

Tijm



Thijmsiroop maken

Tijm is een overheerlijk keukenkruid maar heeft ook helende kwaliteiten. Onze Griekse en Romeinse voorvaders maakten al gretig gebruik van dit kruid en de Egyptenaren gebruikten tijm als hoofdingrediënt bij het balsemen. De ontsmettende en antibacteriële werking werd toen al gewaardeerd en is tot vandaag nog een niet te onderschatten

hulpbron in de strijd tegen meerdere kwalen

- 100 g verse tijm
- 200 g rietsuiker of kandisuiker
- 6 dl water :

Bereidingswijze:

Spoel de vers geplukte tijm met veel water. Laat de tijm vervolgens tien minuten koken in het water (ongeveer 6 dl) .

Zeef het ingekookte tijmsap en giet over in een andere kookpot, doe er de suiker bij, laat opnieuw gedurende een kwartier inkoken tot er een siroopachtige emulsie overblijft. Giet de siroop in steriele flessen (voorverwarmd : om het barsten van de flessen te voorkomen). Sluit de flessen na het





De zaadkist

Een extra grote wijnkist en nog wat andere resten, kunnen hier perfect voor dienen.

Alleen nog twee sluitingen halen bij de doe het het zelf.

Een beetje zagen, schaven, schuren en schroeven en voor de afwerking een leuk passend plaatje van een oude zaadcatalogus

