

# SMAKER SOM VÄCKER KÄNSLOR!

## KAPRIS

Kryddan kapris görs av blomknoppar från busken *Capparis* som växer vilt på stenig mark. Blomknopparna, som kan vara både små och stora, läggs in i vinäger och salt och resultatet är en syrlig, salt och lite bitter krydda. Gillar man sånt, gillar man kapris!

(På latin:  
*Capparis spinosa*)

Recept med kapris finns  
på [arla.se](http://arla.se).

BLÄ!



GOTT!

VILKEN  
SNICKAR-  
SYSSLA  
GÖMS I  
ORDET  
KAPRIS OM  
DU KASTAR  
OM BOK-  
STÄVERNA?

VISSTE DU ATT...

I traditionell  
läkekonst användes  
kapris mot reumatism.  
Inlagd kapris används  
ofta istället för salt,  
så salta inte innan  
du smakat!

Svar: Spikar