

# Bjeshk

*...for begyndere*



***En kort introduktion til produktion af hjemmelavet bjesk af:  
Naturvejleder Bo Storm, Park & Vej i Frederikshavn Kommune***

# Indledning

En tur i naturen er altid spændende, og jagten på bjeskplanter og urter, er noget der både giver motion, frisk luft og en masse viden om den vilde flora i vores dejlige natur.

Menneskene har siden brændevinen blev opdaget, drukket den med velbehag - måske endda for meget til tider - sunget om den og lovprist dens virkning på sjæl og krop.

Brændevinen, tilsat urter, er blevet brugt som medicin i en tid, hvor syntetisk fremstillet medicin ikke fandtes. I denne lille folder vil jeg gerne hjælpe dig med at fremstille din egen "medicin". Samtidig kan du også få nogle gode oplevelser ude i naturen.

Sidst, men ikke mindst, er det at lave sin egen bjesk jo også forbundet med en masse hyggelige timer, både før, under og efter fremstillingen. Når der skal smages eller serveres til en god frokost, eller en aften, hvor vinden huler om hushjørnerne eller regnen slår på ruden, så kan du finde din bjeskflaske frem og lade tankerne gå tilbage, til da du gik og ledte efter planterne.



*Bjesk er et hyggeligt indslag på en tur i det grønne.*

## Hvordan starter du

*Start i det små og find en god bog om bjesk, så du bl.a. undgår at bruge de giftige urter.*

Det gælder om at starte i det små. Alt for mange breder sig over mange forskellige bjeske på én gang og ender med at stoppe igen, fordi det bliver for uoverskueligt.

Du skal anskaffe dig en god bog om vilde blomster, og en om kryddersnapse eller bjesk. Der findes mange forskellige på markedet. Her må du prøve dig lidt frem og se, hvilken én du synes fungerer bedst for dig.

Et godt råd er at holde sig til de kendte blomster i begyndelsen, for at undgå at bruge nogle af de giftige planter, som du absolut ikke skal lave bjesk af. Her er bjesk-bøgerne også nyttige, da du kan læse om de giftige planter.

Det er også vigtigt at kende tidspunktet på året for indsamling af de forskellige bjeskplanter. Om vinteren er det ikke blomster men mange af vores vilde bær, der skal samles. På side 6-7 finder du en lille oversigt over indsamlingstidspunkter, og kig ellers i bøgerne.

Tag eventuelt med på en af de bjeskture, der findes i lokalområdet med en Naturvejleder. Her kan du finde inspiration og få lov til at smage en bjesk eller to, hvis du ikke har prøvet det før.

## Hvad skal jeg bruge

Det gode ved at lave bjesk er, at du ikke skal bruge en hel masse.

En flaske vodka eller klar Brøndum og et syltetøjsglas er nok. En kurv til at bære de urter eller blomster du finder, er god at have med sig. Det gør det hyggeligere og nemmere at have sine ting i en kurv.

*En flaske vodka eller klar Brøndum, et syltetøjsglas og en kurv til indsamling. Så er du igang!*



Manila-mærker eller labels, så du kan skrive hvad du har fundet hvor og hvornår, er også gode at anskaffe sig. Der er ikke noget mere ærgerligt end at skulle smage på noget, uden at vide hvad det er, du drikker. Tænk hvis du skulle have lyst til at lave den igen, og ikke kan huske, hvad det er.

## Hvordan gør jeg

Du finder f.eks. en håndfuld røllikeblomster. Tager dem med hjem, skyller dem, og lader dem ligge lidt, så vandet kan løbe væk. Derefter kommer du dem ned i et syltetøjsglas, og hælder vodkaen eller den klare Brøndum over, så det dækker blomsterne. Væsken skal nu for røllikes vedkommende trække mindst fem dage, men helst ikke meget mere.



*Røllikeblomster (fra [www.biopix.dk](http://www.biopix.dk)).*

Så tager du et kaffefilter og hælder væsken derigennem ned i en flaske. Væsken kaldes essens og er grundsubstansen i enhver bjesk. Selve essensen er meget stærk, så den skal fortyndes.

Du tager nu en ny flaske og starter med blandingsforholdet; 1 del essens til 4 eller 5 dele vodka eller Brøndum. Så skal du smage. Er den for stærk skal der mere alkohol i, er den for

svag, så skal der tilsættes mere essens og så videre. Her kommer din egen personlige smag ind. Der er ingen facitliste på det punkt, det er helt op til dig selv.

Bjesk kan sødes med sukker eller honning, og det er klogt at prøve sig frem. Honning er fx meget stærk og skal lunes lidt på en radiator, inden det kan bruges. Sukker er nemt, men det er nemmest at lave en sukkerlage først, som du så kan bruge lidt ad gangen, indtil du synes smagen er god.

## Lagring

Når din bjesk er smagt til, skal den stå mindst 2 til 3 uger, inden den er færdigmodnet. Det kan sagtens være, den har modnet så meget, at den smager helt anderledes end første gang. Så du er nødt til at smage på den, inden du serverer den for dine gæster.



*Essensen skal blandes op, så du selv syntes, at der er balance i smagen.*

*Bjesken skal lagre i 2 til 3 uger, før den er modnet helt færdig. Så skal der smages.*

## Opbevaring

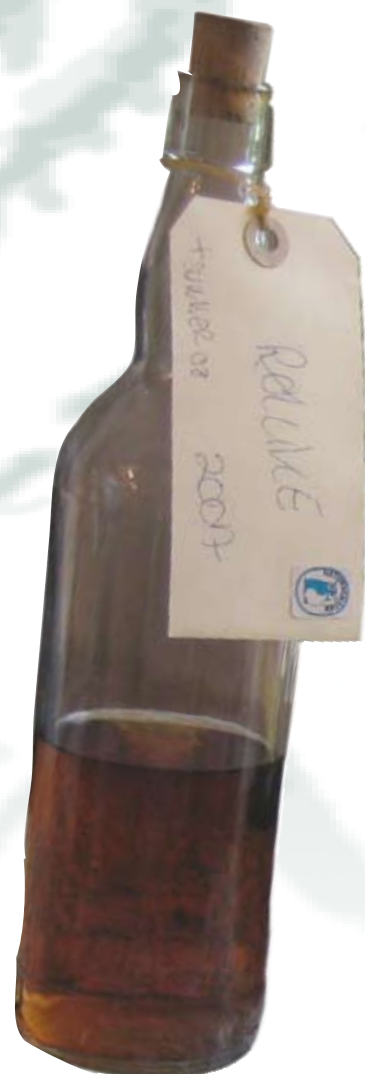
Den færdige bjesk er nu engang smukkest at opbevare i en flot flaske.



*Flotte glas er prikken over i'et.*

Der findes et utal af anderledes flasker, som du kan finde på kræmmermarkeder eller de mange loppemarkeder rundt omkring, og det gør da ikke fremstillingen af bjesk mindre spændende at finde sjove og gamle flasker på markeder.

Glas til at drikke bjesken af, er også sjove at finde, for bjesk skal nu engang drikkes af et rigtigt glas eller et bæger, som kan købes i mange forskellige forretninger.



# Hvor finder jeg urter og blomster?

Her er nogle gode steder at finde blomster og urter i Frederikshavn Kommune:

## Katsig Bakker:

Røllike, blodrod, enebær, revlinge, blåbær, lyng, pil.

## Åsted Ådal:

Røllike, blodrod, kvan, lyng, pil.

## Nymølle Bæk:

Kvan, ene, blodrod, røllike, tjørn, pil.

## Professorens Plantage:

Lyng, ene, røllike, marehalm, tjørn, pil.

## Jerup Strand og Voerså strand:

Strandmalurt

Der findes mange flere steder i kommunen, men disse er sikre steder alt afhængig af årstiden. På side 6-7 finder du en oversigt over, hvornår de forskellige typer urter og blomster skal indsamles.

## Held og lykke med din bjesk

Til slut vil jeg kun sige held og lykke med fremstillingen og oplevelserne i naturen.

Du er altid velkommen til at ringe eller skrive til mig, hvis du har nogle spørgsmål. Telefonnummer og e-mailadresse finder du på bagsiden af denne folder.



*Rejnfan - tag blade i maj/juni  
- blomster i august/september*



Her finder du også adressen til Park & Vejs hjemmeside, hvor du kan finde flere naturarrangementer og tilmelde dig Park & Vejs nyhedsbrev.

Vi afholder løbende arrangementer, som gør dig klogere på naturen omkring os.

## Hvornår finder du urter og blomster?

	Brombær	Blåbær	Enebær	Fuglekirsebær	Havtorn	Kamille	Kommen
APRIL							
MAJ							
JUNI						Blomst	
JULI		Bær				Blomst	Frø
AUGUST	Bær	Bær				Blomst	Frø
SEPTEMBER	Bær	Bær	Bær	Bær	Bær	Blomst	Frø
OKTOBER			Bær	Bær	Bær		

	Kørvel	Revling	Kvan	Mælkebøtte	Malurt	Kodriver
APRIL		Blomst				
MAJ		Blomst		Blomst		Blomst
JUNI	Blade	Blomst	Blade	Blomst		Blomst
JULI	Blade	Bær	Blade	Blomst	Blade	
AUGUST	Bladfrø	Bær	Frø		Blomst	
SEPTEMBER	Frø	Bær	Frørod		Blomst	
OKTOBER			Rod			

## Hvornår finder du urter og blomster?

	Skovjordsbær	Kirsebær	Skovmærke	Rose	Perikum	Porse	Rejnfan
APRIL			Friske skud				
MAJ			Friske skud			Bladeskud	Blade
JUNI			Friske skud			Bladeskud	Blade
JULI	Bær				Blomst		
AUGUST	Bær	Bær			Blomst		Blomst
SEPTEMBER	Bær	Bær		Bær	Blomst		Blomst
OKTOBER				Bær			

	Røn	Røllike	Slåen	Solbær	Tormentil	Kalmus
APRIL						Rod
MAJ	Blomst			Blade		Rod
JUNI	Blomst	Blomst			Rod	
JULI		Blomst			Rod	
AUGUST		Blomst		Bær		
SEPTEMBER	Bær	Blomst	Bær	Bær		Rod
OKTOBER	Bær		Bær			Rod

# Kontaktinformation

Har du spørgsmål, eller er du bare nysgerrig, så kontakt:



**Naturvejleder Bo Storm**

Ring **9845 6322** eller **2948 6001**  
eller på e-mail: [bost@frederikshavn.dk](mailto:bost@frederikshavn.dk)

**Du finder os her:**

Park og Vej  
Knivholtvej 15  
9900 Frederikshavn

[www.frederikshavn.dk](http://www.frederikshavn.dk)



## **Vidste du at...**

*Naturvejlederen er ansat i Park & Vej - en underafdeling af Teknisk Forvaltning i Frederikshavn Kommune.*

*Vi har ansvar for drift og udvikling af de kommunale skove, grønne områder, veje og øvrig infrastruktur.*

*Læs mere på:*

**[www.frederikshavn.dk](http://www.frederikshavn.dk)**

*- hvor du finder flere arrangementer og kan tilmelde dig vores **nyhedsbrev**.*

*Katsig Bakker er bare én af de naturperler, som Park & Vejforsyningen har ansvar for.*

FREDERIKSHAVN KOMMUNE

