

Följande skrevs på den gamla goda tiden, när dylikt göromål var förbjuden enligt svensk lag. Numera är det ju tillåtet att vara "kriminell". För att påminna om den tiden så har jag låtit texten förbli orörd.

Kalles maskrosvin

Vinum taraxacumiense (maskrosvin)

När den mörka årstiden drabbar oss är ett glas hemmagjort maskrosvin per dag ett livselixir. Man mår garanterat bra av detta och det smakar underbart gott. Att man gjort det själv är inte minst viktigt. Men, eftersom det är förbjudet att göra vin på blommor i Sverige så beskriver jag här nedan hur jag skulle göra om det var tillåtet. Det kan kanske vara intressant för dig att veta hur du kunde göra, om det var tillåtet alltså.

Det här beskrivna vinet håller ca 19-20 procent alkoholhalt, men det är inte meningen att man ska dricka sig berusad (även om det ibland kan vara lätt gjort).

I Sverige formligen exploderar maskrosorna på våren och det är bara några få dagar per år som möjligheten finns att plocka dessa fullt utslagna gula ögonfröjder.

Ingredienser till	6 liter maskrosblomblad (BARA de gula blombladen = ca 800 blommor)
ca 27 liter vin:	9 kg strösocker
	5 stora citroner
	10 stora apelsiner
	350 g bakjäst
	Vatten

Det finns flera metoder att göra ett bra vin, men så här skulle jag göra (en detaljerad beskrivning):

En solig förmiddag på våren när maskrosorna står i full blom, tvättar jag mina händer noga, tar fram en 10 liters kastrull och ett kärl/hink att plocka maskrosblommor i. Utan en tråd på kroppen går jag ut på maskrosängen, ställer kärlet mitt i blomsterprakten och fyller det med fullt utslagna stora blommor. Med ena handen håller jag i stjälken medan jag mellan den andra handens pek- och långfinger (som en klyka) rycker av blomman.

Jag plockar inte mer än ca 150 blommor per gång, därför att blomman kommer att dra ihop sig och det blir svårare att frilägga de gula blombladen efter en kort tid.

Sedan sätter jag mig på en filt i blomsterprakten och frilägger de gula blombladen som jag lägger i 10-liters kastrullen. Man kommer mycket snart på tekniken att "gröpa" ur de gula bladen ur blomman med tumnageln, från mitten och utåt. Det är mycket viktigt att inget grönt hamnar i kastrullen, då kan vinet bli beskt. Skaka ur ev småkryp ur blommorna och kolla ibland i kastrullen, småkryp som du missat klättrar snart upp på blombergets topp.

När kärlet är tomt är det dags för nästa plockomgång med 150 blommor till (det blir ca 6 vändor, som verkligen behövs eftersom man behöver röra på sig, det kan ta ca 4 timmar att "snoppa" ur dessa blommor).

När kastrullen är över halvfull (ca 6 liter, packa ej) är det dags att fylla den med kallt friskt vatten (helst källvatten, med kranvatten får duga i nödfall), ca 8 liter, som sedan skall kokas upp.

Under tiden kastrullen värms upp förbereder jag damejeannen. Jag använder en 30 liters plasttunna med heltäckande tättslutande lock och med jäsrör med vattenlås i locket. Dessa finns vanligtvis hos färghandlare eller stormarknader och är mycket lämpliga, eftersom de är lätta att göra rent efteråt. De är vanligtvis försedda med litergradering på utsidan.

Jag tvättar noga apelsinerna och citronerna i ca 50 gradigt rinnande vatten (så varmt som mina händer tål, vilket man alltid ska göra med frukt och grönsaker för att minska på ev bekämpningsmedelsrester). Sedan skalar jag frukten med en potatisskalare och låter de tunna skalerna falla i plasttunnan. Därefter tar jag bort det vita som var under skalet och kasserar det. Själva frukten kramar jag ur i tunnan och släpper därefter ner även det sönderkramade fruktköttet (tar först bort alla kärnor). När vattnet med blommorna har kokat upp (rör ner blommorna ibland under uppkoket) så hälls det via ett durkslag ner i tunnan (som tål värme).

Häll tillbaka de blomblad som hamnat i durkslaget, fyll en ny omgång med vatten i kastrullen och koka igen. Efter 2:a ihällningen av det varma blomvattnet i tunnan tillsätter jag allt socker och rör om tills det har smält.

Blommorna kokas en tredje gång och avsilas i tunnan, varefter de hälls på komposten. Totalt skall det då vara ca 25-27 liter i tunnan (häll annars i kallt vatten till ca 26 liter).

Nu ska tunnan kallna (till under 30 grader) varefter jag tillsätter jästen, som jag löst upp i 0,5 liter ca 30 gradigt vatten.

På med locket, i med jäsröret och fyll på med vatten i vattenlåset. Tunnan ska stå i normal rumstemperatur.

Jäsningen börjar bums eller inom några timmar och det är inte ovanligt att det i början flödar över i jäsröret (det kan vara lämpligt att låta tunnan stå i badkaret det första dygnet). Det är ingen fara, inom något dygn stabiliseras jäsningen till ett behagligt kluckande (fyll på vattenlåset vid behov).

Jäsningen kan ta 4-6 veckor (eller mer).

Låt tunnan stå ytterligare 2-3 månader, sedan jäsningen upphört. Dels sjunker ev grums till botten och vinet mognar. Fyll på vatten i jäsröret vid behov, det får aldrig bli tomt.

Nu är det dags att med en hävert tanka över på flaskor, som måste vara noggrant rengjorda (att efterskölja dem med en skvätt Absolut för att döda ev bakterier är inte fel). Man kan filtrera vinet via ett Melittafilter vid tappningen på flaskor (jag brukar vara försiktig så inte hävertens slang når botten i tunnan, där allt grums ligger, vid urtappningen, och skippar melittafiltret). Korka igen flaskorna med riktiga korkar (kapsyler om man använder 60 cl ölfaskor). Använd korkningsverktyg eller kapsylpåsättare (finns hos välsorterade färghandlare eller varuhus).

Nu ska vinet mogna i flaskorna minst ett år i mörkt svalt rum, t ex jordkällare (det är det besvärligaste, jag kan slå vad om att du inte skulle låta alla flaskor få detta "sabbatsår" - men sen.....)

Verkar det jobbigt? När du smakat den första flaskans innehåll kommer du att ångra att du inte gjorde 2 tunnor. Totalt ska du räkna med en heldags jobb, säg 8-10 timmar för ca 27 liter utsökt vin, vilket motsvarar ca 35 helfaskor. Om ett så fint kvalitetsvin skulle säljas på systemet så vore kostnaden minst 100:- per flaska. Du har alltså på en arbetsdag producerat en vara värd ca 3.500:- till en kostnad av ca 350:- (första året) + arbetet, en ganska lönsam dag, eller hur?

Om du kan engagera hela familjen eller dina vänner/bekanta i ovanstående göromål så är det naturligtvis roligare och enklare (alla behöver ju inte vara nakna vid blomplockningen).

Givetvis skulle jag göra ett par av ovanstående satser varje år, så att det aldrig tar slut i vinkällaren.

Men - det finns bara ett problem - tyvärr, man får inte göra detta vin!

Kalle Hellberg
1981