

## Rapport från bärplockningen 2017-09-24

Det var till ett lingonrikt område som Jan Andersson och David Lundin lotsade fyra tappra kamrater som trotsat de dåliga vädret och följt med till bärskogen. Vi skall inte avslöja var bärstället ligger men så mycket kan vi säga att det ligger söder om Ångermanälven.



*På det hemliga bärstället ses fr v Rolf Jansson, Marianne Höglin, David Lundin och Margita Eriksson. Foto Lars Boström.*



*Jan Andersson med bärplockaren i högsta hugg. Foto Lars Boström.*



*Rolf Jansson plockade inte bara lingon utan även en hink full med murklor. Foto Lars Boström*

Pröva gärna på att koka en sås på lingon. Nedan får du ett jättegott recept från Piller-Nisses egen kokbok.

### **Piller-Nisses lingonsås till kött**

2 nävar<sup>1</sup> lingon

1 näve röda vinbär

$\frac{3}{4}$  kaffekopp ljus sirap

1 tesked nyriven ingefära

Koka lingonen och sirapen i 20 minuter över eld på björkved. Rör om då och då. Ta kastrullen av elden och tillsätt ingefäran. Låt såsen kallna i källaren innan du serverar den.

---

<sup>1</sup> Näve motsvarar i detta fall 1 deciliter.