

Meidoornbloesem



Pluk de bloesems op een niet vervuilde plek. Je mag de bloesems niet wassen, want dan verlies je het stuifmeel en worden ze bruin.

~Meidoornbloesemlikeur~

- Vul een glazen pot tot de rand met verse witte meidoornbloesems.
- Giet brandewijn of eau-de-vie over de bloesems tot deze volledig onder staan.
- Sluit de pot en laat hem 3 maand op kamertemperatuur staan.
- Schud er af en toe eens mee.
- Zeef deze drank na 3 maand en voeg er naar eigen smaak suiker bij.
- Laat nog een paar weken staan en vergeet niet af en toe te schudden.
- Deze lekkernij is klaar om van te snoepen als de suiker volledig opgelost is.

~Meidoornbloesemthee~

- Doe een pluk meidoornbloesem in een kop. Er mag gerust ook een blaadje tussen zitten.
- Voeg er eventueel een schijfje citroen bij voor de smaak.
- Giet er kokend water over en laat 5 minuten trekken.
- Zeef met een plastieken of rieten zeefje de bloemen eruit.

Deze meidoornthee zou helpen bij lusteloosheid en concentratiestoornissen.