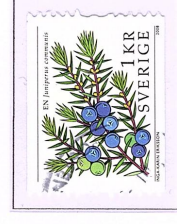


Naverdrammen Special

Opskriften har jeg fået af Naver Jens, som på sin årlige vandring ned gennem Østjylland, indsamlede de forskellige bær og urter til en rigtig Naverdrøm.

Jeg plukker 20 enebær fra egnen omkring mols bjerge, nord for Aarhus plukker jeg 6 gode klitrosehyben, de 5 rønnebær er høstet fra Øm Kloster, lidt reijnfan, helt nøjagtigt 5 stykker er fra Silkeborg-kanten, lidt syd for Vejle bor en gartner som leverer 5 modne blåbær. OG - hvis mit humør er til det, er 6-7 hybenblade også ok.

Det indsamlede dækkes med spiritus og herefter ferie i 4 dage (læs ventetid), filtreres før der skal smages efter alle mine anstrengelser.



Black nr. 3

Denne dram tager sin begyndelse i juli/ august måned. Der skal bruges 4-6 stykker grønne valnødder som deles i kvarte stykker og dækkes med en neutral alkohol i 6-8 måneder.

Efter filtrering tilsættes en 1/2 stang vanilje, deles og åbnes, 20 rosiner - 10 hel sort peber og 2 kronblade fra en haverose.

Efter yderligere 14 dages træketid, filtreres igen og fortyndes herefter til ca. 2 hele flasker, men smag dig frem til din gode smag er funden.