

Boktips

Vill du läsa mer om snaps och hemkryddat finns många böcker med både prosa och recept. Ett par av dem är *Att krydda brännvin* av Gunnar Syrén och *Sannas likörbok* av Sanna Töringe och Anette Åberg. För husbehovsrecepten kan gott en bra grundkokbok som *Bonniers Stora Kokbok* ge en handfull recept och en bok som Steffo Törnqvists *Sprit* ger mer inspiration för den som vill läsa på om gubbarna som gett upphov till snapsarnas namn.

BJÖRKSNAPS

Tag björkens första späda blad, fyll en halvflaska, låt stå i 2–3 veckor. Sila av och späd enligt smak.

Ett par recept

”USKUEBA” (DVS. WHISKY MED SVENSKT UTTAL) ENLIGT KAJSÄ WARG:

1 flaska brännvin
3–4 g vardera av anis, fänkål, koriander, kanel, kardemumma
2–3 g vardera av muskotblomma, kryddnejlika, violrot, lakritsrot
1–2 g vardera av dill, isop
1 g saffran
50 g vardera av russin och dadlar el. fikon
Låt stå i 8 dagar, sila av, späd som önskat och drick till julmaten.

CITRONSNAPS

Skala av det gula på citronen, lägg i en burk (en stor Pucko-flaska är idealisk!) med sprit. Låt dra i 3–4 veckor. Sila av och späd enligt smak.

RYKTET GÅR

Mel: Helan går

Ryktet går, sjung hopp fallerallan lallanla
Ryktet går, sjung hopp fallerallan lej
Det sägs om oss som sitter här
att vi har alkoholbesvär,
Ryktet gåår
--- mellansup ---

Och ryktet talar sant!

MÅSEN

Mel: När månen vandrar

Det satt en mås på en klyvarbom,
och tom i krävan var kräket.
Och tungan lādde vd skeppar’ns gom
där han satt uti bleket
– Jag vill ha sill, hördes måsen rope
och skeppar’n svarte: Jag vill ha OP!
Om blott jag får, om blott jag får.

/ Örjan Westerlund, 4 juni 2001

RIFVAN – EN LITEN TALL

Mel: Vintern rasat

Fordom odlade man vindruvsranka
av vars frukt man gjorde ädelt vin.
Nu man pressar saften ur en planka
doftande av äkta terpentin.
Höj din bågare o broder yster
och låt svenska skogen glida kall
nerför strupen och om det sen lyster
låt oss supa opp en liten tall.

MERA BRÄNNVIN

Mel: Internationalen

Mera brännvin i glasen
Mera glas på vårt bord
Mera bord på kalaasens
Mer kalaas på vår jord
Mera jordar med måne
Mera månar i mars
Mera marscher till Skåååne
Mera Skåååne bevars, bevars, bevars!

*the Scent from Heaven Society
presenterar*

Kryddad Aquavitæ

9:e juni 2001 – mitt i hägg & syren

Provningsledare: Christer Hedwall, Mat & Malt

Läckö Slottsakvavit

Skåne Akvavit

OP Andersson

Tjällbergs Festbrännvin

Herrgårds Extra

Snapskryddningens grunder

Äktenskap önskas

Mat och dryck ska matchas med omsorg. Så också snaps med tillbehör. Även om koppleriarbetet kan vara en grannliga uppgift är det dock experimenterade som gäller. En bit på vägen kommer du med kännedom de kryddor som ingår i respektive snaps. Det är också bra att prova hur kryddorna ter sig ihop med kallskuret, sill eller sötsaker.

Genom att ge dig en del av den kunskapen vill vi få upp dina ögon: Snaps är inte bara brännvin! En nubbe förhöjer matupplevelsen och går dessutom utmärkt att krydda själv. Råvarorna är kryddor, brännvin, experimentlusta och tålmod!

Akvaviten

Inför denna provning har vi plockat ut några brännvinssorter som dels utmärker sig genom att karaktärerna skiljer och dels –för Skåne och OP – utmärker sig genom att karaktärerna liknar varandra.

Valet har fallit på att ha med allroundsnapsarna Skåne, OP och Läckö såväl som utstickarna Tällbergs och Herrgårds Extra.

På gott och ont är de senare avvikande i sin kryddning. Nyponkryddningen i Tällbergs ger t ex rysningar ihop med paté, medan den i sillsällskap bara blir en rysare.

Behövs speciella kryddor?

Att krydda sprit ställer samma krav som att krydda mat. Ju färskare kryddor desto bättre. Är kryddorna torkade tjänar de på stötas en aning i mortel, dels för att de finfördelas och dels för att smakämnen blottas.

Var bittar jag alla kryddor?

I myllan i ditt doftande kryddland finns de färska fina kryddorna. För asfaltsbarnen gäller snabbköpsfäriska kryddor som substitut. Nästan lika bra är annars att köpa torkade kryddor. Var dock noga med att de torkade kryddorna inte legat i öppnade förpackningar för länge. De eteriska oljorna dunstar snabbt. Därför kan frisk fänkål på någon månad övergå till en fadd smak av hö.

Att hitta de mer udda kryddorna kan kräva detektivarbete. De vanliga brödkryddorna – kummin, fänkål, anis – brukar matbutiken ha hemma. Däremot kan man gå bet när det gäller violrot, lakritsrot och isop. Då är ett besök i en välsorterad hälso-kostbutik att rekommendera. Där finns småpåsar med de mest udda växtdelar sorterade, torkade och klara.

Snapsarna

Läckö Slottsakvavit

Kryddor: Dill, kummin och malört.

Går bra till: Smörgåsbordet! Sill, kräftor, gravad och rökt lax, kallskuret

PASSAR TILL:

SMAKAR SOM DÖDEN IHOP MED:

Skåne Akvavit

Kryddor: Kummin, anis, fänkål.

Går bra till: Sill, gravad lax, kräftor, lagrad ost

PASSAR TILL:

SMAKAR SOM DÖDEN IHOP MED:

O.P. Andersson

Kryddor: Kummin, anis, fänkål.

Går bra till: Revbensspjäll, stark ost, rökt lax, sill

PASSAR TILL:

SMAKAR SOM DÖDEN IHOP MED:

Tällbergs Festbrännvin

Kryddor: Nypon med inslag av ingefära och pomerans.

Går bra till: Leverpastej, paté, småvarmt, kallskuret på smörgåsbordet

PASSAR TILL:

SMAKAR SOM DÖDEN IHOP MED:

Herrgårds Extra

Kryddor: Rönnbär, kummin, anis, fänkål, koriander. Spetsad med whisky och lagrad på sherryfat

Går bra till: Lax, färfiol, löjrom

PASSAR TILL:

SMAKAR SOM DÖDEN IHOP MED: