

Julebjesk

Lav først en essens af:
Malurt, muskatnød og nelliker (max 5 stk.),
som trækker på klar Brøndum i 14 dage.
Filtrer herefter essensen.

Derefter skal man blande:

2 dele porse

4 dele enebær

2 dele pomeransskal

1 del **mørk** rom

1 del af ovenstående essens

Den nye essens fortyndes med klar Brøndum i forholdet ca. 1:10.

Julebjesken stammer fra Vendsyssel - Hirtshals måske - fra ukendt årstal.



Julebitter

Stjerneanis 3 g.

Pomeransskal 6 g.

Kryddernelliker 2 g.

Tormentilrod 5 g.

Lakridsrod 6 g.

Galangarod 1 g.

Skal trække i 1 uge på klar Brøndum og herefter filtreres.

Julebitter har en meget fin aromatisk, bitter og afstemt smag.

Den har en meget smuk farve – nærmest en **rød**gylden kulør.

Smagen kan blive meget anisagtig, men ved at erstatte stjerneanis med anis eller fennikel, får **julebitteren** en dyb **rød**gylden kulør, og bliver lidt mere tør i smagen end med stjerneanis.

MEN ... det er jo smag og behag.

Julebitterens oprindelse kan ikke spores, men den stammer antagelig fra 1600-tallet.

Kom i gang nu, da **julebjesk/bitter** vinder smag ved lagring.

Lav to så har du en bedre **julebjesk/bitter** til næste **jul**.

God fornøjelse

Peter Næser

