



Havtorn

Havtorn er, efter min mening, den mest eksotisk smagende frugt, vi har! Bærret er lysende orange-gult, og smagen minder utrolig meget om syrlig passionsfrugt, dog med en anelse fækale toner, der kan minde lidt om den sydøstasiatiske frugt durian.

Selve havtornen er en smuk plante med smalle sølvglinsende, mandelformede blade. Busken bliver 2-3 meter høj og danner ofte store krat med sine rodskud.

Havtorn er nøjsom og trives storartet med blæst, havgus og sandet jord. Den gror vildt over hele landet ved klitter, nåleskov, parker, grøftkanter og haver. Den kan købes hos de fleste planteskoler, men husk, at der skal være en hun- og en hanplante i bedet, før de kan sætte frugt.

Havtorn høstes i september. Frugterne er ekstremt vitaminrige. De har en markant syrlig smag, som mildner efter nedfrysning. Frugterne er ikke nemme at høste. Har man endelig, efter først at have forceret de mange og meget lange og skarpe torne, fået fat om frugterne, sker det desværre ofte, at de splatter ud mellem fingrene.

Der er derfor kun 2 måder at høste dem på:

Olivenhøstmetoden:

Bred et stort klæde ud under havtornen og rusk i grenene med arbejdshandsker på, til frugterne falder af.

Den invaliderende (anbefales kun ved egne planter):

Klip frugtrige grene af og kom dem i fryseren en times tid, herefter er frugterne frosset hårde og kan nemt bankes af grenen.

Snaps på havtorn

300 g havtorn

70 cl Brøndums Snaps Klar

evt. 1-2 spsk akaciehonning

Læg havtornfrugterne i fryseren natten over.

Kom dem i en flaske og hæld 1 spsk honning og snaps over.

Lad havtornsnapsen trække i 5-6 måneder på et mørk og meget køligt sted og evt. i køleskab. Snapsen kan risikere at gære ved for høj temperatur og for mange bær.

Filtrer snapsen grundigt gerne 3-4 gange, da der dannes 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.