

Porse



Porse er en af de ældste brugsplanter, der er brugt i Danmark. Helt fra bronzealderen kan det bevises, at Porse er blevet brugt i husholdningen i øl og som en form for krydderi.. Ikke mange uden for Nordjylland ved, at et af vore lokale bryghuse, Thisted Bryghus, stadig bruger Porse som smagsstof i en af deres meget aromatiske øl..

Porse findes bedst i våde områder på heden, hvor den er let at finde. Knuser man et par blade mellem fingrene, er smagen og duften så speciel, at ingen kan tage fejl. Bladene er robuste og kan behandles på flere måder uden at tabe hele deres aroma, men bedst er det, hvis de, umiddelbart efter at være plukket, trækker på alkohol i 3- 4 dage. En særlig aromatisk og fin snaps fås, hvis man tidligt i foråret plukker de små brune kogleformede hanrakler. Efter manges mening fås den bedste Porse-snaps netop på disse ”knopper”. En ganske særlig smag fås, hvis man bruger disse alene - en smag der kan minde én om varme feriedage i Grækenland med en kølig flaske Retsina og duggende glas.

Opskrift

Trækketid	3 - 4 dage
Drikke klar	omgående, men essensen skal fortyndes kraftigt og må gerne hvile sig
Lagring bliver	bedre og skifter til en flot gylden farve
Opbevaring	kan fryses og tørres