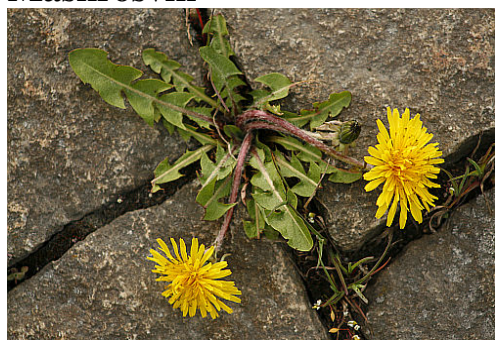


Recept på vin, likör och brännvin med örter och bär



Maskrosvin



Detta behövs:

- 4 liter kokande vatten
- 2 liter maskrosblommor (ta bort alla gröna delar)
- 1,5 kg socker
- 125 g russin
- Lite ingefära
- Skalet av en citron
- 15-25 g jäst
- En bit rostat bröd

Häll över det kokande vattnet över blommorna, rör om, täck över med en duk, låt stå i 3 dagar. Sila till en kastrull. Tillsätt resten av ingredienserna, utom jästen och brödet. Koka upp och rör om väl och låt svalna till kroppstemperatur. Bred jästen på brödet och tillsätt det. Täck över och låt jäsa i 2-4 dagar. Sila och häll över i en dunk. Låt sedan vinet stå i 2 månader. Häll försiktigt över i rena glasflaskor (undvik att få med ev. Bottensats) och förvara mörkt och svalt.

Det här vinet är utmärkt som aptitretare, den är lätt urindrivande och allmänt renande.

Grundrecept på vin med örter



Man kan välja mellan många olika örter t.ex. Rosmarin, salvia, timjan, mynta bland många andra, beroende på vad vinet skall vara till för. Viner gjorda med örter är främst använda för olika åkommor och för välbefinnande i olika situationer.

Detta behövs:

- 10-30 g torkade blad av en ört (mindre mängd till starka örter)
- 1 liter vitt vin av god kvalitet

Blanda vin och blad och rör om väl. Låt stå svalt i en vecka. Skaka om ofta. Sila genom ett pappersfilter (t.ex. Kaffefilter). Häll över i flaska och förvara svalt. Drick 1-2 likörglas dagligen för vad örten i vinet lämpar sig för.

Grundrecept på likör med bär och frukt



- Cirka 0,5 liter örter, bär eller frukt
- 0,75 liter valfri sprit (cirka 40 %)
- 3.6 dl valfri sockerart beroende på smak.

Frukten eller bären kan användas färska, frysta och även torkade om inte aromämnet är flyktigt och försvinner vid luftning. Låt frukten eller motsvarande dra i spriten, tillsammans med sockret, i ett slutet kärl i 4-8 veckor och vänd eller skaka då och då. Fruktemmassan skall

vara helt täckt av spriten, annars kan den oxidera i luften. Olika spritsorter som renat, konjak, vodka, rom, whiskey etc. ger olika spännande sting åt likören och kan förhöja smakupplevelsen.

Sila i bärsil och sen i pappersfilter, för att få bort all frukt- och bärkött. Det kan fortfarande finnas lite små partiklar kvar, men de sjunker till botten av flaskan efter ett par dagar.

Exempel på frukter man kan använda är banan, ananas, mango, äpple, päron m.fl.

Exempel på bär man kan använda är blåbär, slånbar, björnbär, jordgubbar, rönnbär, svarta/röda vinbär, åkerbär m.fl.

Kryddlikör

- 1 st äkta lakritsrot
- 2 matskedar anis
- 2 matskedar kummin
- 2 matskedar fänkål
- 1 dl mörk sirap
- 0,5 liter sprit

Äkta lakritsrot finns bland annat på apoteket och kostar någon tia. Kryddorna bör köpas färska från någon kryddbod och inte från ett snabbköp. Den här likören har medicinsk effekt då både anis, kummin, fänkål och lakrits har lenande och smörjande effekter i strupe och luftvägar och lämpar sig vid förkylningar och halsont.