



Timian

Thymus vulgaris

Fakta om Timian

Den almindelige Havetimian er kendt af de fleste, blandt andet som uundværligt krydderi til gule ærter.

Den kan dog bruges til utallige andre ting i madlavningen.

Man laver også snaps og eddike af den

Timians medicinske betydning

Medicinske virkninger er mangfoldige.

Først og fremmest almindelig Havetimian, og især den vilde Timian der bruges. De bruges mod bronkitis, katar, hoste, fordøjelsesbesvær, hjælper på fedtfordøjelsen, smertefuld menstruation, kolik og ikke mindst tømmermænd.

Siges at hjælpe mod alkoholisme

Planten er stimulerende, bakterie og svampedræbende og styrker nerverne. En olie af planten bruges udvortes mod depression, forkølelse, åndedrætsbesvær og muskelsmerter.

Måske virker den også styrkende på immunforsvaret.

Sådan kan Timiansnaps fremstilles

1

Vild Timian finder man på strandoverdrev, heder og lignende. Man kan også anvende den dyrkede fra havens krydderurtebed.

Her må Citrontimian fremhæves.

Man klipper ca 1 dl skud med blomster af, og lader dem trække i rigelig alkohol i 2-7 dage.

Filtreres og nydes.

Timiansnaps er meget velegnet til frokostborde.

Får man lyst til Timiansnaps om vinteren kan en spsk. tørret Timian anvendes, som ligeledes trækker i 4 døgn.

Tips: God til fed julemad.

Kilde: Bornholm Syp Klub

2

Pluk en dusk Timian i haven eller køb et lille bundt hos grønthandleren. Put det ned i en hel flaske Brøndums Snaps eller vodka og lad flasken stå mørkt i en uges tid, så kan snapsen filtreres.

Den er drikkelig med det samme, men vinder naturligvis ved at stå længere.

Kilde: Diktes juleside

3

Man indsamler unge skud og blomster først på sommeren, så man har ca. en deciliter plantemateriale til en hel flaske snaps.

Igen er den rene alkohol bedst, men en flaske Brøndum går dog også an.

Trækketiden er et til to døgn, hvorefter essensen filtreres.

Den kan drikkes umiddelbart, men vinder dog i velsmag ved nogen tids lagring.

Opskriften kan anvendes til andre krydderurter så som Merian, Salvie, Rosmarin,

Kvan, Koriander med mere.

Snapsen kan med fordel anvendes til madlavning, hvor snapsen kan tilføje en flot og frisk urtesmag til saucer og gryderetter.

Timiansnapsen har en karakteristiske duft og smag af Timian og er god til mad der i forvejen er krydret med Timian.

Kilde: ?

4

Timian giver en fin lille snaps, der er meget let at lave og smager godt.

Den passer godt til julefrokosten og især til silden.

Tre teskefulde tørret Timian hældes i en flaske vodka.

Den trækker i tre dage.

Filtreres og lagres i 1 måned.

Dildsnaps kan laves på samme måde og smager langt bedre end det smagløse, tynde sprøjt der købes for dyre penge.

Kilde: Fiskerpeter

5

Et par kviste frisk Timian kommes i en flaske.

Brøndum Aquavit hældes på og drikken trækker et par måneder, behøver ikke at sies.

Denne snaps er specielt god til gule ærter.

Kilde: DrikkeABC

6

Vild Timian høstes i Juli.

70 cl Brøndums Snaps eller Brøndums Snaps Klar - frisk Timian.

Fremgangsmåde

Lad nogle friske duske Timian tørre.

Fyld et lille glas med låg op med 1/3 timian og Brøndums Snaps for resten.

Lad essensen trække i ca. 14 dage, hvorefter den filtreres.

Fortynd essensen 1:10 med Brøndums Snaps eller Brøndums Snaps Klar eller til den ønskede styrke og smag er nået.

Kilde: Aalborgsnaps

7

Til denne drik skal der bruges

En stor dusk Timian med stilk og blade

10-12 tørrede hele Nelliker

2-3 hele Stjerneanis

1 fl Brøndum Snaps

Kom det hele i et glas og lad det stå i 3-4 uger, filtrér og du har en ekstrakt.

Drikken er meget stærk, der skal derfor kun 3/4 dl i en hel flaske Brøndum.

Kilde: Minkryddersnaps

8

Til Timiansnaps

1 fl snaps

Ca. 2 dl, let sammen presset, knapt udsprungne blomsterskud.
Lad det stå og trække i 14 dage, filtrér, smag til og kom på flaske.

Hvor let kan det være.

Jeg syntes at den var lidt stærk så derfor har jeg fortyndet i forholdet 1:1.
Hvis du synes at det er for meget med to flasker kunne du prøve med en ½ flaske og måske 1 dl blomster.

Det er under alle omstændigheder værd at prøve hvis du som jeg har en Timianplante i din have.

Kilde: Minkryddersnaps

9

Timian- og gulerodssnaps

70 cl Brøndums Snaps

½ dl nye gulerødder

Sennepskorn

Frisk Timian

En stor håndfuld frisk Timian, ½ dl nye Gulerødder fra haven eller grønthandleren og lidt sennepskorn fra supermarkedet.

Dækkes med Brøndums Snaps i et par uger.

Filtrér essensen, og nyd den fyldige smag til gule ærter med flæsk og sennep.

Kilde: Aalborgsnaps

10

Citrontimian

En snaps med et dejligt præg af Citron.

1 dl blade incl. grene, høstes i maj.

Tilsættes 3 dl vodka.

Trækker i en uge.

Filtreres.

Fortynding ikke nødvendig.

Kan drikkes med det samme, men tåler også lagring.

Smager helt anderledes end Timiansnaps.

Kilde: Preben Liffgren Jørgensen

11

En stor dusk Timian med stilk og blade

10-12 tørrede hele Nelliker

2-3 hele Stjerneanis

1 fl Brøndum

Kom det hele i et glas og lad det stå i 3-4 uger, filtrér og du har en ekstrakt.

Drikken er meget stærk, der skal derfor kun 3/4 dl i en hel flaske Brøndum.

Kilde: Claus Bodholdt Hvid

Kilde: <http://www.odenseaneren.dk/> Kryddersnaps

22.10.2012