



Saft af blomsterne fra syrener – og fra hyld

[Syrenerne](#) blomstrer og pryder både haver og landskab. [Hylden](#) er både til pryd og til bær, men begge kan også bruges til saft. Hyldeblomstsaft og syrenblomstsaft.

Det er et sjældent koldt og blæsende forår vi har haft. Men ét gode er der kommet ud af det, planterne blomstrer meget og længe. Syrenerne er så småt ved at være færdige, og hylden står på spring. For begge gælder, at blomsterne kan bruges til andet end at nyde ved synet og ved duften. De kan også bruges i køkkenet, de kan bruges til saft!



Hyld

Hyldeblomstssaft er nok den bedst kendte af de to, og skøn er den jo.

Gør sådan her:

Pluk 50 blomsterskærme og klip stilkene af (når du har rystet insekterne af dem). Stilkene giver bitterhed til saften.

Kom blomsterne i en stor gryde

Skær 3 usprøjtede citroner i skiver og læg dem på blomsterne

Tilsæt 2 kg rørsukker og til sidst hældes 2 ltr. kogende vand på.

Nu sættes gryden med låg på et køligt sted, i kælderen, i garagen eller evt. i et skyggefuldt nordhjørne bag huset.

Efter 3 dage kan saften hældes gennem et klæde og er klar til brug som saft, i is, i hvidvinen eller i kager.

Snyd ikke dig selv for også at prøve saften og synet af den utroligt smukke [rødbladede hylde](#). Flottere fås det ikke!



Syren

Mange vil nok være bange for at ødelægge næste års blomstring, hvis de plukker blomster af [syrenerne](#) nu. Men

bare rolig, blomsterknopperne til næste års blomstring afsættes på de nye skud fra i år, og modner først hen i juli.

Så pluk endeligt løs af syrenerne og lav en skøn syrensaft.

Gør sådan her

Kog en lage af:

1 ltr. vand

1 kg rørsukker

og skrællen og saften af 2 usprøjtede citroner.

Lad lagen køle ned til lige under 40 grader

Klip syrenblomster fra de kraftigste grene på busken. Ryst dem godt, så du ikke får alt for mange insekter med i saften og mål op. Der skal være ca. 2 ltr.

Fyld blomsterne i sylteglas og hæld sukkerlagen over dem.

Sæt låg på og lad blandingen stå og trække i 24 timer.

Herefter hældes saften gennem et klæde og den kan nu hældes på rene glas og opbevares i køleskabet.

Fantastisk til saft, men også til at pifte et glas bobler eller hvidvin op.



Når de naturlige syrener er ved at være afblomstret
fortsætter de 'ægte' syrener - og dværgsyrenen lidt endnu
– og de kan også bruges til saft.

[Ps. Husk, at dværgsyren er uovertruffen til plantning i krukke.](#)

Med venlig hilsen

Søren Isøe Klærke

Shopansvarlig



LIKE

Du modtager dette nyhedsbrev, da du har tidligere
har tilmeldt dig via vores shop

Planteshop.dk | Bøgeskovvej 19 | 7000 Fredericia | CVR nr.:
DK - 26 40 31 38 | kontakt@planteshop.dk | Tlf.: +45 24 64 96
09

Afmeld