

# Gran / Juletræet



Så længe, jeg kan huske har vi danset om, sunget om, og "spist" juletræet, men aldrig drukket. Det betyder ikke, at vi nu skal at køre det elskede træ gennem en saftpresse og se hvad der kommer ud som resultat. Det er meget mere enkelt.

Når pynten er fjernet klipper, vi en 6 – 7 små kviste af træet de behøver ikke at være større end de kan være i bunden af et syltetøjsglas. Put dem i glasset og dæk godt af med Vodka eller Klar Brøndum. Hvor lang tid den skal trække, er lidt en smagssag. Den behøver såmænd ikke mere 3 - 4 dage før smag og farve er god. Jeg synes nu, at det er bedst at lade den trække en uges tid et mørkt og roligt sted. Den essens der kommer ud som resultat skal fortyndes kraftigt og bliver kun bedre, som tiden går. Udover at drikke kryddersnapsen er den også god som smagsgiver til hjemmelavet is.

Ved en julefrokost er det en sjov ting at sige skål i juletræet fra sidste år, eller lave en gætteleg gående ud på, at finde ud af hvad man har i glasset.

Hjemme hos er der en tradition for et vi har et "rigtigt" juletræ dvs. Rødgran, men er man nu mere tilhænger af Normansgran eller andre mere moderne grantræssorter. Jamen så det da også helt fint, når det nu skal være.

En anden variant er de nye skud på grantræet der kan plukkes først på sommeren. Efter 3-4 dages trækketid er den drikkeklar, men kan evt. fortyndes

## Opskrift Juletræ

Trækketid	2-3 dage eller en uge
Drikkeklar	omgående men kan også gemmes
Lagring	Bliver bedre
Opbevaring	Bruges helst frisk