

LIFEHACKs

berry edition

Sommarsverige är till brädden fyllt av goda bär! Så ut och plocka saftiga smultron, jordgubbar, blåbär, hallon, björnbär, hjortron...



SNYGGA JORDGUBBAR UTAN KLADD

Du behöver jordgubbar och ett tjockt sugrör. Placera sugrörets ände på undersidan av bäret och stick det rätt igenom, så rakt som möjligt, upp mot stjälken. Hepp! Hela stjälken och bladen på toppen försvinner och jordgubben håller sig rund och fin!



FRYS IN I KARTONGEN

Frys in dina plockade bär i rengjorda mjölkkartonger. Styckfrys bären på en bricka först, så klumpar dom inte ihop sig. Sen förvarar du bären i mjölkkartongen i frysen, och kan hälla ut så mycket som behövs vartefter. Passar bäst för lite mindre bär, t ex hallon och blåbär.



SNABBASTE GLASSEN

Dina bär kan du använda direkt från frysen och mixa till en svalkande glass. **500 g frysta bär + 3/4 dl florsocker + 2 dl Arla Köket® grekisk yoghurt** mixas krämigt. Klart!

