

## **FENYŐTŰ SZIRUP**

Ez egy igazi skandináv dolog! Amikor fenyőtűszedési szezon van, akkor sok embert láthatunk Svédországban, Dániában, de Finnországban is, ahogy megállnak autókkal az út szélén, hogy fenyőtűket szedjenek. Körülbelül úgy, mintha borókabogyót vagy rozsmaringot szedne az ember.

Hogyha kis ág kerülne a tűlevelek közé, vagy a fa nedve, az befolyásolja az ízt, és kissé "fássá" ill. "szaunássá" teszi. Egy villa segíthet megfosztani az ágakat a tűktől. A nagyon egészséges fenyőtű szirupot egész évben készíthetjük. A legdúsabb és legteljesebb ízt azonban a tavasszal szedhető élénkzöld fenyőbimbók adják, így akkor elsősorban azokat használhatjuk.

### **Hozzávalók**

5 dl fenyőtű  
7½ dl víz  
5 dl cukor  
1 evőkanál gyömbér, lereszelve



### **Elkészítési mód**

1. Tisztítsuk meg és öblítsük le alaposan a fenyőtűket.
2. Tegyük őket egy edénybe, és adjuk hozzá a vizet.
3. Forraljuk 40 percig.
4. Szűrjük le a folyadékot. A szita sűrűségétől függően néha a tűk át tudnak menni rajta, amit akkor újra le kell szűrni, pl. egy tiszta géz darabon.
5. Adjuk hozzá a cukrot és a gyömbért.

6. Forraljuk körülbelül 15-20 percig. Kicsit folyósabb legyen, mint a normál juharszirup. Ha kihűl, akkor kicsit sűrűbb lesz.

7. Öntsük tiszta üvegekbe, és zárjuk le. Máris élvezhető!

*Megjegyzés*

Palacsintához és koktél italokhoz is kiváló!