

# Bjørk – Betula – Saftkonsentrat, Museørelikvir, Museøresjampis og Museørøkake – vår deiligste 17. mai-kake

Inger-Lise Østmoe

Vårt vakreste tre, synes jeg, og med stor, stor nytteverdi. Nei, her skal det det ikke handle om ved, treskjæring, sevje, bark og tradisjonsmedisin, men om *bjørkeblad* til mat og drikke, det vil si – *museørestoff*.

Nytsprunget bjørkeløv, dvs museører, har rikelig med smak, aroma, sukker, vitaminer og mineraler. De friske museørene er deilige i salater og råkostretter og lekkert garnityr på all mat og desserter. *Tørkete* museører er råstoff til de fantastiske godsakene nedenfor. Høst bladene fra tidlig museørestadium og så lenge de fremdeles er myke og gjennomskinnelige. Tørk dem og oppbevar i tett og mørk emballasje. 1 kg tørkete blad tilsvarer mellom 4 og 5 kg ferske.



## Saftkonsentrat

50 g tørkete museører (150-200 g ferske)

800-1000 g farin

25 g sitronsyre

1 liter kokende vann

Hell kokende vann over øvrige ingredienser og rør til sukkeret er oppløst. La stå og trekke 2-5 dager på kjølig sted, sil og hell på flasker. Bør oppbevares i fryser, holdbarheten er kun 1-2 uker i kjøleskap.

## Museørelikvir

1 del saftkonsentrat

6 deler iskaldt vann

## Museøresjampis

1 del saftkonsentrat

6-8 deler iskaldt kullsyret vann

## Museørøkake - vår deiligste 17. mai-kake

3 egg

3-4 dl farin

3 dl lettrømme

6 dl hvetemel

3 ts bakepulver

1,5 ts vaniljesukker

3 ss smeltet smør

## 5-6 ss knuste tørkede bjørkeblad

Visp egg og farin, bland inn de andre ingrediensene, hell røren i en 1,5 -2 liters smurt kakeform og stek ved 175 grader i 45-60 minutter avhengig av ovn. Imens lager du glasuren:

1 pakke snøfrisk, 2-3 ss smeltet smør, 1 ts vaniljesukker, 125 g melis  
Rør sammen ingrediensene og bred glasuren over den avkjølede kaken. Pynt med spiselige blomster og museører.

Copyright ©2012 - NORSOPP AS  
Copyright ©2012 - Inger-Lise Østmoe  
Bråteveien 182 (Hellerud Gård)  
2013 Skjetten



[G+](#)