

Borboy Opskrifter

Agermåne - snaps

Juli-august

Aronia

Aronia Melanocarpa. Trækketid 1 måned. Bærrene er rene sundhedsbomber. Kan også koges med sukker og bruges som syltetøj eller sundhedsdrik.

Amelanchier

Det er i juli de er klar til at plukkes, Det er solsortens livret, tidlig morgen, fine sorte bær, en halv time morgenkaffe, og alle bær var væk, så det er lige før de er helt modne, ellers bliver du snydt, fyld godt op med bær, trækker 2 måneder. Den færdige snaps har en holdbarhed på omkring 3 år.

Ananas - snaps

Appelsin og Cognac -snaps

Bakkenellike - snaps

Juni-august

Banan - snaps

Bellis - snaps

Marts-november

Birkeblade - snaps

April-maj

Birkesaft

April-juni

Birkesaften kan drikkes som den er eller man kan inddampe saften til sirup. Man kan også gå endnu videre og lave saften til både vin og snaps.

Bitter med vodka

Blåbær - snaps

Juli-august

Brombær - snaps

September-oktober

Brændenælde - snaps

April-maj

Bukkeblad - snaps

Maj-juni

Bøgesnaps

Maj

Christianias julesnaps med pot

Citron - snaps

Citronmelisse - snaps

Maj-november

Dild - snaps

Døvnælde

April-maj

Døvenældesnaps. Pluk blomsterne lige når de er sprunget ud. Fyld et sylteglas med blomsterne, og kun blomsterne, hæld dem over med vodka så det dækker, lad dem trække et døgn og filtrer gennem et kaffefilter. Resultatet er en behagelig, let bitter, men også sødlig snaps med en nydelig gylden farve. Vinder sikkert ved lagring, men det har ikke været prøvet endnu.

Egeknopper - snaps

April

Enebær - snaps

September-oktober

Fennikel

Sensommer eller fra en butik.

1 hel fennikel. 1 flaske vodka. Trækketid 2-5 uger. Fra en mild lakridssmag til en kraftig skarp men alligevel blød smag.

Fersken - snaps

Fuglegræs

Maj-september

Siges at kunne bruges til snaps.

Fyrrenåle

Maj

Kan bruges til snaps - Set på Bornholm.

Gråbynkeblade

Maj-september

Kan bruges til snaps.

Gråbynkeblomster

Juni-september

Kan bruges til snaps.

Gul snerre - snaps

Maj-Juni

Gyldenrød - snaps

Hassel (grene og kviste)- snaps

Marts-april

Hasselnødder

September

Der skal anvendes 15 nødder til 1 flaske vodka. Trækketid 2 måneder.

Hindbær

Juli-august

150 gram bær til 1 flaske snaps. Trækker 3 måneder.

Hindbærblade

Maj-september

Prøv dig frem med fx et halvt glas blade og en flaske snaps. Trækketid 14 dage

Hollansk Kreuter - snaps

Hele året

Hvidtjørn - snaps

Maj

Hvidtjørnblade

Maj

fyld helt op med blade, dæk dem med snaps, trækketid 6 uger, filtrer og den er drikkeklar straks.

Hyben - snaps

Maj-juni

Hyldebær - snaps

September-oktober

Hæg

Juli-august

Fyld godt op med bær, trækker 2 måneder, en mandel smagende nydelse.

Jordbær, helst skovjordbær

Juli-august

1 halvt fyldt glas jordbær, 1 flaske vodka. Trækker fra 1 måned til 1 år. Filtrer og lad stå et par måneder.

Julebitter - essens

December, så den klar til jul.

Julesnaps med appelsinskal

December (så er den klar til jul)

Julesnaps med lakridsrod

December (så er den klar til jul)

Kaffe & vanille snaps

Hele året

Kirsebær jule - snaps

August

Klokkelyng

Juli-september

1 dl store knopper og nyudsprungne blomster af klokkelyng kommes i et glas overhældes med 2 dl Vodka eller Brøndum og trækker i 2 uger filtreres og fortyndes efter behag.

Kløver

Juni-oktober

En god håndfuld blomster overhældes med vodka. Trækker i ca. 6 dage (smag undervejs). Filtreres og er klar til brug. Den vinder ved lagring. Ekstrakten kan fortyndes efter smag.

Kodriver - snaps

April - maj

Kromutters søde jule - snaps

Kryddersnaps - essens

Kræge

September

Fyld et syltetøjsglas med kræger, gerne stort, da snapsen er god. Hæld klar Brøndum på, og lad trække indtil du synes snapsen har den smag du synes om. Filtrer groft gennem en sigte og derefter gennem et stykke klæde eller en stof thepose.

Kvan - snaps

Juni - juli

Kørvel (spansk kørvel) - snaps

Lakridsrod

Hele året

2 lakridsrod i stykker. 1 flaske vodka. Trække tid 8 dage.

Linde - snaps

Lindeblomster

Juni-juli

Kan bruges til snaps. Prøv dig frem.

Lyng - snaps

LyngHonning - snaps

Juli-september

Læge Alant - snaps

Løgkarse

Maj-juli

Kan bruges til snaps. Prøv dig frem.

Marehalm

Maj-juni

15 strå. 1 flaske vodka. Trækketid 8-9 måneder.

Malurt

(Strandmalurt da havemalurt bliver meget bitter)

Juli-september

1 stængel malurt, uden rod. 1 flaske vodka. Trækketid højst 2 dage, ellers bliver den bitter. Lagring før brug op til 1 år.

Mirabelle

August-september

Kan bruges til snaps. Prøv dig frem.

Mosebølle

August-september

1 halvt glas med modne bær. 1 flaske vodka. Trækketid mindst 1-2 uger men kan i princippet trække i årevis.

Mynte

Maj-juli

3 stilke mynte med blade. 1 flaske vodka. Trækketid 8 dage.

Mælkebøtte - snaps

April-maj

Paradisæble

Oktober

1 halvt glas med halve paradisæbler uden kærnehus. 1 flaske vodka. Trækketid 6-7 måneder til en essens. Blandes derefter 1:2 med vodka. Lagres derefter 2-3 måneder.

Perikon - snaps

Juni-august

Pile - snaps

April

Pilebark

April

Mindst 4 år på gammel bark, jo tykkere bark, jo mere indhold af salysen. Smertedæmpende. Trækketid 1 måned.

Porse - snaps

Maj-Juni

Propolis - snaps

Rabarber

Maj

1 del rabarberstilke i små stykker (160 gram). 2-3 dele vodka (omkring 1/2 liter). Trækketid op til 3 uger og hviletid 3 uger.

Ramsløg

April-maj

Kan bruges til snaps. Prøv dig frem.

Rejnfan - snaps

Revling

Juli-august

1 halvt glas med bær. 1 flaske vodka. Trækketid ca. 6 måneder.

Ribs

Juli-august

1 halvt fyldt glas ribs, 1 flaske vodka. Trækker 5-6 uger.

Romtopf

Røllike - snaps

Juli-oktober

Røn (almindelig) - snaps

August-september

Røn (Bornholmsk) - snaps

August-september

Skovfyr kogler

Først på sommeren

Når koglerne stadig er grønne. 1 halvfylt glas med kogler. 1 flaske vodka. Trækketid 3-4 måneder.

Skovfyr rakler

Maj

Når raklerne stadig er gul-grønne. 1 halvfylt glas med rakler. 1 flaske vodka. Trækketid 1 uge.

Skovmærke - snaps

Skovviol blomster

April-maj

Kan bruges til snaps. Prøv dig frem.

Skovæble

Oktober-november

Kan bruges til snaps. Prøv dig frem.

Skvalderkål

April-oktober

Kan bruges til snaps. Prøv dig frem.

Stedmoderblomster

Alle arter, sæt hele planten på snaps, styrker hals og åndedræt. blomsten som pynt på salatskålen, desserten, eller en ostemad. Kan også bruges tørret som the.

Slåen - snaps

Oktober

Snaps med islandsk brændevin

Solbær - snaps

Stikkelsbær

Juni-august

1 halvt fyldt glas jordbær, 1 flaske vodka. Trækker 2 mdr. til 1 år. Filtrer og lad stå et par uger.

Sød dessert - snaps

Timian - snaps

Tormentil - snaps

Tranebær

Oktober-november

1 halvt glas tranebær som skylles og fryses et par dage før brug. Det tager det sure og hårde. 1 flaske vodka. Trækketid 3-4 måneder. Filtrer og lad stå nogle uger.

Tusindfrydblomster

Maj-juli

Kan bruges til snaps. Prøv dig frem.

Vejbredblade*Juni-september*

Kan bruges til snaps. Prøv dig frem.

Vejbedfrø*August-september*

Kan bruges til snaps. Prøv dig frem.

Kilde: <http://borbye.com/>
13.11.2013