

Limfjorden

Skål!



Hvornår kom snapsen egentlig til Skandinavien?

Vin, øl og mjød har den længste tradition som tørstslukker ved de europæiske middagsborde. Selve destillationsteknikken kom først til Europa i 1100 tallet, medbragt af araberne. Først 300 år senere kom denne komplicerede proces op til os i det høje Nord.

Alkohol som medicin

De første stærke drikke blev fremstillet ved at destillere vin, og resultatet blev først og fremmest anvendt som lægemiddel. Efter et stykke tid begyndte flere og flere at fylde glassene med den koncentrerede drik, for også at nyde rusen. I takt med at efterspørgslen steg, blev der eksperimenteret med forskellige former for destillat. Det var dyrt at forarbejde vin til brændevin. Først da korn begyndte at blive brugt til som basis til snapsen, blev brændevin til en folkedrik – for korn var der nok af i Danmark og det var billigere end vin. Endnu bedre blev det, da det blev opdaget at kartofflen

egner sig lige så fint til destillation samtidigt med, at rodfrugten blev mere udbredt som afgrøde ude på de danske marker.

Nu brændes snaps gerne på frugter og bær i den sydlige del af Europa, mens den i den nordlige del er brændt på korn og kartofler. Snapsen er en drik forbundet med rige traditioner i Danmark og er nærmest uundværlig på et frokostbord.

Put urter i snapsen

Den stærke snaps egner sig perfekt til at krydre selv, fordi smagsstoffer fra krydderier og urter nemt opløses i alkoholen. Førhen var snapsen ofte af ringe kvalitet og da var det almindeligt at tilsætte smag. På den måde udviklede sig også egnstypiske snapse alt efter, hvilke urter der groede i den omgivende natur. I dag er snaps med egen smagstilsætning en udbredt trend. Tilberedningen er enkel og det er skægt at drage ud i naturen og plukke porse eller havtorn. Der kan også bruges krydderier som kanel, lakridsrod eller chili.

Snaps og smørrebrød hører sammen. Nord for Limfjorden har brændevin altid spillet en særlig rolle, her er der næsten tale om et sandt snapsemekka med den særligt gode adgang til aromatiske urter. I de senere år har glæden ved kryddersnaps spredt sig til resten af landet, som en gør-det-selv dille. Men kender du også hele historien bag vores uofficielle nationaldrik?



Lær mere her

Vil I lære mere om at lave kryddersnaps, er Nordjylland og især regionen omkring Limfjorden gode snapsedestinationer. Besøg f.eks. Vitskøl Kloster i Ranum med dets apoteks- og snapsehave, eller pluk jeres egne urter ved stranden, hvor der gemmer sig flere spændende arter. Gå ikke glip af porsen, som nordjyderne sætter særlig stor pris på. Det Naturhistoriske Museum Skagen arrangerer guidede ture ud i naturen, hvor I kan lære at genkende og finde de særligt velegnede planter.

