

## Varenie s bazou

Varenie s bazou a bobuľovitými plodmi môže byť chaotické, ale zábavné. Baza má plno zdraviu prospešných vlastností a ako liečivo sa používa už celé storočia. Môžete si vyhľadať online ďalšie recepty, napríklad zo stránky [www.woodlandtrust.org.uk](http://www.woodlandtrust.org.uk)

## BAZOVÝ SIRUP

### Prísady:

2,5 kg bieleho cukru, 2 nevoskované citróny, 20 čerstvých kvetov bazy, 85 g kyseliny citrónovej

### Postup

Nasypte do veľkého hrnca cukor a prilejte 1,5 litra vody. Jemne zahrievajte, ale nevarte, pokým sa nerozpustí cukor. Občas zamiešajte. Nastrúhajte kôru z citrónov pomocou škrabky na zemiaky a potom nakrájajte citróny na kolieska. Akonáhle sa cukor rozpustí, privedte hrniec sirupu do varu a potom odstavte zo sporáka. Naplňte samostatnú nádobu studenou vodou. Prepláchnite kvety bazy, aby sa uvoľnili nečistoty alebo hmyz. Precedte kvety, otrepte jemne prebytočnú vodu a vložte ich do sirupu spolu s citrónovou kôrou a kyselinou citrónovou, potom dobre premiešajte. Panvicu prikryte a nechajte lúhovať 24 hodín. Cedidlo vyložte čistou kuchynskou utierkou a umiestnite ho nad hrniec alebo veľkú misu. Naberte sirup – nechajte ho pomaly precediť. Zahodte zvyšky kvetov zachytených na kuchynskej utierke. Pomocou lievika a naberačky naplňte sterilizované fľaše (umyte sklenené fľaše v umývačke riadu alebo dobre umyte v mydlovej vode. Opláchnite a potom nechajte vyschnúť v rúre pri nízkej teplote). Takto pripravený sirup je ihneď vhodný na pitie a vydrží v chladničke až 6 týždňov.

*Recept z BBC Good Food online*

## Vyprážené bazové kvety

### Prísady:

2 veľké vajcia, 100 g hladkej múky, 300 ml mlieka, očistené čerstvé bazové kvety, práškový cukor, maslo, citrón

### Postup:

Pripravte obyčajné cesto na palacinky, vyšľahajte spolu mlieko, vajcia a múku. Rozohrejte na panvici maslo. Ponorte kvet bazy do cesta a kvety na panvici opečte stonkou hore. Podávajte so stonkou, posypte práškovým cukrom a polejte šťavou z citróna.



## Bazový džem

### Prísady:

500 g plodov bazy čiernej, 400 g cukru na džem, 1 polievková lyžica citrónová šťava

### Postup:

Vložte tanier do mrazničky. To vám pomôže neskôr zistiť, či je džem hotový. Bobule zo stoniek odstráňte vidličkou a dôkladne umyte, aby ste odstránili zvyšky listov a stopiek. Umiestnite bazu na panvicu a jemne ju rozdrvte pučidlom na zemiaky, len toľko, aby ste uvoľnili časť šťavy, ale zachovali ste určitú štruktúru bobúľ. Pridajte cukor a citrónovú šťavu do panvice a nechajte dusiť na miernom ohni. Stále miešajte, aby sa džem neprilepil na dno panvice. Varte asi 20 minút, odstráňte všetku nečistotu, ktorá vypláva na povrch. Aby ste vyskúšali, či má džem správnu konzistenciu, vyberte tanier z mrazničky a na tanierik položte malú vzorku džemu. Odložte tanier na niekoľko minút do chladničky; ak džem vytvorí ovocnú kožu, je hotový. Ak to tak nie je, opätovne ho povarte a test opakujte každých 5–10 minút, kým nebude pripravený. Dajte džem do sterilizovaných nádob a po úplnom vychladnutí utesnite dózy a pripevnite štítok s dátumom výroby. Džem vydrží na chladnom a tmavom mieste 1 rok. Uchovávajte po otvorení v chladničke.



## „Dobyl som hrad“ svätôjánsky obrad a torta

ku koncu knihy od Dodieho Smitha Cassandra oslavuje svätôjánsku slávnosť, vyrába girlandu z kvetov, páli soľ a bylinky, zapáli vatru a zje slávnostný koláč. Skúste vymyslieť recept na tortu, do ktorej by ste použili ako prísadu bazový sirup alebo bazový džem.



Elderflower cake

## Využitie bazy

Baza je veľmi všestranným materiálom. Dá sa použiť na výrobu jednoduchých remeselných predmetov ako sú bábky, pišťalky a požiariarne potrebie. Ľahko sa krája a dužina sa dá odstrániť, aby vznikla dutá trubica, ktorá sa dá použiť na mnoho spôsobov - viď nižšie pre inšpiráciu.

Remeslá z bazy



Elder crafts

## MÝTY A PRÍBEHY O BAZE ČIERNEJ

„Baza čierna je hlboko spojená s ríšou víl. Hovorilo sa, že ak niekto sedel alebo spal na svätého Jána pod bazou, mohol vidieť víly alebo dokonca vidieť ich, ako idú na svoje svätajánske hody. Avšak hrozilo nebezpečenstvo, že bude unesený do podsvetia a nebude môcť ujsť. Baza je spájaná s duchovnou bytosťou alebo s kráľovnou, ktorá je strážkyňou podsvetia, kde prebývajú víly a duchovia mŕtvych. Baza je často zasadená na cintorínoch a kedysi sa umiestňovali kríže s bazou na nových hrobách, pravdepodobne aby pomohli duchom pri prechode na druhý svet.“

Incredible Edible Todmorden

V sérii Harryho Pottera od J. K. Rowlingovej je najsilnejší prúтик čarodejníckeho sveta vyrobený z bazy a ako jeden z troch „Darov smrti“ bol údajne vytvorený samotnou Smrťou. Skúmajte mýty a príbehy súvisiace s bazou a využite ich ako podklady pre spontánne rozprávanie príbehov a remeslá.

Mýty o bazovom strome



Elder tree myths

## Korálky z bazy

Toto je jednoduchá a veľmi uspokojujúca činnosť. Pomocou záhradníckych nožníc alebo píly na kov zastrihnite/zrežte dlhé rovné stonky bazy (asi hrúbka vášho prsta). Kôru olúpte alebo orežte - alebo ponechajte, aby to vyzeralo prírodzenejšie. Potom nakrájajte stonky na menšie kúsky veľkosti korálikov. V strede vydlabte mäkkú dreň pomocou kolíka alebo bambusovej tyčinky na kebab. Koncom jari kôra na dreve z bazy čiernej zhustne a dajú sa do nej vyrezávať vzory. Navlečte korálky na šnúrky a vyrobte náhrdelníky, náramky alebo ozdobné girlandy.

