

Hallo liebe Kinder,

heute schicke ich euch eine Anleitung, mit der ihr einen köstlichen Holunderblütensirup selber machen könnt.



Als erstes müsst ihr von einem Holunderbusch etwa 20 schöne Dolden pflücken. Manchmal sind kleine Tierchen daran, die macht ihr einfach ab.



So sieht ein Holunderbusch aus. Bis zu acht Metern hoch und voll mit weißen Blütendolden.

Schön, oder?



Diese Sachen braucht ihr:

- Eine große Schüssel mit Deckel
- Einen Kochlöffel
- 1 Liter warmes Wasser
- 3 Biozitronen, gewaschen
- Ca. 10g Zitronensäure
- 1 Kilo Zucker
- 20 Holunderblütendolden



Füllt den Zucker, die Zitronensäure und die in Würfelchen geschnittenen Zitronen in die Schüssel.



Nun gießt ihr das warme Wasser mit in die Schüssel, verrührt alles gründlich und gebt die Holunderblüten dazu.



So sieht es dann in der Schüssel aus.



Deckel drauf und ab damit:

Die Mischung muss nun drei Tage kühl und dunkel ruhen.

Das geht gut im Keller auf dem Fußboden. Einmal täglich umrühren

Also etwas Geduld...



So sah meine Mischung nach drei Tagen im Keller aus.

Nun nochmal kräftig durchrühren und weiter geht's.



Für die weiteren Arbeitsschritte braucht ihr Folgendes:

- Einen großen Topf
- Einen Löffel
- Ein altes aber sauberes Geschirrtuch, nicht zu dicht
- Eine Kordel
- Einen Trichter
- Saubere Glasflaschen



Das Geschirrtuch wird mit der Kordel feste über den Topf gespannt.



Um den Holunderblütensirup zu filtern, muss der Inhalt der Schüssel nun vorsichtig auf das Tuch gegossen werden. Lasst das Ganze jetzt etwa eine halbe Stunde abtropfen.



Die folgenden Schritte sind etwas schwierig, deswegen wäre es gut, wenn euch jemand dabei hilft.

Die Kordel muss gelöst und das Tuch vorsichtig abgenommen werden. Dabei ist es wichtig, dass das Tuch nicht in den Sirup rutscht. Ihr müsst nun die restliche Flüssigkeit behutsam mit den Händen aus dem Tuch quetschen.



Jetzt muss der Sirup aus dem Topf nur noch über den Trichter in die Flaschen gefüllt werden.

Auch dabei lasst ihr euch am besten helfen.

Die Flaschen müssen im Kühlschrank gelagert werden. Dort ist der Sirup bis zu zwei Wochen haltbar.

Zum Trinken füllt ihr bitte etwa einen Teil Sirup in ein Glas und gießt etwa 6 Teile Leitungswasser dazu.

Ich hoffe, der Sirup schmeckt euch genauso gut wie mir und ich wünsche euch viel Spaß beim Zubereiten.

Viele Grüße von Sabine aus der Geschwister-Scholl-Schule in Steinheim