

Angelika gyöngyvirág

Szerző: -ka-p-r-

2007. augusztus 29.

Utolsó frissítés: 2007. szeptember 13.

Az Angelika, népies nevén angyalgyöngyvirág Európa magasabb hegyvidékein őshonos, hazánkban termesztett kőnénnyel, melynek gyökerét likőralkotó, gyomorkeserűk és a rózsa borok, vagy különleges deszertek készítésére használhatjuk fel. Gyomor, bél, illetve idegi eredetű bántalmak kapcsán kifejtett kedvező hatásait orvosok is ismerik az népi gyógyászatban.

Receptek:

Ártóanyagcsökkentő (aperitif) 5-5 gr angelikagyöngyvirág, gyömbér, benedekfű, ezerjófű, és narancshéj mozsárban megkeverve 1/2 g gőzbe és áztassuk be 6 dl vodkába, vagy 5 dl jászminőségű tiszta likőrbe. Időnként meg kell hagyni a tinktúrát napon keresztül a tinktúrát, majd vegyük ki a fűszereket, nyomkodjuk ki, és szárazra le vattázzuk. Ezen kivonathoz hozzáadjunk 40 dkg barnacukorral és 4 dl - illetve a tinktúra esetében 5 dl - vízben feloldva szirupot készíthetünk. Barnacukor helyett használhatunk virágméz is.

Angyali díszítés (desszert) 4 tojássárgáját 25 dkg porcukorral habosra keverjük, majd hozzáadjunk 1-1 csapott evőkanál finomra aprított angelikagyöngyvirág, narancshéjat, fahéjat, kőshegynyi árnizst, 4 csapott evőkanál lisztet és aprított mandulát. Az összekevert masszához hozzáadjuk a felvert tojásfehérjéket is, majd ujjnyi vastagon, tetszőleges formájúra végigott ostyalapokra kenjük azt. Előmelegített sütőben, takaróklóingon kb. 15-20 percig sütjük, majd miután kihűlt, a tetejére szórunk 1-1 szem pirított mandulát vagy diót.