

Den til silden

Tre af ingredienserne til denne milde krydderdrum er importerede og kan købes i mange supermarkeder herhjemme. Den sidste ingrediens, slåen, plukkes lokalt november/december.

1 stjerneanis, 2 kryddernelliker, 1 hel sort peber og 3 slåenbær.

Ingredienserne dækkes med en neutral alkohol, efter 4 dage filtreres gennem et kaffefilter og fortyndes efter din smag og behag.



De gyldne dråber

Porsebladene og kronbladene plukkes forår/sommer, om efteråret høstes klitrosehyben (de sortblå), hægber og enebær når de er godt modne.

Til denne herlige drik skal der bruges 8 klitrosehyben, 8 hægber, 5 enebær, 10 porseblade og 3/5 gule kronblade fra en haverose.

Hele herligheden dækkes med din foretrukne alkohol, efter en trækkeid på 5 dage filtreres der gennem et kaffefilter og fortyndes til den gode smag er funden.

