



The Outdoor
Bilingual
Learner

THE OUTDOOR BILINGUAL LEARNER



Lemon Balm Syrup/ *Zitronenmelissa Sirup*

ACTIVITIES TO DO WITH NATURE

OUTDOOR-AKTIVITÄTEN IN DER NATUR

www.outdoorbilinguallearner.com



Lemon Balm Syrup

Zitronenmelissa Sirup



Recipe / Rezept

3 bunches of Lemon Balm, /
3 *bündel Zitronenmelissa*
3 Kg Sugar / 3kg Zucker
3L Water / 3L Wasser
2 Lemons / 2 Zitronen
70g citric acid/ 70g Zitronensäure



Put the sugar and water into the largest saucepan you have. Gently heat, without boiling, until the sugar has dissolved. Give it a stir every now and again.

Pare the zest from the lemons using a potato peeler, then slice the lemons into rounds. Once the sugar has dissolved, bring the pan of syrup to the boil, then turn off the heat. Give the leaves a gentle wash to loosen any dirt or bugs. Transfer to the syrup along with the lemons, zest and citric acid, then stir well. Cover the pan and leave to infuse for 24 hrs.

Line a colander with a clean tea towel, then sit it over a large bowl or pan. Ladle in the syrup – let it drip slowly through. Discard the bits left in the towel. Use a funnel and a ladle to fill sterilised bottles (run glass bottles through the dishwasher, or wash well with soapy water. Rinse, then leave to dry in a low temperature oven).

The cordial is ready to drink straight away and will keep in the fridge for up to 6 weeks. Or freeze it in plastic containers or ice cube trays and defrost as needed.



Lemon Balm Syrup

Zitronenmelissa Sirup



- *Geben Sie den Zucker und Wasser in einen großen Topf.*
- *Vorsichtig erhitzen, ohne zu kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.*
- *Hin und wieder umrühren.*
- *Die Zitronenschale mit einem Kartoffelschäler abschälen und die Zitronen in Scheiben schneiden.*
- *Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, aufkochen und die Hitze abstellen.*
- *Blätter, Zitronenschale und Zitronensäure in den Topf hinzu geben.*
- *Rühren Sie sie gut um.*
- *Decken Sie die Topf ab und lassen Sie sie 24 Stunden ziehen.*
- *Durch ein Sieb in Flaschen füllen.*
- *Der Saft ist sofort trinkfertig und kann bis zu 6 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.*