

Älggrässaft

Ger cirka 3 l färdig saft

Ingredienser

50 klasar älggräsblommor

2 kg strösocker

2 ekologiska citroner

60 g citronsyra

2 liter kokande vatten



Plocka 50 klasar älggräsblommor och skölj klasarna under rinnande vatten. Tvätta citronerna noga och skiva dem sedan tunt.

Blanda socker, citronsyra och kokande vatten i ett stort kärl. Detta blir en tjock sockerlag. Lägg i citronskivor och blomklasor, blanda försiktigt runt. Låt lagen svalna på köksbänken innan du täcker över kärlet och ställer in i kylskåp. Låt stå 5-7 dygn. Blanda om 1ggr/dag. Efter cirka en vecka kan saften silas genom silduk och hällas upp på väl rengjorda flaskor. Späd den koncentrerade saften efter tycke och smak. Servera väl kyld!

Älggräs

Filipendula ulmaria L.

Är en högre ört i familjen rosväxter. Den blommar vanligtvis efter midsommar och blommorna är gräddvita och arrangerade i breda knippen. Älggräset växer i stora bestånd på fuktiga skogsängar, på försumpade områden eller längs dikeskanter och vid skuggrika stränder. På Gammplatsen kan man t.ex. hitta älggräs vid stranden under träbron.

Namnet Filipendula kommer av latinets filum (tråd) och pendere (hänga) och syftar på de trådar som håller ihop rottrådarna. Ulmaria betyder almlikande och syftar på bladet som liknar almens.

Älggräs är en välkänd medicinal växt med många olika användningsområden. Bladen och blommorna innehåller salicylsyra och älggrässaft kan därför drickas mot huvudvärk, i måttliga mängder. Om bladen gnuggas så avger de en stark doft av rödklöver och har använts sedan antiken för att sprida väldoft. Den svenska allmogen spred ut blad av älggräs på golvet inför en fest, av samma anledning. För att locka bin, som har ett mycket bra doftsinne, till bikupor kan insidan på bikupan gnuggas med älggräs.

Vad tycker du att saften smakar?