwałkować ciasto na grubość 4 mm.
3. Wyciąć kształt większy niż średnica foremek i wyłożyć foremki ciastem. Ponakłuwać widelcem spód.
4. Wstawić do nagrzanego piekarnika (190 stopni) i piec przez 15 minut (zależy od rozmiaru foremek) do złotawego koloru.
5. Wyjąć i odstawić do wystygnięcia.

Krem:

1. Wszystkie składniki połączyć razem i wymieszać na gładką masę.
2. Nakładać do foremek, udekorować owocami leśnymi.
3. Smacznego!