

Botanisk Snapse-Sang.

-eller når vegetations-analysen bliver spirituel-

Limfjordegnens Friluftslaug er af og til rundt omkring spirituelle emner, især på vores ture ved start og slut. Lad os besyng det på melodien:

"*I en kælder sort som kul*" – eller i december bedre: "*Højt fra træets grønne top*". Til sommerture kan til nød anvendes. "*Se dig ud en sommerdag*".

1)Egnens flora er så rig,
blomsterne så kønne.
Svampe kanter skovens sti,
rart er alt det grønne.
Men til hverdag og til fest
huer os nu allerbedst:
Botanikkens charme,
snapsens glød og varme.

2)Solanum er grundsubstans
til at skabe drikken.
Spritten fås ved destillans –
klukkeflaskens hikken –
til en lyd af "Dire Straits"
heavy-metal guitar raids.
Vid nu at Mark Knopfler
rimer på kartofler.

3)Man kan putte planter ned
i en egnet væske.
Den ved given lejlighed
skal vor gane læske.
Skænk nu op med runden hånd,
der skal smøres stemmebånd.
Glassene skal fyldes,
snapseplanter hyldes.

4)Sødt den sorte Empetrum
skal vor smagsløg stemme.
Hedens duft og himmelrum
har den i sit gemme.
Drik du, som har revling kær,
tøm dit glas og husk især:
Snapsen har med rødme
eftersommersødme.

5)Achillea har en hæl:
Bitter – det er smagen.
Den kan næsten være fæl,
særlig først på dagen.
Efter megen røllike
trænger man til øl – ikke???

6)Tormentilen har sin rod
i de grønne enge.
Farven er som ædelt blod,
smagen holder længe –
man fornemmer klart i flæng
biens summen over eng.
Gode gamle Drachmann
blod-rods snapsen drak han!

7)Stranden gi'r os malurts-snaps
karsk og barsk på ganen.
Det er skønt at sige: "HAPS"
når man er i vanen.
Så'n en Artemisia
bli'r du ikke hidsig af –
nej - med hav i minde
får du ro i sinde.

8)Ræverøde rønnebær
er skam ikke sure.
Smagen fin og farven skær
lis'som guld det pure.
Sorbus aucuparia
er skam ingen "paria".
Den er skovens gave
til vor snapsehøve.

9)Snerren i sin gule dragt
pryder mange skrænter.
Den i solens strålepragt
sin aroma henter.
Plantens duft af kumarol
passer fint til alkohol.
Den gi'r snerredrammen
smag af fryd og gammen.

10)Kvanen – Archangelica –
himmelsk navnet lyder.
Såre jordisk er dens smag,
når dens snaps man nyder.
Minder dig om lægekunst,
hjerte-smerte, elskovsgunst.
Hede, stærke drifter
kvanens smag fremvifter.

11)Perikum'ens vejkantsguld
gemmer morgengyset.
Farven er så lunefuld,
blegner let i lyset.
Drik den mens den end er rød
-mens den endnu har sin lød
og før "spirikum'en"
undflyr perikum'en.

12)Porsesnaps er god og ram –
moseulmets perle.
Den er ikke sød og tam,
men har snert og ferle.
Slig en ful og farlig drik
fyldt med mosedramatik.
Lis'så brun i tonen
brygger mosekonen.

13)Gulaks giver græsmark glød
gyldent græsset gynger.
Solen giver den sin glød,
medens lærken synger.
Gamle dages høstfolk tit
kom et tot i akvavit,
det gav lyst i kødet,
uro ned i skødet.

14)Hyldeblomst og ingefær
bruges gerne sammen.
Gør en "Brøndum" mere værd,
det gi'r smag til drammen.
Farven er nok lidt til grin
-minder mest om mor'nurin.
Smagen vækker minder
om de milde kvinder.

15) Slåenbusken stikker slem
når du bærret plukker.
"Snerpe"-smagen fjernes nemt:
Brug kun frost – ej sukker.
Snapsen får en anden glød
farven bliver dygtig rød.
Smagen ta'r forandring
-bedst til Julevandring.

16)Lyng - Erica tetralix -
blomsterstand som klokker.
Smagen - minder om harpiks -
ved vor' fordom rokker.
Snapsen fremstår rå og ram,
???"Hvem vil ha' endnu en dram"??☹
- !!! -"hellere en bajer,
sådan som vi plejer"!!!☺.

17)Prøv engang en snaps med Dild
-frisk og aromatisk.
Snup den til "et styk' med sild"
eller andet'aquatisk.
Remouladen hjemmegjort?
-silden glider ned som smurt.
Anéthum fra haven
gør sig godt i maven.

18) Kan du li' en duft af hø
skal du bruge kvanen.
Skærmen med de mange frø
vederkvæger ganen.
Tradition af nordisk art:
Pigen bliver mindre sart,
når hun godt beruset
søger høduft-"suset".

19) Surbær-busk Aronia
find's i mange haver.
Høstes før dens frugter ska'
mætte fugle-maver.
Lagt i sprit en måneds tid
gi'r den Brøndum "gyldendt bid".
Godt vi fik den hentet
ind i sortimentet!

20) Vodka-træk på agern-nød
indtil vår er omme,
gi'r en dram så rund og blød
som en barne-numme'.
Hvis du helst for "Bjesk" er fri,
så kom blot en sveske i.
Det vil runde smagen
når cognac er sagen.

21) Tormentil og Myrica,
perikum og snerre,
malurt, kvan, Achillea,
revling, røn med flere
-er en såre smuk buket,
prøv den til en frokost-ret.
Og de gør den kære,
danske flora ære.

22) Danmarks flora er så rig,
rummer arter skønne.
Hede, strandeng, skov og sti
engene de grønne.
Bidrag gi'r de hver især,
planter findes hist og her,
som med smag og varme
giver snapsen charme.