



Har du hørt om GRANSKUDD SIRUP?

Nytt sjansen nå på forsommeren og ta deg en HØSTINGSTUR som en av de 52 turene og plukk med deg noen granskudd på turen. Av granskudd kan du lage granskuddsirup som er nydelig tilbehør på for eksempel is, pannekaker, vafler, på ost eller i teen.

For å lage denne deilige sirupen trenger du bare 4 ting: vann, sukker, granskudd og en liten dose tålmodighet. Av de grønne, spede granskuddene vil du få en rødlig sirup som smaker helt magisk.

OPPSKRIFT

Ingredienser

- 10 dl granskudd
- 14 dl vann (ca.)
- 5 dl sukker (ca.)



Hvordan

- Plukk de spede granskuddene, altså de lyse og myke tuppene på grankvistene på våren/forsommeren.
- Putt granskuddene i en vid kjele og fyll opp med vann slik at det så vidt dekker granskuddene.
- Kok det hele opp og la det småkoke uten lokk i ca. 30 minutter.



- Finn frem en finmasket sil eller et klede (kjøkkenhåndle el.) og sil av granskuddene. Granskuddene kan nå kastes.



- Mål opp den avrente væsken og mål deretter opp sukker tilsvarende 2/3 av væskemengden (Har du 7 1/2 dl væske skal du ha 5 dl sukker)

- Vask kjelen.
- Hell væsken tilbake i den rene kjelen og ta oppi sukkeret
- La det koke inn (uten lokk) til væsken blir rosa/rødlig og får en tynn sirupskonsistens. Det vil variere hvor lang tid det tar. Det kommer an på hvor mye du lager og hvor stor effekt du har på koketoppen. Men ca 45 til 60 minutter, og det vil da være igjen 3 1/2-4 dl sirup i kjelen. **NB!** Følg med mot slutten, slik at ikke all væske fordamper.



Før koking



Etter 50 min

- Fjern det hvite skummet som danner seg på toppen med en skje el.
- Hell sirupen på små steriliserte flasker eller glass og sett på kork/lokk.
- Sirupen vil bli tykkere når den er helt avkjølt.
- **NB!** om den ikke tykner kan du helle den tilbake i kjelen og koke den opp på nytt i 10-15 minutter og så heller sirupen på steriliserte flasker igjen. Om den blir for tykk kan du tilsette litt vann (ca. 1 ss av gangen) mens du varmer den opp igjen.

Holdbarheten på granskuddsirup er omtrent som på honning og sirup, og den skal oppbevares på samme måte.

Lykke til!

