



**BJEDSK- &
SNAPSEOPSKRIFTER**

A

Absinth I

5 gr. fennikelfrø. 5 gr. tørrede kristtjørnblade. 5 gr. isop. 5 gr. lakridsrod. 5 gr. tørret malurt. 4 gr. anisolie. Trækker i 33 dage og filtreres. Drikkes blandet med vand.

Absinth II

15 gr. anis. 10 gr. fennikelfrø. 5 gr. bitre mandler. 5 gr. sas-safras. 5 gr. koriander. 2 gr. malurt. 100 gr. perlemelis. Trækker i otte dage. Omrystes jævnlige.

Alant (*Inula helenium*)

Roden og blomsten kan udtrækkes på brændevin. Smagen er kraftig og speciel, lidt kamferagtig, men behagelig. Trækker få dage.

Almindelig Agermåne

En flerårig urt 30-80 cm høj urt. Den har en rank stængel med små gule blomster i en akseformet klase. Agermåne findes ved vejkanter og overdrev. Den er almindelig udbredt i Danmark. Agermåne er behåret over det hele. Bladene er fjersnitdelte. Bladafsnittets størrelse veksler langs bladet, hvilket er karakteristisk for rosenfamilien. Underbægeret er besat med hagebørster, som ved modningen bliver kraftigere og nemt sætter sig fast i de forbipasserendes tøj og dyrenes uld. Agermåne dufter svagt af citron. Kig efter den på solrige steder. Især ved engarealer og ved gærder. Årstiden er juli-august. Fremgangsmåde: De blomstrende aks plukkes og tørres et par døgn. Herefter kommer de tørrede aks i en flaske, overhældes med snaps og trækker i ca. 1 uge. Derefter filtreres essensen. Det kan anbefales, at agermåne essensen trækker nogen tid. Fortyndes efter smag.

Angosturabitter

25 gr. angosturabark. 12 gr. kinabark. 12 gr. pome-ransskal. 8 gr. rødt sandeltræ. 8 gr. kanel. 4 gr. kardemomme. 2 gr. ensianrod. 1 gr. kryddernelliker. 150 gr. perlemelis. Herpå hældes ½ fl. snaps og ½ flaske rom. Trækker i 14 dage, filtreres og anvendes dråbevis blandet med brændevin eller vin.

Anisbitter I (Raki)

20 gr. anisfrø. 10 gr. rosiner. Trækker i 8 dage. Farven er lys brun, smagen er meget sød og aromatisk.

Anisbitter II

15 gr. anis. 5 gr. fennikel. 5 gr. koriander. 5 gr. muskat-blomme. 100 gr. perlemelis. Blandes med 1 fl. snaps og står ca. 14 dage. Fortyndes med vand inden brugen.

Anisisop (*Agastache foeniculum*)

Brug bladene, og lad dem trække 3-5 dage. Kraftig anissmag.

Apothekerbitter

2 gr. tusindgyldenurt 1 gr. ensianrod. 1 gr. kanel. 8 gr. blå-bær (tørrede). 1,5 gr. kalmusrod. 12 gr. appelsinskaller. 1 gr. kardemomme.

Trækker 8 dage, og filtreres. Farven er brun. Smagen er meget bitter og aromatisk.

Ask

Brug bark eller blade. Trækketid flere uger.

Astragal (*Astragalus glycyphyllos*)

Brug bladene eller "ærterne". Også kaldet vild lakrids, idet bladernes smag kan minde om lakrids.

Trækker i få dage. Ananasbrændevin

4 dl frisk ananas

4 dl vodka

1 dl sukker

Køb så store ananas som du kan finde da det giver mest kød. Frigør kødet og bland med vodka. Lad det stå 1 uge. Filtrer og pres så meget saft fra ananassen som muligt. Filtrer et par gange indtil væsken er nogenlunde klar. Tilsæt sukker efter smag. Ananassaft kan tilsættes, hvis man ønsker mere smag. Lad det stå 1 måned.

Appelsinbrændevin

4 modne appelsiner

1 vanillestang

5 dl vodka

2 dl cognac

2 dl sukker

Vask og skræl appelsinerne, sørg for at fjerne AL hvid skræl for at undgå en bitter smag. Tilsæt til sprit og vanillestang.

Lad det stå 2-3 uger, filtrer. Tilsæt sukker og lad det stå yderligere 4 uger. Opskriften kan varieres med blodappelsiner, mandariner, klemantiner o.l.

B

Bakkenellike

De nyudsprungne blomster plukkes, og skæres løs fra de grønne bægerblade.

Dækkes med snaps, og trækker 2-3 dage. Vinder ved lagring.

Baldrian (*Valeriana officinalis*)

Brug roden. Lad trække 1-3 uger. Der er flere slags baldrian, men det er mest læge-baldrian der interesserer os.

Balsam (*Tanacetum balsamita*)

Brug blade og/eller blomster. Trækker nogle få dage.

Balsampoppel

(*Tanacetum balsamita*)

Brug de veludviklede knopper. Om foråret, lige før bladene folder sig ud dufter denne poppel meget kraftigt aromatisk. Lad trække omkring 1 uge.

Basilikum

Brug så friske urter som muligt. Dæk med snaps. Trækketid ét døgn. Lagring mindst en måned. Prøv med små portioner.

Bellis/Tusindfryd

En lav plante med roset stillede grundblade og 5-15 cm. høje blomsterskafter, som hver ender med en enkelt rød kurv, der har hvide eller røde rødblomster og gule skiveblomster. Almindelig på græsmarker, langs enge og vejkanter og i din nabos græsplæne. Blomstrer marts - november. Fremgangsmåde: De frisk udsprungne blomster skal trække i et døgn.

Birk

Almindeligt kendte træer, der har knopper med taglagte knopskæl og lagdelt, hvid kork. Hanraklen er altid fremme året før blomstringen, og inden for hvert raklesæt findes tre blomster med 2-bladet blomster og 2 støvdragere. Hos hunraklen støtter skællene 3 nøgne blomster. Frugten er en vingefugt.

frugt, der sammen med rakleskællene ved modenheden falder ved fra aksen. Birkeslægten tæller i alt ca. 40 forskellige arter, hvoraf kun 3 er oprindeligt vildtvoksende her i landet. Birk var sammen med bævreassen de første skovdannende træer her i landet. Fremgangsmåde: De friske birkeskud, før de folder sig ud til blade. Det giver en fremragende lysegrøn bitter med en eminent smag.

Biskopbitter

1 l. kirsebærsaft. 10 gr. curacaoskaller. 3 gr. nelliker. 3 stk. pomerans. 3 gr. kanel. 500 gr. sukker. Trækketid uvis.

Bitter IV

10 gr. muskatblomme. 5 gr. kryddernelliker. 5 gr. kanel. 16 gr. angelikarod. 5 gr. angelikafrø. 15 gr. citronskal. Trækker 8 dage. Farven er brun. Smagen er meget kraftig, bitter og aromatisk. Nogle vil nok synes, at den vinder ved fortynding.

Bitter Essens

5 gr. tusindgylden. 5 gr. curacaoskal. 5 gr. kalmus. Trækker i 8 dage, og filtreres. Farven er mørkebrun. Smagen er aromatisk og meget bitter. Fortyndes efter behag.

Bitterdram mod skørbug

2 gr. perikonknopper. 11,3 gr. kalmusrod. 3,8 gr. ensianrod. 1,25 gr. malurt. 0,9 gr. tusindgylden. 1,25 gr. enebær. 0,3 gr. kryddernellike. 0,3 gr. koklearefrø. Trækker en uge og filtreres. Drammen har en bitter til besk, men behagelig smag og en rødgylden farve. Drammens virkning mod skørbug skyldes bl.a. indholdet af frøene af kokleare eller skørbugsurt, der indeholder c-vitamin.

Bjørnefanger-Bjesk

Den kaldes også for honning-bjesken. Opskriften stammer oprindeligt fra Lithauen, hvor den hedder "Meschinnis": 1 dl vand bringes i kog og tages af ilden, 350 g blød lynghonning røres i, og derpå hældes en halv flaske snaps på. Drikken kommes på flaske og rystes godt morgen og aften i en uges tid. Den bør derefter trække mindst et par måneder, hvorpå den er klar til at nyde i f.eks. en kop stærk, sort kaffe.

Bjørnerod (*Meum atamanthicum*)

Brug rod og/eller blade.

Trækketid cirka 1 uge. En finløvet, velduftende plante.

Blodrod

Roden graves op i sommermånederne. Rodstokken skilles fra bladrossetten, skæres i skiver og kommes på flaske. Dækkes 2/3 med snaps, og trækker 1-2 måneder. Fortyndes evt. Blodrods snaps har en flot teglstensrød farve og en fyldig smag. Skulle være rigtig god til ost.

Blomme

Modne blå blommer kommes på et glas, og overhældes med snaps.

Trækker 14 dage.

Blåbær

De godt modne bær skylles og lufttørres. Brændevin hældes over, så bærrene dækkes.

Trækker en uge, og filtreres. Lagres i ½ år og filtreres igen.

Fortyndes med snaps 1:1.

Blåhat (*Knaútia arvensis*)

Blåhat tilhører kartebolefamilien og er en 30-50 cm høj stivhåret plante med aflange, groft takkede grundblade og fjersnitdelte stængelblade. Blomsterne er lilla med 4-delt krone og samlet i flade, kurvelignende strande, hvori små blomsterne er størst. Den er forskellig fra Djævelsbid på de delte blade. Almindelig på markeder og overdrev. Blomster juni-august.

Fremgangsmåde: De friske blomsterhoveder afklippes, skylles, tørres.

Trækker i 4-5 døgn, filtreres og hviler i ca. 2 uger. Der går ca. 60 blomsterhoveder til 1 hel falske snaps. Blåhat bitteren er mild og aromatisk med en fin eftersmag.

Bramaeleksir

35 gr. zedoarrod. 35 gr. galangarod. 35 gr. ingefær. 35 gr. sort peber. 17 gr. nelliker. 17 gr. kardemomme. ½ gr. malurtolie.

Tilsættes også 1 l. vand.

Henstår 8 dage og filtreres.

Brombær (*Rubus fruticosus*)

Brug bærrene. Lad trække et par uger. Egner sig ikke til at gemme.

Bukkeblad

Af bukkeblads friske blomster kan udtrækkes en mild og bitersød aroma, men som følge af den korte blomstringstid må man oftest nøjes med bladene. De plukkes grønne, kommes i flaske og dækkes med snaps. Trækker 2-3 døgn.

Cassis

Et literglas fyldes halvt op med solbær. Herefter tilsættes: 50 gr. hindbær. ½ stang kanel. 150 gr. perlemelis.

Glasset fyldes med snaps, og man lader indholdet trække 2 måneder, inden det filtreres.

Bananbrændevin

2 hele banner

1 spsk vanille ekstrakt

6 dl vodka

2 dl sukker

De mest velsmagende bananer har en klar gul skræl uden misfarvede områder. Opbevar aldrig bananer i køleskab. Knus de skrællede bananer og tilsæt vodka, afkølet sukker, og vanille ekstrakt. Ryst let og lad det stå en uge. Filtrér. Ønskes yderligere smag kan krydderier tilsættes nu (hvorefter den står lidt længere). Eksperimenter med kanel eller muskatnød.

Blommebrændevin

¾ kg friske blommer

4 dl vodka

3 dl sukker

1 tsk kanel

Halver blommerne, fjern kernerne og bland med vodka (gin kan også bruges), sukker og kanel. Blandingen hældes på flaske og vendes dagligt indtil alt sukkeret er opløst (ca. 4 dage). Lad det stå mørkt og køligt 3 måneder. Ryst blidt med mellemrum. Filtrér. Kan nu serveres.

Blåbærbrændevin

6 dl friske blåbær

1 stk kløver

1 dl sukker (se opskrift) - efter smag

4 dl vodka

Skræl fra en citron

Note: Der bør kun bruges friske blåbær, undgå dårlige partier. RENS IKKE før de skal bruges. Rens bærrene og knus dem let. Tilsæt vodka, citron skræl, og kløver. Hæld på en MØRK flaske og lad den stå i 3-4 måneder. Pres gennem et klæde,

(sørg for at få så meget saft ud som muligt). Tilsæt sukker efter smag og opbevar 4 uger. Brændevinen har tendens til at være letflydende. Man kan evt. tilsætte glycerin for at få den tykkere. Egner sig glimrende til bagning.

C

Chinabark tinktur

31 gr. kinabark. 2,8 gr. ensianrod. 2,8 gr. pomeransskal. Trækker en uge. Smager umådelig bjæsk, og tinkturen skal da også, iflg. originalrecepten, anvendes til et specielt formål, nemlig: "Hvorledes et Menneske, der er forfalden til Drik, igien kan vænne sig af dermed; man give dem daglig to Gange, nemlig kort førend Middag og henimod Aften, hver Gang een eller to Spiseskefulde af en Chinabark tinktur." Farven er gylden.

Cholera Essens

20 gr. tusindgyldenurt. 20 gr. ingefær. 1 gr. malurt. Trækker højst 3 dage. Utrolig bitter, skal fortyndes. Farven er gulbrun.

Cikorie (*Cichorium intybus*)

Brug roden eller blomsten, frisk eller tørret. Lad trække "nogle" uger.

Citronmelisse

Brug så friske urter som muligt. Dæk med snaps. Trækketid ét døgn. Lagring mindst en måned. Prøv med små portioner. Danziger Aqua Vitae
10 gr. Anisfrø, groft stødt. 3 gr. kalmusrod. 2,4 gr. lakridsrod. 2,4 gr. ingefær, stødt. 1,5 gr. angelikarod. 0,8 gr. pomeransskal. 0,8 gr. citronskal. 0,6 gr. kanel. 0,4 gr. kardemomme. 1 gr. salt.
Trækker 8 dage, filtreres og sødes evt. med sukkerlage eller "likørkrop" efter smag. Smagen er sød og aromatisk med en bitter eftersmag. Farven er gylden.



D

Dild

Brug så friske urter som muligt. Dæk med snaps. Trækketid ét døgn. Lagring mindst en måned. Prøv med små portioner.

E

Egeknopper

Laves på egeknopper. Disse tages i god tid inden løvspring så de ikke bliver for bitre. Der skal ca. 130 stk. til 1 flaske (vodka er godt) og det skal trække mindst 3 mdr. - desværre! Det smager rygende godt så lav hellere rigeligt.

Enebær

De matte, blåsorte bær høstes i september/oktober. Bærrene skylles og tørres et par dage i skyggen. Stødes let i en morter og overhældes med snaps. Sies efter 1-2 uger og lagres i 2-4 måneder. I lagringsperioden bliver væsken klar. Hæld koncentratet på en ny flaske. Enebærnsnaps skal rystes inden den fortyndes med alkohol, idet eneolien kan lægge sig på overfladen.

Engelsk Bitter

6 gr. angelikarod, findelt, men ikke granuleret. 6 gr. pomeransskal, findelt, gerne tørret. 4 gr. kommen. 3 gr. salvie. 3 gr. timian. 10 gr. stødt kanel, eller meget findelt hel kanel. 15 hele kryddernelliker. ½ muskatnød, flækket. 1 tsk. honning. Trækketid 3 døgn. Filtringen kan tage lang tid med stødt kanel. Bitteren er stærk og krydret, mørk brun mod det brunrøde, nærmest sort. En rigtig mavebitter for de bittervante.

Ensianbitter

25 gr. ensianrod. 25 gr. pomeransskal. 1 gr. kanel. 1 gr. rødt sandeltræ. Trækker 1 uge.

Esdragon

Brug så friske urter som muligt. Dæk med snaps. Trækketid ét døgn. Lagring mindst en måned. Prøv med små portioner.

F

Feber-nellikerod (*Geum urbanum*)

Brug den tykke del af "roden". Skal trække længe = flere måneder. Ved tørring går et stor part af velsmagen tabt.

Fennikel (*Foeniculum vulgare*)

Brug gerne hele den overjordiske del af planten. Kræver en trækketid på 1-3 uger.

Festgræs (*Hierochloë odorata*)

En græsart der dufter af kumarin (som skovmærke). Brug tørrede blade. Lad trække i få dage.

Frederikshavner Bitter

1 hel kardemomme. 6 hel sort peber. 6 hel kryddernellike. 1 tsk. honning. 1 knsp. safran. Skal trække ½-1 år, og filtreres. Safran kan undlades, men giver en flot gul farve.

Furrebybjesk

5-6 friske skud Malurt á 5-10 cm. Knap en kop Røllikeblomster. 1/4 dl Perikon blomsterknopper. Urterne trækker i nævnte rækkefølge: 2 timer, 2 dage, 2 uger. Farven på den færdige bjesk vil i starten være dyb rød, og bliver senere nærmest brun.

Fyr

I maj-juni vokser fyrrens nye friskgrønne skud ud af alle greener. En flaske fyldes med disse skud, dækkes med snaps og trækker i 1-2 døgn. Farven er lys gul. Den har en stærk, krydret aroma, og skal fortyndes meget, før den drikkes.

40 dages (jule)likør

1/1 fl. vodka, eller anden smagløs alkohol. 1 usprøjtet appelsin. 2 stænger vanille. 40 sukkerknalder.

40 hele kaffebønner.

Stik med strikkepind 40 huller i appelsinen. Flæk vanillestængerne. Læg alle ingredienserne i et tætsluttende glas. Hæld alkoholen over.

Lad trække i fyrretyve dage og fyrretyve nætter. Filtrér og nyd.

Ferskenbrændevin

12 ferskner

Skrællen fra en citron

1 stang kanel

6 dl vodka

2 dl sukker

Skræl fersknerne og del dem i kvarte. Bland med vodka, citronskræl og krydderier og opbevar i 1-2 uger, ryst med mellemrum. Filtrer (sørg for at få så meget frugtsaft med som muligt). Tilsæt sukker og opbevar yderligere 6 uger.

G

Gl. Dansk Bitterdrum I

3 mandler. 1/4 stang vanilje, 2 hel kardemomme, 2 hele kryddernelliker, 1/4 tsk. stødt muskat, 2 hel sort peber, 1/4 tsk. allehånde, 1/4 tsk. anis. Trækker 2 døgn.

Gl. Dansk Bitterdrum II

15 hele mandler. 1 stang vanilje (flækket og åben). 3 hel kardemomme. 6 hel kryddernellike. 1 muskatnød. 10 hel sort peber. 15 hel allehånde. Trækker 2-3 dage og filtreres. På de samme krydderier kan der tages endnu et udtræk, der trækker cirka 5 dage. Farven er gullig, kraftig og bestandig.

Glade Willes Mixtur

En kvist malört, Artemisia absinthium, brytes efter blomningen på Bartolomeidagen den 24 augusti. Den hænges svalt och mörkt att torka til Luciadagen den 13 december. Ur en helbutelj Absolut Rent Brännvin, Systembolagets beställningsnummer 1, hälls på ett tefat en sup. Fem kristallsockerbitar rives helt gula på alla sex sidorna mot skalet av en väl tvättad och torkad apelsin. Sockerbitarna lägges i spriten på tefatet, alltsammans antändes, malörtskvisten svedes försik-

tigt över elden och stoppas sedan ner i flaskan. Flaskan ställes mörkt och svalt, vändes på kvällen varje dag fem gånger. "Dryckens huvudsakliga ändamål är att neutralisera magsyran efter julmaten och första intagningen sker lämpligen i samband med julottan, i övrigt efter behag". Efter: Lars Andersson & Jan Olsheden: Hirkim Pirkum och andre brännvinskryddningar.

Gran

1 dl. tørre grannåle. 1 dl. grønne skud.

Trækker i ca. 14 dage. Sødes evt. med perlemelis.

Gul Snerre

Også kaldet "Jomfru Marias Sengehalm". Fyld en flaske med de helt tynde stængler med blomsterne. Den må ikke plukkes for sent, eller tørres. Hæld en flaske snaps på. Lad det trække 1-2 døgn. Smagen er meget fyldig - vammel vil nogle sige. Lidt røllike perikon eller porse kan tilsættes. Farven er først grønbrun, senere mere brunlig. Skal fortyndes meget for at få sin særlige smag, der kommer endnu bedre frem ved langvarig lagring.

Gul Snerre/Røllike

2 dl. gul snerre (sammenpresset). 20 skærme røllike (kun blomsterne). Trækker 3-4 dage. Flot lysegul farve.

Guldblomme

Blomsterne, der indeholder æterisk olie, klippes nyudsprungne af, de grønne bægerblade fjernes, og de gule kronblade kommes på flaske. Dækkes med snaps, og trækker 3-5 dage. Essensen har en fin rødgul farve. Godt lagret og stærkt fortyndet er smagen usædvanlig fin og ejendommelig.

H

Hasselnød

Grønne hasselnødder tages i ca. september. Bladsvøbet fjernes. Nødderne gives et let tryk så skallen revner, men frugtkødet skal blive. 1 håndfuld eller 2 kan gøre det - men lav bare rigeligt og fortynd smagen senere og få på denne måde mere snaps til ganen. Brug vodka i rigelige mængder.

Have Malurt

5-6 små friske skud af 5-10 cm. længde. Trækker 1-2 døgn (smag efter 1 døgn). Farven er svagt grønlig. Vinder meget ved lagring (2 år eller mere). 2-3 stykker hel ingefær kan evt. trække med. Så bliver den knap så bitter.

Havtorn

Bærrene plukkes sidst på sommeren. Pas på når de plukkes, bærrene går let i stykker. Fyldes på en flaske og står 2-3 måneder. Koncentratet filtreres. Fortyndes ca. 1:1. Vinder ved lagring.

Hindbær

Anvend helst skovhindbær. Brug ½ liter bær. Overhæld med snaps. Lad trække i 1-2 uger. Fin, let sødlig smag.

Hollandsk Kreuter

5 gr. pomeransskal, findelt, gerne tørret. 5 gr. stjernanis, hele. 5 gr. tormentilrod, findelt men ikke granuleret. 5 gr. granuleret lakridsrod. 5 gr. hele kryddernelliker. Trækketid 3 døgn, derefter filtreres. Farven er rødlig/gylden, kan lagres længe.

Humle (Humulus lupulus)

Brug humleknopper. Lad trække få dage. God som en virksom godnatbitter iflg. Gunnar Stavnsbo

Hyben-Cognac

200 gr. tørret hyben. 50 gr. tørret perikum. 10 gr. tørret porse. Fyldes på glas og dækkes med snaps. Essensen sies. Blandes med 3-4 dele snaps.

Hyld

4-6 skærme (kun blomsterne) sættes på en flaske snaps. Trækketiden er 2-3 døgn. Smagen er blid, honningagtig, meget tiltalende. Farven er stærkt gul, senere en anelse grøn. Snapsen vinder ikke ved lagring.

Hasselnødbrændevin

175 g hasselnødder

1 stang vanille

3 dl vodka

2 cl sukker

Hak hasselnødderne (frigiver smagen til brændevinen) og bland med vodka og vanillestang. Lad det stå i 2 uger, hvorunder det rystes let med mellemrum. Filtrer indtil væsken er klar. Tilsæt sukker, hvis det ønskes, og lad det stå yderligere 3 uger. Kan nu serveres.

Bruges både over is og som appetitif.

Hindbærbrændevin

8 dl rensede hindbær

8 dl vodka

4 dl sukker

3 dl vand

Bland hindbær og vodka. Lad det stå solrigt i 2 måneder. Bland sukker og vand på en pande og varm indtil sukkeret er opløst. Tilsæt til brændevinen. Filtrer og hæld på flaske.

Honningsyp

Drikkes især ved juletid.

1 fl. rød Ålborg/Bornholmer akvavit

1 dåse honning a 450 g

Lad snapsen stå i stuetemperatur nogle timer, varm dåsen med honning op i et vandbad eller i mikrobølgeovn til den er helt flydende. Hæld snapsen op i en stor skål der kan indeholde hele flasken + honning, hæld honningen langsomt i skålen under omrøring, når honning og snap er godt omrørt hældes det tilbage i flasken, hav en ekstra flaske parat, det fylder mere nu. Sæt flaskerne i køleskabet og lad dem stå i mindst en uge, tag dem ud og omryst dem engang imellem. Kold til morgen, middag, aften.

I

Ingefærbitter

25 gr. ingefær. 5 gr. pomeransskal. ½ gr. spansk peber.

Trækketid uvis.

Isop (*Hysoppos officinalis*)

Brug hele planten, frisk eller tørret.

Trækketid 1-3 uger.

Jordbær

Brug helst skovjordbær. Fyld et syltetøjsglas halvt med bær. Hæld snaps på. Lad det trække 1-2 uger, men smag ind imellem. Kan evt. tilsættes en klat honning. Farven er bleg rød. Vinder ved lagring.

J

Julebjesken

5 g angosturabark, 5 g tørret pomeransskal, 2 g galangarod, 4 g rød sandel, 1 g ingefær, 4 g kinabark, 3 g kanel, 0,4 g kardemomme, 0,4 g nelliker, 0,5 g muskatnød (fås alt sammen på apoteket), 4 g stødt melis og 3 g romessens - eller et snapseglass ægte rom - sættes på en halv flaske Brøndum. Trækker et par uger. Filtrer og fortyndes efter behag.

Julelikør

I en usprøjtet appelsin prikkes 40 huller med strikkepind. 40 hele kaffebønner. 40 stk. hugget sukker. 2 hele stænger vanilje (flækket).

Trækker i 40 dage i 1 fl. Jamaicarom.

K

Kalmus

Det er kalmussens svære rodstok der bruges. Den indsamles tidligt på foråret. Stokken renses for trævler, skæres i mindre stykker, flækkes og tørres hastigt på et luftigt sted, så den holder sin lyse farve.

Trækker i snaps en uges tid, filtreres, og drikkes fortyndet.

Kamille

Blomsterne dækkes af snaps. Trækker i 4 dage. Fortyndes ca. 1:6. Vellugtende Kamille er den bedste til kryddersnaps.

Karpater Bitter Essens

20 gr. tusindgyldenurt. 40 gr. curacaoskal. 50 gr. malurt. 30 gr. ensianrod. 10 gr. kryddernelliker. 50 gr. kalmusrod. 50 gr. appelsinskal. 40 gr. korbenedikturt. 5 gr. hel kanel. Trækker højst 3 dage.

Smagen er overvældende bitter og aromatisk i ufortyndet stand. Farven er brun.

Kina roboransbitter

80 gr. kinabark. 30 gr. ensianrod. 30 gr. pomeransskal. Overhældes med snaps og står i mindst en måned, inden det filtreres.

Tilsættes i små mængder til snaps.

Kirsebær

2 kopfulde sure kirsebær overhældes med snaps. Trækker 2 måneder. Giver en flot og meget fyldig, syrlig bitter.

Kirsebærbrændevin

250 gr. sorte, søde kirsebær. 3 gr. kanel. 3 gr. kryddernelliker. Skallen af 1½ citron (kun det gule). 100 gr. perlemelis. Overhældes med snaps, og trækker mindst 2 uger.

Klip'sche Essens

12,5 gr. tusindgyldenurt. 6,3 gr. ensianrod. 3 gr. hel kanel. 6,3 gr. zedoarrod. 6,3 gr. galangarod. 3 gr. kryddernelliker. Trækker højst 3 dage. Farven er brun, smagen er meget bitter. Bør fortyndes.

Klitrose

Når klitrosen er afblomstret kommer dens sortblå hyben frem. De er bedst til kryddersnaps, selv om kronbladene også kan bruges. Dens hyben tørres let i skygge, dækkes med snaps, trækker mindst en måned.

Kan drikkes straks, men bliver bedre ved lagring.

Klokke Ensian

Det er ikke klokkensians dejlige blå blomster, som er bedst til kryddersnaps, men derimod den korte lodrette rodstok. Den graves op i juni-juli før blomstringen, eller hen på efteråret. Rodstokken flækkes og tørres nogle dage i skygge, inden den lægges i snapsen.

Den trækker en ugestid. Den fine og appetitvækkende bitersmag udvikles ved lagring.

Korbendikt (*Cnicus benedictus*)

Brug blomsterne og/eller bladene (evt. tørrede).

Trækker 1-3 uger.

Koriander (*Coriandrum sativum*)

Brug frøene, og lad trække et par uger.

Krambambuli

10 gr. kanelbark, brækket i stykker. 10 gr. finthakket citronskal. 10 stk. hel sort peber. 15 stk. hele kryddernelliker. 3 stk. hel kardemomme. 1 lille muskatnød, flækket eller tredelt.

Trækketid 2-3 døgn, derefter filtreres. Bitteren har en gylden farve og en frisk smag af citron. Kan lagres meget længe.

Kristtorn

Kristtornen bærer i maj-juni bitte små hvidlige blomster, undertiden med et svagt rødtligt skær. Det er de nye blanke, lysegrønne og glatte blade, der er bedst til udtræk. De skal helst plukkes i blomstringstiden. Bladene skylles, og ligger til tørring et par døgn i skygge. Dækkes med snaps, og trækker 2-3 døgn.

Farven er grønlig klar, og vinder ved lagring.

Krusemynte

Brug så friske urter som muligt. Dæk med snaps. Trækketid ét døgn. Lagring mindst en måned. Prøv med små portioner.

Kræge (*Prunus insititia*)

Brug frugterne. Kræge ligner slåen, men med større frugter. Kræge er rigtig god til snaps !

Kræn Manns bjesk

En dusk malurt samt en knivspids ingefær, lidt nellike, muskat og et helt snapseglass hyldebær snaps blandes i en halv flaske snaps.

Trækker et par uger, filtreres og fortyndes efter behag.

Kurts Hybenkradser

10 hybenskaller. 3 store skærme røllike (kun blomsterne). 12 peberkorn. 1 tsk. tørret dild. ½ tsk. kommen.

Trækker omkring 1 måned. En rigtig kradser !

Kvan

Pluk nyudsprungne toppe af 2-årige planter, når de er i blomst. Skær dem i 3 cm lange stykker, og overhæld dem med snaps.

Trækker 2-5 døgn, og filtreres. Farven er stærkt grøn, men bliver efterhånden grønbrun. Vinder ikke ved lagring.

Kørvel

Kørvels friskudsprungne, dybt fligede blade, den spanske kørvel er den bedste, kommes på flaske og dækkes af brændevin. Trækker 3-4 dage og sies. Den har en kraftig grøn farve, duft af anis, smager som lakrids og kan bruges fortyndet med det

samme. Smagen bliver fyldigere ved lagring og farven gullig. Lavendel (*Lavandula officinalis*)

Ægte lavendel findes der mange varianter af, f.eks. *L. latifolia*, *L. spica*, *L. vera*. Brug blomster, og lad trække få dage.

Kaffebændevin

8 dl sukker

4 dl vand

2/3 kop kaffe

10 kaffebønner

2 dl vodka*

1 stang vanille

Bland vand, sukker, og kaffe i en pande og bring til kogning. Fjern skummet og lad resten køle helt ned. Tilsæt til vodka, kaffebønner, og vanillestang. Opbevar mørkt i 3 uger. Filtrer Kan nu serveres.

*Kan substitueres med en cognac/vodka blanding for at simulere "Kahlua"

*Kan substitueres med en rom/vodka blanding for at simulere "Tia Maria"

Kanelbændevin

1 stang kanel

2 kløver

1 spsk stødt koriander

2 dl vodka

1 dl cognac

1 dl sukker

Bland urter/krydderier med vodka og lad det stå i 2 uger. Filtrer indtil væsken er nogenlunde klar, tilsæt sukker efter smag. Lad det stå yderligere 1 uge. Kan nu serveres. Kan tilsættes til kogende vand for at lave en god varm drink.

Kirsebærbrændevin

250 g kirsebær

250 g krystalmelis

4 dl vodka

Kirsebærrenes bør lige akkurat være helt modne for at få den bedste smag. Rens og tør lige før brug. Hæld sukker over efterfulgt af vodka. Der skal IKKE røres. Dæk med låg og opbevar i 3 måneder, derefter filtreres. Brændevinen kan nu serveres.

Kokosnødbændevin

3 dl kokosnødder

4 koriander

1/2 spsk vanille

6 dl vodka

1 dl cognac

Bland alle ingredienserne og lad det hele stå i 3-4 uger. Vend dagligt. Kokosnødden har tendens til at være porøs og absorberer væsken så filtrer og pres omhyggeligt så man får så stort udbytte som muligt.

Krydderurtebændevin

6 kardemommekapsler

3 spsk anisefrø

21/4 spsk hakket angelikrod

1 kanelstang

1 kløver

1/4 spsk muskatblomme

11/2 dl vodka

2 dl sukker

Fjern frøene fra kardemomme kapslerne. Tilsæt anis frøene, og knus alle kernerne. Tilsæt angelik rod, kanel, kløver, muskatblomme, og vodka. Ryst grundigt og opbevar i 1 uge. Filtrer grundigt. Blend væsken med sukker. Kan nu serveres. *Denne brændevin ligner italiensk Strega og den krydrede smag tiltaler ikke alle.

L

Lyng

Plukkes i august eller september måned. Omkring en kop lyngblomster overhældes med snaps.

Trækker i 4-8 dage. Lyngsnaps har en flot brunlig farve og en behagelig lidt skarp eftersmag. Bedres ikke ved lagring, men de skarpe smagsstoffer svækkes.

Laiceps Nitram

En kryddersnaps der har en duft af jul, men som kan drikkes hele året.

40 rønnebær

1 kanelstang

1 hel ingefær

2 "stjerner" stjerneanis

1/2 stang vanille
2 tsk sukker
2 stk. citronskal der har ligget i Brøndum snaps/vodka
godt 300 ml Brøndum snaps eller vodka
12 hele solbær
Trækketid ca. en måned.
Den essens du nu har, vil jeg anbefale, at du tilsætter tilsvarende mængde Brøndum snaps eller vodka. Så får den efter min mening dette rette smag.
Kan drikkes om morgenen, efter en god travetur eller til aftenkaffen.

Lakridsbrændevin

2 1/2 tsk hakket lakridsrod
3 dl vodka
1 dl sukker (eller efter smag)
Vask lakridsroden og hak den i små stykker. Tilsæt til vodkaen og lad det stå en uge 1 uge. Filtrer. Tilsæt sukker og lad det stå yderligere 1 uge. Kan nu serveres.

Liqueur De Framboise

1/2 kg friske hindbær
1/2 kg sukker
4 dl vand
8 dl vodka
Denne opskrift virker med de fleste bær, såsom solbær, brombær, etc. Færdig efter 3 måneder. Rens og kontroller bær. Alle der er overmodne eller mugne smides ud. Placer bærene i en stor bowle. Knus bær let. Sæt dem tilside. Varm 4 dl vand med sukker i en medium pande over moderate varme. Rør uafbrudt til det er godt opløst og moderat varmt. Tilsæt sukker vand og bær, rør. Tildæk med plastic (tæt) og sæt i køleskab i en uge. Rør med mellemrum. Når tiden er gået, filtreres det groft ned i en stor beholder eller lign. Tilsæt alkohol blanding, rør. Sæt låg på og lad det stå en måned. Filtrér gennem et klæde. Hæld på flaske. Kan nu bruges til madlavning men bør stå yderligere 2 måneder hvis det skal drikkes.



M

Merian

Brug så friske urter som muligt. Dæk med snaps. Trækketid ét døgn. Lagring mindst en måned. Prøv med små portioner.

Mesterrod

20 gr. rensed rod tilsættes.
Trækker 1-3 uger og filtreres. Kan fortyndes. Vinder ved lagring.

Muskat-Lunelessens

10 gr. muskatblomme. 1 kryddernellike. 2 gr. Ceylon kanel. 0,1 gr. vanilje. Trækker i 14 dage og filtreres. Originalopskriften siger, at filtratet kan tilsættes 12 gr. cognac, 12 gr. vinspritsessens og 15 gr. ananasæter. Farven er brun. Skal fortyndes for at fremkalde den fine aromatiske smag. Paradisæble
Paradisbæblerne er plukkemodne i september måned. Æblerne skæres midt over og dækkes med snaps. Trækker ca. 1 mdr., filtreres og lagres yderligere ca. 1 mdr. Kan fortyndes. Har et helt specielt orangeagtigt skær.

Mandelbrændevin

90 g usaltede hakkede mandler
1/2 tsk mandel ekstrakt
3 dl vodka
1 tsk kanel
2 cl sukker
Bland all ingredientser og ryst grundigt. Lad det stå 2 uger. Filtrer og tilsæt mere sukker efter smag. Lad det stå yderligere 2 uger. Kan nu serveres.
I kaffe eller over is.

P

Pebermynte (Grøn mynte)

Brug så friske urter som muligt. Dæk med snaps. Trækketid ét døgn. Lagring mindst en måned. Prøv med små portioner.

Perikon

Brug gule, fuldt udviklede blomsterknopper. Overhæld med snaps. Lad det trække i 3-4 døgn. Bør fortyndes 1:2. Giver en smuk dyb rød kryddersnaps.

Perikon Kryddersnaps

5 gr. perikonknopper. 6 hele peberkorn. 4 hele kryddernelliker. 1 gr. tormentilrod. 10 gr. honning.
Trækker en uge. Smukt orange farvet bitter med en meget fin smag, især efter lagring.

Perikon/Galangarod

20 gr. tørret perikon. 4 gr. galangarod.
Trækker i 3 uger. Galangarod er god til at tage den noget vamløse smag perikon kan have. Farven er rød.

Peru Bitter

8 gr. perubark 8 gr. appelsinskal. 0,2 gr. kanel. 1 stk kryddernellike. 0,2 gr. muskatnød. 2 korn cayenne peber.
Trækker i 15-20 dage og filtreres. Meget bitter, kan fortyndes. Farven er brun.

Polsk Brændevin

2 lakridsrod flækkes, 10-40 gr. rosiner, 1 stang kanel. 15 hele kardemomme, 10 hele nelliker, 10 hele stjerne anis, 1 knsp. koreander, 1 knsp. galangarod.
Trækker en uge. Bliver nemt for sød, prøv med 10 gr. rosiner. Denne er en af mine yndlingsbitre !

Porse

Brug friske blade af de nyeste og fineste skud. Overhæld med snaps.
Lad det trække i 4-5 døgn og filtrér. Kan evt. fortyndes. Vinder ikke meget ved lagring efter min erfaring, men der er delte meninger.
Rejnfan
Nyudsprungne blomster dækkes med snaps.
Trækker i 3-4 dage og filtreres. Skal fortyndes, da den er meget stærk. Bedres meget ved lagring.

Papayabrændevin

1 Papaya
2 dl vodka
Skrællen fra en citron

1/2 dl sukker

Skær papayaen midt over, fjern skræl og kerner. Skær i stykker og tilsæt til vodkaen sammen med citron skræl. Lad det stå en uge. Filtrer med pres. tilsæt evt. sukker efter smag og lad det stå yderligere 3 uger.

Pebermyntebrændevin

2-3 spsk pebermynte ekstrakt

6 dl vodka

2 dl sukker

Bland alle ingredientser og rør. Lad det stå 2 uger. Tilsæt 2-3 tsk ekstrakt efter smag og tilsæt evt. sukker for at få en sødere og tykkere brændevin.

Perikondram

Blomster/- knopper fra prikbladet perikon

Brøndum snaps

Blomster/- knopper fra prikbladet perikon plukkes i juli-august. Fyld et syltetøjsglas med 1/3 blomster, og knopper. Fyld op med 2/3 Brøndum snaps. Lad det trække i 10 døgn, hvorefter det filtreres. Fortyndes i forholdet 1:5 Af de gule blomster bliver der en fantastisk flot rødlig dram.

Pistacienødbændevin

225 g pistacienødder

1 stang vanille

3 dl vodka

2 cl sukker

Hak pistacienødderne (frigiver smagen til brændevinen) og bland med vodka og vanillestang. Lad det stå i 2 uger, hvorunder det rystes let med mellemrum. Filtrer indtil væsken er klar. Tilsæt sukker, hvis det ønskes, og lad det stå yderligere 3 uger. Kan nu serveres. Kan Servering bruges både over is og som aperitif.

Pærebrændevin

1/2 kg pærer

6 dl vodka, rom, eller cognac

2 dl sukker

2 tsk kanel, muskatnød

2 køver

2 koriander

2 æbler (valgfri)

Skær pærerne (og evt. æblerne) og bland med de andre in-

gredientser. tilsæt sukker til sidst. Rør roligt og lad det stå i 3 uger. Filtrer. Smag og tilsæt evt. mere fugt eller sukker efter smag. Lad det stå yderligere 3-4 uger, filtrer. Kan nu serveres.

R

Revling I

Kaldes også sortbær. 1-1½ dl. blomster plukkes i april måned. Overhældes med snaps.

Trækker omkring en uge. Smagen er krydset, karakteristisk. Grønlig farve, men senere mere brunlig. Bør lagre længe.

Revling II (Émtrum nígrum)

En lav stedsegrøn dværgbush med nedliggende grene, tæt samlede nåleformede blade. Den har små uanselige, røde blomster, der sidder i bladhjørnerne og sorte frugter. Blomsterne er enkönnede, og han- og hunblomsterne findes på forskellige planter. Vokser på heder, mellem klitter og i lyngmoser. Almindelig i Jylland og sjældnere på øerne. revling blomster i april.

Fremgangsmåde: Rævlingens bær plukkes når de er modne omkring juli. Herefter skylles de godt og tørres i ca 1 døgn. Derefter sættes 1 - 2 deciliter bær på flaske og overhældes med ca 70 cl snaps eller vodka og trækker ca. 3 måneder. Hvis bærrene er tørre, små og runkne kan man mase dem i en morter, så saft og smag trækkes ud. Hvis man gør det skal trækketiden være kortere. Smagen er vidunderlig: sød, krydret og kraftig. Farven svinger fra dyb rød over brun til nærmest sort. Blomsterne kan også anvendes når de er fremme i april.

Røllike

Brug rigelig med blomster, gerne dem med rosa skær. Dæk med snaps. Lad trække én uge. Giver en mild og dejlig kryddersnaps.

Rønnebær

2 dl. modne bær overhældes med en flaske snaps.

Trækker 1-2 uger (prøvesmag efter en uge). Farven er svag rødlig, og smagen er kraftig og bitter. Bør lagre længe.

S

Sigfreds Bitter I

3 gr. humle, tørret. 15 gr. fintskåret citronskal. 1 gr. galangarod. 1 gr. hel kanel. 5 mandler. 2-3 små kviste malurt. 3-4 duske røllikeblomster uden stilke.

Trækketid 1½-2 døgn, hvorefter der smages. Kan evt. trække 1-2 dage længere. Farven er gul/gylden, og har en karakteristisk smag af humle og citron. Kan lagres længe.

Sigfreds Bitter II

37 gr. humle. 15 gr. grønne, tørrede cintronskaller. 1 gr. kalamusrod. 0,75 gr. galangarod. 0,37 gr. kanel. 1 stk. bittermandel, stødt. 1 dusk røllikeblomster.

Trækker i 8 dage, og filtreres.

Skovbær Akvavit

500 g. Skovbær. 2 spsk. Kaffe. 2 spsk. Honning. Sprit så det dækker.

Trækker i 45 dage.

Skovmærke

Skovmærker skal plukkes lige før eller i den allerførste blomstringstid. En flaske fyldes med friske skud, der dækkes med snaps. Henstår 1 døgn, hvorefter den irgrønne essens filtreres fra og fortyndes til en passende smag.

Slåen

Pluk bær der har fået frost, eller læg bær i fryseren ét døgn. Overhæld med snaps.

Trækker i 2-3 måneder. Giver en fin, violet farve.

Slåen-kerne bjesk

Kødet pilles af bærene fra "Slåen-bjesken", hvorefter kernerne skylles godt rene og knuses med en hammer. Kernerne sættes under snaps og står ca. et par måneder.

Filtreres og spædes op efter behag. Denne bjesk kan forresten med mellemrum fortyndes, da smagen til stadighed forstærkes.

Snapparpssnaps - Malört-pors.

4-6 färska malörtsskott, 5-10 cm långa, lägges 2 timmar i 70 cl brännvin. Sila bort de färska skotten och lägg ca 150 nylövade porsblad på flaskan. Låt stå 1-2 dygn. Filtrera. Provsma. Säg "Snapparpssnaps", hastigt men tydligt. Tag en till ! Buteljera. Vinner mycket på lagring. Efter: Lars Andersson & Jan Olsheden: Hirkim Pirkum och andre brännvinskryddningar.

Solbær

Et glas fyldes halvt med saftige fuldmodne bær. En flaske snaps hældes over. En spsk. honning tilsættes, og det bindes til.

Skal trække 2-6 måneder. Snapsen er stærk, og dyb rød. Kan med fordel lagres yderligere.

Solbærrom

500 gr. hele solbær. 10 gr. solbærblade. 300 gr. perlemelis. Overhældes med ½ liter rom. Trækker mindst 14 dage, og sies.

Strand Malurt

Pluk nyudsprungne toppe, når de er i blomst. Skær dem i 3 cm lange stykker, og overhæld dem med snaps. Trækker 1-3 døgn, og filtreres. Kan evt. tilsættes et "nip" safran for farvens skyld.

Svend Krages Bjesk

3 g galangarod, 3 g angelikarod, 3 g ensianrod, 3 g gurkemejerod, 3 g pimperlillerod, 3 g rabarberrod, 3 g tormentilrod og 3 g zedorarod (fås på apoteket). Blandes alt sammen på en halv Brøndum.

Trækker en uge og bliver rivende stærk. Er en mandedrik, men kan fortyndes alt efter smag.

Timian

Friske blade bruges. Dæk med snaps. Trækker 3-4 døgn.

Skal fortyndes meget. Giver en virkelig kras bjesk.

Små grå

Dette er min version af sorte svin.

250 gr. alm.tyrkisk peber (ikke hot)

ca. 50 g honning

10 dråber agustura

1/2 fl. vodka 45% (brøndum kan bruges)

Bolsherne knuses, så de kan komme ned i flasken, lun honningen, der hældes ved sammen angusturaen og vodkaen. Sæt kapslen på og lad flasken stå ved stuetemperatur i 2 - 3 døgn. Rystes kraftig med jævne mellemrum og er drikkeklar, når det hele er opløst.

DU ved selv hvornår, men kan nydes både kold fra køleskab, med bestemt da også ved stuetemperatur.

Solbærbrændevin

6 dl friske solbær

1 stk kløver

1 dl sukker (se opskrift) - efter smag

4 dl vodka

Skræl fra en citron

Note: Der bør kun bruges friske solbær, undgå dårlige partier. RENS IKKE før de skal bruges. Rens bærrene og knus dem let. Tilsæt vodka, citron skræl, og kløver. Hæld på en MØRK flaske og lad den stå i 3-4 måneder. Pres gennem et klæde, (sørg for at få så meget saft ud som muligt). Tilsæt sukker efter smag og opbevar 4 uger. Brændevinen har tendens til at være letflydende. Man kan evt. tilsætte glycerin for at få den tykkere. Egner sig glimrende til bagning.

Sort Svin

1 flaske vodka

1 pose tyrkisk peber (400 g)

Blend halvdelen af vodkaen med den tyrkiske peber. Hæld på flaske, den anden halvdel af vodkaen bruges til at få den sorte masse med fra blenderen, Ryst grundigt. Lad det stå under et døgn hvor det rystes jævnlige(eller indtil der ikke længere dannes bundfald). Kan nu serveres.

Timian-bjesk

Et par kviste timian dækkes under snaps. Trækker en uge. Filtreres og fortyndes meget, da drikken ellers let bliver både for kras og krydret. Ellers skal den danne en fin, gul farve og en frisk, lidt stærk smag. (Mest for mænd).

Tjärby Bitter

Malört-rölleka-johannesört.

6 spåda malörtsskott får dra 2 timmar i 70 cl. brännvin. Fil-

trera och lägg därefter i 1 dl småblommor av rölleka. Låt dra i 2 dagar. Filtrera och lägg i 1/4 dl knoppar av johannesört. Låt dra i 2 veckor. Filtrera og buteljera. Lagring till jul anbefales. Efter: Lars Andersson & Jan Olsheden: Hirkim Pirkum och andre brännvinskryddningar.

2 x 3 Bjesken

6 små friske skud malurt (5 - 10 cm lange) skal trække 2 timer på en halv flaske snaps. Så fjernes malurten, og en lille kopfuld røllikeblomster kommes i. Drikken trækker 2 dage. Så fjernes rølliken og ca en tændstikæskefuld perikumbloster (1/4 dl) kommes på. Herefter trækker den i 2 uger. Filtreres og er klar til brug. Dog bedst ved lagring.

Tormentil

er mellem vårens første bebudere. Af tormentil er det den 3-8 cm lange rodstock, som sidder lige under bladrosetten, der anvendes. Den graves forsigtigt op, helst før Sankt Hans siger man i Jylland, skylles og bruges frisk, eller tørret op-hængt i skygge. Derefter snittes den, kommes på flaske, og trækker på snaps omkring en uge, hvorefter den dejligt brun-røde essens sies fra. Drikkes meget fortyndet, så den får den rette velsmag.

Tranebærbrændevin

1/2 kg friske tranebær

2 dl vodka

2 dl sukker

1/2 appelsin i stykker

Brug lyse faste tranebær. De kan opbevares i køleskab 4-8 uger (kan også fryses), men de skal IKKE vaskes før brug, da fugt hurtigt kan gøre bærrene dårlige. Rens og hak tranebærrene. Bland alle ingredienser og lad det stå i 4-5 uger. Filtrer. Er derefter rede til at blive serveret.

Note: Tranebærbrændevin kan være bitter, man kan efter smag tilsætte yderligere sukker. Er brændevinen færdig skal det stå yderligere en uge.



V

Valnøddesnaps

Sidst i juli først i august har valnødderne nået den fulde størrelse, men er grønne og umodne.

6 umodne valnødder

1 fl. 3/4l. Brøndum eller vodka

Valnødderne vaskes grundigt, kvartes og kommes på et 1 liters sylteglas med patentlåg. Snapsen hældes ved. glaset lukkes og sættes i vindueskarmen. Nu skal du nyde et forunderligt farveskift fra det lysegrønne, grønne over lysbrun til snapsen efter ca. 14 dage når en dyb mahognirødfarve. Ny hældes snapsen gennem et kaffefilter på flaske.

Dette er essensen, der kun bliver bedre med årene. Så måske skulle du sætte et par flaske eller 3 igang med det samme.

Inspireret af mange forskellige bøger om snaps, men de angiver kun fra 3 - 6 dages trække tid.

Klargøring til brug:

8 cl essens hældes på en 3/4 liter flaske, der efterfyldes med Brøndum. Bør serveres ved stuetemperatur.

Vendsysselbjesk

1-1½ kop Gul Snerre. 1 kop Røllikeblomster. Først trækker Røllikeblomsterne ét døgn, herefter tilsættes Gul Snerre uden at fjerne røllikerne. Efter 2½-3 døgn er snapsen færdig til at drikke. Smagen er kraftig og sødlig hen af honning. Farven er grønlig med en brun tone. Ved lagring bliver smagen kraftigere og bitter.

Vestindisk bitter

40 gr. ensianrod. 40 gr. kinabark. 30 gr. kanel. 20 gr. pome-ransskal. 10 gr. kryddernelliker. 8 gr. rødt sandeltræ. Blandes med ½ fl. snaps og ½ fl. rom.

Trækker 1-2 uger.

Åbrodd, blad [Ambra]

Tag ungefär ½ dl färska blad i juni månad. Häll på 35 cl brännvin. Låt stå ett dygn. Filtrera och butel-jera. Vinner på lagring, men smakar gott omedelbart. Efter: Lars Andersson & Jan Olsheden: Hirkim Pirkum och andre brännvinskryddningar.

