

Saltum bjesk

Efter mange eksperimenter er det endelig lykkedes at "ramme den rigtige smag for en bjesk" som kun findes nordnordfor. Ingredienserne er alle indsamlet fra lokalområdet, så derfor den gode smag.

En lille kvist røllike og en lille kvist perikon begge dele skal dække en 5.kr. mønt - 3 tørrede salvie blade - 1 teske rosmarin - 1 teske merian og til sidst 1 teske tørrede og småklippede hybenblade.

Hele herligheden dækkes med din foretrukne neutrale alkohol i 5 dage, efter filtrering tilsættes der mere alkohol og gerne op til en hel flaske, eller efter smag og behag.



Markeds Drammen

Har en overraskende fyldig, god smag og er samtidig en varm dram, der er velegnet til udefolket uanset vejrliget.

De tørrede ingredienser som er:

1 teskefuld hel sort peber - 3 svesker - 2 cl. tørret citronskal
(uden hvid hinde) og små klippet - 3 cl. tranebær -
1 teskefuld koriander - 3 cl. 1-års egegrene som er småt
klippet (max. 10 mm. stykker).

Det hele dækkes med god neutral alkohol, trækketiden er 6-7 dage, filtreres og justeres med alkohol til den gode smag.

