

Løvetannsirup - av selvplukket løvetann

Lages på våren og sommeren. Snakk gjerne sammen om hvor man kan finne løvetann og om hvilke andre ting man kan lage av løvetann. Som at de unge bladene som enda ikke er grønne, kan brukes som salat og at knoppene kan ristes som snacks.

- Ingredienser:
 - o 1 liter blomsterblader fra løvetann
 - o 1 liter kokende vann
 - o Skallet av en sitron
 - o Saften av en sitron
 - o 1 kilo sukker
 - o 1 lite glassbeholder per speider

Ta med speiderne på løvetannjakt og plukk med dere minst 1 liter med blomsterblader fra løvetann. Ta gjerne også et nærbilde av en løvetann, dette bilde kan dere bruke som etikett.

Fremgangsmåte:

- Sett vannet på kok.
- Plukk vekk alt det grønne fra blomsten.
- Legg blomsterbladene og sitronskallet i en kasserolle.
- Når vannet koker, hell det over blomsterbladene og sitronskallet. La dette stå og trekke i minst 30 minutter.
- Sil av saften og ha den over i en kjele.
- Rør inn sukker og sitronsaft. Dette skal nå småkokes til sirup eller til ønsket konsistens. **NB!** Rør minst mulig mens saften koker. Du kan sjekke konsistensen ved å ta ut litt på en skje, og når sirupen er avkjølt kan du sjekke konsistensen.

For lengre holdbarhet kan dette hermetiseres. Legg glass og lokk i en kjele med vann, vannet skal dekke glassene. Kok opp og ta ut ett og ett glass og hell av det kokende vannet. Hell straks sirup i glasset. Sett lokket godt på og la det avkjøle seg med opp ned med lokket mot benkeplaten.

Hurre

Dette kan lages av en barkbit eller spikkes av en trebit. Fasongen skal ligne en linjal. Lag et hull på den ene kortsiden og fest en tråd på ca. 1 meter. Når du svinger hurra rundt over hodet vil du høre en høy lyd som kommer og går.

Ta gjerne en tur ut i skogen sammen med speiderne, for at de selv skal finne sin barkbit eller trebit.