

Snapse Opskrifter



Kilde: kryddersnapse.dk ved Niels Stærup
03.09.2013

A

Agermåne

1 fl. vodka

En stor håndfuld aks med blomster

Hæld vodka over og lad det trække i ca. 1 uge.

Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.

Lad indholdet hvile i 2 uger, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / lys brunlig farve

Smag / en behagelig krydret smag

Brugt til at helbrede / Øjenbetændelse, sårlægende og søvnbesvær

Produktionstidspunkt / Sommer

Appelsinsnaps eller likør

1 fl. vodka

1 økologisk appelsin

40 kaffebønner

40 sukkerknalder

2 vaniljestænger

Lav 40 huller i appelsinen med en gaffel.

Flæk vaniljestængerne.

Kom alle ingredienser i et glas.

Hæld vodka over og lad det trække i 40 dage.

Sørg for at appelsinen er dækket af vodka hele tiden.'

Blandingen skal rystes hver dag

Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.

Lad indholdet hvile i 2 uger, inden den drikkes.

Arbejdstid / under 1 time
Sværhedsgrad / nem
Farve / lys orange farve
Smag / en dejlig sød likøragtig smag. Kan med fordel drikkes kold
Brugt til at helbrede /
Produktionstidspunkt / hele året

Appelsinsnaps til jul

1 fl. vodka
2 kanelstænger
15 kryddernelliker
15 hele kardemommekærner
Skrællen af en økologisk appelsin (det hvide må ikke være med)
1 spsk honning

Kom alle ingredienser i et glas.
Hæld vodka over og lad det trække i 3 - 4 dage.
Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.
Lad indholdet hvile i 2 uger, inden den drikkes.
Kan med fordel serveres køleskabskold

Arbejdstid / under 1/2 time
Sværhedsgrad / nem
Farve / lys orange farve
Smag / en dejlig julesnaps med julesmag
Brugt til at helbrede /
Produktionstidspunkt / hele året - men smager bedst til jul

B

Baldrianrod

Opskrift er på vej

Birk

1 fl. vodka
Friske grønne birkeblade eller/og rakler.

Fyld et halvt glas op med grønne birkeblade eller rakler.
Hæld vodka over og lad det trække i ca. 14 dage.
Si herefter blade / rakler fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.
Lad indholdet hvile i 2 uger, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / lys brunlig farve

Smag / skarp dejlig stærk smag af "fotosyntese"

Brugt til at helbrede / Tuberkulose, blære- og nyresygdomme, kolik og kløe

Produktionstidspunkt / Forår

Blåbær

1 fl. vodka

Et halvt fyldt glas med blåbær (vilde blåbær er bedst)

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.

Lad det trække min. 1 måned - helt op til 1 år.

Si herefter bærrene fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.

Den må meget gerne lagre 2 - 4 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Smuk flot rød farve

Smag / Dejlig frisk frugtagtig og kirsebæragtig ved lang lagring

Brugt til at helbrede / Blærebetændelse, børneorm og diarré

Produktionstidspunkt / Sommer

Brombær

1 fl. vodka

Et halvt fyldt glas med brombær (vilde brombær er bedst)

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.

Lad det trække min. 1 måned - helt op til 1 år.

Si herefter bærrene fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.

Den må meget gerne lagre 2 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Smuk flot rød farve

Smag / Dejlig frisk frugt- og likøragtig

Brugt til at helbrede / Diarré, mave- og tramkatar og uren hud

Produktionstidspunkt / Sommer

Brændenælde

1 fl. vodka

Et halvt fyldt glas med brændenældeblade (du kan bruge friske eller tørret)

Hæld bladene i et glas

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.

Lad det trække 1 - 2 uger

Smag evt. undervejs

Si herefter bladene fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.

Den må meget gerne lagre 2 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Gylden farve

Smag / Kraftig smag

Brugt til at helbrede / Fregner, næseblod, hårtab, blodrensende m.m.

Produktionstidspunkt / Sommer

C

Chili medcitron

1 fl. Vodka

En økologisk citron

En økologisk chili

Skær 2 strimler af den økologiske citron (=ca. 0,5 cm i bredden).

Rens skrællerne for det hvide, da det kan give bitterstof til din snaps.

Flæk chilien og rens den for kærner og hus.

Kom det hele i et glas og tilsæt din vodka.

Det anbefales, at smage løbende på snapsen.

Chilien kan godt "løbe løbsk", så din snaps bliver for stærk.

Det kan være, at chilien kun skal være i snapsen nogle få timer.

Bliver den for stærk, så lav en snaps kun på citron, og "fortynd" din chili snaps med denne.

Arbejdstid / under 1/2 time

Sværhedsgrad / nem

Farve / lys farve

Smag / en kraftig smag med bid

Brugt til at helbrede / sveddrivende, øge blodcirkulationen, smertestillende.

Produktionstidspunkt / Hele året

Citron

1 fl. vodka

1 økologisk citron

150 g sukker

2 dl. vand

Skyl citronen

Skræl skrællen så tynd som muligt.

Halver citronen og pres den ene halvdel.

Kom skræl og saften i glasset.

Tilsæt vodka og ryst glasset godt.

Stil det i køleskabet i 24 timer.

Filtrer væsken.

Lav derefter en sukkerlage.

Kom vand og sukker i en gryde og varm op, til sukkeret smelter.

Rør rundt.

Lad lagen afkøle og kom den i snapsen.

Derefter er snapsen drikkeklar

Snapsen vinder ikke yderligere ved lagring

Arbejdstid / over ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Klar

Smag / en frisk smag med lidt syrlighed

Brugt til at helbrede / Forkølelse

Produktionstidspunkt / Vinter

D

E

Enebær

1 fl. vodka

25 - 30 enebær. Stød nogle af bærrene i en morter.

Bærrene skal være sorte - de må ikke være grønne

Hæld vodka over og lad det trække i 1 -2 uger.

Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.

Lad indholdet hvile i 2 uger, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Gul og bestandig farve

Smag / en behagelig kydret smag

Brugt til at helbrede / Gigt, desinficerende og vanddrivende

Produktionstidspunkt / Efterår

Enebær / Lime

1 fl. vodka

25 - 30 enebær. Stød nogle af bærrene i en morter.

(Bærrene skal være sorte - de må ikke være grønne)

Skrællen af en lime (så lidt af det hvide fra skrællen må være med, da den indeholder bitterstoffer)

Hæld vodka over og lad det trække i 1 uge.

Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.

Lad indholdet hvile i 2 uger, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Svag grønlig farve

Smag / en behagelig frisk kydret smag af enebær

Brugt til at helbrede / Gigt, desinficerende og vanddrivende

Produktionstidspunkt / Hele året, men speciel god snaps til jul

F

Fennikel

1 fl. vodka
1 hel fennikel

Kom fenniklen i et glas
Hæld vodka over og lad det trække i 2 - 4 uger.
Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.
Snapsen er klar til at nydes.

Arbejdstid / under ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Lysegul

Smag / Lakridsagtig - kan minde lidt om ouzo

Brugt til at helbrede / Mæslinger, skoldkopper, styrke hjertet, hovedpine

Produktionstidspunkt / Vinter

Figen

1 fl. vodka
6 hele friske figner
2 vaniljestænger

De friske figner skæres i både og placeres sammen med vaniljestænger og vodka i et stort glas.

Glasset placeres i køleskab i 3 – 4 dage.

Efter endt trækketid kan du lade snapsen si gennem et kaffefilter eller et rent klæde.

Bevar evt. en af vaniljestængerne i den færdige snaps.

Arbejdstid / 10 minutter

Sværhedsgrad / Let

Farve / Gylden

Smag / sødlig smag

Brugt til at helbrede / diarre og forstoppelse

Produktionstidspunkt / Efterår, når friske figner kan plukkes eller købes.

Frederikshavnersnaps

1 fl. vodka

1 stk hele kardemomme
6 sorte peberkorn
6 hele kryddernelliker
1 tsk neutral honning
0,1 g safran

Bland det hele samme i et glas
Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.
Ryst glasset en gang i mellem

Lad det trække i 12 måneder.
Si herefter bærrene fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.
Den må meget gerne lagre 2 - 4 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / Dejlig gul farve
Smag / Dejlig smag af jul på flaske
Brugt til at helbrede /
Produktionstidspunkt / Vinter - dejlig julesnaps

G

Gederams

1 fl. vodka
Et halvt fyldt glas med Gederamsblomster

Hæld vodka over og lad det trække i ca. 2 uge.
Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.
Lad indholdet hvile i 2 - 4 uger, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / lys brunlig farve
Smag / en kraftig, let bitter smag med en sødlig undertone
Brugt til at helbrede / Rense krop og sind samt dulme smerter og ubehag
Produktionstidspunkt / Sommer

Gran

1 fl. vodka
5 - 10 grønne nye granskud

Hæld vodka over og lad det trække 1 - 2 døgn.
Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.
Lad indholdet hvile i 2 - 4 uger, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / lysegrøn farve, som efter lagring bliver mere lysebrun
Smag / i starten en kraftig smag, som med tiden bliver mere rund.
Brugt til at helbrede / mod skørbug, tuberkulose og nervøse lidelser.
Produktionstidspunkt / Forår

Gråbynke

1 fl. vodka
Et halvt fyldt glas med nye skud af gråbynke (kan benytte friske eller tørret)

Put skuddene i et glas
Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.
Lad det trække 1 - 2 uger, men smag undervejs.
Si herefter skuddene fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.
Den må meget gerne lagre 2 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / Mørkebrun farve
Smag / Dejlig frisk frugtagtig
Brugt til at helbrede / Dårlig fordøjelse, søvnløshed
Produktionstidspunkt / Sommer

Gul snerre (Jomfru Marias sengehalm)

1 fl. vodka
3 – 5 stængler med blomster

Til den kryddersnaps, skal du plukke de stængler, hvor blomsterne endnu ikke er sprunget helt ud.
Kom det hele i et glas og hæld vodka over.
Sæt låget på glasset og lad blandingen trække i 1 – 2 døgn.
Ved længere trækketid, vil der trækkes bitterstoffer ud i snapsen.
Det er en god ide og smage efter 24 timer.
Si blomster og stængler fra og hæld på flaske eller karaffel.
Den kan efter behov fortyndes, hvis man syntes smagen er for stærk.
Hvis det er muligt, så lad den hvile 6 – 12 måneder.

Arbejdstid / 20 minutter
Sværhedsgrad / nem
Farve / Bliver først grøn og skifter til brun
Smag / Dejlig blød smag
Brugt til at helbrede / Sår, mod forgiftninger, skulle give en smukkere hud.
Produktionstidspunkt / Forår

Gyldenris

Opskrift er på vej

H

Hasselnød

1 fl. vodka
Et halvr fyldt glas med grønne hasselnødder

Fjern bladsvøbet fra hasselnødderne.

Knæk nødderne let med en nøddeknækker
Kom nødderne i et glas
Hæld vodka over og lad det trække i 3 måneder med låg.
Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.
Lad indholdet hvile i 2 uger, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / Lysergrøn i starten. Skifter til en flot gylden farve
Smag / en nøddagtig smag
Brugt til at helbrede / Godt for tankevirksomheden
Produktionstidspunkt / Sommer

Havtorn

1 fl. vodka
1 halvt fyldt glas med bær

Hæld vodka over og lad det trække i 1 - 2 uger.
Ryst glasset en gang imellem.
Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.
Lad indholdet hvile i 2 uger, inden den drikkes.
Hvis du har tålmodighed, så prøv at lade havtornesnapsen lagre et mørkt sted 3 - 4 år, så bliver den rigtig, rigtig god.

Arbejdstid / under ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / dejlig svag orange farve
Smag / en lidt syrlig smag
Brugt til at helbrede / Forkølelse og træthed
Produktionstidspunkt / Efterår

Hindbær (bær)

1 fl. vodka
Et halvt fyldt glas med hindbær (helst Skovhindbær)

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.
Lad det trække min. 1 måned - helt op til 1 år.
Si herefter bærrene fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.
Den må meget gerne lagre 2 - 4 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / Smuk flot rød farve
Smag / Dejlig frisk frugtagtig
Brugt til at helbrede / Ondt i halsen, udslæt og øjenkløe
Produktionstidspunkt / Sommer

Hindbær (blomster)

1 fl. vodka

En stor håndfuld blomster og friske blade.

Nip blade og blomster af grenen.

Kom det hele i et glas og tilsæt en flaske vodka.

Sæt låg på og lad det hele trække 14 dage.

Si hefter blade og blomster fra og hæld snapsen på flaske.

Smagen er kraftig, så man kan med fordel fortynde 1:2.

Men smag dog først, så du rammer din smag.

Må gerne hvile 3 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / rødlig farve

Smag / skarp og frisk smag fra bladene og blomsterne

Brugt til at helbrede / ondt i halsen, udslæt, øjenkløe samt dårligt hjerte

Produktionstidspunkt / Forår

Honning Syp

1 fl. vodka

Et glas honning (ca. 450 g)

En gammeldags citronvand

Bland forsigtigt honningen i vodkaen.

Tag et par skefulde ad gangen, og få det rørt godt ud.

Når alt honningen er rørt ud tilsættes halvdelen af citronvanden.

Honningen kan også udrøres, hvis den er langsomt opvarmet.

Snapsen bliver lidt uklar når honningen ikke opvarmes.

Men du beholder alt det sunde i honningen.

Arbejdstid / under 1 time

Sværhedsgrad / nem

Farve / gylden farve

Smag / en behagelig sødlig smag

Brugt til at helbrede / forkølelse og naturens eget sødemiddel

Produktionstidspunkt / Hele året

Humle

1 fl. vodka

Et halvt fyldt glas med humleblomster (du kan bruge friske eller tørret)

Hæld blomsterne i et glas

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.

Lad det trække 1 uge

Si herefter blomsterne fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.

Den må meget gerne lagre 2 - 4 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

*Farve / Smuk gylden farve
Smag / Dejlig øl / humle smag
Brugt til at helbrede / Søvnløshed, rynker (bruges i antirynkecreme)
Produktionstidspunkt / Sommer*

Hvidtjørn (blomster)

1 fl. vodka
En stor håndfuld hvide blomster

Klip de hvid blomster af og skyl dem let.
Fyld et glas halvt op med blomster.
Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på.
Lad det trække en uge.
Si herefter blomsterne fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.
Den må meget gerne hvile 2 uger inden den drikkes.

*Arbejdstid / ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / varm brunlig
Smag / Nøddeagtig smag
Brugt til at helbrede / forkalkning og som beroligelse mod nerver
Produktionstidspunkt / Forår*

Hvidtjørn (bær)

1 fl. vodka
Et halvt fyldt glas med hvidtjørnebær

Skyl bærrene op og kom dem i et glas
Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på.
Lad det trække 1 - 2 måneder
Si herefter blomsterne fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.
Den må meget gerne hvile 2 uger inden den drikkes.

*Arbejdstid / ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / Lys rød farve
Smag / Mild og rund smag (ikke så stærk som lavet på blomster)
Brugt til at helbrede / forkalkning og som beroligelse mod nerver
Produktionstidspunkt / Efterår*

Hyben

1 fl. vodka
Et halvt fyldt glas med hybenroser
Hæld vodka over og lad det trække i 4 - 5 dage
Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.
Lad indholdet hvile i 2 - 4 uger, inden den drikkes.

*Arbejdstid / under ½ time
Sværhedsgrad / nem*

Farve / lys brunlig farve

Smag / en behagelig kraftig smag af sommer og varme

Brugt til at helbrede / beroligende, antidepressivt, hovedpine

Produktionstidspunkt / Sommer

Hyl

1 fl. vodka

4 - 6 store blomsterskærme

Nip eller klip ribberne af, og kom de små blomster i et glas.

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på.

Lad det trække i mindst 2 døgn.

Si herefter blomsterne fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.

Den må meget gerne hvile 2 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / først stærk gul, senere en anelse grøn

Smag / Blid og honningagtig smag

Brugt til at helbrede / forkøelse, hoste, influenza samt sveddrivende

Produktionstidspunkt / Sommer

I

Ingefær

1 fl. vodka

En hel ingefær

Skær ingefærden i mindre stykker og put den i et glas

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.

Lad det trække 1 - 2 uge, men smag undervejs.

Si herefter væsken, og hæld snapsen på flaske eller karaffel.

Den må meget gerne lagre 2 - 4 uger inden den drikkes.

Er snapsen blevet for kraftig kan den fortyndes med ren vodka.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Smuk flysebrun farve

Smag / Dejlig frisk og kraftig smag af ingefær.

Brugt til at helbrede / Kvalme, gigt, mavestyrkende, mod tarmluft, hoste

Produktionstidspunkt / Sommer

J

Jordbær

1 fl. vodka

Et halvt fyldt glas med jordbær (helst Skovjordbær)

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.

Lad det trække min. 1 måned - helt op til 1 år.

Si herefter bærrerne fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.

Den må meget gerne lagre 2 - 4 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Smuk flot rød farve

Smag / Dejlig frisk frugtagtig

Brugt til at helbrede / Gigt, hæmorider, gulsot, diarré og leverbetændelse

Produktionstidspunkt / Sommer

Julesnapseopskrifter

Backebår julesnaps

1 fl. vodka

3 kanelstænger a 6 – 7 cm

8 nelliker

En spiseskefuld rosiner

I en morter støder man kanelen og nellikerne.

Hæld det hele i et glas sammen med rosinerne og vodkaen.

Lad det hele stå og trække i 7 - 8 dage, hvorefter man tilsætter 1 - 1½ dl brandy.

Tilsæt en teskefuld vaniljesukker (med ægte vanilje) og lad det stå og trække 1 - 2 måneder (husk julen varer helt til påske!).

Efter svensk tradition skal den smages til den 23. december om aftenen, og den bør drikkes til juleøllet og den nylavede skinke.

Dansk Julesnaps

Denne kryddersnaps er lavet på nogle af de krydderier, som vi kender fra julen.

En del af disse krydderier består af de samme ingredienser, der også bliver brugt til brunkager, pebernødder og gløgg.

Det er kraftige krydderier, og allerede efter et par timer smager snapsen af jul.

Men den skal have lov til at stå lidt længere for at blive rigtig god.

Når man har lavet udtrækket, kan der laves endnu et udtræk.

Lad det trække et år, og du vil have en kryddersnaps, der er klar til næste jul.

1 stang kanel

8 stk. kardemomme

15 nelliker

12 peberkorn

1 tynd skive ingefær

6 allehåndeblær

½ flækket vaniljestang

½ muskatnød
1 dl rosiner
1 dl mandler
½ dl hakket appelsinskræl (økologisk)
1 flaske vodka

Kom ingredienserne i et glas sammen med vodkaen, sæt låg på og lad snapsen trække i ca. 10 – 12 måneder.

Filtrer snapsen igennem et kaffefilter eller en si.

Smagen er meget kraftig, så man kan efter smagsbehov fortynde essensen - indtil man rammer en smag, man kan lide.

Svensk Julesnaps

Traditionen siger, at denne snaps skal prøvesmages dagen før juleaften, når svenskerne traditionelt spiser skinke.

Man skal anvende følgende:

1 fl. Vodka
1 kanelstang
18 kryddernelliker
1 vaniljestang
2 teskefulde rosiner
3 spiseskefulde Eau-de-Vie
Gem 2 dl vodka

I den resterende vodka tilsætter man kanelstang og kryddernelliker. Vaniljestangen skæres i mindre stykker og tilsættes, og til sidst tilsættes rosiner og Eau-de-Vie.

Lad det stå i 2 dage, men husk at ryste blandingen en gang i mellem.

Filtrer snapsen igennem et kaffefilter eller en si og tilsæt de sidste 2 dl vodka.

K

Kamille

1 fl. vodka
Et halvt fyldt glas med Kamilleblomster

Put blomsterne i et glas

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.

Lad det trække 1 - 2 uger

Si herefter blomsterne fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.

Den må meget gerne lagre 2 - 4 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Smuk flot rød farve

Smag / Dejlig frisk smag af Kamille

Brugt til at helbrede / Forkølelse, øjenbetændelse, menstruationssmerter mm

Produktionstidspunkt / Sommer

Kirsebær

1 fl. vodka

Et halvt fyldt glas med kirsebær

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.

Lad det trække min. 6 - 12 måneder.

Si herefter bærrerne fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.

Den må meget gerne lagre 6 måneder inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Smuk flot rød farve

Smag / Dejlig frisk frugtagtig

Brugt til at helbrede / Vanddrivende, dårlig mave, gigt og blodsygdomme

Produktionstidspunkt / Sommer

Krusemynte

Opskrift er på vej

Kørvel (vild)

Opskrift er på vej

L

Lakridsrod

1 fl. vodka

2 lakridsrødder

Knæk rødderne i mindre stykker og kom i et glas

Hæld vodka over og lad det trække i max 1 uge.

Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.

Lad indholdet hvile i 2 - 3 uger, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Gylden

Smag / en behagelig lakridssmag

Brugt til at helbrede / Hoste

Produktionstidspunkt / Vinter

Lavendel

Opskrift er på vej

Lindeblomst

1 fl. vodka

En stor håndfuld hvide blomster (helst før bierne har været der)

Hæld vodka over og lad det trække i ca. 1 uge.
Lad det stå mørkt
Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.
Lad indholdet hvile i 2 uger, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / lys gylden farve
Smag / en behagelig krydret smag, som en mellemtør sherry
Brugt til at helbrede / forkølelse og i "svedekure" mod feber
Produktionstidspunkt / Sommer

Lyng

1 fl. vodka
1 cl. blomster

Kom blomsterne i et glas.
Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.
Lad det trække 3 - 6 døgn.
Filtrer blandingen og hæld snapsen på flaske eller karaffel.
Den må meget gerne lagre i 1 måned inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / Smuk flot rødbrun farve
Smag / En fin og pikant smag
Brugt til at helbrede / Blæresten, søvnløshed og stofskifteforstyrrelser
Produktionstidspunkt / Sommer

M

Malurt

1 fl. vodka
En stængel malurt - uden rodn (Strandmalurt er bedst)

Tilsæt stænglen en flaske vodka og sæt låg på flasken.
Lad det trække 1 - 2 døgn.
Si herefter stænglen og hæld snapsen på flaske eller karaffel.
Den må meget gerne lagre 2 - 4 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / Får en grøngullig farve, der siden skifter til gylden
Smag / Dejlig besk - hvorefter den bliver mere rund ved lang lagring
Brugt til at helbrede / Mod utøj, stimulere fordøjelsen og modvirke depression
Produktionstidspunkt / Sommer

Malus (Paradisæbler)

1 fl. vodka

1 halvt fyldt glas med Paradisæbler

Hæld vodka over og lad det trække i 6 - 7 måneder.

Ryst glasset en gang imellem.

Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.

Lad indholdet hvile i 1 - 2 måneder, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / dejlig svag orange farve

Smag / en frugtagtig smag

Brugt til at helbrede / Et æble om dagen holder lægen borte

Produktionstidspunkt / Efterår

Marehalm

1 fl. vodka

4-6 strå af Marehalm

Kom stråene i et glas med sæt låget på.

Lad det række i 6 – 8 måneder.

Lav dog en prøvesmagning efter 6 måneder.

Den kan drikkes med det samme, men lad den lagre ca. 2 uger.

Arbejdstid / 10 minutter

Sværhedsgrad / nem

Farve / starter med at være lysegrøn og bliver senere gylden

Smag / Fantastik smag af "strand og vand"

Brevet brugt til at helbrede

Produktionstidspunkt / Forår

Mosebølle

1 fl. vodka

Et halvt fyldt glas med bær

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.

Lad det trække helt op til 1 år - gerne længere.

Si herefter bærrerne fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.

Den må meget gerne lagre 2 - 4 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Smuk flot rød farve

Smag / Dejlig frisk frugt- og likøragtig

Brugt til at helbrede / Mavekatar hos børn

Produktionstidspunkt / Sommer

Multebær

1 fl. vodka

250 g multebær (hedder på svensk hjortron)

Skyl bærrene og lad dem tørre.

Hvis bærrene er frosne, så skal de tøs op.

Kom bærrene i et glas

Hæld vodka over og lad det trække i 3 - 6 måneder /gerne længere).

Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.

Lad indholdet hvile i 1 måned, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Gylden orange farve

Smag / en behagelig frisk og frugtagtig smag af sommer

Brugt til at helbrede / Gigt og skørbug

Produktionstidspunkt / Efterår

Mynte

1 fl. vodka

1 – 3 stilke mynte med blade.

Skyl mynten let og lad det dryppe af.

Kom det hele i et glas, tilsæt vodka og sæt låg på.

Skal trække 8 dage.

Hvis der trækkes længere bliver smagen meget kraftig og kan derfor bruges som essens.

Tag mynten op, og snapsen er drikkeklar.

Arbejdstid / 10 minutter

Sværhedsgrad / nem

Farve / lysegrøn

Smag / pebermynte

Brugt til at helbrede / fordøjelse, appetitløshed, styrkende samt hovedpine

Produktionstidspunkt / Forår

Mælkebøtte

1 fl. vodka

Kronblade af ca. 60 blomster

Pil de gule kronblade af blomsterne og kom det i et glas.

Der må ikke være noget det grønne med, da det afgiver bitterstoffer.

Lad blandingen trække 1 – 2 uger – gerne et sted med meget lys.

Si blomsterne fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.

Hvis smagen er for kraftig, så kan den sagtens fortyndes.

Skal lagre i 3 uger.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / brungylden

*Smag / let syrlig, men bliver med tiden mere rund og mild.
Brugt til at helbrede / styrke maven samt vanddrivende
Produktionstidspunkt / Forår*

N

O

P

Paradisæbler (Malus)

1 fl. vodka

1 halvt fyldt glas med Paradisæbler

Hæld vodka over og lad det trække i 6 - 7 måneder.

Ryst glasset en gang imellem.

Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.

Lad indholdet hvile i 1 - 2 måneder, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / dejlig svag orange farve

Smag / en frugtagtig smag

Brugt til at helbrede / Et æble om dagen holder lægen borte

Produktionstidspunkt / Efterår

Pepparkaksnaps (svensk)

1 fl. vodka

1 spisekse neutral honning

1 stk. pommeranskal

8 kardemommekærner

1 stk tørret hel ingefær

Hæld vodka over og lad det trække i 2 dage.

Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.

Lad indholdet hvile i 2 uger, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Svag gylden farve

Smag / en behagelig kydet smag

Brugt til at helbrede /

Produktionstidspunkt / Hele året, men bedst til jul.

Peberrod

1 fl. vodka

5 - 6 terninger af frisk peberrod (ca. 2 x 2 cm)

6 blåsorte enebær (de knuses let med hånden)

Skrællen af en økologisk citron (så lidt af de hvide fra skrællen må være med)

Skrællen af en økologisk appelsin (så lidt af de hvide fra skrællen må være med)

Nogle friske blade fra en citronmellise

Det helles hældes i et glas

Hæld vodka over og lad det trække i 4 dage.

Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.

Lad indholdet hvile i 2 uger, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve /

Smag / en behagelig kydet smag med en behagelig svag peberrods smag

Brugt til at helbrede /

Produktionstidspunkt / Hele året, med speciel god omkring juletid

Pil

1 fl. vodka

Nye tynde kviste og blade

Skær pilekvistene i passende stykker, ca. 10-15 cm.

Lad bladene sidde på.

Kom kviste og blade i et stort glas.

Tilsæt en flaske vodka.

Lad det trække i min. 3 måneder.

Si herefter kviste og blade fra.

Arbejdstid / 30 minutter

Sværhedsgrad / nem

Farve / starter med at blive lysegrøn og skifter herefter til en gylden farve

Smag / Dejlig "varm" og kraftig smag

Brugt til at helbrede / smerter, nedsætte feber, infektioner og opkvikkende

Produktionstidspunkt / Forår

Porse (blade)

1 fl. vodka

En stor håndfuld friske lysegrønne blade.

Fyld et glas med porseblade.

Tilsæt vodka og sæt låg på.

Efter en trækketid på 1 uge skal bladene sies fra.

Hæld det færdige resultat på flaske eller karaffel.

Skal stå 2 - 3 uger før den er drikkeklar.

Hvis smagen er for kraftig, så kan den fortyndes med vodka.

Hvis man lader bladene trække 2 - 3 år, så vil man få en kraftig essens.

Den kan evt. fortyndes, så man kan få 8 - 10 flasker Porsesnapse.

Arbejdstid / ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / grøn i starten, og ender med at blive en varm brun farve
Smag / Du er ikke i tvivl – det er Porse
Brevet brugt til at helbrede / sår, hudlidelser, skaldethed, styrke maven
Produktionstidspunkt / Forår

Prikbladet Perikon

1 fl. vodka
Ca. 2 1/2 cl blomsterknopper

Fyld et glas med blomsterne.
Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.
Lad det trække 2 - 3 uger.
Si herefter blomsterne fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.
Den må meget gerne lagre 2 - 4 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / Smuk rubinrød herefter mere rødbrun
Smag / Lidt bitteragtig og skarp smag
Brugt til at helbrede / Tungsind og forkølelser
Produktionstidspunkt / Sommer

Q

R

Rabarberrod

1 fl. vodka
1 stk tørret rabarberrod

Kom rabarberroden i et glas
Hæld vodka over og lad det trække i 2 måneder.
Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.
Denne essens skal fortyndes 1:7
Lad indholdet hvile i 2 uger, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / Gyldenbrun
Smag / en let røget smag med et strejf af lakrids
Brugt til at helbrede / Forstoppelse
Produktionstidspunkt / Vinter

Rejnfan

1 fl. vodka
En kæmpe håndfuld gule blomsterknopper

Klip de gule blomster af og skyl dem let.
Lad dem evt. tørre på en avis.
Fyld blomsterne på et glas og tilsæt vodka.
Sæt herefter låg på og lad det trække i max. 24 timer.
Smag undervejs, da der kan komme bitterstoffer i snapsen.
Si blomsterne fra og hæld det på flaske eller karaffel.
Lad det hvile i 1 – 2 måneder.
Gerne længere hvis man har tålmodighed.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / grøngullig som skifter til brun

Smag / Kan være lidt bitter i smagen

Brugt til at helbrede / orm, tandpine, podagra og hæmorider

Produktionstidspunkt / Forår

Revling

1 fl. vodka

Halvt fyldt glas med bær

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.
Lad det trække 2 - 3 måneder - gerne 1 år.
Si herefter bærrerne fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.
Den må meget gerne lagre 2 - 4 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Smuk rødbrun

Smag / frugtagtig

Brugt til at helbrede / Mæslinger

Produktionstidspunkt / Sommer

Ribs

1 fl. vodka

Et halvt fyldt glas med ribs

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.
Lad det trække min. 1 måned - helt op til 1 år.
Si herefter bærrerne fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.
Den må meget gerne lagre i 3 måneder inden den drikkes.
Hvis snapsen er for sur, kan snapsen sødes

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Smuk flot rød farve

Smag / Dejlig frisk lidt syrlig smag

Brugt til at helbrede / Drøj fordøjelse sammt appetitløshed

Produktionstidspunkt / Sommer

Rosenblade

Opskrift er på vej

Rosiner (gule)

Opskrift er på vej

Røllike

1 fl. vodka

Ca. 10 - 12 skærme

Fyld et glas med blomsterne.

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.

Lad det trække 2 - 3 døgn.

Si herefter blomsterne fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.

Den må meget gerne lagre 2 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Svag brunlig farve. Senere brunlig med rødligt skær

Smag / Lidt bitteragtig og skarp smag

Brugt til at helbrede / mave og skaldethed

Produktionstidspunkt / Sommer

Røn

1 fl. vodka

Et halvt fyldt glas med rønnebær, som skal have fået frost

Pil rønnebærrene af klaserne.

Skyld dem godt.

Kom dem i et glas.

Hæld vodka over og lad det trække i 1 måned.

Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.

Lad indholdet hvile i 2 - 3 måneder, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Svag rødlig farve

Smag / en behagelig kydret sødlig smag

Brugt til at helbrede / Gigt, hæshed, lungesygdomme og forstoppelse

Produktionstidspunkt / Efterår

S

Safran

1 fl. vodka

Skrællen af en citron (det hvide fra skrællen må ikke være med)

Skrællen af en appelsin (det hvide fra skrællen må ikke være med)

1 g Safran (verdens dyreste krydderi)
Hæld det hele sammen i et glas / flaske.
Hæld vodka over og lad det trække i 12 - 24 timer
Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.
Lad indholdet hvile i 2 uger, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / Gul / orange farve
Smag / en behagelig kydet citrussmag med duft af safran
Brugt til at helbrede /
Produktionstidspunkt / Efterår, men fantastisk til julebordet

Signes Bjesk

Opskrift er på vej

Skovfyr (hanrakler)

1 fl. vodka
Et halvt glas rakler

Tag raklerne og put dem i et glas.
Tilsæt vodka og sæt låg på.
Trækketid er 1 uge.
Si raklerne fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.
Det skal lagre i 2 – 34 uger.

Arbejdstid / ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve /
Smag / Kan have en let smag af harpiks men ikke en grim smag.
Brugt til at helbrede / hoste, ru hals, skørbug, gigt, syfilis, tuberkulose
Produktionstidspunkt / Forår

Skovmærke

1 fl. vodka
20 planter

Laves på hele planten (dog undtagen roden)
Skal plukkes inden den blomstrer.
Skær planterne i mindre stykker (10 cm).
Kom det hele i et glas og tilsæt vodka.
Sæt låg på og lad det hele trække i ca. 2 døgn.
Si planterne fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.
Snapsen skal hvile i 14 dage

Arbejdstid / ½ time
Sværhedsgrad / nem
Farve / Forårsgrøn
Smag / Smagen kan let blive meget stærk og skarp

*Brugt til at helbrede / vanddrivende, kredsløbet, krampe, søvnløshed
Produktionstidspunkt / Forår*

Slåen

1 fl. vodka

1 halvt fyldt glas med slåenbær

Husk at Slåenbær skal have frost inden de benyttes til snaps

Hæld vodka over og lad det trække i 1 - 2 uger.

Smag undervejs

Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.

Lad indholdet hvile i 2 måneder, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / dejlig flot rød farve

Smag / en lidt mandelagtig smag

Brugt til at helbrede / Uren hud, halsbetændelse, tarm- og blærelidelse

Produktionstidspunkt / Efterår

Spansk Kørvel

1 fl. vodka

Et halvt fyldt glas med frø

Hak frøkapslerne groft - tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.

Lad det trække 14 dage.

Filtrer herefter snapsen og hæld snapsen på flaske eller karaffel.

Den må meget gerne hvile i 2 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Smuk lysebrun farve

Smag / Dejlign frisk lakridsagtig

Brugt til at helbrede / Forkøelse, luft i maven, gigt, mæslinger og skoldkopper

Produktionstidspunkt / Sommer

Stikkelsbær

1 fl. vodka

Et halvt fyldt glas med stikkelsbær

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.

Lad det trække i 2 måneder.

Si herefter bærrene fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.

Den må meget gerne lagre 2 - 4 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Strågul (gulebær eller blegrød (røde bær))

Smag / Dejlign frisk likøragtig

Brugt til at helbrede / Forstoppelse og til afhjælpning af appetitløshed

T

Timian

Opskrift er på vej

Tormentil

1 fl. vodka

1 tormentilrod

Snapsen laves på roden. Den bedste smag fåes på rødder fra efteråret.

Skyl roden godt, så alt jord m.m. fjernes.

Lad roden tørre, og skær den herefter i mindre stykker.

Kom det hele i et glas

Hæld vodka over og lad det trække i 1 måned eller mere.

Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.

Lad indholdet hvile i 2 - 4 uger, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / dejlig dybrød farve

Smag / en særpræget og skarp saglidt syrlig smag

Brugt til at helbrede / tandpine, smerter i underlivet, mod indre blødninger

Produktionstidspunkt / Efterår

Tranebær

1 fl. vodka

Et halvt fyldt glas med tranebær (skal have haft frost)

Skyl bærrene, og frys dem evt. et par dage

Kom herefter bærrene i et glas (skal være optøet)

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.

Lad det trække i mindst 3 måneder.

Si herefter bærrene fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.

Den må meget gerne lagre 2 - 4 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Flot rød fave

Smag / Dejlig rund smag

Brugt til at helbrede / Skørbug, forkølelse og blærebetændelse

Produktionstidspunkt / Efterår

U

V

Valnød

1 fl. vodka

Et halvt fyldt glas med grønne valnødder.

Valnødderne skal plukkes i de 2 første uger af august måned

Tilsæt en flaske vodka og sæt låg på glasset.

Lad det trække i 4 måneder.

Ryst glasset undervejs, så der kommer ilt i processen.

Si herefter valnødderne fra og hæld snapsen på flaske eller karaffel.

Denne snaps er essens (farven vil være kulsort), som skal fortyndes 1:10, når den drikbare snaps skal laves. Denne snaps må meget gerne lagre 2 - 4 uger inden den drikkes.

Arbejdstid / ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Flot mahognibrun farve

Smag / Vil være på højde med de bedste mærker indenfor cognac

Brugt til at helbrede / Hudsygdomme samt mave- og tarminfektioner

Produktionstidspunkt / Sommer

Vedbend

Opskrift er på vej

X

Y

Z

Æ

Æblesnaps (Charlottes opskrift)

1 fl. vodka

3 coxorange æbler

2 kanelstænger

7 nelliker

4 stjerneanis

Æblerne skæres ud i små både. (fjern blomst og stilk)

Det hele hældes i et stort glas.

Hæld vodka over og lad det trække i 10 dage.

Si herefter indholdet fra og hæld snapsen over på en flaske eller karaffel.

Lad indholdet hvile i 2 uger, inden den drikkes.

Arbejdstid / under ½ time

Sværhedsgrad / nem

Farve / Gylden farve

Smag / en behagelig kydret smag af æbler og julekrydderier

Brugt til at helbrede /

Produktionstidspunkt / Hele året

Ø

Å
