

Opskrift på julesnaps

"Fuchsia" - december 2004

Niels Aage Sørensen, Vamdrup

Niels Aage Sørensen, Vamdrup har for år tilbage til fuchsiabladet indsendt en opskrift på en julesnaps fremstillet på fuchsiabær.

Opskriften findes i jubilæumsbogen, og den blev genoptrykt i Fuchsiabladet nr. 5 december 2004.

Her er den:

Julesnaps

Ved siden af min have- og fuchsiahobby eksperimenterer jeg også lidt med at hjemmekrydre snaps - en ganske hyggelig hobby at supplere med, kan I nok forstå.

Da jeg læste om, at man kunne lave gele af fuchsia, tænkte jeg, at der var en mulighed mere at eksperimentere med. Så nu hvor bærtiden i fuchsia er på det højeste, gives mine erfaringer videre.'

Jeg plukkede 20-25 godt modne frugter, ca. en kaffekopfuld, og skyllede dem ganske lidt. De våde frugter hældte jeg ud på et stykke køkkenrulle for at suge det meste af skyllevandet væk. Frugterne blev anbragt i et marmeladeglas og blev overhældt med en ukrydret vodka - Brøndumsnaps er også velegnet - så meget, at alle frugterne blev dækket, hvorefter der blev sat låg på glasset - og på flasken også!

Frugterne lod jeg stå i "sprit" i 3-4 uger og fulgte nøje farveudviklingen fra lysende rød til helt sort.

Da trækketiden var slut, begyndte eksperimentet med, hvordan blandingen skulle være. Jeg endte med, efter få smagsprøver, at blandingsforholdet blev 1 del ekstrakt og 5 dele ren vodka. Der skal lige indføres, at disse tilsmagnings-prøver kun består af max 5 ml ad gangen.

Min nye snaps lod jeg stå og falde til ro en tre uger, hvorefter den første egentlige smagsprøver blev taget, og som ventet blev den bedre og bedre.

Allerbedst smagte den i december måned - da jeg var nået til den sidste snaps i flasken. Så enten må man lave et par flasker mere, eller også må man vente med den første smagsprøve til i december, men så skulle julesnapsen også være sikret.

Herligt ved julefrokosten når alle fuchsiaerne er gemt hen i vinterhi, at få genoplivet sommerens fornøjelser, både i noget der smager og i snakken der uvilkårligt følger.

Her er så et par erfaringer mere, jeg har gjort mig, som den, der går i gang kan benytte sig af.

Synes I, at 40 % er rigeligt, kan I fortynde med destilleret vand. Tilsætter man f.eks. 1/4 destilleret vand, reduceres alkoholprocenten til ca. 30, og samtidig "blødgøres" snapsesmagten.

Når snapsen har stået og modnet i over 3 måneder, og flasken ellers er fuld, kan man godt snuppe et par genstande og skynde sig at fylde flasken op med vodka igen uden at smagen forringes. Det nummer kan man godt lave en 4-5 gange med en uges mellemrum, men så nok heller ikke mere. Vil man have lidt mere likøragtig smag, kan snapsen sødes med lidt honning, men endelig ikke for meget, for det kan gå hen og trække spritsmagen for meget frem, så nøjes med en spiseskefuld honning til en halv flaske snaps, og her er " modningstiden" på de tre måneder nødvendig at overholde.

God fornøjelse til dem, der går i gang,
og hvis snapsen holder så længe
så Glædelig jul og skål!

I Jubilæumsbogen findes desuden opskrifter på:

Fuchsia-gelé

Fuchsia-marmelade

Fuchsiakager

Fuchsia-dessertsauce