



## le Rubriche del gens - n. 47

### RICETTE

#### **Holunderbluetensirup o sciroppo di fiori di sambuco**

*di Maria V.*

Ciao, sono qui di nuovo, provocata dalla ricetta di Adele che suggerisce l'utilizzo del sambuco per le sue frittelle. E, come per le madeleines per Proust, il sambuco mi ha riportata ad un viaggio avvenuto alcuni anni fa in Alto Adige, in visita ai castelli di Messner, con Fabio e una nostra amica austriaca, Monika.

Durante una sosta in un bar ho bevuto uno sciroppo di sambuco diluito in acqua ghiacciata, bevanda gradevolissima, lievemente acidula. Conoscevo già il cocktail Hugo, che prevede l'utilizzo di sciroppo di sambuco diluito nel prosecco o nello spumante. Si ottiene una bevanda fresca, profumata e leggermente alcolica. Monika mi ha insegnato a preparare lo sciroppo.

Mi affretto a dare la ricetta, temendo che i fiori del sambuco appassiscano e così non saremo più in tempo per realizzare lo sciroppo.

### INGREDIENTI

40 fiori di sambuco, 4 kg di zucchero, 8 limoni non trattati, 2 L di acqua, 50 g di acido citrico necessario per la conservazione. ( ovviamente le quantità possono essere dimezzate)

### PROCEDIMENTO

Lavare i fiori, tagliare i gambi e mettere i fiori in un contenitore capiente. Aggiungere i limoni affettati, l'acqua fredda, lo zucchero e l'acido citrico. Mescolare per sciogliere lo zucchero. Coprire il recipiente con un coperchio e lasciar riposare in luogo fresco per almeno 4 giorni, mescolando spesso per sciogliere bene lo zucchero. Infine filtrare attraverso un telo, imbottigliare e tappare.

