



Thijmsiroop

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 afkoelen en bewaar ze op een koele, donkere plaats (kelder – koelkast). Deze siroop kan het ganse jaar bereid worden maar in september is tijm wel het meest aromatisch !



Zaadkist

De zaadkist

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

Alleen twee sluitingen bij de doe het zelf.

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

