

Opskrifter fra 'Bierne og blomsterne' juni 2011:

Af Julie Dufour Wiese

Rosensukker

1 håndfuld kronblade fra hybenrose

1-2 dl økologisk rørsukker

Pluk blomster på en hybenbusk og læg dem til tørring. Når bladene er tørre, smuldres de og stødes i en morter. Tilsæt sukkeret og hæld til sidst det duftende rosensukker i et lufttæt glas. Rosensukker bevarer den sødlige duft af hybenroser hele vinteren og er perfekt til deserty, fx på brunch pandekager.

Rosengelé

½ l. kronblade fra hybenrose

½ l. vand

60 g økologisk syltesukker

½ stang økologisk vanilje

½ økologisk citron

Pluk hybenrosens blomster og kom dem i en gryde. Hæld vand over og kog op. Derefter skal vand og blade småsimre i 5 minutter. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Si rosenbladene fra og kog rosen vandet med sukker, vaniljekorn og den ½ flækkede vaniljestang. Fjern vaniljestangen og smag efter med citronsaft og sukker. Geleen hældes til sidst på rene og skoldede glas.

Mælkebøttesaft

Ca. 125 g. gule mælkebøttehoveder

3 økologiske citroner

2 liter vand

750 g. sukker

Evt. mynteblade

Tag en kurv med på tur og pluk en god portion mælkebøttehoveder. Nip stængler fra og skyl blomsterhovederne. Kog vandet, hæld det over blomsterhovederne og tilsæt citroner i skiver. Lad saften trække natten over, si saften og kog den op med sukkeret. Saften hældes på rene flasker – tilsæt eventuelt konserveringsvæske, hvis saften først skal drikkes efter en uge. Saften fortyndes med vand efter smag og behag. Den kan ligeledes fortyndes med mineralvand og pyntes med mynteblade.

