

Flädersaft (ca 2,5 liter)

40 blomklasar

3 ekologiska citroner

2 liter kokande vatten

0,5 - 1,5 kg strösocker, se nedan

50 g citronsyra

Skölj blomklasarna. Lägg blommorna och tvättade, tunt skivade citroner i en hink, gärna rostfri. Koka upp vattnet och häll över blommor och citroner. Tillsätt socker och citronsyra och rör tills det löst sig. Låt stå övertäckt, helst svalt, i 3 dygn. Sila. Häll upp på väl rengjorda flaskor. Förvara i kylskåp eller frys, se nedan.



Tips:

I originalreceptet står det att man ska ha 1,5 kg socker till en sats. Då klarar den förmodligen att förvaras i kylskåp utan att mögla. Men jag tycker det är på tok för mycket socker, så jag nöjer mig med 0,5 kg socker och fryser saften i mindre flaskor eller burkar. Flädersaften är god som den är förstås, men även blandad med kombucha och gärna kolsyrat vatten (typ 25% outspädd saft + 25% kombucha + 50% vatten).

Jag har provat att blanda 50% koncentrerad flädersaft med 50% kombucha och det har gått att förvara i jordkällaren utan att det har möglat. Kombuchan motverkar förmodligen mögel. Jag har även provat att pastörisera saften, värma till 85 grader och sedan hälla på väl rengjorda flaskor som värmts tillsammans med korkarna i ugnen på 100 grader i 20-30 minuter. Den saften möglade tyvärr, men det kan bero på att jag inte var tillräckligt noga med att varma burkarna i ugnen. Ska göra nytt försök med det. Det kan ju bli litet trångt i frysen ...

På sommaren brukar jag plocka en eller två omgångar extra fläder-blommor och förvara i frysen, så jag kan göra saft även när inte flädern blommar.

Fläderblommorna kan bytas ut mot syrenblommor (men det smakar inte syren, bara sött tycker jag) eller svarta vinnbärsblad, vilket jag inte provat än.

Jag brukar spara citronskivorna när jag silar av saften och koka marmelad av dem. Det blir en god citronmarmelad med flädersmak.

Suzanne Gundler