

# SNAPSE- OPSKRIFTER

# OPSKRIFTER OG ET PAR GODE RÅD

Det er ikke mange remedier, der skal anskaffes, inden man kan gå i gang. Faktisk er alkoholen den største post, men heldigvis er prisen i Danmark blevet mere overkommelig, og alkohol kommer ofte på tilbud.

Jeg har i opskrifterne valgt at bruge så neutral alkohol som muligt f.eks. vodka, Spritfabrikkernes Basis eller Klar Brøndum.

Bruger man akvavit f.eks. Rød Ålborg, Brøndums, Svendborg o. lign., vil man hurtigt opdage, at smagen er anderledes end forventet. Det skyldes, at der allerede er tilsat mange smagsstoffer, der let overdøver den fine smag i snapseurterne.

Der findes ikke nogen entydig tabel over, hvor lang tid de forskellige ingredienser skal trække på alkohol, men her er en god rettesnor. Det er de aromatiske stoffer i planternes celler, vi bruger, og jo mere hård plantedelen er, jo længere tid tager det, før vi har trukket smagsstofferne ud. Smag dig frem til det bedste resultat.

Her er et godt bud på trækketider:

<b>Art</b>	<b>Trækketid</b>
Blade	Fra 12 timer op til en uge
Blomster (kronblade)	De spæde aromastoffer er trukket ud efter 3 til 7 dage
Grene	Det er i barken, smagsstofferne sidder - 1 - 2 måneder
Bær	1 - 3 måneder
Frugt	2 - 4 måneder
Rødder der er delt	2 til 4 uger

# ***”Vi laver brændevin for sjov, men elsker at dele oplevelsen med andre”.***

*Citat snapsogurter*

## **Sådan gør du**

Når brændevinen har trukket færdig på urterne, er det udmærket at filtrere essensen gennem en tragt og et ganske almindeligt kaffefilter. Lad den stå et par dage efter filtreringen, hvis man kan vente. Ved mange kryddersnapse vil de små partikler, der kan være tilbage, falde til bunden og dermed være lette at filtrere fra.

Når essensen er færdig, kommer det spændende arbejde med at fortynde snapsen til den rigtige smag. Det er både en fornøjelig og spændende proces, hvor man ikke skal køre bil lige efter.

Lader man brændevinen stå og komme sig efter den første behandling, vil man opdage, at den ofte har vundet i smag og er blevet mere rund og karakteristisk. Faktisk vinder mange ved at blive stående i flere år på akkurat samme måde som en god cognac eller frugtbrændevin.

## **Klaring**

Er brændevinen stadig uklar, er det en god ide at stikke den om, dvs. forsigtigt at hælde den klare del af brændevin over på en anden flaske uden at få bundfaldet med. Lad nyt bundfald dannes og gentag øvelsen. Man får aldrig det hele med, men pyt - det er jo ren natur, så skade gør det ikke. Hører man til blandt perfektionisterne, kan man bruge et lille fif fra vinens verden. Rør en æggehvide op med lidt vand til det bliver uklart, tilsæt lidt køkkensalt til hviden og hæld en lille smule i brændevinen - endelig ikke for meget. En vinbonde bruger mellem 6 og 8 hvider til 225 l vin, så det fortæller lidt om den mængde, du skal bruge!

## **GOD FORNØJELSE**

Snapsogurter.dk - er et lille enkeltmandsfirma, der startede for 30 år siden som ren hobby.

I løbet af året holder vi mange foredrag og snapsevandringer bl. a. for Smag på Aarhus. Hvert år laver vi en eller flere nye kryddersnapse.

Hjemmeside: [www.snapsogurter.dk](http://www.snapsogurter.dk)



# PARADISÆBLE

Paradisæble findes i utallige forskellige sorter, der ikke alle egner sig til brændevin. En af de sorter, der giver det mest sikre resultat, er *Malus pumila John Downie*, et paradisæble med en god farve og en fin smag. En af de store forskelle mellem spiseæbler og paradisæbler er, at frugterne ikke indeholder særlig meget vand, og de giver derfor mere smag.

## Sådan gør du

Æblerne høstes på det tidspunkt, hvor de begynder at falde af træerne. Skæres i både og fyldes i et syltetøjsglas. Det er vigtigt, at frugten dækkes godt og vel med alkohol. Dækkes æblerne ikke helt, startes en forrådnelsesproces, der ødelægger brændevinen.

Filtrer brændevinen gennem et kaffefilter over i en flaske, og lad den stå natten over. Hvis du har en god kraftig essens, kan du fint blande en del med vodka og gemme resten til senere brug. Hvor stærk den skal være, bestemmer du selv, men pas på - der er ikke tale om en æblesnaps som dem, du kender fra Tyskland, den er meget kraftigere og bedre.

Man kan fint eksperimentere med paradisæble-snaps. Prøv f.eks. at blande lidt malurt-snaps i, det giver en helt ny spændende smag.

Trækketid	2 måneder
Drikkeklar	Omgående efter filtretning, men bør fortyndes
Lagering	Bliver bedre - meget bedre
Opbevaring	Bruges friske



# RØN

Røn er et af vores almindeligste træer. Både i naturen og i haver og parker er den almindelig og kan let forveksles med andre lignende træer, men når den står med de røde klaser, er man ikke længere i tvivl. Rønnebær er en af smagsgiverne i Gammel Dansk, men kan også fint stå alene.

## Sådan gør du

Et gammelt ord siger, at rønnebærrene er sure. Det passer - men en tur i fryseren med de modne bær i en uges tid, klarer let den sag.

Husk at ribbe bærrene, stilken kan give en let bitter afsmag.

De frosne bær puttes i et syltetøjsglas og dækkes med snaps eller vodka. Trækketiden kan man diskutere, men jeg foretrækker at lave en essens, der trækker 1 - 2 mdr. og tyn- des godt op, til den er drikke klar. Man bliver let overrasket over, hvor meget denne snaps kan fortyndes.

Trækketid	1 - 2 måneder
Drikkeklar	Omgående efter filtretning, men bør fortyndes kraftigt
Lagering	Bliver bedre
Opbevaring	Frost



# HAVTORN

Ud fra navnet skulle man tro, at denne busk kun vokser nær havet, men sådan er det absolut ikke mere. Busken er med sine grå blade og flotte gule bær en meget almindelig prydbusk i kommunale beplantninger. Den fungerer også som et godt hegn mod uvelkomne gæster.

Havtorn er en af de danske planter, der indeholder mest c-vitamin. Smagen er skarp, men egner sig som smagsgiver sammen med kraftig kød, oste og søde sager.

## Sådan gør du

Sidst på sommeren eller endnu bedre i efteråret plukkes de gule bær. Det er vigtigt, at de plukkes modne dvs. let bløde. Er man for tidligt ude, er der ikke smag i bærrerne, og uanset om man er en tålmodig sjæl, kommer der ikke aroma på brændevinen.

Smagen er meget karakteristisk. De fleste vil nok synes, at et eller to glas er tilstrækkelig, medens andre er helt vilde med denne meget aromatiske brændevin.

Trækketid	2 - 3 måneder
Drikkeklar	Omgående, men essensen skal fortyndes kraftigt og må gerne hvile sig
Lagering	Blive bedre
Opbevaring	Bruges friske



# GRÅBYNKE

Gråbynke er en uanselig plante men samtidig en af de planter, der vokser flest af i grøftekanter og ved markskel.

Planten er let at kende med sine grå blade og en højde, der kan nå op på en meter eller mere

Bladene kan plukkes hele sommerferien frem til september og giver en brændevin, der kan minde lidt om malurt, dog uden den beske smag, vi kender fra havemalurten. Kan man ikke lide den lidt skarpe smag fra malurt, er gråbynke et godt bud på en erstatning.

## Sådan gør du

Pluk et passende antal blade svarende til, hvad du kan have mellem tommel og pegefingre. Kom bladene i et glas med låg og fyld så meget vodka eller Klar Brøndum på, så bladene er dækket. Efter få dage kan du filtrere og fortynde, og så er snapsen klar til brug.

En anden metode er at plukke 3 - 4 mindre stængler med blade og stikke dem ned i en smuk flaske. Så har du en let og dekorativ gave. Bruger du denne variation, skal du huske at fortælle, at de skal tage stænglerne op ret hurtigt.

Trækketid	2 - 4 dage
Drikkeklar	Omgående, men essensen skal fortyndes kraftigt
Lagering	Blive bedre
Opbevaring	Skal bruges friske



# HASSELNØD

Langs veje, i parker og skovbryn finder man hasselbuskene. Det er ikke hvert år, de giver lige mange nødder, men da vi ikke skal bruge ret mange og på et tidligt tidspunkt, plejer det at gå an.

Desværre har der været flere år, hvor hassel ikke har båret nødder. Så er et fint alternativt at finde de friske nødder hos en etnisk grønthandler sidst i august.

## Sådan gør du

Nødder skal plukkes, medens de er helt friske og uden skal dvs. midt på sommeren. De grønne blade fjernes, og nødderne deles med en kniv i to halvdele og dækkes i et glas med alkohol. Lad den trække i et par måneder og prøv så at smage. Du vil finde ud af, at smagen ikke er særligt gennemtrængende, men meget fin og aromatisk.

Jeg har ikke selv haft lejlighed til at gemme den i flere år, men det er min fornemmelse, at det er forsøget værd.

Trækketid	2 - 4 måneder
Drikkeklar	Omgående, men essensen skal ikke nødvendigvis fortyndes
Lagering	Blive bedre
Opbevaring	Bruges friske





# MIRABELLE

Mirabeller vokser overalt i vilde hegn, parker og haver, hvor frugterne er en yndet spise blandt fugle så vel som mennesker.

I Frankrig laves en af de mest populære frugtbrændevine netop af mirabelle. Her er den en yndet afslutning på et godt måltid, en vane der ikke har fundet udbredelse i Danmark, men bare rolig, det skal nok komme med tiden.

Frugten findes i mange forskellige sorter, der alle har deres særegne smag, men de skal behandles på samme måde, når man ønsker en liflig og lidt sød brændevin.

## Sådan gør du

Skyl frugterne grundigt, lad dem tørre på et stykke køkkenrulle. Put dem i et syltetøjsglas - sørg for at de bliver helt dækket af alkohol, helst 1-2 cm over frugterne, da de optager en del. Når de er færdige, kan der spædes op med samme type alkohol efter smag.

Trækketid	3 - 5 uger
Drikkeklar	Omgående, men bør fortyndes
Lagering	Bliver bedre
Opbevaring	Bruges friske



# SLÅEN

For mange brændevinsentusiaster er slåen kongen blandt brændevine. Med sin flotte røde farve og sin dybe smag, der vinder ved lagring, overgås den ikke af mange bær i naturen. Slåen er efterhånden blevet meget almindelig og bruges ofte som hegn på offentlige områder.

Slåen plukkes så sent på året som muligt, tidligst sidst i september. Man skal være hurtigt ude, når de er ved at modne. Det ses bedst ved, at de får en lidt "støvet" belægning og er dybt sorte - klemmer man lidt på dem, skal de føles lidt bløde. Bærrene indeholder et bitterstof, der forsvinder efter de første frostnætter, men da er det som oftest for sent at plukke dem, for da har fuglene været der.

## Sådan gør du

Kom i stedet bærrene i fryseren i en uges tid og derefter direkte i alkoholen, hvor de skal være helt tildækkede. Når brændevinen har trukket færdig, og snapsen er hældt fra bærrene, så kom et par teskefulde sukker over bærrene, og lad dem trække et par uger mere. Ryst glasset hver anden dag. Sukkeret trækker den resterende alkohol ud af bærrene, og resultatet er en sød likørlignende drik, der fint kan bruges til at søde slåensnapsen med, hvis man synes, den er for skarp i smagen.

Trækketid	2 - 3 måneder
Drikkeklar	Omgående, men skal stå til klaring. Essensen fortyndes efter smag
Lagring	Bliver tydeligt bedre
Opbevaring	Fyses



# ARONIA

En af de nyeste bær til kryddersnaps kommer faktisk fra en busk, der sædvanligvis vokser i Nordamerika eller Sibirien. I Danmark er den blevet meget populær som en vigtig leverandør af bær.

Aronia er en plante af rosenfamilien og den stærkeste antioxidant, man kender i naturlig form. Friske har bærrene en skarp bitter og let syrlig smag og en kraftigt rød saft, der giver brændevinen den stærkt røde farve. Buskene bliver 1½-2 meter høje og blomstrer med smukke hvide blomsterklaser.

Busken er nok lettest at finde ved beplantninger, der er sket indenfor de sidste år, f.eks. ved vandværker eller andre steder, hvor myndigheder har skullet lave en pæn beplantning.

## Sådan gør du

De sorte bær plukkes sidst i september og kan bruges direkte efter en let skylning. Men man skal være opmærksom på, hvornår de er ved at være modne. Fuglene elsker nemlig også bærrene, og de er jo gerne i gang, før vi kommer ud af fjerene.

Bærrene skal sættes på alkohol så snart som muligt efter plukning, og de skal være helt dækkede. Efter ca. 5 uger filtreres snapsen, der nu har fået en flot rød farve. Essensen skal fortyndes, men kan også indgå som en del af en blanded kryddersnaps f.eks. med gråbynke, malurt eller agern.

Trækketid	Gerne 5 - 6 uger
Drikkeklar	Omgående, men skal fortyndes
Lagering	Blive bedre
Opbevaring	Kan fryses, men ikke en fordel



# BLÆRETANG

Blæretang er den mest kendte tang ved vore strande og let at kende på de runde blærer. Den gror på sten, og det er kun de yderste nye skud, man skal høste.

## Sådan gør du

Blæretang høstes om vinteren for at undgå alger. Om sommeren kan man se algerne på bladene som små lyse punkter. Det er vigtigt, at tangen høstes i vand med frisk strøm, hvor planterne er dækket uanset flod eller ebbe. Husk at klippe bladene - af ikke hive, der skulle jo meget gerne komme nye skud.

Efter plukning og skylning i rindende vand, tørres bladene, til de er knastørre. Tangen trækker som almindelige planter, men ikke lang tid - kun ganske få dage. Brændevinen bliver brun og meget markant i smagen og bliver ikke bedre ved lagring. Ikke alle kan lide den rene tangsnaps, men den er særdeles god at blande med andre snaps.

Trækketid	3 - 4 dage
Drikkeklar	Omgående, men skal fortyndes
Lagering	Blive ikke bedre
Opbevaring	Bruges tørret



# RØLLIKE

Røllike er en af de planter, der klarer sig bedst i den danske natur, som er under forandring mange steder. Planten er kendt over det meste af kloden og har fra gammel tid været anvendt som læge-plant. Man må ikke forveksle den almindelige røllike med nyserøllike, der har større og færre blomster og lancetformede blade og oftest vokser fugtige steder. Røllike har en vane med at skyde i hele sommerperioden og kan endda findes frisk og ny udsprungen sent på efteråret. Med sine fine hvide eller lyserøde blomster og friske grønne blade er røllike blevet almindelig i friske buketter fra blomsterhandleren og kommer virkelig til sin ret sammen med kraftigt farvede traditionelle danske blomster.

Rølliken har været brugt som lægeurt igennem 2000 år og fik tilnavnet "soldaterurt", fordi den var god til stoppe blødninger. Achilles havde den med ved Troja, og den var standardudstyr for soldaterne i felten. Planten er dog meget ældre og kendes fra Kina tilbage til år 2357 før Kristus.

## Sådan gør du

Det er kun blomsterne, der anvendes til brændevin, og det er en god idé at befri blomsterne fra stænglerne, da disse ellers kan give en let bismag.

Trækketid	5 måneder
Drikkeklar	Omgående, men skal står til klaring. Essensen skal fortyndes kraftigt
Lagering	Blive bedre
Opbevaring	Kan fryses eller opbevares tørret i stenkrukke



# BØG

## Bøg


De knapt udsprungne bøgetræer er en af de første forårsbebudere, og det er de helt fine lysegrønne blade, der skal bruges.

## Sådan gør du

Pluk de små blade. En god kopfuld blade skal dækkes med 2 dl. absolut neutral brændevin. Efter en uges tid filtreres bladene fra, og du har en god essens. Det er ikke meget, den skal fortyndes, men man vil finde ud af, at brændevinden tiltager lidt i smag efter et par uger. Fra starten har brændevinen en flot grøn farver, der dog ændrer sig hurtigt til en mere brunlig nuance.

Oftentimes sker der det, at brændevinen efter at være gemt i flere måneder, taber den rene lidt syrlige smag og bliver efter min mening ret uinteressant. Bøg er en god forårssnaps, men ikke værd at gemme flere år.

Trækketid	1 - 2 uger
Drikkeklar	Omgående, men skal fortyndes lidt
Lagering	Blive ikke bedre
Opbevaring	Bruges friske



# Aarhus Snapsen

AarhusSnapsen er udviklet af snapsogurter.dk ved Jan Kristiansen i et samarbejde med Smag på Aarhus. Snapsen kan købes i en række udvalgte museer, restaurationer og detailforretninger.

Vi har i denne snaps kun brugt bær og planter, der kan findes i Aarhus Kommune. Indsamlingen strækker sig over de 4 årstider og flere kendte steder i Aarhus

AarhusSnapsen er baseret på aronia, men smagt til med essens af blæretang, røllike og bøg.

## **Sådan gør du**

Når du har lavet de fire essenser, skal AarhusSnapsen blandes. Det vil sige, at du skal bruge de ufortyndede essenser.

Blandingsforholdet er 4 dele aronia og 1 del af hver af de andre, brug et snapseglass som måleenhed.

Når det er sket, fortyndes den nye essens 1:5 med den alkohol, du har valgt. Vi foreslår at du anvender en smagsneutral brændevin f.eks. vodka eller Brøndum Klar.



**SNAPS MED SMAG  
AF NATUREN**