



Mogna blåbär fungerar utmärkt som brännvinskrydda.

Foto: Calle Bredberg

# Snapsens smaker finns i skogen

*Den norrländska skogen är ett fantastiskt skafferi med smakrika växter. De många soltimmarna och växlingen mellan varma dagar och svala nätter gör att det som växer blir osedvanligt aromrikt.*

*Vi bad Urban Laurin, auktoritet inom dryckeskunskap, om lite tips när det gäller skogens snapskryddor.*

Text: Urban Laurin

Snaps av bär och växter från skogen görs i stort sett på samma sätt. Givetvis ska du rensa och skölja växterna och bären. Stoppa dem sedan i en burk (enkla- re att tömma än en flaska), häll över brännvinet, sätt på locket och låt det hela stå i rumstemperatur ett par dygn, upp till en vecka.

Därefter silar du bort råvaran från spriten. Du bör inte filtrera eftersom du

då tar bort mycket smak. Sedan blandar du ut essen- sen med brännvin efter smak. Ofta är det lämpligt med ungefär sex centiliter essens till en flaska sprit. Visst kan du dricka brygden direkt, men hemkryd- dad sprit utvecklas mycket av att lagras på flaska, gärna uppemot ett år.

Den bästa snapspriten har en alkoholhalt på 32–38 procent. Lämpliga sorter är exempelvis Brännvin special, Kronvodka och Renat brännvin.



## Urban Laurin

Doktor i statsvetenskap som blev vinskribent och bland annat grundade tidningen Dina Viner. Efter några år som skribent blev Laurin ansvarig för att utveckla vin till ett akademiskt ämne på Restauranghögskolan i Grythyttan. Där var han universitetslektor i dryckeskun- skap i 11 år. Sedan 2001 är han konsult med turism, måltid och lokal identitet som specialite- rer. Han skriver fortfarande om vin för tidningen Veteranen och N.

**Blåbär** bör vara rejält mogna och ska torka utomhus i skugga ungefär en vecka. Låt bären dra i sprit en vecka, sila bort bären och lagra sedan essen- sen minst ett halvår. Dekanterar bort fällningen och blanda med brännvin. Du kan också lägga färska blåbär i en flaska med sprit och låta dem stå i minst tre månader. Bären kan sedan ätas till dessert.

**Enbär** skördas i september och bör torka några dagar, för att därefter krossas varsamt i en mortel. Låt dem dra en vecka i sprit. Bären suger åt sig mycket vätska och du måste ofta fylla på sprit under tiden. Sila essen- sen och lagra den ett par månader innan den blandas med brännvinet. Det blir en oljig yta i flaskan men den är inte skadlig. Skakar du flas- kan så försvinner den.

**Häggens** mogna svarta bär bör dra i sprit en vecka. Sedan silas bären bort och satsen får vila några må- nader tills det bildats en botten- sats, som dekanteras bort innan du blandar essensen med brännvin.

**Kräkbär** bör torka i luften några dagar innan de blandas med sprit. Det är ofta insekter i dessa bär så se till att småkrypen inte kommer med i spriten eftersom de smakar illa. Låt bären dra tre–fyra månader i spriten. Låt sedan essensen mogna ett par månader till i en flaska innan den blandas med brännvin.

**Ljungens** nyutslagna blommor blir en utsökt snaps. Repa av blommor- na och lägg dem direkt i en burk och häll brännvin över. Sila bort blommorna efter en vecka och blanda med sprit. Låt flaskan gärna mogna ett par månader innan den lätt rosa snapsen dricks.

**Porsens** nyutslagna, ljusgröna blad ger en kraftfull essens. Alternativet är att använda bladen och de mogna hängena på hösten. Häll brännvin över bladen och låt dem dra i fem dagar. Sila av bladen och låt essensen därefter lagras i en flaska fyra månader. Dekanterar av botten- satsen och blanda med brännvin. Eftersom essensen är mycket smakrik måste du blanda med mycket brännvin.