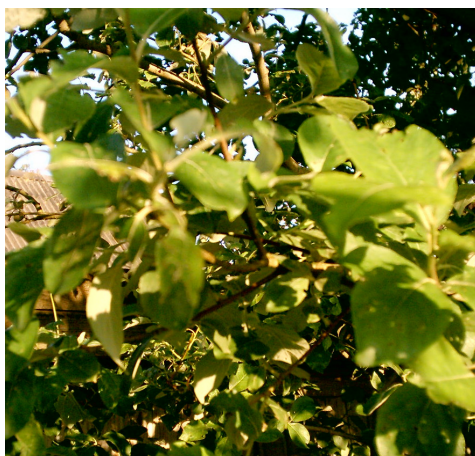


Pil



Pilen er let at finde i områder, hvor der er sø eller bare lidt vådt. Er man i nærheden af Århus er et besøg ved den nye Årslev Eng sø et godt tip. Her kan man desuden få en helt speciel tur-oplevelse med masser af fugle.

Første gang, jeg mødte pilen som snapsingrediens, var ved en pilefestival i Århus. Pilekvistene havde trukket en uges tid og var derefter filtreret gennem et kaffefilter og fortyndet. Jeg ved ikke, hvilken pilesort de havde brugt, men speciel det var smagen.. Jeg har så senere smagt en anden variant, der var betydelig mere aromatisk, årsagen var lagringstiden, der var på 1 år. Metoden var simpel: put en håndfuld pilekviste, uden blade, i et syltetøjsglas og lad det trække en eller to måneder. Efter filtrering fortyndes så styrken passer. Er man lidt til det dekorative, kan man putte en tre fire kviste tilbage i flasken for synets skyld, flot er det.

Jeg kan dog bedre lide den pilesnaps, der laves af de nys udsprungne ”gæslinger”, der har bevaret det gule skær af pollen. Det er lige meget, hvilken sort der er tale om. Pluk ”gæslingerne” og kom dem direkte i et godt glas med skruelåg. Når du har samlet dig en passende portion, dækker du af med vodka og lader det hele trække ca. 3- 4 dage. Filtrer igennem et kaffefilter og fortynd, til du har den styrke, du finder passende.

Allerede fra den første forsigtige smagsprøve vil du finde en karakteristisk smag, der er rund fuld af sødme og masser af sol. Du kan fint gemme pilesnapsen, men jeg synes ikke, at den vinder i smag.

Opskrift med kviste

Trækketid 1 - 2 måneder
Drikkeklar omgående, men essensen skal fortyndes kraftigt og må gerne hvile sig
Lagring skifter til en flot gylden farve
Opbevaring gerne i flere år

Opskrift med gæslinger

Trækketid 3 - 4 dage
Drikkeklar omgående, men essensen skal fortyndes kraftigt og må gerne hvile sig
Lagring skifter til en flot gylden farve
Opbevaring skal bruges frisk