

Signes Klitbjesker

Efter Signe Hansen, Hirtshals.

Opskrifter på 15 bjesker af planter, der kan findes i klitterne omkring Hirtshals.

Plante	Plukketid	Klargøring	Trækketid	Lagring	Fortynding	Bemærkninger
Blåbær	Bærrene plukkes aug.-sept.	De friske bær dækkes med snaps	Trækker 2-3 mdr. hvorefter den filtreres.	Jo længere jo bedre.	Efter smag	Tilsæt evt. lidt sukker.
Brombær	Bærrene plukkes aug.-sept.	De friske bær dækkes med snaps.	Trækker 2 mdr. hvorefter den filtreres.	Mindst 3 mdr.	Efter smag	
Enebær	$\frac{1}{2}$ modne og $\frac{1}{2}$ grønne bær plukkes sept.-dec.	Bærrene tørres, stødes let og dækkes med snaps.	Trækker 14 dage til 1 mdr. hvorefter den filtreres.	Jo længere jo bedre.	Efter smag.	Bærrene kan bruges igen. Et glas sherry i $\frac{1}{2}$ fl. bjesk er godt.
Gul snurre	Blomsterne plukkes juli-aug.	De friske eller evt. tørrede blomster dækkes med snaps.	Trækker højst 1 døgn, hvorefter den filtreres.	Mindst 1-2 mdr.	2 snapseglas pr. $\frac{1}{2}$ fl. eller efter smag.	Hvis den trækker for længe bliver den vammel.
Havtorn	Blomsterne plukkes i maj, bærrene i sept.	De friske blomster eller bær dækkes med snaps.	Trækker 2-3 mdr. hvorefter den filtreres.	Jo længere jo bedre.	Til farven bliver gyl-den, eller efter smag.	Filtreres et par gange.
Klitrose.	Bærrene plukkes aug.-sept.	Bærrene renses for kerner og dækkes med snaps.	Trækker 1 mdr. hvorefter den filtreres.	Jo længere jo bedre.	Efter smag.	God at blande.
Malurt	Toppene i blomst plukkes juli-aug.	De friske eller tørrede toppe dækkes med snaps.	Trækker højst 1 døgn, hvorefter den filtreres.	Jo længere jo bedre.	Fortyndes godt.	
Perikum	Blomsterne plukkes juli-aug.	Friske eller tørrede blomster dækkes med snaps.	Trækker 5-8 dage, hvorefter den filtreres.	God som ny, men også god lagret.	Som ny skal den ikke fortyndes, lagret fortyndes den efter smag.	
Porse	Bladene plukkes juli-aug.	De friske eller tørrede blade dækkes med snaps.	Trækker 8 dage, hvorefter den filtreres	God som ny, men også god lagret.	Som ny skal den ikke fortyndes, lagret fortyndes den efter smag.	Nylavet er essensen grøn, senere bliver den gullig.

Plante	Plukketid	Klargøring	Trækketid	Lagring	Fortynding	Bemærkninger
Rævling	Bærrene plukkes sept.-okt.	De friske bær dækkes med snaps.	Trækker 3 mdr. hvorefter den filtreres.	Jo længere jo bedre.	Til farven bliver vinrød, eller efter smag.	
Røllike	Blomsterne plukkes i juli-aug.	De skylles, tørres og dækkes med snaps.	Trækker 5-8 dage, hvorefter den filtreres.	Jo længere jo bedre.	1-2 snapseglasser pr. ½ flaske eller efter smag.	
Rønnebær	Bærrene plukkes godt modne i okt.	Læg bærrene i fryseren et par dage, tøm dem op og dæk dem med snaps. Frosten giver sødme.	Trækker 1 mdr. hvorefter den filtreres.	Jo længere jo bedre.	Fortyndes godt.	
Slåen	Bærrene plukkes godt modne i okt.	Læg bærrene i fryseren et par dage, tøm dem op og dæk dem med snaps. Frosten giver sødme.	Trækker 3 mdr. hvorefter den filtreres.	Jo længere jo bedre.	Efter smag.	Tilsæt evt. lidt sukker.
Timian	Blomster og blade plukkes juli-aug.	En buket sættes på en flaske snaps.	Trækker 1 uge, hvorefter den filtreres.	Jo længere jo bedre.	1-2 snapseglasser pr. ½ fl. eller efter smag.	Godt at blande med andre.
Tormentil	Roden graves op hen på sommeren.	Roden renses, skæres i skiver og dækkes med snaps.	Trækker 8 dage, hvorefter den filtreres.	Jo længere jo bedre.	1-2 snapseglasser pr. ½ fl. eller efter smag.	Roden kan bruges igen. Der skal blot hældes mere snaps på.

Kryddersnapsen blev i middelalderens klostre anvendt som helbredende drik. Brændevinen var i sig selv stimulerende, men også de urter, der blev tilsat, blev anset for helbredende for forskellige sygdomme.

Endnu drikkes kryddersnaps eller bjesk af nogle på grund af dens helbredende virkning, men for de fleste er den nu blot et nydelsesmiddel.

For Signe Hansen, Hirtshals, er det lidt af begge dele. Hun har lavet bjesk siden 1940'erne og har nu godt 35 forskellige. Adskillige af urterne samler hun i klitterne ved Hirtshals, og her præsenteres nogle af hendes "rene" bjesker.