

Napój z kwiatów czarnego bzu z Puszczy Mariańskiej



Autor: fot. arch. UMWM

Budy Kałki to miejscowość leżąca w gminie Puszczy Mariańskiej, położonej w południowo-zachodniej części Mazowsza, na styku Równiny Łowicko-Błońskiej i Wysoczyzny Rawskiej. Są to tereny oddalone od obszarów przemysłowych, charakteryzujące się dużą różnorodnością flory.

Tereny czyste ekologicznie

Blisko połowa powierzchni gminy Puszczy Mariańskiej objęta jest ochroną krajobrazową i gatunkową. Często spotykaną, występującą na tym terenie **rośliną** jest **czarny bez**, zwany także **dzikim**, **psim**, **lekarskim** lub **aptekarskim**. Jest to krzew rosnący przy chatkach, drogach, czasem w pobliżu rzek lub strumieni, o specyficznym zapachu kwiatów.

Kwiaty czarnego bzu najlepsze na przeziębienie

Plantacje czarnego bzu zakładano już w XX w. Najczęściej w **czerwcu** lub **na początku lipca** zbierano **kwiaty** czarnego bzu. Z owoców czarnego bzu wytwarzano syropy i soki, **kwiaty najczęściej suszono**, stosując jako herbatę lub parząc jak zioło.

Suszone były **całe baldachy** na rozłożonych płatach w zacienionym miejscu.

Gdy zupełnie wyschły, okruszało się je, odsiewało przez rzadkie druciane rzeszoto i pakowano do worków. **Prawidłowo ususzony kwiat** bzu powinien mieć barwę **żółto-białą**. Pozbawione baldachów kwiaty, **zalewano** przegotowaną **wodą z cukrem** w dużym słoju. Szczelnie zakrywane słoje odstawiano do zaciemnionego miejsca. Następnego dnia dodawano plasterki **cytryny** razem ze skórką. Po kilku dniach uzyskany płyn odciskany był przez lniane płótno i przelewany w butelki. Aby przedłużyć jego świeżość i zapobiec fermentacji, napój poddawano pasteryzacji w temperaturze 80°C przez około 15 minut. W zimowe wieczory napój z kwiatów z czarnego bzu **rozgrzewał i pomagał przy przeziębieniu**, latem z dodatkiem mięty, doskonale gasił pragnienie. Z owoców bzu przygotowywano także **powidła** lub **polewkę**.

Podmiot udostępniający: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Wytworzył: Agnieszka Kalińska (RW)

Data wytworzenia: 27.11.2023

Opublikował w BIP: [Urszula Sabak](#)

Data opublikowania: 27.11.2023 11:36

Ostatnio zaktualizował: [Urszula Sabak](#)

Data ostatniej aktualizacji: 27.11.2023 11:36

Liczba wyświetleń: 41

Rejestr zmian

UWAGA

