



Hostsirap

1. Plocka granstrunt av en fingernagels storlek eller tallstrunt som inte är längre än ett pekfinger.
2. Varva strunten med honung eller socker i en glasburk, vartannat lager strunt, vartannat honung.
3. Skruva på locket och ställ burken i ett väster- eller österfönster.
4. Låt stå i 3-4 veckor. Skaka och vänd burken varje dag.
5. När strunten tappat färgen och honungen smält till en gyllenbrun trögflytande vätska är sirapen klar.
6. Sila och häll på mörk glasflaska. Förvara i kylskåp. Håller i drygt ett år.

Det går också att ersätta granstrunten med tallstrunt, färsk timjan eller färsk gul lök.