

Det einer seg

DET ER RIKELIG MED EINER I NORGE, OG BÆRENE SMAKER AV HØST OG MØRKETID. PLUKK FRISKE EINERBÆR TIL BRUK OM HØSTEN OG LITT EKSTRA TIL VINTER FORRÅD.

TEKST, FOTO OG ARRANGEMENT LENE WESTERHAUG / NADIN MARTINUZZI / KRAFT BYRÅ

EINER ER EN EVIGGRØNN bartrebusk med tynne, spisse og grågrønne nåler. Busken har små gule blomster om våren og blågrå faste bær om høsten. Einerbær er egentlig en toårig kongle, som er grønn det første året og modnes og blir blå året etter. Vi bruker kun de blå bærene, de grønne smaker terpentin. Einer er vanlig over hele landet og vokser opp til 1700 meter over havet. Skal du plukke av skogens skattkammer langs kysten, bør du vurdere hansker, nålene er nemlig hardere og mer stikkende her enn til fjells. Du kan også kjøpe tørkede einerbær i butikken.

ETERISKE OLJER av einer og einerbær har blant annet antiseptiske og urindrivende egenskaper. I tillegg gir de bedre appetitt og fordøyelse. Oljen kan imidlertid virke sterkt irriterende på hud og slimhinner.

SIDEN HOVEDBESTANDELEN i genever er einerbær, fikk drikken navnet genever som betyr einerbær på nederlandsk. En nederlandsk doktor fikk, trolig noe feilaktig, æren for å ha oppfunnet den populære drikken på slutten av 1500-tallet. Doktoren hadde nemlig den edle hensikt å lage et uttrekk av einerbær for å kurere nyresykdommer. Men allerede i 1655 var kommersiell produksjon i gang, dog med et helt annet øyemed. Til England kom geneveren på midten av 1600-tallet og navnet gikk via geneva til gin. Med utgangspunkt i både gin og genever drister vi oss til å lage vår egen snaps på einerbær.

FRISK ELLER TØRKET kan einerbær brukes i en rekke matretter. Einer har en urnorsk smak, som passer spesielt godt til høstens viltretter samt til graving og røyking av kjøtt og fisk. Bærene går også godt i geleer, pateer og posteier, og til te og dram.



EINERBÆRSNAPS

1 flaske nøytralt brennevin
2 ss friske einerbær
1 ss friske tyttebær
1 ss korianderfrø
1 ss karve
en kvist lyng
1 ss brunt sukker

Ha alle ingrediensene i en glassflaske med lokk og la det trekke 2-3 måneder. Det trenger ikke stå mørkt, plasser gjerne den dekorative flasken i et vindu med mye lys. Snapsen er god som alternativ til akevitt, eller som varmende styrkedrikk på jakt, ski- eller skogstur.



VILTSAUS

6 dl viltkraft av rypeskrog eller viltbein
4 dl kremfløte
1 ss brunt sukker
3 ss rødvinseddik
1 ss rognebærgelé
portvin eller madeira
viltkrydder
salt

Smelt sukker i en jerngryte, ha i eddiken og fres av. Tilsett kraft og kok inn/reduser til det halve, ha i kremfløte og la det tykne. Rør inn rognebærgelé og smak til med hetvin, viltkrydder og salt. La sausen trekke i noen minutter. Er den for tynn bør den jevnes før servering.





EINERBÆRSILD

- 3 utvannete kryddersildfileter
- 1 liten rødløk
- 1 ½ dl hvitvinseddik
- 2 dl vann
- 2 dl sukker
- 2 ss friske einerbær
- 5 allehåndekorn
- 2 små laurbærblad

Kok opp eddik, vann, sukker, laurbærblad, einerbær og allehåndekorn og avkjøl. Skjær filetene i pene biter og løken i skiver. Legg sild og løk lagvis i et glass og hell den kalde laken over. Sett silden i kjøleskapet og la den stå i 2-3 dager før servering.



EPLEGELÉ MED EINERBÆR

- 2 kg epler
- 5 dl vann
- 4 ss friske einerbær
- 800 g sukker per liter saft

Vask og rens eplene, de trenger ikke skrelles. Del eplene i biter og kok dem sakte opp med vann. Frukten må ikke koke så lenge at den går i stykker og blir most, da vil saft og gelé bli uklare. Sil av saften, mål den opp og ha den i en stor kjele. Kok saften i 5 minutter. Rør inn sukkeret, litt av gangen, til det er oppløst. Tilsett einerbær og kok geleen uten å røre i 10-15 minutter.

Ta geléprøve ved å la litt gelé renne langsomt av en skje. Hvis det henger en dråpe igjen på skjeen, er geleen ferdig. Hvis den ikke er stiv nok, kokes den i nye 5 minutter. Løft deretter kjelen av platen og la den stå i 15 minutter. Ta bort skum og den tynne hinnen på overflaten. Fyll geleen på varme glass. Ha gjerne en skje i halve hermetiske pærer eller bruk geleen alene som tilbehør til viltretter.



EINERBÆRSIRUP

- 1 kg einerbær
- sukker

Ha einerbærene i en kjele av rustfritt stål. Hell over vann til bærene er dekket. La det småkoke i 4 timer. Sil av væsken og ta vare på den. Ha nytt vann over bærene til det dekker og kok dem i nye 4 timer. Ha avkoket i en kjele og tilsett 1 dl sukker per liter væske. Kok inn til det får en sirupaktig konsistens. Sirupen kan brukes som smakstilsetning i sauser og gryter eller på iskrem og desserter.

VILTKRYDDER

3 ss einerbær
2 ss timian
1 ss rosmarin
2 ss hel pepper
1 kanelstang
3 fedd hvitløk
2 ss revet appelsinskall,
kun det oransje

Knus først kanelstangen i en morter, tilsett det øvrige krydderet og knus det godt. Ha i hvitløk og appelsinskall og mos det godt sammen. Oppbevar blandingen kjølig. Brukes som smakstilsetning i viltsaus, gryter osv.

