

Gör egen granskottssirap

Under vår och försommar då träden växer som mest får granen och andra barrträd sina späda och ljusgröna skott. Av skotten från gran kan man göra granskottssirap.

Smaken kan beskrivas som sirapslik med en ton av kåda, citrus och röda bär. Sirapen passar bra till många olika maträtter och efterrätter. Den passar bland annat bra i grytor, som glaze till viltkött, att ringla över glass och pannkakor samt som smaksättare i marinader, drycker och olika bakverk. En sked granskottssirap är också en gammal huskur mot hosta då den innehåller både C-vitamin och andra bra antioxidanter.



Samtliga foton: Anna Steinwall

Det finns många olika sätt att göra granskottssirap på, här får du lära dig två olika varianter.

OBS! Du måste alltid fråga markägaren om lov innan du plockar granskott.

Variant nr 1

Material

- ✓ 30 till 40 st granskott
- ✓ 5 dl strösocker
- ✓ 1 citron (ekologisk)
- ✓ Glasburk
- ✓ Sil



Gör så här

Skölj av granskotten, kontrollera att inga insekter eller annat finns med. Låt granskotten torka en stund på hushållspapper. Lägg ned ett par granskott i en glasburk. Skär upp tunna skivor av citronen och lägg ner i burken. Häll över en deciliter socker. Varva sedan med granskott, citronskivor och socker tills burken är full. Ställ i ett soligt fönster och låt värmen smälta sockret till en sirap. Skaka burken emellanåt. När sirapen är klar (det kan ta några veckor) sila då bort granskott, citronskivorna och häll sirapen i en ren burk.

Variant nr 2

Material

- ✓ 4 dl späda granskott
- ✓ 4 dl vatten
- ✓ 4 dl råsocker
- ✓ 1/2 citron (ekologisk)
- ✓ Glasburk, kastrull, termometer och sil.



Gör så här

Skölj och kontrollera noga granskotten efter insekter eller kvistar. Koka upp vattnet. Sänk värmen så att det sjuder ca 80 grader. Lägg i granskotten. Låt sjuda i 2 minuter. Sätt åt sidan att dra i 1 timme. Sila bort granskotten och häll tillbaka avkoket i en kastrull. Tillsätt socker. Skölj och pressa ur saften från citronen samt tillsätt saften. Skiva det som är kvar av citronen och tillsätt skalet. Koka ihop till en sirapslik konsistens i ca 45 minuter på medelvärme. Häll i glasburken och låt svalna. Granskottssirapen kan förvaras i rumstemperatur och håller i minst ett år.

Fakta om gran (vetenskapligt namn: *Picea abies*)

Länge trodde man att granen var det träd som sist av alla trädslag invandrade till Sverige efter istiden. Forskning har senare visat att att granen spreds mycket tidigare än så hit. Idag är granen spridd över hela Sverige och det är vårt vanligaste skogsträd. Granen har ett ytligt rotsystem som gör att trädet lätt drabbas av stormfällning.

Trädet utvecklas bäst i näringsrik och fuktig mark. Om inte människan skördar granen tidigare så kan en gran bli mellan 200-300 år gammal. På Fulufjället växer "Old Tjikko" det är världens äldsta nu kända trädklon. Den har växt på samma ställe i mer än 9 550 år.

Granen blommar i början av maj i söder och längre norrut i mitten av juni. Granen kan drabbas av flertalet skadegörare, till exempel rotticka som orsakar rotröta. Granbarkborre skapar de mest omfattande skadorna. Granen är den växt i Sverige som flest arter är beroende av, den är en viktig värd för omkring 1 100 arter. Granen nyttjas dessutom av drygt ytterligare 600 arter och nära 375 arter är specialiserade på just gran. Svampar, lavar och skalbaggar är några av granens gäster. Virket kan användas till många olika saker men främst används det som råvara till pappersmassa och som konstruktions- och byggnadsvirke samt till kemiska produkter.

