

## Zutaten für ca. 3 l Sirup:

30 reife Holunderblüten mittlerer Größe  
(falls sie sehr groß sind, reichen 20 Stück)  
2 l Wasser  
2 kg Zucker  
30 g Zitronensäure  
3 Zitronen (am besten in Bio-Qualität, da ungespritzt)



## Zur Ernte:

- 1) Die Blüten erntet ihr am besten bei trockenem, sonnigen Wetter. Die Sonne sorgt dafür, dass die Blüten vollständig geöffnet sind und ihr Aroma entfalten. Nach dem Regen ist keine gute Wahl, da dieser den duftenden Blütenstaub abwäscht und sich bei Sirup oder Gelee Schimmel bilden kann, wenn die Blüten feucht gepflückt wurden.
- 2) Erntet die Blüten am besten am Vormittag oder Nachmittag und idealerweise die großen. Es klappt aber auch mit den kleineren Blüten. Ihr braucht davon nur eben etwas mehr. Legt sie nicht in einen Plastiksack, da sie empfindlich sind, sondern am besten in einen Korb. Ich lege diesen mit einem weißen Tuch aus. Insekten lieben weiß und krabbeln aus den Blüten heraus. So habt ihr sie dann nicht im Saft.
- 3) Schneidet sie mit einer Schere ab, anstatt sie zu zupfen oder zu brechen. Vor dem Verarbeiten klopf ihr sie vorsichtig aus, um übrige Insekten zu entfernen.
- 4) Verarbeitet sie zügig, da die Blüten schnell welk werden und ihr Aroma verlieren.
- 5) Achtet darauf, dass ihr nicht fälschlicherweise die Blüten des Zwerg-Holunders (siehe Foto) erwischt, vor allem wenn ihr noch nie Holunderblüten geerntet habt. Diese sind giftig. Sie sind nicht so hoch wie der „gute“ Holunder, haben spitze Blätter und sternförmige Blüten, unterscheiden sich also deutlich vom „guten“ Holunder. Trotzdem sollte man es für Ungeübte erwähnen.

## Zubereitung:

- 1) Die geernteten Blüten legt ihr zuhause auf 1-2 Tablett und weißen Tüchern so aus, dass sie genug Platz haben.
- 2) In einem großen Topf vermischt ihr Wasser und Zucker und bringt die Mischung zum Kochen. Kocht so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 3) Nehmt den Topf von der Kochstelle und lasst den Sirup ein wenig abkühlen (ca. 15-20 min).
- 4) Rührt die Zitronensäure ein. Legt die Blüten in den lauwarmen Sirup ein. Dabei klopf ihr sie vorher vorsichtig ab. Waschen solltet ihr sie auf keinen Fall, da ihr so das Aroma entfernt. Einige schneiden die grünen Stängel ab. Im Grunde ist das aber nicht notwendig.
- 5) Fügt die in Scheiben geschnittenen Zitronen hinzu. Drückt die Zutaten in den Sirup, falls sie an der Oberfläche schwimmen.
- 6) Legt einen Deckel auf den Topf und stellt ihn an einen dunklen und kühlen Ort für 24 h. Ab und zu könnt ihr auch umrühren.
- 7) Am nächsten Tag bereitet ihr die Flaschen vor. Wascht sie zusammen mit den Verschlüssen mit heißem Wasser aus, lasst sie abtropfen und stellt sie bei 100 Grad O/U Hitze für ca. 10-15 min in den Ofen.
- 8) Stellt einen Topf bereit. In diesen legt ihr ein Sieb und ein dünnes Mulltuch. Durch das Tuch filtert ihr selbst den letzten Rest von Verunreinigungen heraus. Schüttet die Flüssigkeit mit den Blüten in das Sieb.
- 9) Nun habt ihr **2 Optionen**: falls ihr den Sirup in wenigen Wochen verbrauchen wollt, müsst ihr ihn nicht mehr aufkochen. Falls ihr ihn länger haltbar machen wollt (mind. ein halbes Jahr), solltet ihr den abgeseihten Sirup nochmals kurz aufkochen und noch heiß in die vorbereiteten Flaschen füllen.
- 10) Lagert die Flaschen unbedingt an einem dunklen, kühlen Ort und nach dem Öffnen im Kühlschrank. Wie stark ihr in verdünnt, hängt von eurem Geschmack ab. Uns schmeckt er am besten mit eiskaltem Mineralwasser und noch 1-2 Scheiben Zitronen.

### Sastojci za ca. 3 l sirupa:

30 rascvjetanih cvjetova bazge srednje veličine  
(ako su veliki, dovoljno je 20 kom.)

2 l vode

2 kg šećera

30 g limunske kiseline

3 limuna (najbolje u bio-kvaliteti)



### Berba:

- 1) Cvjetove berite najbolje tokom sunčanog, suhog dana. Zbog sunca će se otvoriti i tako svoju aromu širiti. Nakon kiše nije dobro vrijeme jer ona sapira mirisni polen i kod sirupa se mogu stvoriti gljive, ako ste brali mokre cvjetove.
- 2) Berite cvjetove najbolje prije ili poslije podne i po mogućnosti velike, mada i od sitnih možete napraviti dobar sirup. Samo što će vam malih trebati par komada više. Ne stavljajte ih u plastičnu kesu, jer su osjetljivi. Najbolje koristite korpu koju obložite bijelom krpom. Bijela boja privlači insekte pa će umjesto da završe u soku, izaći na krpom.
- 3) Cvjetove ne smijete trgati ili kidati, nego ih berite pomoću makaza. Zatim ih oprezno otriesite kako bi ispali insekti.
- 4) Cvjetove brzo iskoristite, jer brzo uvenu i gube miris.
- 5) Obratite pažnju da ne uberete otrovnu vrstu abrovinu/sambucus ebulus (pogledajte sliku), naročito ako ste početnik u branju. Ona nije visoka kao klasična bazga, ima šiljaste listove i cvjetove i po mnogim tačkama se razlikuje od „zdrave“ bazge, ali je ipak bitno spomenuti.

### Priprema:

- 1) Ubrane cvjetove kod kuće stavite na 1-2 tacne koje ste obložili kuhinjskom krpom, tako da imaju dovoljno mjesta.
- 2) U većem loncu pomiješajte vodu i šećer i prokuhajte ih. Kuhajte dok se šećer ne otopi.
- 3) Lonac maknite sa vatre i ostavite da se sirup malo ohladi (15-20 min).
- 4) Potom umiješajte limunsku kiselinu. Dodajte cvjetove u topli sirup. Prije toga ih još malo otriesite. Samo ih nipošto ne perite, jer vodom sapirate aromu. Neko odstrani i zelene dijelove ali to u suštini nije potrebno.
- 5) Dodajte limun narezan na kolute. Sastojke pritisnite u sirup ukoliko plivaju na površini.
- 6) Stavite poklopac na lonac i stavite ga na hladno i tamno mjesto da odstoji 24 h. Povremeno promiješajte.
- 7) Slijedećeg dana pripremite flaše. Isperite ih a i čepove vrelom vodom. Ostavite da se okapaju pa sterilizirajte u rerni na 100 stepeni gornji/donji grijači 10-15 min.
- 8) Pripremite lonac. U njega stavite sito i u sito gazu. Ona će 100 % odstraniti svaki ostatak insekata. Sirup sa cvjetovima saspite kroz sito.
- 9) Sad imate **2 opcije**: ako ćete sirup potrošiti u toku par sedmica, možete ga odmah sipati u flaše. Ako biste ga rado konzervirali za duži period (barem 1/2 godine), preporučujem vam da ga još jednom prokuhate i vrelog saspete u flaše.
- 10) Flaše držite na tamnom i hladnom mjestu a nakon otvaranja u frižideru. Omjer razrjeđivanja zavisi od vašeg ukusa. Nama je najukusniji sa led ledenom mineralnom vodom i 1-2 koluta limuna. .