



Du skal bruge:

- En krukke med låg – [en romtopf](#) eller [en gærkrukke](#).

Et sylteglas er mindre egnet, da lyset vil kunne påvirke frugten, med mindre glasset står i en mørkt rum.

Størrelsen på krukken skal afstemmes med mængden af frugt som skal bruges, typisk er en 3 liters krukke passende.

- Rom af god kvalitet, med mindst 54% alkohol – gerne 70%.

Er alkoholprocenten for lav, vil blandingen kunne begynde at gære, hvilket ikke er ønskeligt.

- Sukker af god kvalitet.
- Bær og frugt - fra baghaven, naboen eller supermarkedet.

Fremgangsmåde:

Krukken rengøres grundigt – skoldes eller koges i vandbad.

De første bær som modner er typisk jordbær. En portion bær uden stilke rengøres og lægges i krukken. Tilsæt en suktermængde svarende til cirka halvdelen af frugtens vægt – for syrlige frugter lidt mere.





Hæld nu rom over indtil bærrerne og sukkeret er vel dækket af rom, gerne med et par centimeter ekstra rom. Bruger man 250g jordbær vil der typisk skulle bruges ½ flaske rom.

Rør let i blandingen, læg låg på og placer krukken et mørkt og køligt sted.

Rør eventuelt i krukken af og til så sukkeret bliver opløst.

Når næste hold bær fra haven modnes, gentages proceduren. Mængden af rom som skal tilsættes vil være cirka 1 dl per 250g bær/frugt.

Dette forløb fortsætter gennem hele bær- og frugtsæsonen. Det sidste som tilsættes er typisk velmodnede blommer eller pærer skåret i mindre stykker og der tilsættes en ekstra portion rom.

Her er et forslag til en klassisk romtopf:

Periode	Bær og frugt	Sukker	Rom
Maj/Juni	250g jordbær	250g	3½ dl
Juni/Juli	500g sure kirsebær (med sten)	400g	2 dl
Juli/August	250g abrikoser og ferskner (skoldede, afskindede, udstenet og i kvarte)	250g	2 dl
August/September	250g blommer og mirabeller, 250g hindbær	250g	2 dl
September/Oktober	250g solbær, 250g pærer uden kerner	250g	2 dl
Oktober/November	(ingen frugt)		2 dl
November - Maj	Nyd den		





Senest 4 uger efter at sidste portion frugt er tilsat, tilsættes yderligere en portion rom.

Man skal vente mindst en måned efter at sidste portion frugt er tilsat inden man går ombord i herlighederne.

Brug absolut rene redskaber når du tager noget fra krukken og efterfyld eventuelt med rom så frugterne er dækket.

Brug altid kun bær og frugt som er uden fejl og uden tegn på råd.

Man kan ligeledes anvende tørret frugt – synes man at romtopfen bliver for væsket, kan man tørre bær og frugt i ovnen inden de lægges i krukken.

Væsken fra romtopfen er også velegnet som en likør, men husk altid at fylde efter med rom.

Man kan eventuelt krydre med vanilje, kanel, nelliker, ingefær, osv. - men gør dette med en mindre portion som tages fra til formålet.

