

Recept X-15 Lössnus

1. Börja med att sätta ugnen på 80-90 grader. Kontrollera för säkerhets skull temperaturen i ugnen med en termometer. Våra burkar och lock är certifierade för 120 graders värme. Lös sedan upp påse nr 1 (natriumklorid) med 1 liter varmt vatten. Häll detta i en hink tillsammans med tobaken. Blandas noga, helst med elvisp.
 2. Häll nu snusmassan i dom båda plastburkarna, platta till massan med en sked lagom hårt. Sätt på locken så dom blir helt tätslutande. Ställ in burkarna i ugnen på ett galler och låt stå i 24 timmar. Vispa och låt det sedan svalna.
 3. Lös upp påse nr 2 (natriumkarbonat) med 5 deciliter kallt vatten som du häller i hinken över det svalnande snuset. Blanda återigen med elvispen. Sedan skall massan tillbaka i plastburkarna igen, med locken helt tätslutande. Sätt nu in burkarna i ugnen en gång till i 12 timmar.
 4. Snus massan har nu varit i ugnen i 36 timmar och tages ut för att svalna. Denna process kan liknas vid en pastorisering.
 5. Nu skall snusmassan tillbaka i hinken en sista gång och du tillsätter påse nr 3 (glycerol) som du med hjälp av elvispen blandar väl. Om man vill smaksätta sitt lössnus med någon arom är det nu man skall blanda i detta och röra om ordentligt. Det är spännande att prova sig fram med olika smaker eftersom du då själv bestämmer hur just ditt snus skall smaka.
För att få snuset bakvänligt använd med fördel en hushållsassistent.
 6. Snuset är nu färdigt, men först efter 5-7 dagar i kyl har det fått sin fulla mognad och sin karakteristiska arom och smak.
- TIPS: När du skall använda elvispen är det lämpligt att vara under köksfläkten eller på balkongen då man redan på ett tidigt stadium kan känna doften av snus. Värmen kan variera i olika ugnar, då kan man ändra vattenmängden minimalt så att fuktigheten blir perfekt. Ställ alltid plastburkarna på ett galler i ugnen, då kan värmen cirkulera bättre.