

Snapsekursus i Vejrup Jagtforening



Smørrebrød, gode grin og snaps ad libitum til den nette sum af 125 kr., var essensen af det arrangement Jesper Jæger havde planlagt i Vejrup Jagtforening d. 29/9.

God opbakning og god fortæller

Knap 20 mand mødte op på flugtskydningsbanen fredag aften – tørstige og nysgerrige på snapsens verden. Aftenens fortæller – og snapsemedbringer – var Sigfred fra Sejstrup, der i gennem de sidste 10 år har eksperimenteret med selv at brygge snaps af forskellig art. Sigfred havde denne aften medbragt snaps, han mente, der passede til den mad, der serveredes – og inden deltagerne gik til fadet, kom Sigfred med en advarsel:

”Når I selv begynder at brygge, er der ingen risiko for I længere nyder en almindelig snaps, den er for kedelig i forhold til det, I selv kan kreere”.

Snaps af forskellig art

Aftenen bød på alt fra aroniasnaps til snaps med valnød og røn. Alle ting Sigfred brygger på, finder han i naturen og i haven, nogle steder er det bladene der bruges, andre gange er det planten efter blomstring og andre gange igen er det rødderne der er hovedingrediensen. En ting, der især har bidt Sigfred var snapsebryggeriet, er, at komme ud og fortælle andre om det – og derigennem at udbrede passionen for snaps. Sigfred er derfor fra tid til anden at finde på hobbymesser, hvor han også har smagsprøver med. Denne aften var antallet af smagsprøver dog frit, og Sigfred havde helgarderet sig hjemmefra, ved at tage en ekstra beholdning med – hvilket for aftenens deltagere var et stort plus.

Snapsemenu

Jesper Jæger havde stablet aftenens menu sammen, der blev serveret med Sigfreds delikate snaps:

- Sild med porsésnaps,
- Malurtsnaps med malurt fra stand og malurt fra haven blev sendt rundt efter silden,
- Smørrebrød med perikonsnaps.
- Ostemadder med rønnebærnsnaps.
- Kaffe og snaps på valnød.
- Kaffe og aroniasnaps.

Succesen gentages

Efter spisningen og smagningen af Sigfreds snaps var der en klar holdning til, at arrangementet sad lige i skabet: Alle blev inspireret og fik opskrifter med hjem, og alle fik brug for en chauffør til hjemturen. Derfor blev det allerede denne aften sidst i september aftalt, at jagtforeningen til næste år afholder et lignende arrangement – dog denne gang med medlemmerne som hjemmebryggere og Sigfred som dommer. Deltagerne blev i den grad inspireret af Sigfreds passion for snaps, og sætter stor pris på hans fortælling og vidensdeling – og mon ikke de i øjeblikket er på jagt efter havtorn, rabarber eller andet til netop deres snaps?

4 gode råd fra snapsekenderen

- Brug altid vodka til din snaps.
- Husk at ilt din snaps med cirka 3 dages mellemrum imens den trækker.
- Tilpas din opskrift efter det *du* kan lide, tilføj mere eller mindre sukker, etc.
- Hjemmelavet snaps er nemmere og sjovere end det, du køber.



Aftenens deltagere





Sigfred fortæller og inspirere



Sild og porsésnaps



Smørrebrød og perikonsnaps



Ost og rønnebær snaps



Kaffe og snaps af valnød



Kaffe og snaps af aronia