

På jagt i klitterne efter havtorn.

En aften så vi en udsendelse i TV om Henny Mortensen, som er kromutter på Stenbjerg Kro. Gæsterne på kroen kan ikke bare gå ture i den vilde natur ved Vesterhavet, de kan også smage på den. Hun høster bl. a. de små orange bær, havtorn. Af dem laver hun havtornegele og saft, som er populær blandt kroens gæster. Hun bruger den også i madlavningen. Havntornesaft i rødkålsalaten, det skulle smage hamrende godt.

Her søndag den 22.9.2013 var bærene modne, så hunden kom i snor, og vi begav os op i klitterne for at plukke havtorn. Vi kan anbefale at tage handsker på, når der skal plukkes, for der er mange pikke på grenene, og de stikker. Vi har puttet bærene i fryseren og skal så prøve at lave havntornegele og snaps, når vi får tid. Nu er der høstet.

Den friske let syrlige smag i havtorn er generelt god som modvægt til kød, fløderetter og sødt. Bæret kan desuden anvendes sammen, i eller til, et hav af andre lækre sager så som gryderetter, kager, på yogurt, flødesovs, fiskeretter, ja muligheder er uendelige.

Opskrift på snaps:

300 g havtorn

70 cl Brøndum snaps klar

evt. 1-2 spsk. Akaciehonning

Læg havntornefrugterne i fryseren natten over. Kom dem i en flaske og hæld 1 spsk. honning og snaps over. Lad havtornesnapsen trække 5-6 måneder på et mørkt og meget køligt sted evt. i køleskab. Snapsen kan risikere at gære ved for høj temperatur og for mange bær.

Filtrer snapsen grundigt 3-4 gange, da den danner meget bundfald. Smag evt. til med lidt ekstra honning, hvis snapsen ønskes sødere, eller hvis den er blevet for syrlig og mangler afrunding.

Snapsen kan drikkes umiddelbart efter.

SKÅL

Havtornemarmelade:

1800 g havtorn

1000 g syltesukker

Bærene skylles og blendes til passende konsistens.

Efterfølgende koges massen ca. 10 min. med syltesukkeret.

Den friske marmelade hældes på rene skoldede glas, som lukkes til med det samme.

Opbevares i køleskab.

Havtornesaft:

1000 g havtorn

400 g sukker

1 L vand

Havtorn og vand koges i ca. 5 min. Saften hældes efterfølgende igennem en si.

Derefter koges saften op med sukkeret, til den har den ønskede konsistens.

Saften kommes på flaske og køles ned.

VELBEKOMME

Lilly og Per

(Stranden 125)