

## *Falubrännvin – populärt för finsmakare*

Falubrännvin är en gammal svensk dryck, som i början av 1800-talet skapades av systrarna Sofia och Sara Bovin i Falun. De tog kryddblandningen från bakkbordet.

De var trötta på den det traditionella brännvinet, som bara var starkt och hade en stark bismak av finkel. Därför tillverkade de denna dryck, som var både stark och smakade gott.

Drycken fick namnet Falubrännvin och blev snabbt mycket populärt hos de förmögna borgarna i Falun, som ofta bjöd sina gäster på detta söta starka brännvin.

På grund av sin religiösa tro emigrerade Sofia och Sara Bovin senare till Nordamerika. De tog också med sig receptet.

Därmed skulle hemligheten med denna dryck vara förlorad på andra sidan Atlanten om inte specerihandlaren Gustaf Litström från Falun, genom kontakter, lyckades få tag på receptet och på nytt inledde tillverkningen. Det blev en mycket populär dryck.

Falubrännvin innehåller brännvin som kryddats med pomeransskal, anis, fänkål, kummin, citronolja och socker.

I dag har intresset ökat för Falubrännvin. Här presenterar vi ett recept på pomeransbrännvin.

### **Falubrännvin**

Ta en flaska (70 cl) okryddad vodka eller brännvin och häll över i en större butelj på 1 liter (alternativt häll över 20 cl i en annan flaska). Tillsätt en tesked hel fänkål, en tesked hel kummin, en halv stjärnanis, en påse pomeransskal, som bryts i mindre bitar. Låt stå i cirka fyra till fem dagar. Omskakas ibland. Blandningen får därmed en gul färg.

### **Till finishen:**

Filtrera brännvinet, tillsätt cirka 1 dl socker. Skaka blandningen i fem minuter tills sockret lösts upp. Filtrera igen. Tillsätt nu ytterligare brännvin efter smak. Avsmaka till blandningen känns bra. Kryddorna ska ha en balans mellan styrka och socker. Det kan vara bra att ha ytterligare vodka till hands – förutom den del som fanns ifrån början. När det känns gott ska man tillsätta saften av en halv citron samt 4 cl whisky.

Falubrännvin bör drickas iskallt som aperitif före maten. I Falun kallades detta att man inledde maten med brännvinsbord.