

Signes Opskrifter

Bjeske og kryddersnapse fra Hirtshals

2 x 3 bjesken

6 små friske skud malurt, 5 - 10 cm lange. Skal trække 2 timer på en halv flaske snaps. Så fjernes malurten, og en lille kopfuld røllikeblomster kommes i. Drikken trækker 2 dage. Så fjernes rølliken og ca. en tændstikæskefuld perikumbloster (1/4 dl) kommes på. Herefter trækker den i 2 uger. Filtreres og er klar til brug. Dog bedst ved lagring.

Bjørnefangerbjesk

Den kaldes også for honning-bjesken. Opskriften stammer oprindeligt fra Lithauen, hvor den hedder "Meschinnis": 1 dl vand bringes i kog og tages af ilden, 350 g blød lynghonning røres i, og derpå hældes en halv flaske snaps på. Drikken kommes på flaske og rystes godt morgen og aften i en uges tid. Den bør derefter trække mindst et par måneder, hvorpå den er klar til at nyde i fx en kop stærk, sort kaffe.

Enebærbjesk

Enebær samles helst i september. Undgå de grønne bær, som giver en rå smag. Derefter tørres bærrene et par dage i stuetemperatur, knuses, hældes på en flaske og dækkes med snaps (1/3 bær i en halv flaske). Fyld op med snaps igen om et par dage, da bærrene suger stærkt, og lad det trække i en uge. Si da essensen gennem et fint klæde og lad den stå, til den er klar. Hæld den da forsigtig fra uden bundfald, og brug den stærkt fortyndet med Brøndum. Enebær bjesken bliver klar gul - og er i øvrigt fortrinlig mixed med tonicvand. Så stikker den let den klassiske gin!

Rønnebærbjesk

En halv flaske snaps fyldes 1/3 op med rønnebær, der skal være godt modne og have fået en snert frost. Bærrene dækkes med Brøndum og trækker i ca. 3 måneder. Filtreres og fortyndes efter behag.

Hybenbjesk

En halv flaske snaps fyldes 2/3 op med tørrede hyben, hvor kernerne er pillet ud. Et par friske blade perikum og et par blade porse kommes oven i. Trækker en uge. Filtreres og fortyndes.

Timianbjesk

Et par kviste timian dækkes under snaps. Trækker en uge. Filtreres og fortyndes meget, da drikken ellers let bliver både for kras og krydret. Ellers skal den danne en fin, gul farve og en frisk, lidt stærk smag. PS er nok mest for mænd.

Revlingebjesk

Revling eller sortbær samles på lyngarealer. Tørres og 1/3 af flasken fyldes med bær, der dækkes med snaps. Trækker 3 måneder. Filtreres og fortyndes. Bliver en fin krydret og mørkerød bjesk.

Svend Kragesbjesk

3 g galangarod
3 g angelikarod
3 g ensianrod
3 g gurkemejerod
3 g pimpernellarod
3 g rabarberrod
3 g tormentilrod
3 g zedorarod

Blandes alt sammen på en halv Brøndum. Trækker en uge og bliver rivende stærk. Er en mandedrik, men kan fortyndes alt efter smag.

Malurtbjesk

Man kan både bruge havemalurt og strandmalurt, der plukkes, når de blomstre i august. Et par duske malurt kommes på en halv Brøndum. Trækker ca. en uge. Filtreres og fortyndes efter behag. Efter sigende en mandfolkedrik.

Røllikebjesk

Når Rølliken rødmer, det vil sige når den hvide skærmblostm får en let rødlig farve i juli, plukkes blomsten, skylles godt og tørre. 3-4 blomsterskærme klippes af og dækkes med snaps. Efter en lille uges forløb filtreres drikken og henstår til klaring. Fortyndes så efter behag.

Regnfangbjesk

Et par klaser af den gule grøftekantsplante puttes under snaps og trækker en uges tid. Det er vigtigt for smagen, at blomsterne plukkes, når de er nyudsprungne i juli. Bjesken får en klar, sommer gul farve, når den er filtreret ren. Skal ikke spædes op med ret meget snaps.

Blodrod

Man bruger roden af gul Tomentil. En eng-, eller grøftekantsplante, der blomstrer først på sommeren. Roden skylles godt og skæres i småstykker. En portion af 2-3 rødder kommes i en halv flaske snaps og trækker et par uger. Filtreres og fortyndes efter behag. Bjesken får en meget smuk blodrød farve.

Klittjørnbjesk

Bærerne - orangegule og store som ribs - skylles godt. En halv Brøndum fyldes op med 1/3 bær. Trækker en uge, og drikken filtreres og fortyndes op efter behag.

Bukkebladsbjesk

Når planten blomstrer sidst i maj med små, hvide blomster, plukker man bladene, hvoraf en halv snes stykker puttes under snaps. Trækker en uge. Filtreres og fortyndes, hvorefter den er klar til brug, efter sigende mod gigt. Er i øvrigt god som fx temikstur.

Ensianbjesk

Man bruger roden fra Ensian eller Blå Klokkeblomst, der gror langs de fleste grøftekanter. Roden flækkes, renses og skylles godt. Tørres til sidst, inden den kommer under snaps og trækker et par uger. Roden skal helst graves op inden planten blomstrer i maj eller juni, og man bruger 5-6 stykker til en halv Brøndum. Når drikken er filtreret og klar, smager den som en slags medikament, men er meget appetitvækkende.

Kvan

Man bruger frøene fra kvanplanten, der er høj og dekorativ som bjørneklo (pas på ikke at tage fejl). En halv Brøndum fyldes halvt med de tørrede frø og trækker i ca. 3 uger. Den kan også laves på en rød Ålborg eller en Harald Jensen.

Slåenbjesk

Den kan man få dobbelt fornøjelse af. Først plukkes bærrene fra slåen-busken. Har det ikke været frostvejr, lægges bærrene i fryseren et par døgn, det giver sødme. Bærrene sættes under snaps, der dækker dem helt, hvorefter de trækker 1-2 måneder. Er den for bjesk, tilsættes et par stænk grenadine - fransk sirupsaft - men fortyndes i øvrigt op efter smag.

Slåen kernebjesk

Kødet pilles af bærrene fra "Slåen-bjesken", hvorefter kernerne skylles godt rene og knuses med en hammer. Kernerne sættes under snaps og står ca. et par måneder. Filtreres og spædes op efter behag.

Denne bjesk kan forresten med mellemrum fortyndes, da smagen til stadighed forstærkes.

Gammelbitter.

Det er nærmest en aperitif, der er brygget på en gammel apotekeropskrift fra Kerteminde. På to flasker kirsebærvin blandes 15g krydret tinktur, 50g sammensat kina tinktur. Drikken trækker et par uger og er klar til brug.

Julebjesken

5 g angosturabark
5 g tørret pomeransskal
2 g galangarod
4 g rød sandel
1 g ingefær
4 g kinabark
3 g kanel
0,4 g kardemomme
0,4 g nelliker
0,5 g muskatnød
4 g stødt melis

3 g romessens, eller et snapseglass ægte rom, sættes på en halv flaske Brøndum.
Trækker et par uger. Filtreres og fortyndes efter behag.

Solskin på flaske

200 g solbær
20 store hindbær, gerne frosne
200 g sukkersirup og lidt kanel.

Trækker en uges tid på en halv Brøndum, og tilsættes derefter snaps efter behag. Bruges som en vintersnaps eller likør, der er det rene vitamintilskud i fx kaffe!

Birthesbjesk

Denne bjesk er mixed af slatter fra mange af Signes andre bjesker: tørret blomst af malurt, tørret røllike, Jomfru Marias sengehalm, porse, lidt ingefær samt knuste enebær, derved kommer olien bedre ud. Det hele trækker ca. en uge på snapsen. Filtreres og fortyndes efter behag. Bjesken lyder nemlig også tilnavnet, en kradser.

Jomfru Marias sengehalm

2-3 blomstertoppe af tørret, gul snerle - også kaldet Jomfru Marias sengehalm - puttes i en flaske snaps og trækker kun i ca. et døgn. Filtreres og er klar til brug som regel uden fortynding. Den bliver bedre ved lagring.

Valnøddebjesk

Valnødden skal helst plukkes, inden kernen begynder at blive fast. Der skal bruges ca. 5 valnødder, som skæres i småstykker og hældes på en halv flaske snaps. Den skal trække 2-3 måneder, men husk at vende flasken af og til. Essensen bliver stærk, og drikken skal efter filtrering fortyndes meget. Den får da en køn, grønlig farve, som efter nogen tids forløb skifter til brunt.

Signesbjesk

Et lille snapseglass Riga balsam, lidt umodent pomerans samt lidt nellikeessens. Skal trække en uge i en halv Brøndum snaps. Filtreres og fyldes op efter behag.

Kræn Mannsbjesk

En dusk malurt samt en knivspids ingefær, lidt nellike, muskat og et helt snapseglass hyldebær snaps blandes i en halv flaske snaps. Trækker et par uger, filtreres og fortyndes efter behag.