

”Blomster” i vand-drikke!

Da det er ret ligetil selv at lave gode drikke ”herhjemme” hjemme hos sig selv via ”Blomster” Af urter, så får du her beskrevet 1 nem måde at gøre det på:

Man plukker simpelthen nogle af de nedenævnte blomster/blade & putter dem i alm postevand godt 1 times tid!

Og man ska hverken hen & købe noget, fx bruge sødemiddel eller varme det op! Ja, du tar blot et par eller flere af nedenævnte blomster/blade og putter dem i et glas vand, 1 flaske eller i kande. Så efter godt 1 times tid eller mer, så har du 1 god drik. OK, måske ikke helt vanvittigt stærkt smagende, men ofte med 1 dejlig mild, særegen blid smag! Følgende blomster(B), blade(b), rødder@stilke(s) eller rødder® er brugbare:

(B:4-7) = plukkes fra april til & med juli)

Blomsterkarse(B:6-9, b),	brændenælde(B: 8-10?, b:hå, R),	chili,,,,,,,,,T?.
cikorie(B:7-9),	dueart(B:7-8)	døvnælde(B:5-8, b)
fyr(nåle, T)	gederams(B; 7-8)	gran/nåle: hå+T
gulerod: gerne i små stykker, vild	gulerod(B: 6-8)	
Gyldenris(B)	hvidtjørn(B:5-6)(bær 9-11)	
hyben(B:5-9)	hybenrose(B)	hyld(B: 5-7)
katost(B: 7-9)	kamille/skive(B6-9, T)	kornblomst(B:6-7)
kvik(senegræs)(R hå)	lærk, nåle(b) + nålekviste(b, hå, T)	løgkarse(b, B:5-6)
malurt(b)	mjødurt(B:6-8,b, T)	morgenfrue(B:5-12)
mælkebøtte(B:5-6 & 8-9)	natlys(B:6-7)	perikum(B:6-8)
persillerod(hå)	rødbede(R, 2-3 x tid)	rødkløver(B:5-9)
røllike(b, B:6-11)	sankt hansurt(B:7-11)	skovmærke(B:5-6,b)
skovsyre(B:4-5.b)	skvalderkål(B:6-7,b)	stokrose(B:6-7)
syre-alm(b)	syren(B:6-7)	sødskærm(B:5-6,b)
timian(B:7-8,b)	tusindfryd(B:hå,b)	vild kørvel(B:5-6,b)
vild stedmoderblomst(B:5-11)		

(Endvidere er nogle gode tørrede = T, mens andre er det hele året = hå)

Herudover er det naturligtvis tilladt at blande dem! Man får dermed nye flotte drikke at

Nyde, også for øjnene! Lige med det sidste er det jo særligt godt at bruge flasker, hvorved det så er

Alle tiders at bruge sugerør!

Godt at blande max 2-3, thi mange forskellige gir nemt at for kraftig smag, omend man gerne må

Fortynde!

Udover ovenstående ”vilde” urter, så er krdderurter & disses blomster ofte også gode,

Fx hjulkrone, lavendel, merian osv(som regel såvel B som b), hvorved du som ”hjemmebrygger” har

Endnu flere muligheder for selv blande et herligt smagsgalleri af drikke, også for øjnene, for dine

Smagsorganer, samt for hjertet og resten af dit liv!

OK, vi har ikke alle samme smag, men personlig synes jeg, at man ofte får 1 stille vidunderlig smag
Ud af ovenstående drikke, men hvis egen arbejdskraft, så er det jo gratis forsøg, så prøv dog!

Lige her til sidst, så bør da lige nævnes, at alle ovennævnte blomster jo
Også er gode til at pynte alle slags mad, fx som drys/del af/på brød, mysli, havregrød, is, pandekager,
Pizza, salat, suppe, æggekage osv..

Velbekom-hilsner fra Poul Ganer & ha nogen ture ud i den danske natur,
Samt held & lykke med at bli din egen drikkeproducent!

Af blomsterne bruges som regel kronbladende, om end gerne hele blomsten af flg. :
tusindfryd og
vild stedmoder