

## Present till förskolepedagoger och lärare

Tycker det är så svårt varje år att komma på en sommarpresent att ge till barnens förskolepedagoger och lärare. Ibland är det en gemensam insamling, ibland inte.

Så här löste vi det i år. Med hemmagjord rabarbersaft. Det jag gillar med den här är att den är klar och fri från fruktkött samt att den är ganska enkel att göra och sköter sig mestadels själv.



## Hemmagjord rabarbersaft

**Tid: 24 timmar**

1,5 kg rabarber

2 citroner

30 g citronsyra

2 liter vatten

1 kg socker (plus minus lite beroende på smak)





Skär rabarbern i mindre bitar, cirka 5 mm tjocka skivor. Lägg dem i en stor kastrull eller gryta. Skiva citronerna och tillsätt dem samt citronsyran till rabarbern. Koka upp vattnet och håll det över rabarbern. Sätt på ett lock och ställ svalt minst 24 timmar.

Sila av (det går lika bra med en finmaskig sil, det behövs inget tygnät). Rör i cirka 1 kg socker. Testa dig fram. Ta i lite mer om du vill ha den sötare eller lite mindre om du vill ha surare. Koka upp på hög värme och låt koka cirka 5 minuter. Skumma av löpande. Ta av från plattan.

Håll antingen upp den heta saften i glasflaskor och ställ in i kylen (står sig i ett par veckor) alternativt låt saften svalna och fyll halvliters PET-flaskor till 3/4. Plastflaskorna kan du frysa in och ta fram eftersom under hela sommaren.

Späd den cirka 1+4 för bästa resultat.

Receptet hittade jag hos [Matgeek](#). Ett väl beprövat recept från hans mamma. Klassiska recept som går i arv älskar jag. (Har ni några så vet ni vem ni ska tipsa). Där finns även en video på hur han gjorde. De söta presenttagsen hittade jag hos [Kreativa Karin](#). Färdiga att bara skriva ut.