

# Vlierbloesem

## Gewone vlier

In veel van onze struweelranden in Flevoland vind je de Gewone vlier, *Sambucus nigra*. Het is een tot wel 7 meter hoge struik of kleine boom. Tijdens de bloei is hij goed te herkennen aan de opvallende bloeiwijzen, die lijken op vlakke witte- tot crèmekleurige schermen. In augustus/september hangen er donkere, bijna zwarte bessen aan deze struik. De geur van fijngevreven bladeren is zo typisch, dat daar ook een vlier goed aan te herkennen is. Zowel de witte schermvormige tuilen als de bessen worden gebruikt om er drankjes of jam van te maken.

Zo eind mei, begin juni bloeit de vlier. Op de fiets ruik je de vlierbloesem goed. Ze staan overal! Van de vlierbloesem kun je een heerlijke bloesemsirop maken.



## Recept met Vlierbloesem

### "Snelle" Vlierbloesemsirop

*Ingrediënten (Voor ongeveer anderhalve liter sirop)*

- 12 vlierbloesemschermen
- 0,6 kilo suiker
- 1 liter water
- 1 biologische citroen
- 20 gram (1½ eetlepel) citroenzuur

### *Vorbereiding*

Pluk de vlierbloesem op een droge, zonnige dag in de ochtend of vroeg in de middag. Het aroma is dan op z'n sterkst. Kies alleen bloemschermen waarvan de bloempjes al uit zijn, maar nog niet uitgebloeid zijn, en met zo min mogelijk beestjes. Schud de schermen voorzichtig, en leg ze tien minuten omgekeerd op een theedoek om insecten de kans te geven te vertrekken. Gebruik de bloemetjes, met zo weinig mogelijk steel! Citroen in stukjes snijden.

### *Bereiding*

Doe de bloesem en 1 liter water in een glazen pot (de bloesem moet onder water blijven!) en zet deze au bain-marie (in een pan met water) op het vuur. Laat het water in de pan circa 2 uur zachtjes koken (het water en de bloemschermen koken niet!) Na twee uur kun je de bloesems uit de glazen pot zeven. Het gezeefde bloesemwater ruikt nu al heerlijk. Het bloesemwater in een pan overgieten en de gesneden citroen en suiker toevoegen en verhitten tot het net niet kookt. Verwijder de citroen. Los de citroenzuur op in drie eetlepels kokend water en voeg toe aan de nog warme sirop. Laat de sirop afkoelen. *Citroenzuur is verkrijgbaar bij een (ouderwetste drogist). Deze sirop kun je ook prima zonder citroenzuur maken. Citroenzuur zorgt voor een frisse smaak en lange houdbaarheid. Ook zonder citroenzuur is deze sirop uiteraard houdbaar maar wel minder lang.*

De sirop kan aangelengd worden, afhankelijk van je smaak en de gebruikte combinatie, in een verhouding van 1:4 tot 1:8 met (koolzuurhoudend) water of met droge witte wijn. Ook prosecco en champagne smaken heerlijk met een scheutje van deze sirop. Een beetje sirop over sla maakt het heerlijk fris af.

