

Oppskrifter

Juleakevitt / einerbær snaps

1 flaske nøytralt brennevin (billigste vodka, 0,7 l)
2 ss friske einerbær
1 ss friske tyttebær
1 ss korianderfrø
1 ss karve
En kvist lyng
1 ss brunt sukker

Ha alle ingrediensene i en glass flaske
(gjerne liters Norgesglass) med lokk
og la det trekke 2-3 mnd.
Det trenger ikke stå mørkt,
Plasser det gjerne i et vindu med mye lys.
Akevitten / snapsen er god som alternativ til akevitt
eller som varmende styrkedrikk på jakt, ski eller skogstur.

Oppskrifte "krydder whisky / Irish ginger"

1 flaske billig whisky (0,7 liter)
25 gr ingefærrot (knust / oppskåret)
Finstrimle skallet av en sitron.
Saften av en sitron
350 gr sukker
225 gr steinfrie rosiner
1 ss karve

Legg alle ingrediensene i en flaske (eller norgesglass 1 liter)
Satt på korken / lokket.
La den stå 2 uker.
Ryst glasset/flaska daglig.
Sil og fyll på flasker.
Kan stå så lenge det skal være,
Men kan også drikkes etter 2 uker 😊