Gurmánské domácí speciality:

Kozičkový sirup

50 květů, 30 g kyselky citronové, 2 l vody, 2 citrony, cukr
Vodu s citrony svaříme, vychladíme a zalijeme omyté květy posypané kyselkou. Trochu pomačkáme a necháme 24 hod. stát. Vymačkáme, přecedíme, přidáme cukr – na l šťávy 1 kg cukru. Zahřejeme na 30 C, plníme do steril. sklenic. Na vršek kápneme pár kapek alkoholu (i do víčka**).** Nebo klasicky sterilujeme.

Ovocná šťáva za studena

2,5 kg ovoce prolijeme 2 l vřelé vody. Přidáme 80 g kyselky a necháme 24 hod. stát. Přecedíme, moc nemačkáme a vmícháme 2,5 kg cukru. Můžeme klasicky sterilovat.
Nebo
2,5 kg ovoce, 1,5 l vody, 50 g kyselky, na 1 l šťávy ¾ cukru
1,5 kg ovoce, 1,5 l vody, 45 g kyselky, 2 kg cukru