

Oplysninger i forbindelse med udsendelsen "Kræmmerhuset" – TV2-ØST 2013

Firmaet hedder Silva Danica

Ejer: Naturvejleder Jørgen Stoltz

silvadanica@msn.com

Hjemmeside www.silvadanica.dk (efter den 5. december)

Litteratur vedr. snapseopskrifter:

"Snaps" af Rasmus Leck Fischer på forlaget Ehrhorn Hummerston

"Globs Brændevinsbog" af P.V.Blob på forlaget Wormianum

"Brændevin, bjesk og bitter af Hans Lyngby Jepsen på forlaget Gyldendals Bogklub

"Politikens bog om kryddersnaps" af Anne Hjernøe, Politikens Forlag

Snapsene i udsendelsen:

Fælles for alle tre viste snaps er at bærrerne skylles inden brug. De hældes på 1 literflasker eller sylteglas og overhældes med 1 hel flaske snaps. Efter den nødvendige træktid hældes de tilbage på den originale flaske, hvorpå der er skrevet høsttidspunkt og sted samt hvor længe snapsen har trukket. Det giver mulighed for at udvikle sine egne traditioner for den enkelte snaps tilberedelse og høst. Her bruges altid Brøndum Klar, der indeholder en anelse akaciehonning, men andre former for neutral alkohol kan fint bruges.

Hvidtjørn



Kryddersnaps af bær fra hvidtjørn. Hvidtjørn gror i skovbryn, læhegn og spredt i det åbne landskab.

Snapsen egner sig til kaffen efter maden

Snaps lavet på bær fra hvidtjørn. En stor kopfuld bær plukkes sent på efteråret. Der tilsættes 70 cl. ren snaps, vodka eller lign. Træktiden er mellem to og fire uger. Først når snapsen er begyndt at blive gyldenbrun, er det tid at smage på den. Den får en fin cognacagtig smag. Snapsen er næsten umulig at filtrere, så man kan nøjes med at hælde den forsigtigt på flasken. Den sidste rest indeholder meget pektin og kan passende bruge i syltetøj eller lign.

Slåen



Kryddersnaps af bær fra slåen. Slåen gror i skovbryn, læhegn og spredt i det åbne landskab.

Snapsen egner sig til desserten eller som aperitif

Snaps lavet af bær fra slåen. En stor kopfuld bær, der har fået frost, enten i naturen eller i dybfryseren. Pas dog på ikke at plukke bærrerne for tidligt. De skal trække mest mulig sukker fra busken før høst, ligesom vindruer. Der tilsættes 70 cl. ren snaps, vodka eller lign. Træktiden er mellem tre uger og tre måneder. Jo længere trækkesid, jo mere bittermandelsmag udvindes fra kernerne i bærrerne. Det giver en fin mandel- og kirsebærsmag.

Havtorn



Kryddersnaps af bær fra havtorn. Havtorn gror vild langs nogle af vores kyster men er også plantet mange steder for vildtet på grund af de c-vitaminrige bær. Husk at spørge om lov, hvis du skal høste, hvor man normalt ikke må færdes eller du ønsker at klippe grene af buskene.

Snapsen egner sig til en sommerfrokost eller til desserter

Snaps lavet af bær fra havtorn. Bærrerne er svære at plukke, hvis de ikke er frosne. Spørg om lov til at klippe den nødvendige mængde grene af busken og læg dem i fryseren eller tag ud i frostvejr og brug en gaffel til at løsne de frosne bær ned i en skål – det kræver ikke tilladelse. Tre til fire store kopfulde bær overhældes med 70 cl. ren snaps, vodka eller lign. Træktiden er ca. tre måneder. Jo længere jo stærkere smag og farve. Bliver den for stærk, må den bruges som essens og fortyndes efter behag.