

SYRENSAFT

Vidste du, at man kan lave en drik ud af syrener? De flotte lilla blomster, der dufter så dejligt...

AF KAMILLA ROAGER JUHL



Du skal bruge:

- 3 øko citroner
- 40 klaser syren-blomster
- hvis du vælger de mørkelilla blomster, får saften en flot lyserød farve. Husk, at du ikke skal plukke blomster, der vokser tæt ved en trafikeret vej.
- 1,8 kilo sukker
- 60 gram citronsyre
- 2,5 liter kogende vand
- En STOR skål og en røreske

Sådan gør du:

- Fjern blade og smådyr fra syren-blomsterne. Kom dem ned i skålen.
- Vask citronerne og skær dem i tykke skiver. Kom dem i din skål.
- Tilsæt sukker og citronsyre.
- Til sidst må du få en voksen til at hjælpe med at hælde det kogende vand over blomsterne.
- Rør godt rundt. Sæt låg eller madfilm over og stil skålen køligt i tre dage. Rør i

saften en gang om dagen. Efter tre dage skal du si blomsterne fra. Du kan bruge en si og et gammelt viskestykke. Hæld saften på flaske eller drik den med det samme. Bland syrensaften med 1-2 dele vand alt efter, hvad du godt kan lide!

TIP:
Prøv at blande din saft op med dansk vand, så har du din helt egen syren-sodavand!

