



BILAG: MØDE 1

OPSKRIFTER TIL: KAN DET VIRKELIG SPISES?

RAMSLØGSPESTO

<https://www.arla.dk/opskrifter/ramsløgspesto/>

Ramsløgspesto med mandler er velsmagende og nemt at lave, og den er skøn at variere med. Jo længere hen på sæsonen, jo kraftigere bliver hvidløgssmagen i bladene - læs tippet og se, hvordan pestoen kan varieres og tilsmages. Ramsløg er en af naturens vilde urter og kan findes fra starten af februar til slut maj.

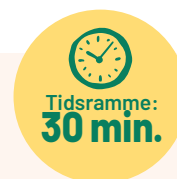
TIP!

Bliver smagen for kraftig kan halvdelen eller 2/3 dele ramsløg erstattes med en anden krydderurt f.eks. persille, løvstikke eller basilikum. Ramsløgspesto smager dejligt i sandwich, som dip til brød eller grøntsager eller vendt i friskkogt pasta eller kartofler.

Advarsel: vær forsigtig når du plukker ramsløg, pas på du ikke forveksler dem med andre giftige grønne blade.

INGREDIENSER (1 PORTION - CA. 3 DL)

- 100 g afkølede, ristede mandler
- 2½ dl rapsolie
- 50 g revet cheddar- og maasdammerost eller revet hård lagret ost, f.eks. parmesan
- 2 spsk. friskpresset citronsaft
- ½ tsk groft salt
- Friskkværnet peber
- 50 g rensede blade af ramsløg



SÅDAN GØR DU

1. Kom mandlerne i et blenderglas sammen med olie, ost, citronsaft, salt og peber. Blend ved langsomste hastighed i ca. 1 min.
2. Tilsæt ramsløgblade og blend igen ved langsomste hastighed i cirka 30 sek.
3. Smag til.



BRÆNDENÆLDESUPPE

<https://www.arla.dk/opskrifter/brandenaldesuppe/>

Skøn og nem brændenældesuppe som slet ikke brænder! Brændenælder vokser forår og sommer i skove og haver og smager mild og krydret. Husk at tage handsker på, når brændenælderne plukkes og tilberedes. Server suppen med brød f.eks. fladbrød.

INGREDIENSER (4 PERSONER)



- 25 g smør
- 3 finthakkede løg (ca. 225 g)
- 2 finthakkede fed hvidløg
- 500 g vaskede små nye kartofler i tern
- 1 liter grøntsagsbouillon
- 1 tsk groft salt
- Friskkværnet peber
- ½ dl piskefløde
- 10 stilke brændenælder – bladene heraf (ca. 30 g)

TIP!

Pluk de nyeste friske skud på brændenælden, da de er bedst at bruge til madlavning.

SÅDAN GØR DU

1. Lad smørret smelte i en stor, tykbundet gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner.
2. Steg løg og hvidløg ved lav varme i ca. 5 min. - eller til de er klare.
3. Tilsæt kartofler, bouillon, salt og peber og kog under låg i ca. 10 min. til kartoflerne er møre.
4. Skyl brændenældebladene godt og hak dem fint (brug handsker).
5. Tilsæt dem til suppen sammen med fløde og kog suppen i yderligere ca. 2 min. Smag den til.
6. Server suppen med fx hjemmelavede fladbrød.



BRÆNDENÆLDE PESTO

<https://www.arla.dk/opskrifter/brandenaldepesto/>

Smuk brændenældepesto, som slet ikke brænder! Brændenælde vokser forår og sommer i skove og haver og smager mild og krydret. Husk at tage handsker på, når brændenælderne plukkes og tilberedes. Server pestoen til f.eks. brød, pasta, grillede grøntsager, supper og salater.

TIP!

Pluk de nyeste skud på brændenælderne, da de er bedst at lave mad med.

INGREDIENSER (1 PORTION - CA. 4 DL.)

- 10 stilke brændenælde (ca. 75 g)
- 2½ dl neutral rapsolie
- 50 g ristede mandler
- 50 g fintrevet fast modnet ost, fx parmesanost
- 1 fed hvidløg
- 1 tsk groft salt



Tidsramme:
15 min.

SÅDAN GØR DU

1. Skyl brændenælderne godt (brug handsker). Hæld kogende vand over brændenælderne og lad dem trække i cirka 3 minutter.
2. Kom dem i et dørslag og lad dem dryppe godt af.
3. Kom brændenælde, olie, mandler, ost, hvidløg og salt i en blender.
4. Blend ved hurtigste hastighed i cirka 1 minut eller til pestoen er helt glat. Smag til.
5. Hæld pestoen i et glas og opbevar den på køl.



FLADBRØD MED BRÆNDENÆLDER OG SKVALDERKÅL

<https://www.cathrinebrandt.dk/fladbroed-med-skvalderkaal-og-braendenaelder/>

Lækre fladbrød eller pandebrød, der er supernemme at lave, og som hverken kræver lang tid eller mange ingredienser. Fladbrødene er ideelle at bruge som tilbehør til mange andre opskrifter og er gode at bage på små pander over bål.

INGREDIENSER (8 STK.)

- 100g lunkent vand
- 100g skyr eller andet surmælksprodukt
- 20g gær
- 1 spsk. sukker
- 2 spsk. olivenolie
- 8g salt
- 1 håndfuld brændenælder
- 1 håndfuld skvalderkål
- 100g groft mel, fx rugmel eller grahamsmel
- cirka 250-300g hvedemel



(heraf 60 min. hævetid)

TIP!

Hvis I ikke får spist alle brødene, så kan de sagtens fryses og varmes i ovnen. I kan evt. selv lave smør til fladbrødet eller bruge dem tilbehør til suppe.

SÅDAN GØR DU

1. Kog en smule vand og hæld det over brændenælderne. På den måde kan de ikke længere brænde. Blancher dem hurtigt, si vandet fra og læg brændenælderne på et stykke køkkenrulle.
2. Skyld skvalderkål i vand.
3. Kom vand, skyr og gær i en skål. Rør rundt til gæren er opløst.
4. Tilsæt alle ingredienser på nær melet. Rør rundt.
5. Tilsæt herefter melet lidt ad gangen. Når dejen er rørt godt sammen i skålen, vendes den ud på et meldrysset bord, og dejen æltes til den ikke længere hænger fast i bordet.



FLADBROD MED BRÆNDENÆLDER OG SKVALDERKÅL – FORTSAT

6. Lad dejen hæve tildækket ved stuetemperatur i cirka 60 minutter.
7. Når dejen er hævet færdig, deles den ud i mindre portioner, der passer med et brød.
8. Rul dejen til brød på ca. 1-1,5 cm tykke med en kagerulle eller form det med hænderne.
9. Varm en pande op. Smør brødene med olivenolie på den ene side. Vend den smurte side ned på panden, og steg brødene i et par minutter til de er gyldne.
10. Smør den anden side af brødet med olie og vend brødet.
11. Lad brødet stege færdigt og server gerne lune.



TE AF BRÆNDENÆLDER ELLER GRANNÅLE/FYRRENÅLE

<https://laerkelund.dk/2017/05/14/frisk-braendenaelde-te/>

<https://survivalstore.dk/blogs/madlavning-over-bal-og-i-det-fri/drik-en-kop-varm-gran-el-fyrrenale-te-sadan-gor-du>

TIP!

De nyeste og friske skud er de bedste. Tag det øverste af brændenælden uden alt for meget stilk og husk handsker! Vær opmærksom på hvor du plukker dem henne, da det ikke skal være tæt ved vejen eller ved en sprøjtet mark.

Har du lyst til at prøve en ny, sund og anderledes te? Den er ganske gratis og indeholder kun to ingredienser!

BRÆNDENÆLDETE

INGREDIENSER (2 KOPPER)

- 1 stor håndfuld friske brændenælder (ca. 40 g)
- Vand til 2 kopper (fyld vand 3 gange i den kop du vil drikke af, så vil det cirka være nok, da der forsvinder en del vand når det koger)



SÅDAN GØR DU

1. Pluk nogle brændenælder.
2. Skyl dem så i koldt vand og put dem i en gryde med den mængde vand du skal bruge.
3. Lad det koge op med låg på, og når det koger, lader du det stå og småkoge i cirka 5 minutter.
4. Hæld nu brændenælde teen over i kopperne og nyd teen. Du kan evt. hælde det gennem en si, hvis du ikke ønsker at have bladene med.



TE AF BRÆNDENÆLDER ELLER GRANNÅLE/FYRRENÅLE

<https://laerkelund.dk/2017/05/14/frisk-braendenaelde-te/>

<https://survivalstore.dk/blogs/madlavning-over-bal-og-i-det-fri/drik-en-kop-varm-gran-el-fyrrenale-te-sadan-gor-du>

Har du lyst til at prøve en ny, sund og anderledes te? Den er ganske gratis og indeholder kun to ingredienser!

GRANNÅLE/FYRRENÅLE

INGREDIENSER (1 KOP)

- Vand
- Hakkede grannåle/fyrrenåle svarende til lidt mere end du ville komme i en almindelig løs tepose (ca. 1-2 tsk)
- Evt. økologisk citron



SÅDAN GØR DU

1. Find de friske skud på træerne og skær/klip dem af - de ældre nåle kan godt bruges, men smager bare ikke lige så godt.
2. Rens dem grundigt for evt. snavs og skidt - fuglelort kan indeholde salmonella.
3. Skær eller klip nålene fri af grenene, derefter hak dem og kom dem i en tepose (du kan godt undvære posen og så bare fiske nålene op/si dem fra inden du drikker teen).
4. Lav teen som du plejer at brygge te eller kog nålene direkte i vandet i 5-10 minutter.
5. Du kan, hvis du har lyst, tilføje lidt økologisk citron til din te.



SAFTEVAND AF MÆLKEBØTTE, HYLDEBLOMST, SYRENER, BIRK, GRAN, HYLDEBÆR, MIRABELLER

<https://www.valdemarsro.dk/hyldebaersaft/>

<https://skoven-i-skolen.dk/vild-mad/gransaft>

<https://skoven-i-skolen.dk/vild-mad/maelkeboettesaft>

<https://www.arla.dk/opskrifter/hyldeblomstsaft/>

<https://nogetiovn.dk/syrensaft-frisk-sommerdrik-saft-af-syrener/>

<https://skoven-i-skolen.dk/aktiviteter/birkesaft>

<https://skoven-i-skolen.dk/vild-mad/mirabellesaft-og-kraegesaft>

Til alle saftopskrifterne gælder, at den færdige saft skal blandes op med vand, og at man kan fryse saften ned, hvis man gerne vil have den holder længere.

MÆLKEBØTTESAFT

INGREDIENSER (3-4 L)

- 1½ kg hoveder af mælkebøtteblomster
- 3 – 4 l vand
- 1½ kilo sukker
- 6 citroner eller 3 spiseskefulde citronsyre



SÅDAN GØR DU

1. Skyl blomsterne grundigt og fjern de grønne blomsterblade.
2. Læg mælkebøtterne i en krukke/gryde.
3. Bring 3 – 4 l vand i kog og hæld det over mælkebøtterne.
4. Pres citronerne og tilsæt citronsaft eller citronsyre.
5. Læg låg på krukken/gryden – eller et klæde over den – og lad mælkebøtterne trække natten over.

Næste dag

6. Si mælkebøtterne fra og kog saften op med sukker.
7. Hæld saften på rene, skoldede flasker – evt. skyllet med atamon, hvis saften skal holde længe.



GRANSAFT

INGREDIENSER (CIRKA 3 L)

- ½ kg granskud
- 350 g sukker
- 3 l kogende vand
- saft fra 2 citroner

SÅDAN GØR DU

1. Pluk de små grønne granskud af og saml dem i en spand til der er ½ kilo.
2. Skyl dine granskud i koldt vand.
3. Kom dine granskud i en gryde og hæld 3 liter kogende vand over.
4. Lad dine granskud koge i vandet i ca. 15 minutter.
5. Si granskud fra saften.
6. Bring gransaften i kog i gryden.
7. Smag gransaften til med sukker og saften fra citronerne.
8. Saften kan holde sig cirka 14 dage i køleskabet. Hvis du ikke kan nå at drikke det hele, så læg noget i fryseren.
9. Gransaften fortyndes med vand og drikkes som grønt saftvand.



HYLDEBÆRSAFT

INGREDIENSER (CIRKA 2 L)

- 1,50 kg hyldebær, inkl. stilke
- 300 g æble, uden kærnehus
- 2 stængler frisk timian
- 1 l vand
- 500 g sukker
- 0,50 citron, saften herfra

TIP!

Pas på, hyldebær er giftige rå, de skal først tilberedes før de må indtages.



SÅDAN GØR DU

1. Skyl æbler, timian og hyldebærskærmene og klip de store grove stængler af langs hyldeskærmene.
2. Kom hyldebær i en gryde sammen med æbler, timian og vand. Kog langsomt op og lad det koge i 20 minutter.
3. Hæld saften i et dørslag, over i en stor skål. Kasser fyldet og filtrer saften en gang til i en ren sigte med et rent klæde i bunden, sat over en ren gryde.
4. Tilsæt sukker og citronsaft til den rene saft, og giv hyldebærsaften et opkog, så sukkeret opløses. Hvis du ønsker en saft der ikke er alt for sød, så start med 2/3 del sukker og smag til med resten.
5. Hæld saften på rene skoldede flasker, og luk dem med det samme.
6. Blandingsforhold til saften er 1:1



HYLDEBLOMST

INGREDIENSER (3 L)

- 2 l vand
- 1½ kg sukker
- 50 hyldeblomstskærme
- 4 citroner (usprøjtede)
- 4 tsk citronsyre



+ 3 døgns trækkeid

SÅDAN GØR DU

1. Bring sukker og vand i kog i en tykbundet gryde og kog til sukkeret er opløst.
2. Klip blomsterne fra stilken, og skær citronerne i skiver.
3. Læg det hele i en beholder, drys med citronsyre og hæld den kogende sukkerlage over, så det dækker.
4. Lad hyldeblomstsaften trække tildækket i køleskabet i 3 dage.
5. Sigt blandingen gennem et rent viskestykke og hæld saften på rengjorte flasker.
6. Opbevar den færdige saft på køl. Bland 1 del saft med 4 dele koldt vand ved serveringen.



SYRENSAFT

INGREDIENSER (4 DL)

- 3½ dl syrenblomster kun udsprungne blomster - uden stilke. Jo mørkere syrenblomster du bruger, jo flottere farve får saften
- 4 dl kogende vand
- 275-300 gram sukker
- 1 lille økologisk citron i skiver. 3-4 spsk. citronsaft kan bruges i stedet



SÅDAN GØR DU

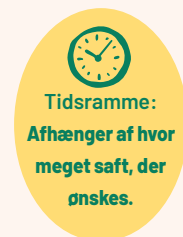
1. Skyl syrenblomsterne. Lad dem evt. ligge i vand lidt, for at få dem rensset helt.
2. Nip blomsterne af. De små grønne stilke skal ikke med.
3. Hæld dem i en gryde og tilsæt kogende vand, sukker og citronskiver fra en skyllet økologisk citron eller citronsaft.
4. Kog saften cirka 10-15 minutter under låg.
5. Hæld massen igennem en si. Pres massen, så mest mulig saft, smag og farve kommer med.
6. Tilsæt evt. lidt atamon, hvis syrensaften skal holde sig længe. Smag til og rør evt. mere sukker i.
7. Skold en flaske med kogende vand og hæld straks herefter syrensaften i flasken og sæt låget på. Opbevares i køleskabet. Skal fortyndes før servering - smag til hvor stærk du ønsker saften skal være.



BIRKESAFT

INGREDIENSER

- Et birketræ du må skære en gren af
- Dolk eller grensaks
- Flaske
- Sejlgarn



SÅDAN GØR DU

Fra marts til maj måned, hvor birkebladene springer ud, stiger saften i birketræet. Og der er kraft på. Hvis du skærer en gren over, vil saften fortsætte med at pible ud af gren-enden.

1. Find en gren, der er 1,5 - 2 cm tyk og som sidder tæt på stammen.
2. Skær den af, og stik grenens ende ned i en flaske.
3. Bind flasken fast på grenen med sejlgarn. Nu vil birkesaften pible ned i flasken.
4. Smag på saften. Den smager sødt. Saften er en blanding af det vand som birketræet trækker op fra jorden og sukkerstofferne fra birketræet.
5. Køl saften ned. Birkesaft smager ekstra godt når det er kølet af, så tap noget saft i din flaske, og køl det af i køleskabet - eller i en bæk.



MIRABELLESAFT

INGREDIENSER (CIRKA 1L)

- 1 l mirabeller
- 2,5 dl vand
- 200 g sukker

SÅDAN GØR DU



1. Skyl mirabellerne og kom dem i gryden sammen med vandet.
2. Kog det indtil frugterne er kogt ud (cirka 5-10 minutter). Husk at røre i gryden, så det ikke brænder på.
3. Sæt sigten over skålen, læg et viskestykke op i og hæld saften igennem sigte og stof. Lad den stå indtil saften er dryppet af.
4. Hæld saften tilbage i gryden og tilsæt sukkeret. Saften varmes igen.
5. Når den koger, tager du gryden af og saften er klar til brug.
6. Hvis du skal gemme den, så hæld saften på en ren flaske. Den kan holde sig cirka 14 dage i køleskabet.

Saften kan drikkes både varm og kold. Kold saft fortyndes 1:1. Prøv dig frem og se hvad du bedst kan lide.



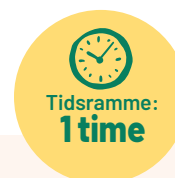
SIRUP AF MÆLKEBØTTER, HYLDEBLOMST, SYRENER, BIRKESAFT, GRAN

<https://mandekogebogen.dk/hjemmelavet-maelkeboettesirup.22.html>

<https://skoven-i-skolen.dk/vild-mad/birkesaft-sirup>

<https://frahaventilmaven.dk/syrensirup/>

<https://naturguide.dk/lav-din-egen-grannaale-sirup/>



MÆLKEBØTTESIRUP

INGREDIENSER

- 50 stk. mælkebøtte, blomsterknopperne (kun blomsterne)
- 1 stk. citron, økologisk
- 1 l vand
- 900 g rørsukker

SÅDAN GØR DU

1. Det eneste du skal bruge fra kronen er de gule kronblade, ergo skal du sidde og nippe dem fra alt det grønne. Det grønne indeholder for mange bitterstoffer, som kan gøre smagen besk. Hvis der ikke er mulighed for at plukke så mange mælkebøtter i dit område, så kan du nedjustere lidt i opskriften og lave halv portion.
2. Når du har helt gule fingre og plukket de flotte blade, hælder du dem alle i en tykbundet gryde. Hæld en liter vand på og tilsæt saften fra citronen. Lad det hele småsimre i cirka 30 minutter.
3. Sigt herefter væsken over i en anden gryde og tilsæt rørsukkeret. Kog siruppen indtil den ønskede konsistens ved middel varme - det tager cirka 45-50 minutter at få en løbende, tyktflydende sirup. Du kan tjekke konsistensen ved at placere en dråbe på en kold underkop og stille den tilbage i køleskabet. Efter kort tid er den kølet af, og du kan se, hvor meget den løber ud.



BIRKESAFTSIRUP

INGREDIENSER

- 5 l birkesaft (se opskrift på birkesaft).



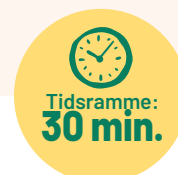
SÅDAN GØR DU

1. Hæld birkesaften i gryden og bring den i kog.
2. Skru ned på middelvarme, så saften koger, men ikke for voldsomt.
3. Lad det koge til saften er blevet til en tyk masse.

SYREN SIRUP

INGREDIENSER

- Syrensaft (se opskriften på syrensaft).



SÅDAN GØR DU

1. Hæld syrensaften i en gryde.
2. Lad det koge til det tykner.



GRANNÅLESIRUP

INGREDIENSER

- 3 dele grannåle (nye skud)
- 2 dele sukker
- 2 dele vand
- 2 spsk. citronsaft



SÅDAN GØR DU

1. Kom 3 dele grannåle i en gryde og dæk med 2 dele vand.
2. Lad det småkoge i 15-20 minutter.
3. Si alle nåle fra og hæld sukkeret i kogevandet.
4. Lad det simre til det har en konsistens som tynd sirup.
5. Hæld derefter på skoldede glas og luk låget til.
6. Siruppen bliver mere fast når den er afkølet.
7. Kom evt. lidt hakket friske grannåle i siruppen når den er afkølet.



PANDEKAGER MED MÆLKEBØTTER ELLER HYLDEBLOMST

<http://familieniskoven.dk/?p=717>

INGREDIENSER (NOK TIL 1 PATRULJE)

- 250 g hvedemel
- 3 æg
- 2 spsk. sukker
- 1 spsk. vaniljesukker
- 1 knivspids salt
- 5 dl mælk
- Bagepulver
- Smør eller rapsolie til stegning
- Evt. flormelis og syltetøj



VALGMULIGHED

- Mælkebøtter
- Hyldeblomster

SÅDAN GØR DU

1. Pisk æg og sukker, samt vaniljesukker sammen.
2. Pisk salt, lidt bagepulver og mel i.
3. Pisk mælk i lidt ad gangen.
4. Lav evt. dejen lidt tykkere, ved at tilsætte lidt ekstra mel.

Nu skal I vælge hvilken valgmulighed I vil bruge:

MÆLKEBØTTER DYPPE I DEJ

5. Saml nogle mælkebøtter og skyl dem.
6. Mælkebøttehovederne (uden stilk og for meget af det grønne, der ikke smager så godt) dyppes i pandekagedejen og steges på pander over bål til de er gyldne på hver side

HYLDEBLOMST DYPPE I DEJ

5. Saml og skyl nogle hyldeblomster.
6. Hyldeblomsterne dyppes i pandekagedejen og steges på pander over bål til de er gyldne.

Drys jeres pandekager med flormelis og spis evt. syltetøj til.



HYLDEBÆRSUPPE

(tilbehør fladbrød)

<https://www.arla.dk/opskrifter/hyldebarsuppe-med-abler/>

INGREDIENSER

- 6 dl vand
- 4 dl koncentreret hyldebærsaft
- ½ usprøjtet citron i skiver
- 2 kanelstænger
- 2 uskrællede æbler i både (ca. 300 g)
- 1½ spsk. majsstivelse
- 1½ spsk. vand



DRYS (KAN UDELADES)

- 15 g smør
- 1 spsk. honning
- 100 g rugflager

VANILJEFLØDESKUM (KAN UDELADES)

- 1½ dl fløde
- ½ tsk vanilje

SÅDAN GØR DU

- Bland vand, hyldebærsaft, citronskiver og kanelstænger i en gryde og bring suppen i kog.
- Tilsæt æblebådene og kog ved svag varme i cirka to minutter. De må ikke koge for meget, da æblerne vil koge ud.
- Rør majsstivelse og vand sammen til en jævning og rør den i suppen. Lad den koge i cirka et minut.
- Smelt smør og honning og bland den sammen med rugflagerne.
- Spred det ud på en bageplade og bag det midt i ovnen til flagerne er lysebrune og sprøde.
- Pisk fløde og vaniljesukker.



MARMELADE AF HYBEN ELLER MIRABELLER

<https://www.arla.dk/opskrifter/hybenmarmelade/>

<https://skoven-i-skolen.dk/vild-mad/mirabelle-marmelade>



HYBEN

INGREDIENSER

- ½ vaniljestang
- 150 g rengjort hyben
- et æble i små tern (ca. 75 g)
- 1 dl vand
- 75 g sukker

SÅDAN GØR DU

1. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud.
2. Kom hyben og æbler i en gryde med vand, vaniljekorn og -stang og sukker.
3. Bring marmeladen langsomt i kog, og lad den koge ved jævn varme i cirka 20 minutter.
4. Tag gryden af varmen og lad marmeladen køle lidt af. Tilsæt evt. lidt atamon.



MIRABELLER

INGREDIENSER

- ½ l mirabeller
- 1 æble
- 100 g sukker



SÅDAN GØR DU

1. Skyl mirabellerne godt og kom dem i gryden. Du kan eventuelt tage stenene ud af mirabellerne, inden du koger dem.
2. Skræl æblet og fjern kernehuset. Skær det i små stykker og kom det ned til mirabellerne.
3. Tilsæt sukker og kog blandingen indtil æblerne er kogt ud. Det tager cirka 10-15 minutter afhængig af hvilken slags æbler der bruges. Hvis de ikke er kogt ud efter 15 minutter, så tag gryden af. Du kan så evt. blende syltetøjet. Husk blot, at alle mirabellestenene skal være væk først.
4. Fisk alle mirabellestenene op af gryden med en gaffel eller ske.
5. Hvis du ikke bryder dig om frugtstykker i syltetøjet, kan du blende det.

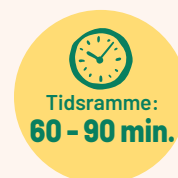


MIRABELLEPIZZA

<https://dds.dk/aktivitet/mirabellepizza>

INGREDIENSER (20 SMÅ PIZZAER)

- 50 g gær
- 1 l lunkent vand
- 3 spsk. olie
- 3 tsk. salt
- 800 g fuldkornshvedemel
- 600 g italiensk hvedemel
- 500 g bacon skåret i tern
- 2 poser mozarella
- Salt
- Peber
- Rosmarin
- 1 kg mirabeller



TIP!

Man kan bruge mirabellemarmelade på pizzaerne

SÅDAN GØR DU

1. Pluk yderligere 1 kg friske mirabeller.
2. Skyl dem, skær dem over og fjern stenene.

PIZZADEJ:

3. Rør gæren ud i vandet, og bland olie og salt i. Tilsæt melet lidt ad gangen, først det grove mel og derefter hvedemelet, til dejen er jævn. Ælt den godt og længe, og lad den hæve tildækket til dobbelt størrelse.
4. Ælt dejen igennem igen. Spejderne får en klump dej hver. Form små, runde boller. Så bliver det nemt for de små hænder at brede dejen ud og komme fyldet på. Steg pizzabunden i rigelig olie på en bålpande. I det pizzabunden vendes, lægges fyldet på. Læg et mozzarellastykke på, og fordel blomster, rosmarin og salt og peber henover. Efter 5 minutter på hver side er pizzaen færdig.



ÆBLEKAGE

<https://www.arla.dk/opskrifter/gammeldags-ablekage-med-ristet-rasp/>

INGREDIENSER (4 PERSONER)

- ½ dl vand
- 750 g skrællede æbler i mindre stykker
- 25 g smør
- 1 spsk. sukker
- ½ vaniljestang eller vaniljepaste (der kan bruges tørret vanilje)



TIL RISTET RASP

- 75 g smør
- 100 g rasp
- 85 g sukker
- 75 g knuste makroner

TIL PYNT

- ½ l piskefløde

SÅDAN GØR DU

1. Kom vand og æblestykker i en tykbundet gryde. Kog ved svag varme og under låg i cirka 10 minutter eller til æblerne er møre - rør af og til.
2. Rør smør, sukker og vanilje i æblemosen og smag til. Lad mosen køle af.

RASP :

3. Smelt smørret i en pande ved kraftig varme, men uden at det bruner.
4. Tilsæt rasp og sukker og rist blandingen ved jævn varme, og under omrøring til den er gylden og sprød.
5. Hæld raspen på et stykke bagepapir på en bagerist. Rør af og til mens raspen køler af og bland makronerne i.
6. Anret kagen og pynt med fløde



LAV JERES EGET SMØR MED URTER

(Kan bruges til fladbrød)

<https://www.arla.dk/opskrifter/hjemmelavet-smor/>

INGREDIENSER (100 G)

- 2 ½ dl fløde
- ¼ dl kærnemælk
- ¼ tsk fint salt



SÅDAN GØR DU

1. Kom piskefløde og kærnemælk i en skål og lad blandingen stå tildækket på køkkenbordet i 12-24 timer - til den begynder at tykne.
2. Kom den syrnede fløde i et rysteglas, fx et patentglas eller en plastflaske med skruelåg - det vigtigste er, at låget slutter tæt.
3. Ryst glasset kraftigt i 3-5 minutter eller til blandingen er tydelig skilt i to faser: smør og kærnemælk. Du kan høre, når det sker - lyden forandrer sig fra en "sjaske" lyd til et dybere "klunk", når smørret har samlet sig i en klump.
4. Hæld indholdet af glasset i en sigte, så kærnemælken sies fra. Pres så meget af kærnemælken som muligt ud af smørret med hænderne eller en ske. Kærnemælken kan drikkes som den er eller bruges i f.eks. brødbagning.
5. Rør eller ælt med hænderne saltet ind i smørret og sæt det på køl. Smag til.

TIP!

Man kan med fordel lade smørret hvile til mødet ugen efter.