

Kryddersnaps



Snapseessenser under udtrækning.

Fra venstre: Egeknopper, bøgeknopper, salvie, skovmærke og mælkebøtterod.

Af Jens Folke

Foråret er over os. En fantastisk tid for naturstokkemikere og køkkenentusiaster. Prøv at se for en frodighed af ramsløg, foto 1, her i slutningen af april. Det er også tiden for kryddersnapse-entusiaster til at komme i gang efter vinteren. Ekstraktion er jo en af de ældste kemiske separationsteknikker, og det er jo sådan set den, der er i spil her. Vi kender den til dagligt, når vi laver kaffe og the. Ønsker vi flere upolære stoffer med over i væskefasen, kan vi blande vandet med mere eller mindre ethanol, og så er vi ovre i kategorien for kryddersnapse.

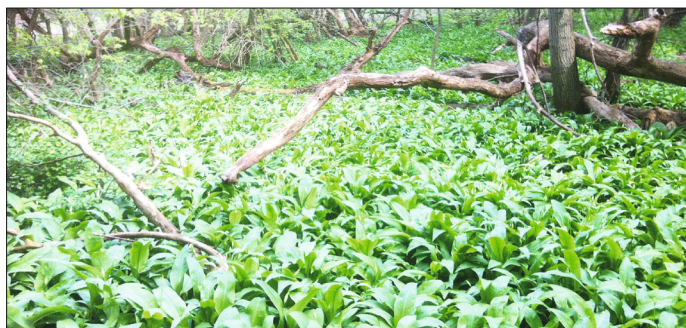


Foto 1. Ramsløg i skoven.

Jeg var på en snapsetur her i slutningen af april med Jens S. Holm, agronom, som turleder [1] og lærte et par nye ting, eksempelvis om knopper af bøg og eg, om kviste af pil og om blodrod (tormentil-rod). Specielt kan eg efter måneders ekstraktion med vodka og et til flere års lagring producere en helt fantastisk kryddersnapse, som nærmest bør kaldes nordisk cognac. Tilsvarende giver bøg en kryddersnapse med noter i retning af nordisk whisky. Klassikeren blandt snapseentusiaster er valnød. Der skal trækkes på grønne valnødder, høstet fra omkring juli-august [2].

Ved udtrækning af essenser bør man som sagt være opmærksom på alkoholprocenten i den spiritus, man anvender. Som hovedregel udtrækker vodka under 40% bedst de flygtige aromastoffer, der giver aromatiske og frugtige snapse. Man kan gå helt ned til 25% og stadig få en langtidsholdbar essens.

Bitterstoffer er ofte mere upolære og udtrækkes derfor bedst med større alkoholprocenter, hvilket kan kræve iblanding af finsprit til

vodkaen. Hvis man har husket at skrive sin logbog på flaskerne, kan man efterfølgende blande sin snaps til en ønsket drikkestyrke, omkring 35-45% for de fleste danske snapse, evt. lavere for likører.

Opskrifter og teknikker er omfattende. Selv har jeg haft stor fornøjelse af Ehler *et. al* [3]. Her deler forfatterne snapseurter op i tre kategorier:

1. De frugtige (hyldebær, æble, appelsinskal m.fl.).
2. De aromatiske (tormentil-rod (kort trækketid), krydderurter som salvie, timian m.fl.).
3. De bitre (strandmalurt, røllike, rejnfang, tormentil-rod (lang trækketid), mælkebøtterod).

Retningslinjer for trækketider er:

- Blade og blomsterknopper: Dage.
- Blomster og bær: Uger.
- Rødder og kviste: Måneder.

Ud fra essenserne kommer så tilsmagningen. Man skal have den rette balance mellem de tre smagskategorier for at lave et balanceret produkt. Eksempelvis er Jubilæumsakvavit en 40% snapse blandet af skærmdild og koriander tilsmagt med lidt eg.

Kryddersnapse er en billigere fornøjelse end de færdige købesnapse. 70 cl 37,5% vodka fås eksempelvis for 57 kr. i Netto.

Charlottes Valnøddesnapse/likør (efter Jens S. Holm)

1 liter finsprit 96%
1 kilo sukker
1 liter rødvin
25 grønne valnødder, skåret i kvarte
1 teskefuld salt
Bland det hele i en stor glasflaske og stil det køligt (gerne kælder) i knapt et halvt år.

E-mail:

Jens Folke: jens.folke@lean6sigma.eu

Referencer

1. www.nvnf.dk/Cms_Data/Contents/NVNF_Content/Media/billeder/prog-april-oktober-2015.pdf
2. www.munkholmmlauget.dk/411680544.
3. Marianne B. Ehler, Niels Ehler & Jørgen Mønster Pedersen, Kryddersnapse, Politikens Forlag, 2002.