

Slåen

Prunus Spinosa

Fakta om Slåen

Slåen findes vildtvoksende i det meste af Europa, Nordafrika og Vestasien
I Skandinavien findes den udbredt i de sydlige dele. I Danmark er den ret almindelig i hegn og krat.

Slåen kan anvendes til

Frugterne bliver mindre snerpende og sødere efter frost og kan derefter anvendes til saft, gelé og likør
Frugterne plukkes i oktober

Slåens medicinske betydning

Både blade, ved, blomster og bær har været anvendt i naturmedicinen som middel mod blandt andet
hals- og urinvejs-sygdomme, mave- og tarmlidelse samt mod uren hud.
Saft af slåenbær blandet op med øl skulle være godt mod mavebesvær
Blomster udtrukket i varmt øl blev brugt som afføringsmiddel for børn

Sådan kan Slåensnaps fremstilles

1

Du skal bruge 500 gr. Slåen som har fået frost, eventuelt fra fryseren.
Et par Kryddernelliker - Et stykke hel Kanel
To kardemomme frø, eller en knivspids stødt kardemomme og 1 liter neutral snaps
3 deciliter vand og 200 g sukker.
Vask og tør frugterne, put dem i et glas og tilsæt vand og snaps.
Sæt glasset et lunt sted, gerne i solen.
Si efter at bærerne har trukket i 3-6 måneder
Kog en sukkerlage af 200 g sukker og 3 dl vand sammen med
Kryddernelliker, Kanel og Kardemomme.
Når lagen er kølet ned blandes den med Slåenessensen.
Filtrér
Smag eventuelt til med mere sukkerlage eller fortynd med vand
Fyld på flasker, der lukkes tæt
Lad Slåensnapsen lagre, gerne op til et halvt år
Kilde: Familie Journalen

2

Til kryddersnaps skal frugterne have fået frost, og det skal de have i fryseren, i naturen
er det svært, da fuglene er over dem så snart de har fået frost.
Så man må ud og plukke forinden og så i fryseren med dem et par dage,
husk frugter skal tø op i snapsen, gør de ikke det, mister de meget smag.
Men sørg for at plukke sent i Oktober, først i November, jeg har alt for
ofte smagt Slåensnaps, hvor folk har plukket for tidligt, før de er ordentlig modne,
så får de ikke den rigtig fine smag.
Frugterne skal trække i Svendborg Snaps i minimum 3 måneder, gerne et helt år
Efter filtrering gennem et kaffefilter, fortyndes der efter smag i forholdet 1 – 6.
Slåen må meget gerne lagre meget længe
Kilde: ?

3

Slåenbær plukkes når de er godt modne, helst i November eller December.
Har bærrene ikke fået frost, lægges de i dybfryseren mindst tre dage.
Frost giver de bitre bær mere sødme.
30 Slåenbær trækker på 70 cl snaps i mindst en måned helst 3 måneder
Filtreres og fortyndes efter smag.
Kilde: ?

2

2 dl bær overhældes med 75 cl Brøndums Snaps
eller anden ukrydret snaps eller Vodka.
Lad snapsen trække 2-3 uger
Den må ikke stå for længe, idet den så vil trække bitterstofferne (blåsyre) fra stenene.
Kilde: ?

5

Slåenfrugter er små sure og beske, men når de har fået frost bliver de sødere
Du kan eventuelt lægge dem i fryseren et par dage for at frembringe dette
Frugterne skal udtrækkes på snaps mindst 4 måneder gerne mere, hvorefter essensen fortyndes meget
Kilde: ?

6

Pluk bærrene, enten kort tid før - eller efter de første frostnætter.
Vent under alle omstændigheder til Oktober, så bærrene er færdigudviklede.
Plukker du dem før frosten har givet bærrene en naturlig sødme, må de en tur i dybfryseren først.
Lad dem ligge der en uges tid eller mere.
De kan holde sig i flere år på frost.
Tag dem da direkte fra fryseren eller fra de frosne slåenbuske og
kom dem i et syltetøjsglas eller en flaske
og dæk med klar Svendborg eller Vodka et stykke op over bærrene og prop til.
Kilde: ?

7

Hvis du ønsker en god snaps, der smager af Slåen, lader du bærrene trække et par måneder.
Hvis du vil have at kernesmagningen skal trække ud i snapsen,
må bærrene gerne blive liggende i alkohol i op til 12 måneder.
Filtrér bærrene gennem et kaffefilter og lad dem stå et par uger.
Hvis der kommer bundfald i snapsen, filtreres den en gang mere og er så klar til brug.
Fortynd efter smag.
En Slåendram kan også gives et lidt mere likøragtigt præg.
Tilsæt et par spiseskefulde god honning sammen med alkoholen.
Smag på det efter et par måneder og tilsæt eventuelt mere honning.
Af Slåenkernerne kan man lave en velsmagende snaps.
Kernerne kan bruges hele eller knuste; men de er meget hårde.
Bemærk dog at velsmagen blandt andet skyldes stoffet Amygdalin,
der kan spaltes til den stærkt giftige blåsyre.
Der er dog almindelig enighed om at de mængder, der findes i en
kryddersnaps eller to ikke udgør nogen fare.
Kilde: Hans-Ole Kaae

8

Den mængde bær, der skal bruges, afhænger helt af, om du vil tilberede en essens, det vil sige en
koncentreret snaps,
der skal fortyndes, eller om du vil tilberede en drikkeklar snaps
Det er en smagssag.

Du skal bruge
Bær
1 flaske smagsneutral snaps.
Bærrene skal fryses inden brug.
Hæld de frosne bær i en flaske, og lad dem tø op i snapsen, der hældes over.
Snapsen skal trække to til tre måneder, hvorefter bærrene sies fra.
Snapsen skal derefter stilles til lagring i mellem otte og ti dage.
Herefter hældes essensen på en ny flaske og stilles til lagring, gerne i op til et år.
Bærrene sies fra denne gang.
Når essensen er hældt fra bærrene, klemmes stenene ud af de fugtige bær.
Stenene knækkes med en nøddeknekke og stødes i en morter.
Derefter hældes essensen over de pulveriserede sten.
Snapsen skal trække i cirka to måneder.
Snapsen er nu klar og farveløs, og den har en duft af mandel
Kilde: Ask-Aalex

9

Slåensnaps er en af de klassiske kryddersnapse.
Den laves på de blå bær.
Bærrene er bedst, når de har fået lidt frost, for så giver de snapsen en sødlig smag,
ellers kan smagen godt blive lidt besk.
Du behøver ikke vente på frostvejr for at plukke bærrene, du kan altid fryse bærrene,
hvis de er plukket, inden det har været rigtig frost.
Snapsen får en flot rød farve.
Hvis du lader den trække i op til 2 måneder, får du en dejlig essens

Du skal bruge
1 halvt fyldt glas med Slåenbær
1 flaske vodka
Skal trække med bærrene i 8-14 dage.
Kom bærrene i et glas og hæld vodka over.
Sæt låg på og lad blandingen trække i 8-14 dage.
Smag undervejs.
Filtrer væsken i et kaffefilter og lad den hvile i to uger, inden den drikkes.
Hvis du hellere vil have en essens, skal blandingen trække i 2 måneder
Kilde: Niels Stærup

10

Sådan kan Slåenlikør fremstilles.

500 g slåenbær
500 g sukker
1 flaske gin

Slåen og sukker hældes på en stor glasbeholder fx et henkogningsglas.
Hæld gin over.
Lad blandingen stå i 3 måneder.
Ryst beholderen en gang om ugen.
Til slut filtreres blandingen gennem kaffefilter, og i har en frydefuld drik.
Kilde: ?

11

Sådan kan Slåenbjesk fremstilles

Kødet pilles af bærrerne fra "Slåen-bjesken".
Hvorefter kernerne skylles godt rene og knuses med en hammer.
Kernerne sættes under snaps og står omkring et par måneder.
Filtreres og spædes op efter behag.
Denne bjesk kan forresten med mellemrum fortyndes, da smagen til stadighed forstærkes
Kilde: ?

Kilde: http://www.odenseaneren.dk/ks_slaaen.html