

VLIER HIER VLIER HIER VLIER HIER VLIER HIER VLIER HIER VLIER HIER VLIER HIER VLIER HIER



Op zaterdag 16 mei om 14 u en zondag 17 mei om 10u

Groot Vliersiroopbrouw- en bottelmoment in Trafiek

Wees gewapend:
schaar, plastic zakje, fiets, lege flessen, kurken en 1.5 euro per liter die je wilt meenemen

inschrijven op liesbeth.hiele@gmail.com

Kun je er niet bij zijn en wil je het toch eens proberen:

Recept voor vlierbloesemsiroop

Voor 5 l siroop heb je nodig:

3 kg suiker
2.5 l water
12 onbespoten citroenen
50 vlierbloesemschermen
100 g citroenzuur (bij de apotheek)

Dag 1

Oogst de bloesemschermen. Breng daarna 3 kg suiker aan de kook met 2.5 l water. Eenmaal de suiker is opgelost, neem je de pan van het vuur en laat je de stroop wat afkoelen. Voeg de citroenschillen van 8 citroenen bij de stroop. Doe intussen 50 vlierschermen in een grote kom en leg daarop 12 in schijfjes gesneden citroenen. Overgiet dit met de suikerstroop en voeg tot slot het citroenzuur toe en laat 24u afgedekt staan.

Dag 2

Zeef de drank en giet hem in flessen die je vooraf uitkookt. In een koele en donkere plaats kun je deze drank tot een jaar bewaren.

Een bodempje vlierbloesemsiroop bij een glas spuitwater, witte wijn of gin met witte wijn geeft je een heel fris, lokaal en duurzaam drankje.

Dit is een initiatief van transitie in de Brugse Poort
www.gent.transitie.be