

Tyttebær

Sted: Tyttebær vokser praktisk talt over hele landet. Du finner dem helst i næringsfattig skog med mye lyng, eller i lyngheier i lavlandet og i fjellet.

Årstid: Sensommer og høst

Tyttebærgelé og tyttebærgrøt

Utstyr: 3,5 l tyttebær, 0,5 l vann, 1 kg sukker og en stor, noe flat skål

Gjennomføring: Tyttebær og vann kokes i et kvarter og settes til kjøling til neste dag. Da siles kraften forsiktig av og varmes opp. Tøm sukkeret i skålen og hell den kokende saften over. Rør sakte og forsiktig til sukkeret har smeltet. Rør i samme retning hele tiden! La blandingen stå til avkjøling og stivning. Tyttebær inneholder benzosyre, en syre som ikke er sterkere enn vanlig sitronsyre, men som virker konserverende, dvs at den forhindrer at matvarene mugner. Derfor er tyttebær et bærslag som det er lett å oppbevare, og det kan være like greit å "røre" bærene, dvs å mose dem sammen med sukker, som å "sylte" dem, dvs koke syltetøy.

Restene av tyttebærene etter geleen kan kokes opp med litt vann, tilsett 350 g sukker og en kanelstang. Dette blir god tyttebærgrøt.

Trollkrem

Utstyr: 2 eggehviter, 1-2 kopper farin, tyttebær eller blåbær

Gjennomføring: Plukk og rens bærene. Visp eggehvitene sammen med sukker til de blir stive. Ha i bærene og visp litt til, til kremen er blitt tykk.