

« Ä Böimigä » Recette

« vereint Frucht vom Loubboum, Nadle vo de Nadugwächs, Blüete vomne Struch, u Blettli vomne Bodedecker ungedra...
U das Aues vom Hof u diräkt vo näbena!»
by Janosch Sommer vo TaPatate!

Les glaçons verts :

- Récolter des pointes d'épicéa, de sapin et d'oseille.
- Mettre dans un mixeur avec 1 cl de jus de citron par boisson.
- Ajouter les glaçons. Les glaçons donnent aux aiguilles résistance pour qu'elles soient bien broyées.
- Mixer vigoureusement
- Mettre la masse verte à congeler dans le bac à glaçons de votre choix.

Préparation pour 1 boisson de 2,5 dl

- 3-4 glaçons verts
- 2 cl de sirop de sureau
- Dissoudre à moitié 1 CS de sucre de canne avec 2-3 cl d'eau chaude, ajouter une fois refroidi (ordre important pour une belle stratification)
 - 1 cl de jus de citron
 - 2 cl de jus de pomme
 - 7 cl d'eau pétillante
 - 3 cl de vin blanc
- 1 cl d'eau-de-vie de fruits, de préférence de pomme
- décorer avec une pincée de paprika en poudre

-> Variation sans alcool :

Remplacer le vin et le cidre par un mélange de jus de pomme, de sureau et d'eau pétillante.

(exclure toute confusion avec l'if toxique).

Pour plus d'informations, voir la section
"Autres" de la recette complète).

"Santé!"





«Ä Böimigä» informations supplémentaires

Attention toxique !

- Il est très important pour nous que vous ne confondiez pas les bourgeons de sapin avec l'if, qui est vraiment toxique. Voici les principales caractéristiques qui les différencient. Si vous n'êtes pas sûrs, regardez absolument de plus près.
 - > L'épicéa a des aiguilles tout autour de ses branches.
 - > le sapin et l'if ne possèdent que des aiguilles latérales
 - > le sapin a cependant sur la face inférieure des aiguilles des stries typiques, deux lignes blanches que tout le monde peut reconnaître.

! Il est important de vérifier les caractéristiques de chaque nouvel arbre.

- pour l'oseille, il faut veiller à ne récolter que les jeunes feuilles fraîches. Les fleurs ne doivent pas être récoltées en raison de leur forte teneur en acide oxalique.
 - La récolte peut se faire de début avril à mi-/fin juin. (selon l'altitude et le climat).
 - Je ne peux pas donner d'indications précises sur la durée de conservation des glaçons verts. Il vaut mieux les utiliser rapidement ou, en cas de doute, ne plus les utiliser après une longue période dans le congélateur.
- > Ni TaPatate ! ni Janosch Sommer ne peuvent être tenus responsables de l'utilisation de cette recette.**

Collecte équitable

- Comme toujours dans la nature, cueillez avec soin et modération. Ne cueillez jamais tout et laissez suffisamment de feuilles et d'aiguilles à la plante pour qu'elle puisse se développer. La loi fédérale suisse sur la protection de la nature et du paysage réglemente également de manière judicieuse le comportement de cueillette au niveau légal.

Particularités du "Ä Böimigä"

- Comme les glaçons contiennent un composant gustatif important, le goût de la boisson varie au fil du temps. La fonte des glaçons libère peu à peu un arôme boisé.
- Une fois la boisson consommée, les glaçons restants peuvent être arrosés d'une autre boisson et réutilisés. Par exemple du jus de pomme ou de l'eau pétillante.
- Les jeunes pointes douces ne piquent pas dans la bouche.

Comme les plantes apparaissent tôt dans l'année et qu'elles sont souvent abondantes et bien reconnaissables, la cueillette avec les enfants est une véritable aventure pour la famille.