AGERMÅNE
Agrimonia eupatoria

AGERMÅNE-SNAPS

De blomstrende aks plukkes og tørres et par døgn.

Herefter lægges de i glas.

Hæld snaps over til den dækker.

Trækketid: ca. 1 uge.

Herefter filtreres snapsen.

Essensen må gerne trække nogen tid inden den nydes.

Fortyndes efter behag

AGERTIDSEL
Cirsium arvense

AGERTIDSEL-SNAPS

De nyudsprungne blomster plukkes og renses.

Blomsterne lægges i glas.

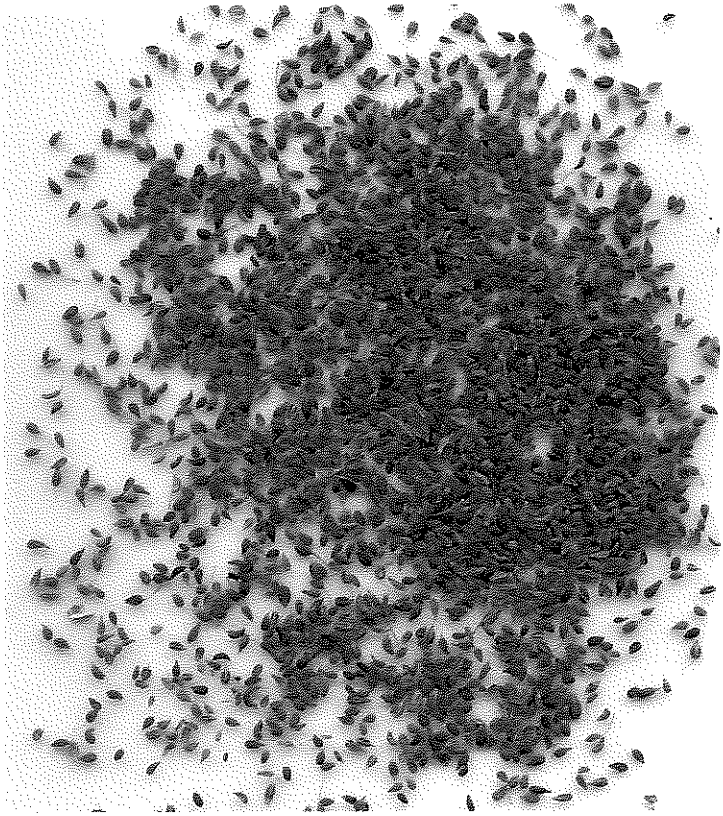
Hæld snaps over til den dækker.

Trækketid: ca. 5 døgn.

Herefter filtreres snapsen.

Fortyndes med snaps efter behag.

ANIS
Pimpinella anisum



ANIS-SNAPS

1-2 tsk anis lægges i glas.
Hæld ca. 3 dl snaps over.
Trækketid: 3-5 dage.

Herefter filtreres snapsen.

Essensen er meget kraftig i smagen og fortyndes til den ønskede smag og styrke er nået.

APPELSIN
Citrus sinensis

APPELSIN-LIKØR
(40 opskriften)

Der skal bruges 1-2 økologiske appelsiner, 40 stk hugget sukker, 40 stk kaffebønner samt ½ flaske Brøndum.

Med en strikkepind prikkes ca. 40 huller i hver. Der stikkes en kaffebønne i hvert hul.
Appelsinerne lægges i et stort sylteglas og der tilsættes:
40 stk hugget sukker.
Snaps hældes over appelsinerne til den dækker (½ - 1 flaske Brøndum)

Likøren står i 40 dage, derefter filtreres den og står i 40 timer. Drikken nydes efter behag.
*Hvis økologiske appelsiner ikke fås, bruges almindelige, der vaskes med opvaskemiddel og skylles grundigt.

BASILIKUM
Ocimum basilicum

BASILIKUM-SNAPS

Bladene kan bruges friske – tørrede eller frosne.

Læg bladene i glas.

Hæld snaps over til den dækker.

Trækketid: 4-6 dage.

Herefter filtreres snapsen.

Basilikum-snaps er meget aromatisk og særdeles velsmagende til alle kødretter.

BELLIS
Bellis perennis

BELLIS-SNAPS

De friskudsprungne blomster
plukkes og lægges i glas.

Hæld snaps over til den dækker.

Trækketid: 1 uge.

Herefter filtreres snapsen.

Fortyndes efter smag.

BJERGFYR
Pinus mugo

BJERGFYR-SNAPS

De nye friske skud fra grenene plukkes og lægges i glas.

Hæld snaps over til den dækker.

Trækketid: ca. 3 døgn.

Den lysegule snapsessens filtreres.

Fortyndes meget med snaps.

Snapsen har en lidt særpræget smag.

BLOMME
Prunus domestica

BLOMME-SNAPS

Pluk de modne blommer.

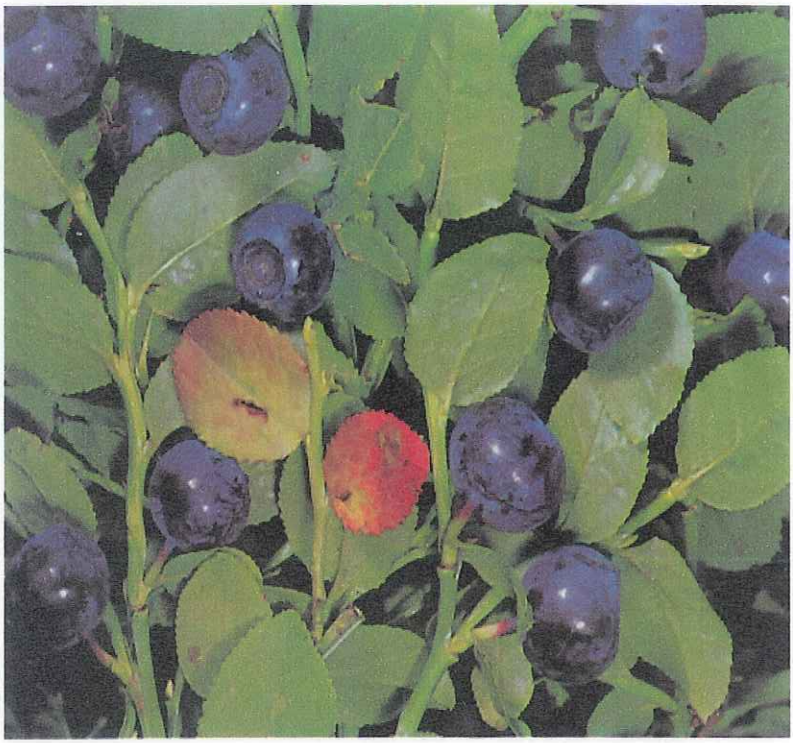
De plukkede og flækkede blommer lægges i glas.

Hæld snaps over til den dækker.

Trækketid: 1 måned eller mere.

Herefter filtreres snapsen og den er færdig.

BLÅBÆR
Vaccinium myrtillus



BLÅBÆR-SNAPS

Blåbærrene skylles og tørres, fyldes i glas.

Hæld snaps over til den dækker bærrene.

Trækketid: mindst 2 måneder.

Herefter filtreres snapsen.

Farven bliver mørk lilla og smagen let syrlig.

BLÅHAT
Knautia arvensis.

BLÅHAT-SNAPS

De friske blomster afklippes, skylles og tørres.

De lægges i glas.

Hæld snaps over til den dækker.

Trækketid: 5-6 døgn.

Herefter filtreres snapsen, og hviler i ca. 2 uger.

Blåhat snaps er mild med en fin eftersmag.

BROMBÆR
Rubus fructicosus

BROMBÆR-SNAPS

Brombær skal være fuldmodne, inden de høstes.

Bærrene skylles godt og lægges i glas.

Hæld snaps over til den dækker bærrene.

Trækketid: Mindst 1 måned.

Brombær er ikke så kraftigt smagende og fortyndes efter behov. Hvis man ønsker en helt klar snaps, skal den færdige ekstrakt stå nogle måneder, inden man bruger den.

Snapsen er let syrlig med en smuk dybrød farve.

CITRON
Citrus limon

CITRONSKAL SNAPS

Høvl skallen ganske tyndt af
økologiske citroner.

Læg skallerne i glas.

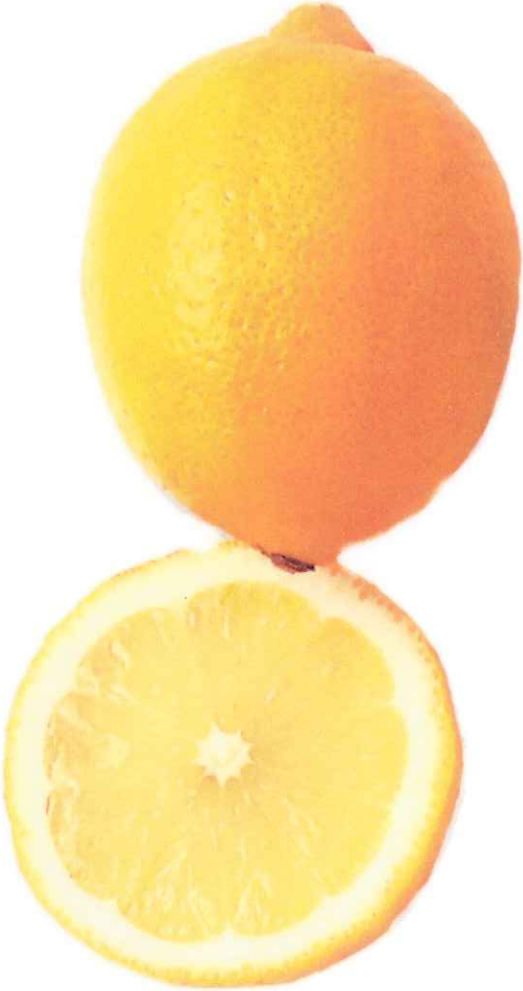
Hæld snaps over til den dækker
skallerne.

Trækketid: 3-5 dage.

Herefter filtreres snapsen.

Bland varsomt snaps og essens til
den ønskede smag er nået.

CITRON
Citrus limon



CITRONLIKØR

3-4 usprøjtede citroner
½ l Brøndumsnaps
½ l vand
½ kg sukker

Høvl skallerne ganske tyndt af citronerne og læg dem i snapsen i 3 dage.
Kog sirup af vand og sukker.
Hæld snapsen gennem et kaffefilter og bland den med siruppen.
Filtrer endnu en gang og lad likøren trække i 20 dage.

Dette er en original Napoli - opskrift, men her bruger man citroner, der endnu er grønne og umodne.

CITRONMELISSE
Melissa officinalis

CITRONMELISSE-SNAPS

Citronmelissens blade plukkes. Bladene bruges bedst friske eller frosne.

Læg bladene i glas.

Hæld snaps over til den dækker bladene.

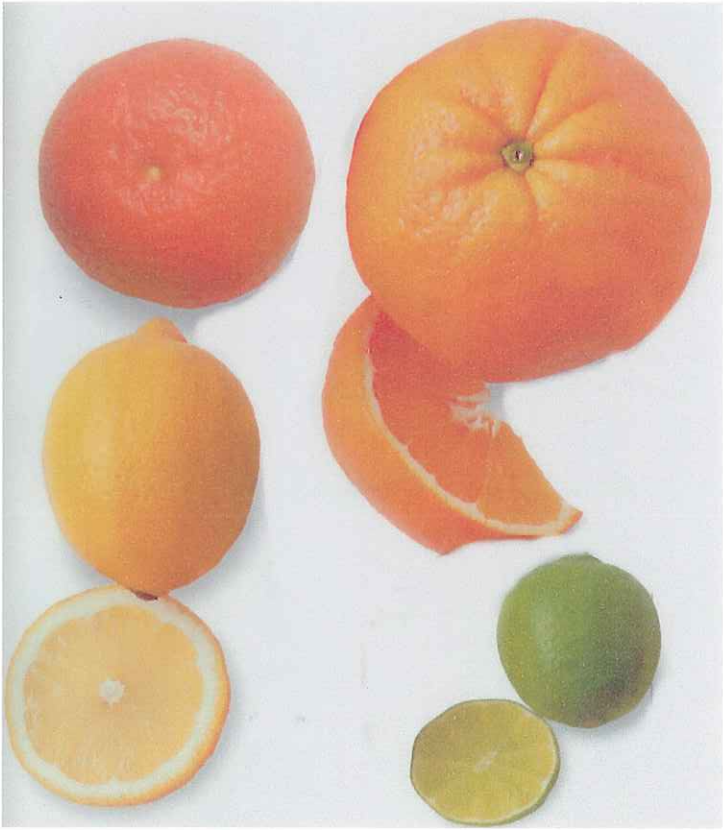
Trækketid: 1-6 dage.

Herefter filtreres snapsen.

Citronmelisse giver en frisk og velsmagende snaps.

Snapsen bliver ikke bedre ved lagring.

CITRUS
Citrus



CITRUS-LIKØR

Skallen af en clementin, en citron, en appelsin og en lime.

1 stang kanel.

Høvl skallerne ganske tyndt af de afvaskede frugter og læg dem i ½ l snaps.

Kog en sirup af ½ l vand og ½ kg sukker.

Snapsen filtreres og blandes med siruppen.

Filtrer endnu en gang og lad likøren trække i 20 dage.

DILD
Anethum graveolens

DILD-SNAPS

Klip dild i småstykker.
(hele planten kan bruges).

Læg dilden i glas.

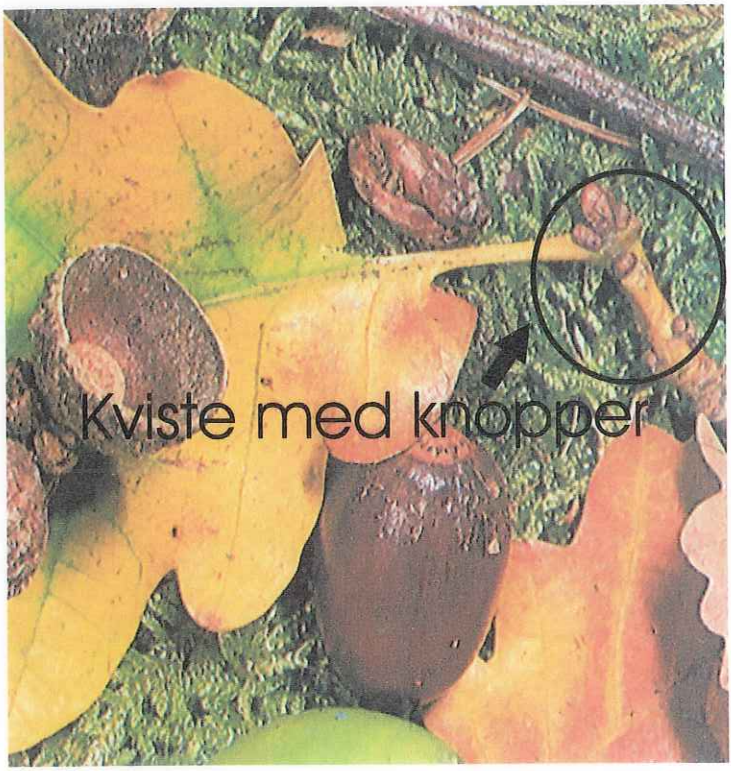
Hæld snaps over til den dækker stykkerne.

Trækketid: Mindst 5 timer i stuetemperatur, men gerne 1-2 døgn.

Herefter filtreres snapsen.

Bland varsomt snaps og essens til den ønskede smag og styrke er nået.

EGETRÆ
Quercus robur



EGETRÆS-SNAPS

Udnyt garvesyren i knopperne.

Knopperne plukkes i marts/april
Læg kviste med knopper i glas.

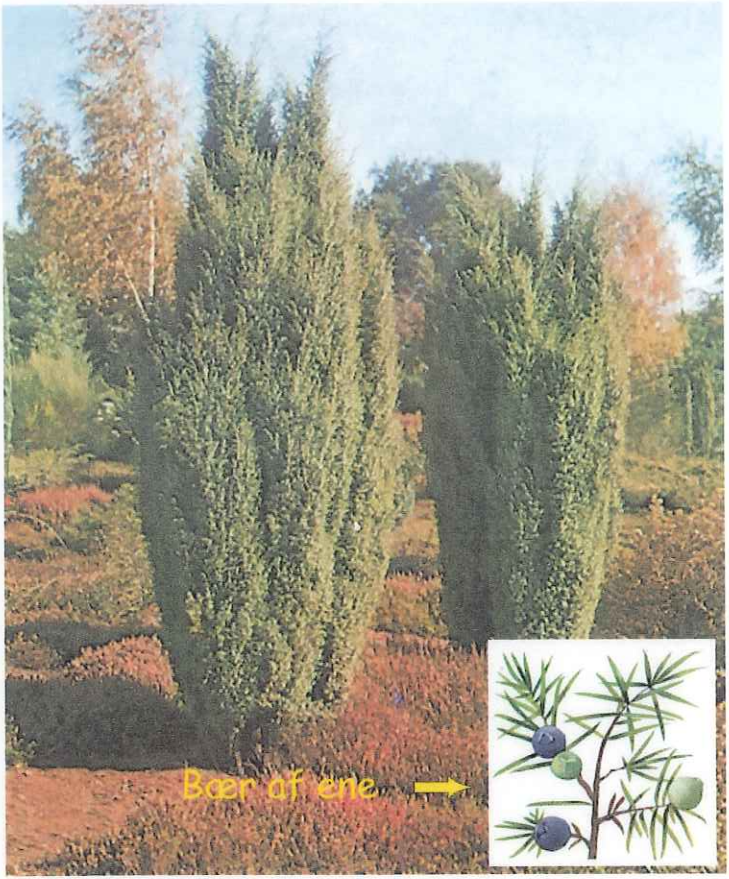
Hæld snaps over til den dækker.
Trækketid: 3-4 måneder.

Herefter filtreres snapsen.

Blandingen skal fortyndes en del.

Farven er mørk, nærmest
olieagtig.

ENEBÆR
Juniperus communis



ENEBÆR-SNAPS

Brug 1-2 kopper helst blålige enebær.

Læg bærrene i glas.

Hæld snaps over til den dækker.

Trækketid: 8-14 dage, gerne mere.

Herefter filtreres snapsen.

Enebærsnaps kan i begyndelsen smage kraftigt.

Fortyndes med snaps efter behag.

FYRREKOGLER
Pinus silvestris

FYRREKOGLESNAPS

Pluk friske grønne fyrrekogler og læg dem i glas.

Hæld snaps over til den dækker.

Koglerne suger meget snaps så efter 3 uger fyldes mere på.

Trækketid: ca. 2-3 måneder.

Herefter filtreres snapsen.

Fortyndes med snaps efter behag.

GRÅ BYNKE
Artemisia vulgaris

GRÅ BYNKE-SNAPS

De små friske blomster afraspes, skylles i et dørslag og tørres på en avis i ca. 1 time.

Blomsterne lægges i glas.

Hæld snaps over til den dækker.

Trækketid: ca. 5 døgn.

Herefter filtreres snapsen.

Fortyndes med snaps efter behag.

GUL SNERRE
Galium verum

MALURT
Artemisia absinthium

GUL SNERRE/MALURT -SNAPS

En håndfuld blomster samt en kvist malurt i 5-10 cm lægges i glas.

Hæld snaps over til den dækker blomsterne.

Trækketid: 1-2 døgn.

Herefter filtreres snapsen.

Farven er først grøn, men bliver brun med tiden.

Ved længere trækketid opnås en ekstrakt som fortyndes efter smag.

Snapsen kan lagres, men smager dog bedst frisklavet.

GUL SNERRE
Galium verum

GUL SNERRE-SNAPS

(JOMFRU MARIAS SENGEHALM)

Tag blomsterduskene lige før de springer ud.

Sæt en håndfuld friske blomsterduske i flaske. Anvend ikke tørrede blomster, da smagen så bliver vammel og høagtig.

Hæld snaps over til den dækker blomsterne.

Trækketid: 1 døgn.

Herefter filtreres snapsen.
Farven er først gullig, bliver brunlig med tiden.
Kan drikkes med det samme, men skal fortyndes meget for at få sin særlige smag.

Efter langvarig lagring smager snapsen bedre.

GYLDENRIS
Solidago virgaurea

GYLDENRIS-SNAPS

Nyudsprungne blomster plukkes.

Blomsterne lægges i glas.

Hæld snaps over til den dækker.

Trækketid: 3-4 døgn.

Herefter filtreres snapsen.

Fortyndes med snaps efter behag.

HASSELNØD
Corylus avellana

HASSELNØDDE-SNAPS

Nødderne skal plukkes i august, før de er helt modne og mens svøbet (haserne) endnu er grønt og saftigt. Rens nødderne godt, fjern stilken. Knæk derefter nødderne og kom alt kerne, skaller og haser i glas.

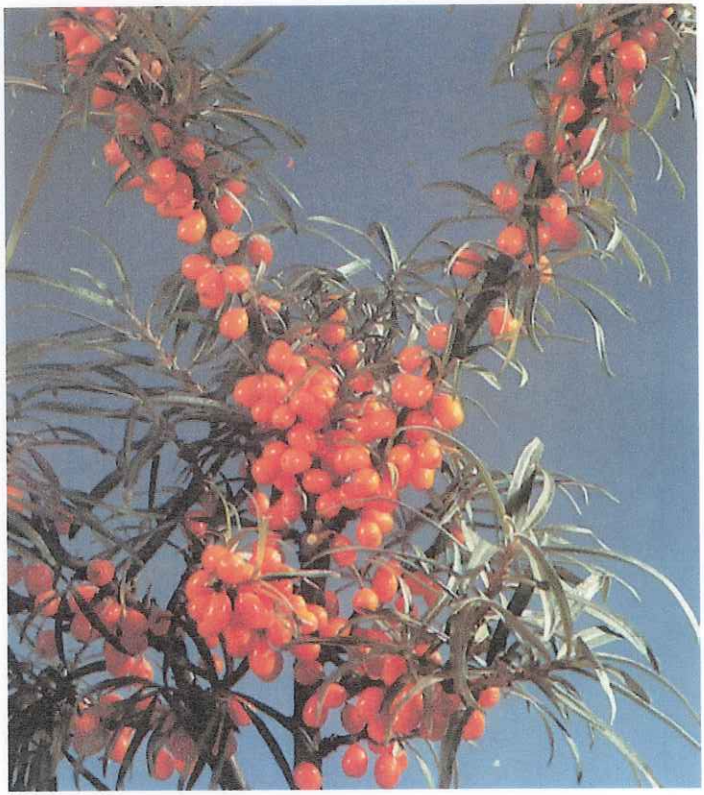
Hæld snaps over til den dækker nødderne.

Trækketid: 2-3 måneder.

Herefter filtreres snapsen.

Farven bliver smuk gyldenbrun. Snapsen er sød og syrlig på en gang.
Lige god på frokostbordet og som en lille avec til kaffen.

HAVTORN
Hippophae rhamnoides



HAVTORN-SNAPS

De gule bær kan være skrøbelige. Derfor klipper man nemmest små kviste med bær af. Læg dem i fryseren og pluk derefter de frosne bær.

Læg bærrene i glas.

Hæld snaps over til den dækker bærrene.

Trækketid: ca. 2-3 måneder.

Herefter filtreres snapsen.

Den klare havtorn-snaps har en særdeles fin frugtsmag.

HEDELYNG
Calluna vulgaris

LYNG-SNAPS

Pluk ca. en kopfuld blomster fra stilkene.

Læg blomsterne i glas.

Hæld 70 cl Brøndum Snaps over blomsterne.

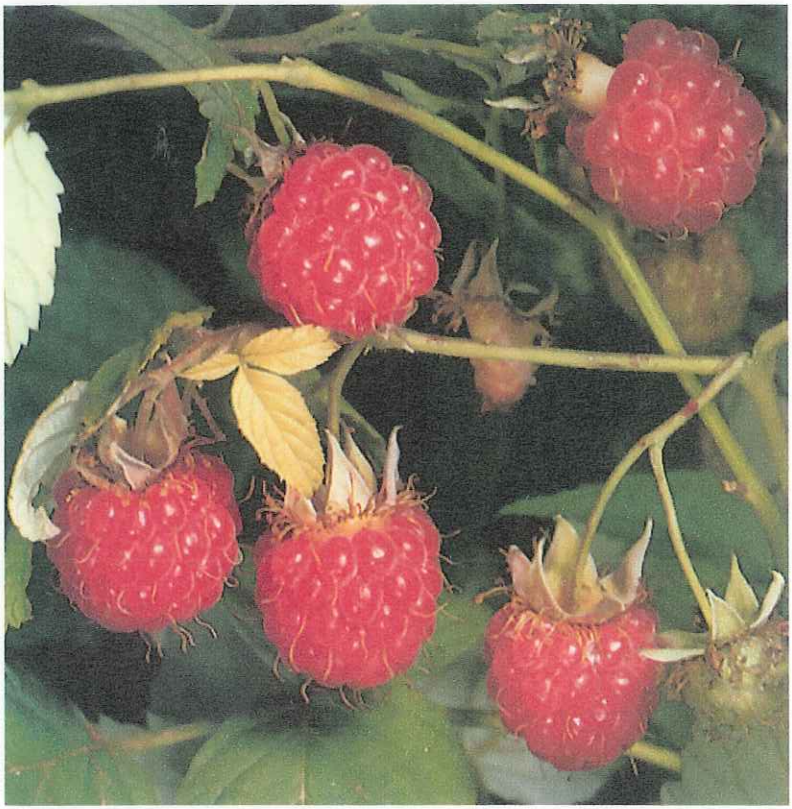
Trækketid 4-8 dage.

Herefter filtreres snapsen.

Snapsen kan inden servering spædes op med Brøndum Snaps.

Lyng snaps har en flot brunlig farve og en behagelig, lidt skarp eftersmag

HINDBÆR
Rubus idaeus



HINDBÆR-SNAPS

Hindbær skal være fuldmodne inden de plukkes.

Bærrene skylles godt og lægges i glas.

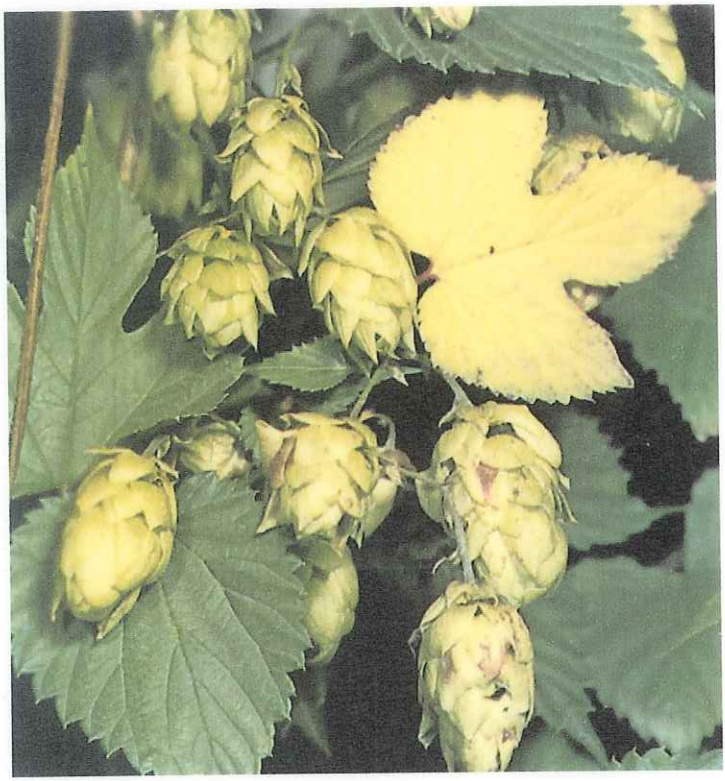
Hæld snaps over til den dækker.

Trækketid: 1 måned.

Herefter filtreres snapsen.

Snapsen fortyndes efter smag.

HUMLE
Humulus lupulus



HUMLE SNAPS

Humle til snaps høstes juni - august.
Humlen er en slyngplante. Den findes både dyrket og vild.

Læg "kopperne" (hunblomsterne) i glas.

Hæld snaps over til den dækker.

Trækketid: 2-4 dage.

Herefter filtreres snapsen.

HYBEN
Rosa rugosa

HYBEN-SNAPS

Hyben plukkes når frugterne er helt modne.
Bærrene skylles, deles og kærnerne fjernes.

Bærrene lægges i glas.

Hæld snaps over til den dækker.

Trækketid: 1 til flere måneder.

Herefter filtreres snapsen.

Fortyndes efter smag.

Hybensnaps vinder ikke ved lagring. Bliver ofte tyk og geléagtig.

HYLD
Sambucus nigra

HYLDEBLOMST-SNAPS

Hyldeblomsterne plukkes lige før de springer ud.

Blomsterne lægges i glas.

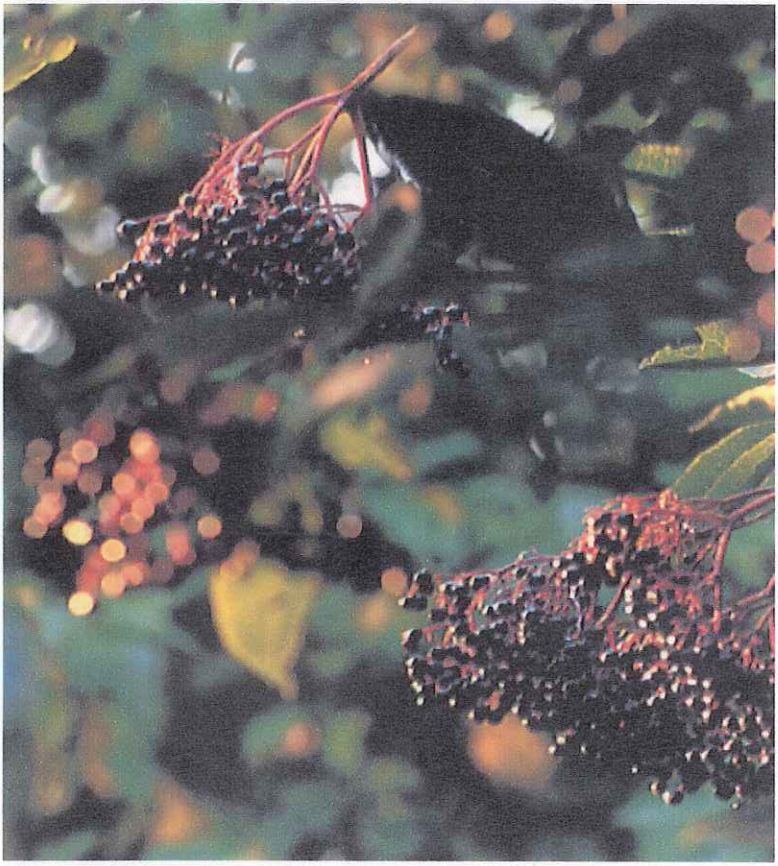
Hæld snaps over til den dækker.

Trækketid: 3-4 døgn.

Herefter filtreres snapsen.

Hyldeblomstsnaps er gul med grønligt skær. Den bør drikkes straks, da den taber ved lagring. Smagen er blid honningagtig og meget tiltalende.

HYLD
Sambucus nigra



HYLDEBÆR-SNAPS

De modne skyllede hyldebær lægges i glas.

Hæld snaps over til den dækker

Trækketid: ca. 1 måned.

Herefter filtreres snapsen og den er færdig.