



Snapsehæfte

Snapseopskrifter, røverhistorier og overtro...



Drambyggerlaug på tur

Strandmalurt

Kilder

Olesen, Anemette. "Gamle Lægeurter – dyrkning, anvendelse, have og helse". 2 udgave, 2011. Forlaget Hovedland.

Stenhammar, Susanne. "SNAPS, en gyllen bok om att krydda brännvin". 2007. Bokförlaget Känguru.

Odense Fjord Naturskole. Hæftet "Vigelso på flaske".

www.historie-online.dk

Dette hæfte er et samarbejde mellem:

Vimosens Drambyggerlaug
v/ formand Erik Christensen
www.vimosensdrambyggerlaug.dk
tel 6597 8075

Fjordens Dag
Se flere spændende opskrifter
og madopskrifter på www.fjordensdag.dk
tel.6375 6808



Kryddersnaps

Det er nemt at lave kryddersnaps. Læg friske eller tørrede urter i brændevin eller vodka. Sæt låg på og lad det trække i den angivne tid. Filtrer og fortynd efter smag. Nyd det

Hvor længe en snaps skal trække, og hvor længe den skal lagres, afhænger af egen smag. Prøv dig frem, og smag på snapsen under vejs. Det er ganske afgjort, en af de mange fornøjelser ved at lave sig egen urtesnaps. Vi har her givet en cirka indikation på trækketiden, så er det op til dig at finde det som virker bedst for dine smagsløg. Trækketiden afhænger også af forholdet mellem urter og alkohol.

Tag kun så mange urter og planter som du skal bruge, og pluk ikke dit indsamlingssted helt "rent". Gør ikke skade på træer og buske. Pluk urterne i tørt og solrigt vejr, ikke for tidligt og ikke for sent på dagen. Pluk aldrig ved vejkanter og steder hvor der sprøjtes. Tag en god opslagsbog med på tur, så du er sikker på at du indsamler det rigtige.

Snaps krydret med dild, kommen, peber og koriander passer godt til sild. Og snaps på enebær, rønnebær eller timian er godt til vildt. Kirsebær, vanilje og citron passer godt til desserter med bl. a. æble og chokolade.



Citronmelisse



Hyld



Solbær

Brug den alkohol som du bedst kan lide. Vodka foretrækkes da den er helt neutral i smagen. I de fleste snapse, også i klar Brøndum, er der en lille smag af kommen. Erfaringen er, at ikke alle er lige begejstrede for den klassiske snapsesmag. Med vodka kan du selv bestemme hvilket smagsindtryk som skal efterlades.

Snaps har godt af lidt sødt. Brug rosiner, økologisk rørsukker eller dansk honning. Vær opmærksom på at det kan give en uklar snaps. Hvis sukker iblandes inden snapsen trækker, så bliver den færdige snaps mindre uklar. Vær opmærksom på at snaps på hele stenfrugter kan blive bitter hvis det trækker for længe, det skyldes bitterstoffer – cyanohydriner.

Snapsen lagres mørkt og køligt. I det øjeblik hvor du skal drikke din snaps, skal den måske fortyndes. Prøv dig frem med smagen, og gå forsigtigt til værks. Start med 1 cm koncentrat til 5-10cm alkohol, og smag på blandingen. Du kan altid tilsætte mere koncentrat.

Husk at skrive på flaskerne hvornår de er sat over, og hvad der er i. Det er et godt tip, som modvirker forvirring på kælderhylder.

Dram i lange baner

En generel anvisning på at trække kryddersnaps:

Hvad behøver man

- Et tomt glas med skruelåg.
- Et filter: Kaffetragt eller en almindelig tragt med et filter (klæde- vat- eller kaffefilter, der er fugtigt)
- Alkohol, eksempelvis vodka eller snaps.
- Smagsingredienser, se nedenstående liste for eksempler.



Spansk kørvel

Nedenstående liste kan bruges inspiration til dine egne forsøg. Man kan trække på utroligt mange urter og planter, så der ligger et nyt univers åben for fornøjelige eksperimenter ud i kryddersnapsens verden. Husk at snaps skal nydes og den smager bedst i gode venners lag. Vær også varsom hvis du indtager medicin. F.eks. forstærker hvidtjørn blodtryksregulerende midler.

Smagsingrediens Anvendte dele Samles Trækketid

Gul snerre	Blomst	Juni-august	1-2 dg.
Hassel	Frugt	August- september	3 md.
Hindbær	Frugt	Juli-august	3 mdr .
Hvidtjørn	Blomst	Maj-juni	3-4 dg.
Hvidtjørn	Frugt	September	2 mdr.
Hyld, alm.	Frugt/ blomst	Juni og oktober	4-30 dg.
Hæg, alm .	Frugt/ blomst	April-maj og august	3 mdr.
Hæg, glansbladet	Frugt	September- oktober	3 mdr.
Kirsebær, sød fugle-	Frugt	Juli-august	1-2 mdr.
Kirsebær, sur fugle-	Frugt	Juli-august	1-2 mdr .
Klitrose	Frugt	August- september	2-3 mdr.
Kræge	Frugt	September- oktober	3 mdr.
Kvan	Frugt/ blade/ stængel/ rod	Bedst efterår eller forår	14 dg.
Kørvel, have-	Frugt/ blade	Sommer indtil september	2-8 dg.
Kørvel, vild	Frugt/ blade	Sommer indtil oktober	8 dg.
Lyng, hede	Blomst	Juli-(august)	12 d8.
Løvtikke	Frugt/ blade/ rod	Bedst efterår eller forår	4-14 dg.
Malurt; have-	Blomst/ blade	Sommer indtil november	5-12 t.
Malurt, strand-	Blomst/ blade	Sommer indtil september	6-24 t.
Mælkebøtte	Blomst/ rod	Bedst efterår eller forår	2-12 dg.

Smagsingrediens	Anvendte dele	Samles	Trækketid
Agermåne , Alm.	Blomst	Juli-august	4-5 dg.
Basilikum	Blade	Juni-september	2-3 dg.
Bøg	Frugt	September- oktober	8-14 dg.
Citronmelisse	Blade	Sommer indtil november	3 dg.
Dild	Frugt/ blomst/ blade/ stængel	Maj-september	2-14 dg.
Eg	Frugt	September- oktober	1-2 mdr.
Estragon, fransk	Blomst/ blade/ stængel	Sommer indtil november	3-5 dg.
Fennikel	Frugt/ blomst/ blade/ stængel	Sommer indtil september	4-8 dg.
Pastinak, alm.	Rod	Bedst efterår eller forår	14 dg.
Perikum, kantet	Blomst	Juli-august	5 dg.
Perikum, prikbladet	Blomst	Juli-august	4dg.
Pil	Bark	Oktober-marts	8-14 dg.
Pors, mose-	Frugt/ blomst/ blade/ stængel	Rakler før udspring. Hanplanter - april	4-14 dg.
Revling	Frugt/ blomst	Juli-august	12 mdr.
Ribs	Frugt	Juli-august	1 md.
Rødbede	Rod	Oktober	14dg
Røllike, alm.	Blomst/ blade	Juli-december	4-14 dg.
Røn, alm.	Frugt/blomst	Juli-august	4-14 dg.
Røn, selje-	Frugt/ blomst	Oktober	4-14 dg.
Skovmærke	Blomst/ blade	Ca. 17. maj	3 dg.
Slåen	Frugt/ blomst	Oktober-november	3md.
Snerre, hvid	Blomst		2dg.
Solbær	Frugt/ blade	April-maj juli-august	4-60 dg.
Tørst	Frugt	August-september	1 md.
Valnød	Blade eller rønne nødder	Juli - August	3-4 mdr.

Udvalgte planter og lidt røverhistorier

Lind

Småbladet lind indvandrede til Danmark omkring år 7500 F.kr og var langt op i tiden det dominerende træ i landet, træet har haft stor anvendelse af mennesker, hvilket også har resulteret i at træ har været tæt på at forsvinde fra den Danske fauna. Lind er en del af den oprindelige danske skov, og blev ofte plantet ved borge, gårde og klostre. Derfor blev linden i middelalderen og renæssancen den en af de mest omtalte planter i sange skrevet på den tid. Hjortspring båden er Nordeuropas ældste plankebyggede fartøj, den er opbygget af 5 lindeplanker, båden dateres til ca. år 350 f.kr. og er fundet på Als, den indgår i Nationalmuseets udstilling om Danmarks oldtid.

Slægtsnavnet lind betyder ”bånd og bast”. Inderbarken indeholder nogle seje fibre, der er blevet brugt til rebslåning og måtter. Veddets ensartede struktur, gjorde at træet før i tiden blev brugt i billedskærer- drejer og snedkerarbejder. De skævt hjerteformede blade, har bevirket at træet i nogle sammenhænge nævnes som kærlighedens- og glædens træ. Kronen på træet har ofte også form som et hjerte.

De unge friske blade, kan anvendes i en stuvning eller som et lille pift, i salaten. De friske blade er desuden rige på C-vitaminer. Blomsterne fra lind kan tørres og bruges til te, eller til en god kryddersnaps.

Snaps laves på lindeblomster som indsamles om foråret, de trækker i 3-5 dage og filtreres.

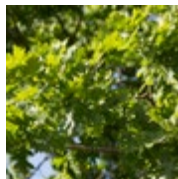
Hyld

Sommerhyld og druehyld skal man holde sig fra, da begge er giftige. De er dog begge forholdsvis nemme at kende fra den almindelig hyld, som er den vi kender fra hyldebær suppe og hyldeblomstsaft. Blomsterstanden og bærerne kan anvendes på forskellig vis i madlavningen, eller bruges til at lave hyldeblomstsaft. Hvis man har mod på det kan man også lave en glimrende vin af blomsterne. Bark og blade har haft anvendelse i indfarvning af stof, linned og sadler, det giver en brun farve. Både bark og blade indeholder det flygtige giftstof blåsyre og alkaloidet coniin (findes også i skarntyde, og er dødeligt giftigt), og bør derfor ikke spises.

I gamle dage mente man, at gudinden Freja (senere hyldeemor) boede i hylden. Fællede man en hyld i haven uden at plante en ny, var der risiko for at man blev ramt af ulykke eller at huset brændte ned. Man burde derfor spørge Hyldeemor om lov til at plukke blomster, bær, fjerne grene m.m. Hylden er tit hul, knudret og har et forkrøblet udseende – det skulle skyldes at Judas hængte sig i træet; på stammen vokser der en svamp der ligner et menneskeøre, og som også kaldes judasøre. Under en hyld kan man blive hyldeeskudt, dvs. tryllebundet af hyldefolk. Træet har været en del af folketroen, dette har sit afsæt i at roden såvel som store dele af planten har været brugt i husråd landet over.

Snaps kan laves på ny udsprungne blomster, og skal trække i en lille uge. Hyldebær skal trække op til en måned – smag dig frem.

Eg



Egen indvandrede i Danmark, efter at isen trak sig tilbage da sidste istid sluttede, og den bredte sig siden til hele landet.

I 1600 tallet var der

en knaphed på gavntræ, hertug August af Nordborg på Als pålagde derfor hver brudgom at plante et antal ege og bøgetræer. I den alm. skovforordning af 1710 hedder det, at unge mænd som planter ege og passer dem, fra staten skulle have en medgift af 8 schilling pr. stamme. I 1805 var arealet af Danmarks skove nede på 4 % af det oprindelige, derfor blev der af den daværende regering lavet en forordning til beskyttelse af den sidste rest skov "fredskove".

Agern som er egetræets frugt sidder hæftet i en lille skål på en lang stilk, der af artsnavnet stilkeg. Frugtens indhold af garvesyre giver den en besk smag og gør den lettere giftig. Man kan fjerne en del af garvesyren, dette kan gøres ved at riste de rengjorte agern i en tør gryde. Efter afkøling fjernes skallen, indholdet hakkes og puttes i en sigte og overhældes med kogende vand, dette gentages tre gange. Der kan bryges en lidt speciel kaffeerstatning af ristede agern. Frugten af bøg og eg kaldes olden, og har været brugt som en vigtig del af foderet til svin. Veddet har været brugt til tømmer i huse, til skibsbygning, lagring af vin m.m.

Snaps kan fremstilles af hele træet: Bladene skal trække i en lille uge, indsamles om foråret. Veddet giver en smuk og gylden snaps og skal trække i 1 år, herefter lagres i 2 år. Bark trækker omkring 4 måneder, og indsamles i det tidlige forår. Agern trækker et lille halvt år og indsamles i efteråret.

Slåen

Barken bruges til farvning af garn og giver en smuk rødbrun farve. Bærrene udvikler deres fulde sødme efter de har fået frost. Det ved fuglene godt, så hvis man vil undgå at skulle kæmpe om de smukke blåsorte bær, kan de plukkes og lægges i fryseren i et par dage. De (frosne eller nyplukkede bær) overhældes med snaps og trækker et par måneder. Skal fortyndes.

Havtorn

Havtorn kendes på de smalle sølvgrå blade – og de lange torne. Den plantes ofte som vildtplante, men er de senere år blevet populær i det nordiske køkken. Bærrene er små og orange, og de splatter let ud når de plukkes. Det er derfor en god idé at væbne sim med tålmodighed når der skal indsamles, og at plukke bærrene inden de er overmodne. Vær opmærksom på at det IKKE er tilladt at klippe grene af træer og buske med henblik på nedfrysning og derved lettere plukning. Det orange bær indeholder mange C-vitaminer, og smager lidt i retningen af passionsfrugt. En sød snaps kan laves på de modne bær. Trækketiden er et par måneder, hvorefter den filtreres flere gange.

Pil



Pilebark indeholder salicylsyre, som er det aktive stof i hovedpinepiller. Snaps på pilebark bør derfor drikkes for den gavnlige virkning, og

ikke for sin velsmag. Barken fra pil kan i foråret let trækkes af et par grene. Barken hakkes, overhældes med snaps og trækker nogle måneder. Vær opmærksom på, at snapsen kan være hård mod maven på grund af syreindholdet.

Strandmalurt

Strandmalurt er let at kende på dens grågrønne udseende, og så er den let at finde ved kysterne. Duften af malurt er helt speciel, og planten har også været brugt til at holde uøj borte. Heraf navnet malurt, som kommer af mølurt. Medicinsk har planten også været brugt mod pest (!), og har længe været brugt mod spoleorm i husdyr – man kogte en øl af malurt og rejnfanfrø. Desuden skulle den virke fordøjelsesfremmende og appetitstimulerende. En myte om malurt siger, at hvis man dryssede malurt på husets tag Skt. Hans dag, forhindrede det at heksene rev taget af huset.

Til snaps plukkes en enkelt kvist som trækker i et par dage. Pas på det ikke trækker for længe, for så bliver det en bitter fornøjelse. Tænk bare på ordsproget om "malurt i bægeret". De rutinerede skulle efter sigende stikke en kvist i flaske om morgenen, og så nyde snapsen til frokost.

Røllike

Planten er en af de mest anvendte lægeplanter i Danmark, og kaldes også "soldaterurt" på grund af den sårhelende virkning. I Egtvedpigens grav har man desuden fundet røllike.

Snaps laves af blomsterne. De klippes forsigtigt af planterne, undgå at få for meget af det grønne med. Blomsterne overhældes med vodka eller brøndum, og trækker i et par dage. Her efter filtreres den, og lagres som koncentrat.

Den vinder ved lagring og skal fortyndes meget.

I øvrigt siges det om snapsen, at den skulle hjælpe mod hysteri, om det har noget på sig må være op til dig at teste...

Mælkebøtte



Planten har været brugt som lægeplante ved behandling af forskellige sygdomme. Grækerne troede, at mælkebøtten var blevet til af solen; efter sigende skulle støvet der blev hvirvlet op, når han kørte henover himlen i sin karet, blive til mælkebøtter. Man var, i det antikke Grækenland, begejstrede for plantens lægende egenskaber.

Den blev blandt andet brugt i behandlingen af øjensygdomme. Blade, stængel og rod indeholder en mælkevid saft der smager bittert. Den karakteristiske pælerod har været anvendt som kaffeerstatning. Roden indeholder en smule giftige stoffer, der dog forsvinder ved opvarmning. Den kan efter kogning spises som grøntsag på linje med gulerod. De unge blade har en let bitter smag og kan anvendes i salater. Blomsternes kronblade kan bruges til urtete mælkebøttevin, mælkebøtte sirup, eller som pynt i salater mm.

Snaps på mælkebøtte laves kun på de gule kronblade. Undgå at få det hvide med fra blomstens krone. Læg blomster i et glas og dæk med snaps. Trækker mørkt i en uge og filtreres. Bør drikkes inden en måned, den vinder ikke ved lagring. Hvis der tilsættes et par grønne blade til snapsen, bliver smagen mere bitter. Kan med fordel smages til med citron, appelsin og lidt sukker.