Lasätter Gård

Prima fläderblomsaft

I Kildalen söder om Nyköping hittar du Lasätter gård. På 1980-talet sattes här fläderbuskar som sedan gjort gården känd för sin fläderblomssaft. I dag är det familjen Crafoord som håller traditionen vid liv och fortsätter att hantverksmässigt framställa denna saft av högsta kvalité.

Fläderparfait

Fyra portioner
2 dl koncentrerad flädersaft
2 dl strösocker
4 st äggulor
3 dl vispgrädde
1 msk pressad citronsaft
rivet skal av 1 citron
färska jordgubbar
citronmeliss

1. Blanda saften med äggulor och socker. Hetta upp och sjud sakta under kraftig vispning tills krämen tjocknar, den får dock inte koka.
2. Ta kastrullen av värmen och vispa krämen då och då tills den är kall. Vispa grädden. Blanda ner citronskal och citronsaft i äggsmeten och vänd ner grädden.
3. Häll smeten i en form, täck med plastfolie och ställ i frysen tills parfaiten stelnat. Ta fram den ca 20 minuter före servering. Garnera med citronmeliss och jordgubbar.

Sambucus nigra

Fläder - *Sambucus nigra* - är en snabbväxande växt och kan bli uppmot fem meter hög. På försommaren levererar den blommor till saft och senare på hösten också bär till gelé och glögg. Kring midsommar och i två till tre veckor fram är det tid för blommornas skörd. De läggs sedan med citron, socker och kronblad i vatten för att kokas upp. Efter kokning kyls satsen ned för att stå kallt i en vecka. Endast silning och upptappning återstår innan en flaska prima fläderblomssaft är klar att avnjutas.

Gårdsbutiken är Konserv Kompaniets satsning på småskaligt producerade varor. Dels för att stödja de små odlarna och tillverkarna men dels också för att det faktiskt smakar lite bättre så. Mer information hittar du på www.gardsbutiken.nu

Martin Olsson
Konservkompaniet
Konserv Kompaniet AB Box 1011, 611 29 Nyköping
Besöksadress: Idbäcksvägen 12
Tfn: 0155 - 20 03 00, Fax: 0155 - 20 03 28
www.konservkompaniet.se