



Лимоны с кожицей нарезают и варят с цветками акации около 10 мин. Дают отстояться, отжимают через марлю, добавляют сахар и варят до готовности. Горячее разливают в банки и закатывают. Вместо лимонов можно использовать лимонную кислоту, которую кладут за несколько минут до окончания варки.

500 г цветков акации белой, 1,5 кг сахара, 2 лимона или 0,5 ч ложки лимонной кислоты, 1 л воды.

Варенье из лепестков белой акации. Лепестки акации опускают в 0,5 л кипятка на 10 мин. Всыпают сахар, варят далее, как любое другое варенье. Перед снятием с огня добавляют лимонную кислоту. Удаляют пену, охлаждают, разливают по банкам.

60 г лепестков, 1 кг сахара, 1 ч.ложка лимонной кислоты. Чай из лепестков акации. 1 ч ложку сухих лепестков акации заливают кипятком, настаивают 3—5 мин. Пьют с медом или вареньем.