

## Obskrifter til bær og flora fra Svdhavnstienen



### Rejnfandram

Rejnfan (også kaldet guldknap) - både blomst og blade kan anvendes.

*1 lille buket rejnfan som giver en håndfuld blomsterhoveder*

*Vodka*

Pluk en håndfuld nyudsprungne blomster. Lad blomsterne tørre et par dage. Læg blomsterne i et syltetøjsglas eller flaske og dæk med vodka i 2-3 dage, hvor efter den filtreres. Drammen har en grøngullig farve og en lidt bitter smag på grund af bitterstoffet tanacetin. Drammen fortyndes med vodka - tilsæt eventuelt lidt honning.

### Røllikedram

*1 lille buket røllike som giver en håndfuld blomsterhoveder*

*Vodka*

Pluk en håndfuld nyudsprungne blomster (de mest honningrige). Lad blomsterne tørre et par dage. Læg blomsterne i et syltetøjsglas eller flaske og dæk med vodka i 3-5 dage, hvorefter den filtreres. Drammen fortyndes med vodka. Drammen bør lagre i nogle måneder, så den bliver rundere i smagen. Røllikedram kan lagres i flere år.

### Rønnebærgele med æbler

*500 g rønnebær*

*250 g syrlige æbler*

*½ liter vand*

*Økologisk sukker (100 g pr. 1 dl saft)*

*(½ tsk. Atamon pr. liter siet saft)*

Pluk rønnebær og æbler på Sydhavnstippen. Bær og æbler skylles. Æblerne skæres i mindre stykker. Frugt, bær og vand varmes langsomt op og småkoger under låg i ca. ½ time til saften kommer frem. Frugtmosen hældes i et gelèklæde og hænger til afdrypning natten over. Saften måles og bringes i kog. Rør sukker i mens saften småkoger. Foretag gele-prøven ind i mellem. Når saften falder tungt og langsomt fra skeen, så stands sukkertilsætningen. Kog geleen i 2-3 minutter, fjern skum og tilsæt eventuelt Atamon. Hæld geleen på små glas.

## **Urtesalt**

Urtesalt med brændenælder er fyldt med vitaminer og mineraler og kan laves både af friske og tørrede brændenælder.

*1 håndfuld friske buketter af brændenælder*

*1 kg økologisk havsalt*

Pluk brændenælderne (med en handske) og skyld dem grundigt. Pluk helst topskuddene, fordi de ældre blade er sejere og mere beske i smagen. Findel brændenælderne til en mos i din foodprocessor. Tilsæt havsaltet og rør godt rundt. Spred urtesaltet ud på et viskestykke og tør det et par dage. Du kan også tørre brændenælderne først, smuldre dem gennem en sigte og tilsætte saltet.

## **Rosensukker**

Rosensukker bevarer den sødlige duft af hybenroser hele vinteren og er perfekt til deserty fx på brunch-pandekager.

*1 håndfuld lyserøde kronblade fra hybenroser*

*2-3 dl økologisk rørsukker*

Pluk blomsterbladene på en hybenbusk og læg dem til tørring. Når bladene er tørre, så smuldr dem og stød dem i en morter. Tilsæt sukkeret og hæld til sidst det duftende rosensukker i et lufttæt glas.

## **Kløverbrød**

Et hurtigt og nemt brød, der ikke skal hæve.

*2 dl kløverblomst*

*200 g økologisk hvedemel*

*½ tsk. salt*

2 ½ tsk. bagepulver

2 spsk. blødt økologisk smør

10 spsk. økologisk mælk

Pluk rødkløver-blomsterhoveder i naturen. Pil blomsterne fra hinanden. Du skal bruge de røde blomsterdele. Bland blomster, mel, salt og bagepulver sammen. Rør smørret i og tilsæt mælk. Ælt dejen sammen og form en tyk pandekage. Rids brødet, så det kan brækkes ud i seks snitter. Bag brødet ved 200 grader i 12-15 min. til det er gyldent.

### **Æblechutney med peberrod (2 liter)**

1 kg æbler

500 g løg

4 fed hvidløg

500 g tomater

250 g rosiner

200 g farin

2½ dl æblevineddike,

1 tsk. Cayennepeber

1 spsk. stødt ingefær

Hakket peberrod efter smag

Æblerne skrælles og skæres i både. Løgene, tomaterne og hvidløg skæres i skiver. Vineddike, farin og krydderier koges op, de øvrige ingredienser lægges i gryden, koger under låg ca. ½ time. Låget tages af, og det koger yderligere ca. 10 minutter til det er blevet tykt. Konserveringsmiddel tilsættes. Hældes på rengjorte glas, tilbindes med det samme og opbevares køligt.

### **Havtorn- og æblemarmelade**

Havtornsaft:

150 gram havtornbær

75 gram økologisk rørsukker

Skyl de friske eller frosne havtornbær og kog bærrerne ved svag varme med rørsukker i

10 minutter. Pres bærmosen gennem en si. Mængden giver ca. 1 dl saft.

*1 dl havtornsaft*

*3 æbler*

*1/2 økologisk vaniljestang*

Skær æblerne i små tern uden kernehus og kog dem i havtornsaften i ca. 10 minutter, til æblerne smatter lidt ud. Fjern vaniljestangen og afkøl marmeladen, inden den puttes på skoldede glas.