

# Favrskov Snapsen

Ikke mange kommuner har deres egen kryddersnaps derfor har Favrskov NetTV i samarbejde med Jan Kristiansen udviklet en kryddersnaps hvor nogle af de mest almindelige vilde krydderurter og frugter er anvendt. Vi har ved flere lejligheder prøvesmagt forskellige sammensætninger og nu kommet frem til den vi synes er bedst. Vi har valgt Klar Brøndum som snaps, da den er sødet med Akaciehonning der giver en flot sødme i kryddersnapsen

## Slåen

Med sin flotte røde farve og sin dybe smag, der vinder ved lagring, overgås den ikke af mange bær i naturen. Slåen er efterhånden blevet meget almindelig og bruges ofte som hegn på offentlige områder. Slåen plukkes så sent på året som muligt, tidligst sidst i september. Kom bærrerne i fryseren en uges tid og derefter direkte i alkoholen, hvor de skal være helt tildækkede. Slåen skal helst trække 2 til 3 måneder.



## Agern

Midt eller sidst på sommeren plukkes agern fra Egetræet. Den lille halvrunde skal fjernes og nødderne flækkes. Pluk en lille kopfuld nødder og lad dem trække et par måneder og essensen får en flot brun farver.



## Gråbynke

Planten er let at kende med sine grå blade og en højde der kan nå op på en meter eller mere. Bladene kan plukkes hele sommeren frem til september og giver i sig selv en brændevin der kan minde lidt om Malurt. Pluk et passende antal bade, svarende til hvad du kan have mellem tommel og pegefinger, kom bladene i et glas med låg og fyld så meget Klar Brøndum på så bladene er dækket. Efter få dage en du filtrere, fortynde og snapsen er klar til brug.



De tre dele blandes som essenser i følgende forhold, Slåen 4 Agern 1 og Gråbynke 1. Når der er blandet fortyndes med Klar Brøndum til den styrke man synes passer. Selve snapsen bliver bare bedre af at blive gemt.

God Fornøjelse  
Jan