

Rognebær

Rognebærgelé

- Sted:** Skog hvor det vokser rogn
- Årstid:** Høst
- Utstyr:** 2 kg bær, 1 kg epler, ca 1 l vann, ca 800 g sukker pr. liter saft og evt. stivelsesmiddel
- Gjennomføring:** Rognebærene skal ha hatt en frostnatt (eller en natt i fryseren). Bærene renses. Eplene skjæres i biter, og kjernehus og stilker fjernes. Bærene og eplene kokes opp. Saften siles fra og tilsettes sukker. La saften koke opp på nytt uten å røre i den. Tiden det tar før geleen er klar, kommer an på hvor modne bærene er. Hell litt saft på en tallerken og sett den kaldt. Dra en skje igjennom når geleen er kald. Hvis den ikke flyter sammen, er den ferdig. Hvis geleen ikke blir stiv etter koking, tilsettes stivelsesmiddel.

Rognebærgrøt

- Sted:** Skog hvor det vokser rogn
- Årstid:** Høst
- Utstyr:** 5 dl godt modne rognebær, 2 dl vann, 3 store milde epler, litt rosiner, 130 g sukker, 1 - 2 ss maisenna, kanel, fløte/melk og sukker
- Gjennomføring:** Rognebærene skal ha hatt en frostnatt (eller en natt i fryseren). Rens og vask bærene godt. Kok opp vann, sukker, bær og rosiner til bærene er møre. Ha i eplene oppskjært i biter. Jevn grøten med maisenna utrørt i litt kaldt vann og la det trekke forsiktig et par minutter. Kan smakes til med litt kanel. Serveres med fløte/ melk og sukker.