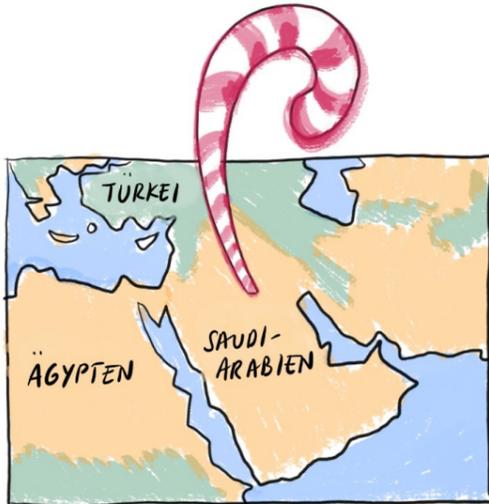




# WER HAT DEN SIRUP ERFUNDEN?

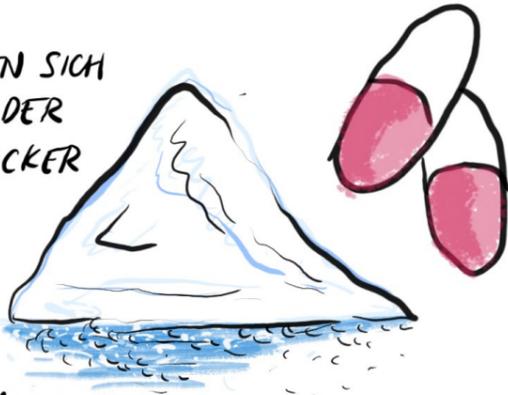
DIE SIRUPS, SORBETS UND BONBONS, DIE WIR HEUTE LIEBEN, VERDANKEN WIR DEM EINFALLSREICHTUM DER ARABER.



DIE EUROPAER ENTDECKTEN DIESE SÜSSIGKEITEN WÄHREND DEN KREUZZÜGEN. DAS WAREN GANZ LANG KRIEGE ZWISCHEN CHRISTEN UND MUSLIMEN IM MITTELALTER.

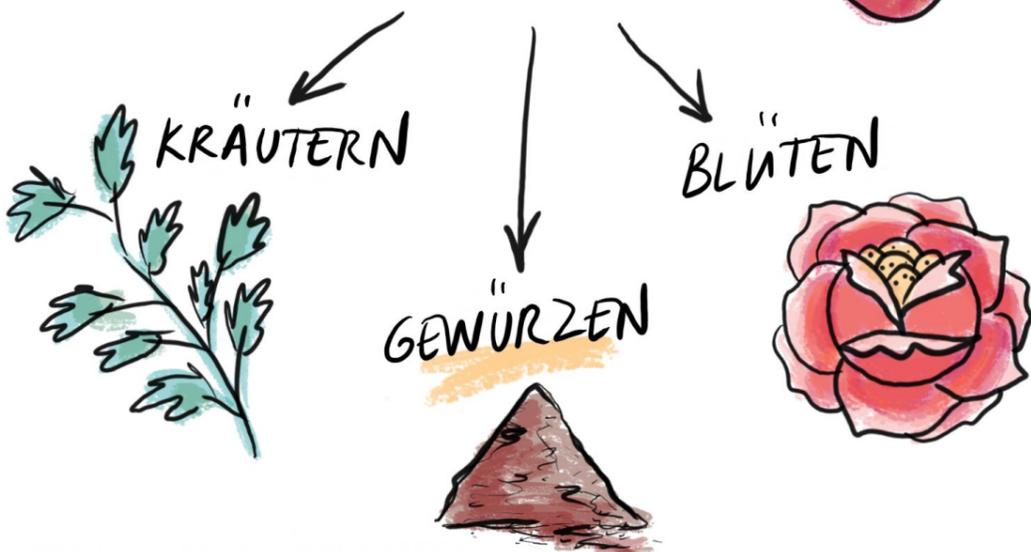
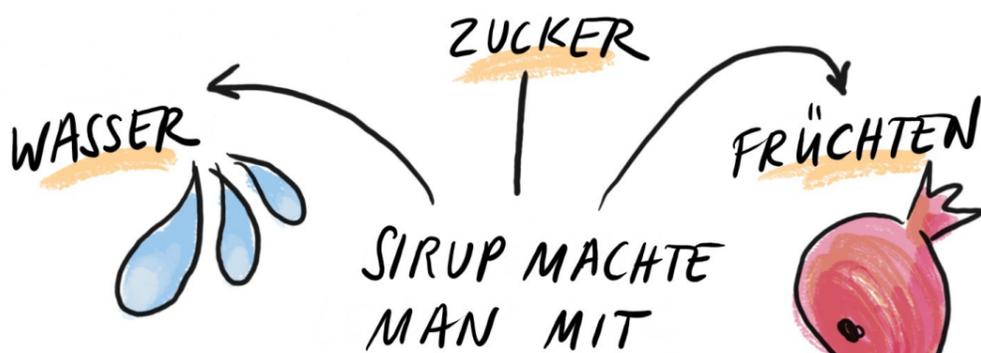
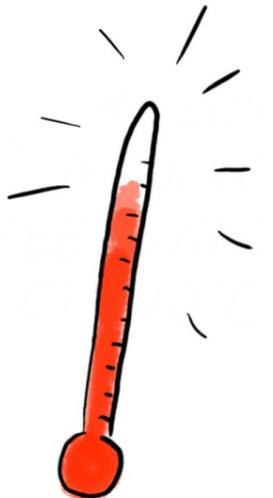


DIE ERSTEN SIRUP-REZEPTE FINDEN SICH IN DEN ALTEN ARZNEIBÜCHERN DER ARABER, DENN FÜR SIE WAR ZUCKER MEDIZIN.



DARUM IST ES KEIN ZUFALL, DASS WIR HEUTE SIRUP ALS ERFRISCHUNGSGETRÄNK UND HEILMITTEL Z.B. GEGEN HUSTEN KENNEN.

WIRD SIRUP AUF 135 BIS 140°C ERHITZT, ENTSTEHT EINE ZUCKRIGE MASSE, AUS DER BONBONS GEMACHT WERDEN!



UND AHORNSIRUP? DEN HABEN ZUERST INDIANER PRODUZIERT, INDEM SIE DEN SAFT DES ZUCKER-AHORNS ERHITZTEN. UND DAS LANGE BEVOR DIE EUROPAER IM 15. JH. NACH AMERIKA KAMEN.



FÜR SORBET NIMMT MAN DASSELBE UND ERSETZT NUR DAS WASSER MIT EIS!

