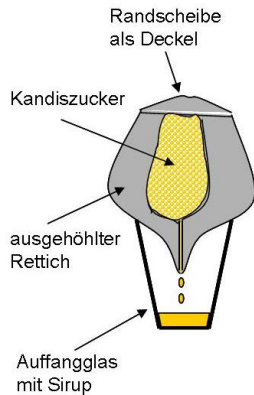


Anleitung zur Herstellung von Sirup aus schwarzem Rettich:



Anwendung:

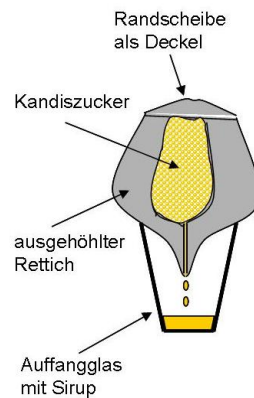
Bei Husten und Heiserkeit nach Bedarf einnehmen

Das Prinzip dieses Sirups besteht darin, dass der Zucker die Feuchtigkeit aus dem Rettich herauszieht und somit auch seine Wirkstoffe. Der Zucker wird flüssig und enthält die heilkräftigen Inhaltsstoffe des Rettichs.

Anleitung:

- schneide am oberen Rand des Rettichs eine Scheibe (Deckel) ab
- höhle den Rettich mit einem Messer bzw. mit einem Löffel aus. Beachte, dass der Rand mindestens 1 cm dick sein sollte
- steche mit einer Stricknadel oder einem Schaschlikspiess ein Loch bis zur Spitze, damit später der Sirup abfließen kann
- fülle in den Hohlraum Kandiszucker (der Kandiszucker kann auch mit dem klein geschnittenen Rettich vom Aushöhlen vermengt werden)
- stelle den Rettich mit der Spitze nach unten auf ein Glas, als Auffangbehälter
- lege den Rettichdeckel darüber
- nach kurzer Zeit beginnt sich Sirup zu bilden, der sich im Glas sammelt und eingenommen werden kann
- der entstehende Hohlraum im Rettich kann ständig mit Kandiszucker nachgefüllt werden, bis kein Sirup mehr fließt bzw. der Rettich welk wird.

Anleitung zur Herstellung von Sirup aus schwarzem Rettich:



Anwendung:

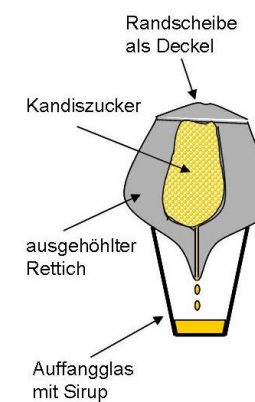
Bei Husten und Heiserkeit nach Bedarf einnehmen

Das Prinzip dieses Sirups besteht darin, dass der Zucker die Feuchtigkeit aus dem Rettich herauszieht und somit auch seine Wirkstoffe. Der Zucker wird flüssig und enthält die heilkräftigen Inhaltsstoffe des Rettichs.

Anleitung:

- schneide am oberen Rand des Rettichs eine Scheibe (Deckel) ab
- höhle den Rettich mit einem Messer bzw. mit einem Löffel aus. Beachte, dass der Rand mindestens 1 cm dick sein sollte
- steche mit einer Stricknadel oder einem Schaschlikspiess ein Loch bis zur Spitze, damit später der Sirup abfließen kann
- fülle in den Hohlraum Kandiszucker (der Kandiszucker kann auch mit dem klein geschnittenen Rettich vom Aushöhlen vermengt werden)
- stelle den Rettich mit der Spitze nach unten auf ein Glas, als Auffangbehälter
- lege den Rettichdeckel darüber
- nach kurzer Zeit beginnt sich Sirup zu bilden, der sich im Glas sammelt und eingenommen werden kann
- der entstehende Hohlraum im Rettich kann ständig mit Kandiszucker nachgefüllt werden, bis kein Sirup mehr fließt bzw. der Rettich welk wird.

Anleitung zur Herstellung von Sirup aus schwarzem Rettich:



Anwendung:

Bei Husten und Heiserkeit nach Bedarf einnehmen

Das Prinzip dieses Sirups besteht darin, dass der Zucker die Feuchtigkeit aus dem Rettich herauszieht und somit auch seine Wirkstoffe. Der Zucker wird flüssig und enthält die heilkräftigen Inhaltsstoffe des Rettichs.

Anleitung:

- schneide am oberen Rand des Rettichs eine Scheibe (Deckel) ab
- höhle den Rettich mit einem Messer bzw. mit einem Löffel aus. Beachte, dass der Rand mindestens 1 cm dick sein sollte
- steche mit einer Stricknadel oder einem Schaschlikspiess ein Loch bis zur Spitze, damit später der Sirup abfließen kann
- fülle in den Hohlraum Kandiszucker (der Kandiszucker kann auch mit dem klein geschnittenen Rettich vom Aushöhlen vermengt werden)
- stelle den Rettich mit der Spitze nach unten auf ein Glas, als Auffangbehälter
- lege den Rettichdeckel darüber
- nach kurzer Zeit beginnt sich Sirup zu bilden, der sich im Glas sammelt und eingenommen werden kann
- der entstehende Hohlraum im Rettich kann ständig mit Kandiszucker nachgefüllt werden, bis kein Sirup mehr fließt bzw. der Rettich welk wird.