

Recept med gran



Granskottssirap

1 liter unga skott från gran.

½ liter vatten.

Koka tills skotten sjunkit ihop. Sila i enbärsil. Kläm gärna ur all vätska ur skotten.

Häll vätskan i en kastrull och reducera till ca. 3 dl. Blanda i 5 dl råsocker eller honung.

Sjud på svag värme utan lock tills den har en sirapsliknande konsistens, om det behövs.

Förvara o glasburkar i kylskåp. Granskotten går att frysa, om man vill göra sirapen senare.

Gott i brödbak. Effektivt mot hosta.



Kådsalva

1 del grankåda

1 del gris-ister

1 del socker

Smält istret och lägg i kådan och sockret. Koka ihop ingredienserna tills alls är väl mixat.

Sila i bärsil. Häll över i små glasburkar. Lägg på lock och låt svalna. Kan förvaras i kylskåp eller matkällare till det ska användas. Väldigt bra mot sprickor i nagelbanden, nariga eller småsåriga händer eller fötter.

Granbarrsliniment

400 gram granskott

5 dl spritliniment (går att köpa på apotek)

Lägg granskott i en glasburk och häll över spritlinimentet. Skruva på korken ordentligt och låt stå i ca. 4 veckor (ej i solen). Sila i bärsil och pressa ur barren. Häll i flaskor.



Granskottshonung

200 gram färska granskott

1 L vatten

1 kg socker

Koka granskotten i vattnet i 10 minuter. Sila i bärsil. Blanda avkoket (ca. 1 L) med sockret och koka på svag värme tills det blir sirapstjockt. Fyll i rena burkar och förslut genast (gärna med cellofan). Man kan också frysa in avkoket för att användas senare.

Den här honungen är ett nyttigt pålägg, passar även bra till rätter med färskost.



Fotbad

Lägg granskott tillsammans med lite grovsalt i en balja och pressa eller stampa lätt. Häll på varmt vatten och du har ett uppfriskande fotbad.