

Les sirops des Petits Jardiniers

Préparés de manière artisanale à partir de plantes ramassées ou cultivées en Chartreuse, ces sirops vous apportent le meilleur de la plante.

Tous les ingrédients utilisés pour leur fabrication sont issus de l'Agriculture Biologique .

**A DILUER DANS DE L'EAU FRAICHE OU CHAUDE, DANS DU VIN BLANC POUR UN
APERITIF ORIGINAL, OU MEME PUR POUR PROFITER DES VERTUS..!**

**SANS CONSERVATEUR NI COLORANT, ILS DOIVENT ETRE PLACES AU REFRIGERATEUR
APRES OUVERTURE**

- **Sirop d'Angélique:** L'Angélique est une très grande plante de la famille des Ombellifères donnant des fleurs à plus de 2 mètres de hauteur. Elle met 2 années à fleurir et toute la plante est médicinale : sa racine, ses feuilles, ses fruits. Elle est tonique, relaxante, apéritive, digestive et aphrodisiaque.
Le sirop est fabriqué à partir des pétioles, c'est à dire des tiges des feuilles.
Il est délicieux pur, en nappage sur des fruits, des crêpes, des yaourts,...
Avec du vin blanc, il donnera également un kir très agréable.
- 1 **Sirop de Serpolet :** Petit cousin du thym, le Serpolet en a les mêmes propriétés antiseptiques, mais avec un goût moins brûlant.
Le sirop est préparé avec les fleurs.
Dilué dans l'eau froide, il est rafraîchissant,
Consommé pur il a un effet positif sur les toux et les gorges irritées.
Dilué dans l'eau chaude, il donnera une boisson réchauffante et sucrée.
- 1 **Sirop de Menthe Bergamote :** Cette menthe particulière a un délicieux goût de bergamote qui rend le sirop très original et apprécié pour ses qualités rafraîchissantes. A marier avec du blanc sec ou pétillant pour un apéritif hors du commun !
- 2 **Sirop de feuilles de Cassis :** Le cassis est bien connu pour ses fruits, mais ses feuilles sont également très parfumées et utilisées comme diurétique pour combattre les rhumatismes. Le sirop est très agréable et rafraîchissant, dilué dans l'eau froide et peut aussi être utilisé en kir.
- 3 **Sirop de Lavande :** Cette plante évoque les paysages de Provence, pourtant c'est bien une plante de montagne que je cultive à 1 000 m d'altitude. Tout le monde connaît son odeur et ses propriétés relaxantes. Très parfumé, c'est un sirop à utiliser en nappage, ou classiquement dans l'eau fraîche et également en kir.
- 4 **Sirop de fleurs de Sureau :** Le sureau est un arbre de la famille du chèvrefeuille donnant des petits fruits noirs acres que l'on peut mettre en confiture. Pour la confection du sirop, j'utilise les fleurs que je ramasse dès le mois de mai.
Le sureau a des vertus dépuratives et régulatrices de la température
Mélangé dans les proportions de 1 pour 8 de l'eau fraîche plate ou gazeuse, le sirop fait une boisson parfumée et rafraîchissante.
Il se marie également très bien avec un vin blanc sec, pour faire un kir original.