

Slåensnaps

Slånbærrene skal have frost - enten naturlig eller fra fryseren.

Slånbær er normalt meget beske, men frostvejr sætter gang i dannelsen af sukkerstoffer, så bærrene - og dermed din snaps - får en fin, sødlig smag. Pluk derfor bærrene efter nogle nætter med frost.

Frengangsmåden for at brygge slåensnaps er enkel. Det tager alt i alt en måneds tid for snapsen at trække og lagre, så du kan snildt nå at have den klar til julefrokostbordet, hvis du går igang i nu.....

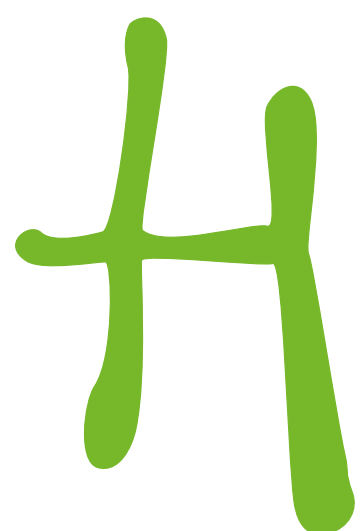
Opskrift på slåensnaps

Hæld en flaske vodka over et stort glas, som er halvt fyldt op med slånbær, der har fået frost.

Sæt låg på, og lad blandingen trække i 8-14 dage. Smag undervejs. Hvis den trækker for længe, kan du risikere, at smagen bliver lidt bitter. Filtre væsken i et kaffefilter. Lad snapsen hvile i to uger. Den får en flot rød farve. Snapsen kan drikkes med det samme, men har du tålmodighed, vinder den ved lagring.

Slåen siges at

kunne kurere blandt andet tandpine, diarre, øjensmerter, helvedesild og blodforgiftning.



HAVESELSKABET

Haveselskabet er en forening af haveglade medlemmer, der har delt og dyrket haveglæden i over 180 år. Foreningen udgiver medlemsmagasinet Haven, der ikke kan købes i løssalg.