

Gransaft

Lav din egen saft af grantræer.



Lidt om gransaft

Har du nogensinde smagt gran-saftevand? Det er meget grønt og smager ligesom grannåle dufter. Du kan selv lave gransaft af friske granskud.

Om foråret skyder grantræerne nye lysegrønne skud med nye nåle. Dem kan du lave den lysegrøn gransaft af.

Du skal finde et grantræ, som du gerne på plukke skud af. Hvert lille lysegrønt skud bliver til en ny gren - og derfor må du ikke tage skud fra juletræer, da de så bliver skæve. Spørg dig for, så du ikke ødelægger en juletræsdyrkers juletræer.

Måske har din nabo et hegn med grantræer, hvor det ikke gør noget, at du plukker skud. Måske kan du finde store træer i skoven, som helt sikkert ikke skal være juletræer. Så er det bare at komme af sted med plukkespanden – for nu skal I lave gransaft.

Sådan gør du

- Pluk de små grønne granskud af rødgran – og saml dem i en spand til du har ½ kilo.
- Skyl dine granskud i koldt vand.
- Kom dine granskud i en gryde og hæld 3 liter kogende vand over.
- Lad dine granskud koge i vandet i ca. 15 minutter.
- Si granskud fra saften.
- Bring gransaften i kog i gryden.
- Smag gransaften til med sukker og saften fra citronerne.
- Saften kan holde sig ca. 14 dage i køleskabet. Hvis du ikke kan nå at drikke det hele, så læg noget i fryseren.

Gransaften fortyndes med vand og drikkes som grønt saftvand.

Hvem, hvad, hvor

Fag

Madkundskab, Natur/Teknologi

Sted

Skov

Årstid

Forår

Grej

½ kg granskud

350 g sukker

3 l kogende vand

saft fra 2 citroner

Tid

1-2 timer til at plukke granskud og koge dem til saft

Undervisningsmål

Alle kan bruge ideen her - børn, unge, voksne og gamle. Hvis du er lærer, kan du bruge ideen i skolen, men du må selv tænke den ind i dit fag.

Kolofon

Forfatter

Eva Skytte.

Foto

Janne Bavnhøj.

Inspiration og lignende materialer

Madkundskab

Vild mad

Snobrød

Vild mad

Barkbrød