

# Enebær



Enebær er en af de absolut ældste nytteplanter vi kender her i Norden. De små og vindblæste træer træffes i forskellige hedeområder næste overalt i Danmark. Enebær har været en ofte benyttet ingrediens som krydderi i mange madretter i øl og her i de sidste 300 år som en skattet smagsgiver i brændevin.

Kigger man nærmere på træet vil man se at der er 2 forskellige bær. Det nye bær er grønt og lugter kraftigt af harpiks, det duer ikke til brændevin da det giver en ram og meget karterrisk smag af harpiks. Det er de sorte vi skal have fat i selv om det kan være besværligt at få fat i bærrerne mellem de stikkende nåle, men bare rolig det er ikke mange der skal til før der er smag til en god dram.

Et godt sted at finde enebær buskene er ved Dollerupbakker, hvor de helst skal plukkes i september.

Er man doven kan man fint købe de tørrede enebær ved materialisten eller finde dem i supermarkedets krydderiafdeling. De er ganske udmærkede og skal behandles på samme måde som en vi slev har samlet.

Stød enebærrerne i en morter eller knus dem let med siden af en stor kniv. Lad bærrerne eller kogler som de også hedder trække en eller to uger og si essensen. Essensen er kraftig og skal fortyndes meget, så lad være med at lave for meget essens, man bliver nemlig meget forbavset over hvor meget fortynde brændevin der bliver ud af en lille mængde essens med få bær. Ofte er 10 bær rigeligt til flere flasker, men også her må man prøve sig frem.

Enebær er den af de brændevins smagsgivere der passer bedst til forskellige typer af snaps. Man kan roligt bruge brændevin med smag f.eks. Klar Brøndum, almindelig Brøndum eller en anden brændevin med forholdsvis mindre smag.

## Opskrift

Trækketid      1- 2 uger  
Drikkeklar      omgående, men essensen skal fortyndes kraftigt og må gerne hvile sig  
Lagring        bliver bedre  
Opbevaring    tørres