

Schlehe bzw. Schwarzdorn



Wer schon einmal auf einer Nachtwanderung in Hütten durch ein Gebüsch musste, hat bestimmt

schon einmal Kontakt

mit ihm gehabt: dem Schwarzdorn (Umgangssprachlich auch Schlehe genannt). Er passt sehr gut zur Jahreszeit, denn:

Sammelgut/ Sammelzeit:

Die Beeren erst nach den ersten Frösten sammeln, damit sie nicht so bitter sind – und die ersten Fröste hatten wir mittlerweile ja schon.

Standort:

Ganz Europa und dann an Feld-Waldrändern, in Hecken und Zäunen, an sonnigen Fels- und Schutthängen. Oder halt in den Hüttener Gebüschchen.

Blütezeit:

April bis Mai

Etwas magisches hat diese Pflanze natürlich auch, denn im Volksglauben schützt die Schlehe vor Fieber, Gicht, Gelbsucht und gegen Verletzung durch Holzsplitter. Was natürlich ob ihrer ziemlich fiesen Dornen ein wenig Hohn ist – pikst euch beim Pflücken nicht zu doll!

Magenfahrplan:

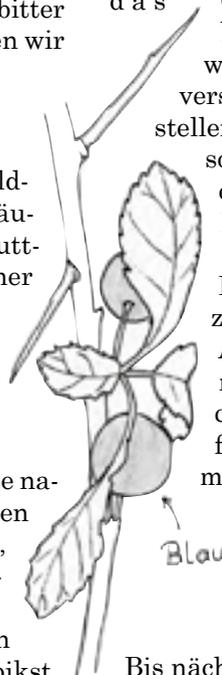
Einkochen ist angesagt!

Marmelade wird uns auch im Winter erfreuen und ist ein guter Vitaminlieferant in dunklen Tagen. Außerdem ist sie einfach genial süß und lecker :)

Also Marmelade kocht man in einem Verhältnis 2:1, das bedeutet, man nimmt doppelt soviel Zucker (am Besten Gelierzucker) wie Beeren. Man schneidet die Beeren dann klein und kocht sie zusammen mit dem Zucker weich, bis die Masse eine gute Konsistenz hat. Dann das ganze in ein sauberes Glas geben (Vorsicht, dass euch das Glas nicht zerspringt – am besten die Gläser etwas vorwärmen).

Das Glas dann gut verschließen und auf den Kopf stellen [Anm. d. Red.: nicht ihr, sonder das Glas!], damit sich ein Vakuum bildet und die Marmelade länger hält. Abkühlen lassen und fertig!

Die Schlehen kann man auch ziemlich gut zusammen mit Äpfeln einkochen – einfach mal probieren, ist ziemlich lecker und lässt sich recht einfach in einer Gruppenstunde machen.



Bis nächstes Mal,
Eure Kräuterhexe Eva

