

KRYDDERSNAPS OPSKRIFTER

Plante	Plukketid	Klargøring	Trække tid	Lagring	Fortynding	Bemærkninger
Blåbær	Plukkes i aug-sept	De friske bær dækkes med snaps	Trækker 2-3 mdr hvorefter filtrering	Jo længere des bedre	Efter smag	Tilsæt lidt sukker
Brombær	Plukkes i aug-sept	De friske bær dækkes med snaps	Trækker 2-3 mdr hvorefter den filtreres	Mindst 3 mdr	Efter smag	
Enebær	½ modne og ½ grønne bær plukkes i sept-dec	Bærrerne tørres, stødes let og dækkes med snaps	Trækker 2-4 uger hvorefter den filtreres	Jo længere des bedre	Efter smag	Bær kan gen igen. Et gl. sherry i ½ fl bjesk er godt
Gul snerre	Plukkes i jul-aug	De friske evt tørrede blomster dækkes med snaps	Trækker højst et døgn herefter filtrering	Mindst 1-2 mdr	2 snapseglass pr ½ fl snaps eller efter smag	Hvis den trækker for længe bliver den vammel
Havtorn	Blomster plukkes i maj, bær i sept	De friske blomster eller bær dækkes med snaps	Trækker 2-3 mdr hvorefter den filtreres	Jo længere des bedre	Til farven bliver gylden eller efter smag	Filtreres et par gange
Klitrose	Bær plukkes i aug-sept	Bær renses for kerner og dækkes med snaps	Trækker 1 mdr hvorefter den filtreres	Jo længere des bedre	Efter smag	God at blande
Malurt, strand	Toppene i blomst plukkes jul-aug	De friske eller tørrede toppe dækkes med snaps	Trækker højst 1 døgn, hvorefter den filtreres	Jo længere des bedre	Fortyndes godt	
Perikum, plettet	Blomster plukkes i jul-aug	De friske eller tørrede toppe dækkes med snaps	Trækker 5-8 dage, hvorefter den filtreres	God som ny, men også god i lagret form.	Som ny ingen fortynding, efter lagring efter smag	
Porse	Bladene plukkes i jul-aug	De friske eller tørrede toppe dækkes med snaps	Trækker 6-8 dage, hvorefter den filtreres	God som ny, men også god i lagret form.	Som ny ingen fortynding, efter lagring efter smag	Essensen er grøn, efter lagring bliver den brunlig
Revling	Bær plukkes i sept-okt	De friske bær dækkes med snaps	Trækker 3 mdr hvorefter den filtreres	Jo længere des bedre	Til farven bliver vinrød eller efter smag	
Røllike	Blomster plukkes i jul-aug	Blomster skyldes, tørres og dækkes med snaps	Trækker 5-8 dage, hvorefter den filtreres	Jo længere des bedre	1-2 snapseglass pr ½ fl snaps eller efter smag	
Rønnebær	Bær plukkes godt modne i okt	Læg bær i fryseren et døgn, tøm dem op, dæk dem med snaps	Trækker 1 mdr hvorefter den filtreres	Jo længere des bedre	Fortyndes godt	Frosten giver sødme til bjesken
Slåen	Bær plukkes godt modne i okt	Læg bær i fryseren et døgn, tøm dem op, dæk dem med snaps	Trækker 3 mdr hvorefter den filtreres	Jo længere des bedre	Efter smag	Frosten giver sødme til bjesken
Timian	Blomster og blade plukkes i jul-aug	En buket sættes på en fl snaps	Trækker 1 uge hvorefter den filtreres	Jo længere des bedre	1-2 snapseglass pr ½ fl snaps eller efter smag	God at blande med andre
Valnød	Nødder plukkes i aug.	4-5 nødder deles i kvarter, dækkes med snaps.	Trækker 6 mdr hvorefter den filtreres	Jo længere des bedre	Fortyndes godt - Efter smag	Nødder kan anvendes igen
Tormentil, blodrod	Roden graves op hen på sommeren	Roden renses, skæres i skiver og dækkes med snaps	Trækker 8 dage hvorefter den filtreres	Jo længere des bedre	1-2 snapseglass pr ½ fl snaps eller efter smag	Roden kam anvendes igen - overhældes med ny snaps

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 den helbredende virkning.