**Sok od zove**

45 cvetova zove,
5 l vode,
3 kg šećera,
3 limuntusa.

Skuvati vodu sa šećerom. Ohladiti i dodati cvetove zove. Ostaviti da odstoji 24 sata.
Onda procediti i umešati limuntus.Sok razliti u boce i ostaviti na hladnom i mračnom mestom.
Ako ste u mogucnosti da naberete i cvet bagrema,bilo bi idealno dodati 2-3 u ovu smesu.

**Dzem od bobica zove**

Sastojci:
\* 1 kg zrelog ploda zove
\* 1 kg prosušenih bobica grožđa
Priprema:

Plod oprati, skinuti sa drške i ispasirati. Isti postupak ponoviti sa bobicama grožđa. Sjediniti dve kaše i sitati u tegle bez termičke obrade. Konzumirati nekoliko kašika dnevno.

**Džem za poboljšanje probave**

300g svežih bobica zove

10 suvih smokava

sok od jedne pomorandže

dve supene kašike komorača

Smokve ostavite preko noći u vodi, ujutro ocedite i iseckajte, pa pomešajte sa bobicama zove, smrvljenim semenkama komorača i sokom od pomorandže, pa kuvajte na tihoj vatri dok ne dobijete pire. Na šolju ovog pirea dodajte šolju smeđeg nerafinisanog šećera i kuvajte još nekoliko minuta. Toplo sipajte u čiste tegle zagrejane u rerni na 50 stepeni. Dobro zatvorite i čuvajte u frižideru. Dnevno jedite po jednu do dve kašike ovog džema za doručak ili večeru iz šolju čaja od lana.

**Lekovita krem čorba**

 Operite kilogram bobica i kuvajte ih u litru vode sa četiri karanfilića, dva štapa cimeta, 200 grama meda i sokom od jednog limuna. Kada voda provri, smanjite temperaturu i ostavite da se krčka oko 35 minuta. Za to vreme oljuštite šest jabuka, iseckajte ih na manje komade i kuvajte u čorbi dok ne omekšaju. Izvadite sastojke, ispasirajte ih u pire, vratite u čorbu i sačekajte da ponovo provri, a zatim sklonite sa ringle.

**Pohovana zova**

Sastojci: 100g brašna,1/2l vode, malo soli, 3 jaja, 12 cvetova zove, 100g margarina, šećer sa cimetom
Priprema: Brašno, voda i so izmešati s jajima. Cvet zove umače se u to retko testo i peče na puteru okrenut tako da peteljke štrče gore. Peče se vrlo brzo, a pečeni cvet se pospe šećerom i cimetom. Jede se toplo.