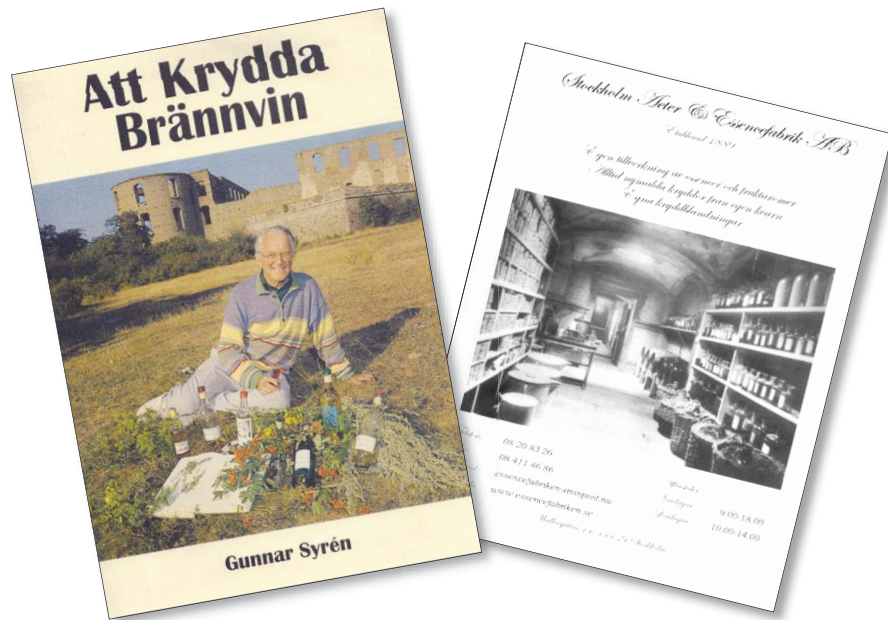


Källa och referenser

Det mesta är hämtat ur häftet "Att krydda brännvin" av Gunnar Syrén, som var en väl anlitad föreläsare och ledare vid provningar av kryddat brännvin.

Detta häfte kan beställas från Halltorps Gästgiveri, tel 0485-85 000. Pris 75 kr + porto.

* Stockholm Aeter & Essencefabrik AB har egen tillverkning av essenser, aromer och kryddor. Tel 08-20 83 26. www.essencefabriken.se.



Sammanställde gjorde Olle Asp och Eva Darenius Asp.



Att blanda brännvin

Recept

GRUNDERNA

- Köp hem Brännvin Special efter behov och kassa
 - Bestäm dig för vilka kryddor du vill använda
 - Ta reda på hur växterna ser ut och var de växer
 - Gå ut i skog och mark och ta hem blommor, blad, frön eller bär alt. köp torkade
 - Gör så mycket essens du behöver (gör gärna mer, det som blir över kan lagras med stor fördel). Täck över med plastfolie så att inget dunskar, låt stå i 14 dagar i rumsvarme
 - Efter ca 14 dagar, filtrera essensen genom kaffefilter, mät den, slå ett antal centiliter enligt receptet tillbaka i buteljen
- Vänta nu minst två veckor, gärna längre.

TÄNK PÅ!

30-33% **alcoholstyrka** är lagom. Vid högre alkoholhalt framträder alkoholsmaken för mycket, de fina kryddsmakerna får svårt att göra sig gällande. Brännvin Special är lämpligt.

Temperatur - Brännvin avnjutes helst rumstempererat (ca 16-18°). Vill man inte veta vad brännvinet smakar, ska man ta det direkt ur frysen.

När och hur dricker man brännvin?

- Rumstempererat, smuttvis
- Prova följande: njut 2 cl kryddat brännvin i sex smuttar med 3-4 minuters mellanrum, Rulla runt tungan, mycket luft i munnen. Upplev hur det smakar mer och mer för varje smutt
- Varför inte som aperitif för att väcka smaklöckarna
- Så klart till sill och kräftor eller till stek med gelé, cornichoner och andra starka tillbehör.



Citronsnaps

Till 1 butelj Brännvin Special: 1 hel citron som tvättas och skalas tunt (inget vitt). Låt dra 1-2 timmar i rumstemperatur. Filtrera. Serveras lätt kyld.

BUSENKELT

En Redi Kronobergare

Till en butelj Absolut vodka tages:

- 6 g angelika*
- 17 g kummin
- 17 g enbär, väl krossade
- 6 g anis
- 9 g fänkål



Låt blandningen vila till önskad smak uppnås, dock högst 24 timmar. Av extraktet tages till 1 liter rejält brännvin (=okryddad vodka) 7 cl eller efter eget skön.

Marskens aptitsup

- Blanda
- 17 cl Herrgårds Aquavit
 - 35 cl Bols Silver Top (gin)
 - 18 cl Noilly Prat (vit vermouth)
- eller
- 9 cl Herrgårds Aquavit
 - 9 cl Kron Vodka
 - 17 cl Bols Silver Top
 - 35 cl Noilly Prat



Härstammar från marskalken av Finland, Gustaf Mannerheim, därför den starka akvaviten!

Pors

Häll 10 cl ur en helbutelj Brännvin Special. Lägg däri porsblad, plockade i maj juni. Låt stå i en knapp vecka. Filtrera, låt stå någon eller några månader, avskilj botten-satsen. Häll essensen tillbaka i flaskan (om där finns något kvar!)

Pors (Myrica gale) växer vi stränder och kärr. Mycket aromatisk doft, nästan bedövande.



Julfavorit anno 1788

- Lägg i
- 1 butelj Brännvin Special
 - 15 g kanelstång
 - 1 liten bit ingefära (ca 1 cm)
 - 3 krm korianderfrön
 - ½ tsk nejlika

Låt stå 2 dygn, sila bort kryddorna.

