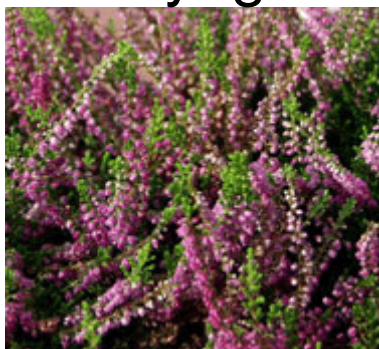


# Lyng



Sidst på sommeren når lyngen blomstrer på heden er det et syn der kan betage enhver. For os krydderbrændevins entusiaster er det samtidig en tid med mange glæder på heden. Udover Blåbær, Sortbær og Mosebøllebær er der også selve lyngen at høste,

Det er intet problem at høste lyngen og man skal huske at plukke rigeligt, helst af de grene med blomster der lige er sprunget ud eller med store knopper. Når der er plukket starter arbejdet. Blomsterne raspes af med fingrene, husk kun blomsterne ikke stængler eller blade. Blomsterne er små så der skal godt med tålmodig til. Ca. 1/2 eller en kop blomster fyldes i et glas og dækkes godt af med Vodka eller Klar Brøndum. Lad blomsterne trække en måneds tid og filtrer.

Snapsen skal fortyndes ret kraftig og giver derefter en fin og aromatisk snaps. Om den kan gemmes være en smags sag, jeg synes den ændre karakter i en retning ikke alle vil synes om, men prøv selv.

## Opskrift almindelig Lyng

Trækketid 1 – 2 måneder  
Drikkeklar omgående men kan også gemmes  
Lagring Ændrer sig  
Opbevaring Bruges frisk