



Mælkebøttesirup

Alder

11-14 år

15 år og opefter

Årstid

Forår, sommer

Varighed

1-3 timer

Forberedelsestid

½ time til indkøb samt tænde bål

Sted

Ved bålsted

Formål med aktiviteten

Lære at man ofte selv kan fremstille varer, som man typisk køber i supermarkedet.

Materialer

Til ca. 8 dl sirup

- Ca. 250 gr. Mælkebøtteblomster (ikke for meget af det grønne, det smager bittert)
- 1 liter vand
- ½ økologisk citron i skiver (kan undlades)
- 700 -800 gr. Sukker (en dl sukker pr. dl mælkebøttesaft)
- Atamon
- Gryde (bålgryde hvis I vil lave det over bål)
- Si
- Røreske
- Skål der tåler kogende vand
- Små flasker eller glas til den færdige sirup

Sådan gør du

1. Pluk en stor skålfuld mælkebøtteblomster, ca. 250 gr. (fjern mest muligt af det grønne). Husk at ryste eventuelle insekter af.
2. Mælkebøtterne koges i en gryde med en liter vand og 4-5 citronskiver i ca. 20 minutter.
3. Lad saften afkøle en smule og si saften fra.

4. Kog mælkebøttesaften med sukkeret i ca. en time. Rør med jævne mellemrum så sukkeret ikke brænder fast. Du kan teste om siruppen er færdig ved at afkøle en teskefuld sirup og se om den bliver tyktflydende.
5. Hæld siruppen på Atamon skyllede flasker eller glas.

