

Snapsprovning 4 dec. 2011

Marskens Sup
Löitens Mild Gourmet
Skansens Julsnaps
Aalborg Nordguld
Piratens Besk



Ett antal medlemmar från styrelsen samt programkommittén presenterade sin favorit av snaps med hjälp av ord och flaska. Varje presentation har sammanfattats nedan i den följd som de framfördes.



Sten Benje
Marskens Sup
500 ml, 40%
Finland
"Systemet" nr: 86088
Pris: 299 kr

Denna snaps/sup har komponerats av Carl Gustaf Mannerheim överbefälhavare i Finland under både första och andra världskriget samt president i Finland 1944-1946.

Snapsen tillkom cirka 1940 d.v.s. under kriget och blandningen var 1 liter akvavit + 2 cl torr vermouth + 1 cl gin och anledningen till snapsen var att täcka smaken på vanligt brännvin. Snapsen är färglös med mjuk kryddig smak.

klicka här för att se presentationen [TWS_Snaps](#) (spara eller välj slideshow för att köra presentationen).



Håkan Nilsson
Løitens Mild Gourmet
500 ml, 32%
Norge
"Systemet" nr: 21
Pris: 148 kr

Till årets snapsprovning valde jag Løitens Mild Gourmet. Viktigaste skälet till detta var att den är lite svagare än konventionell snaps, endast 32%. Jag och många med mig tycker att det är gott att ta sig en snaps till maten men tycker att det blir lite för mycket alkohol allt efter middagens gång. Många väljer då att dricka lättöl och undvika starköl till maten. Att dricka en något svagare snaps är ett gott alternativ till detta. Om man så önskar kan man ju alltid ta en extra snaps.

Jag tycker att Løitens Mild Gourmet river bra i strupen och smakar gott. Den är kryddad av kummin, stjärnanis och citron med en touche av dill. Att den dessutom är ekologisk, levereras i PET-flaska med 1kr retur, har nr 21 (oslagbart) i systemets förteckning och endast kostar 148kr för 50cl ser jag som extra plus i kanten. Løitens Mild Gourmet ingår i systembolaget standarsortiment.



Curt Högbom
Skansens Julsnaps
500 ml, 38%
Sverige
"Systemet" nr: 86622
Pris: 199 kr

Att sätta sig vid julbordet var årets högtidligaste stund i det gamla bondesamhället. Då åt man den finaste maten på hela året. Därför var det självklart att man också ansträngde sig för att göra särskilt goda snapskryddningar vid jul.

Traditionen att krydda snaps går i sin tur hundratals år tillbaka i tiden. Den har sina rötter i det svenska brännvinsbordet, som under 1800-talet utvecklades till dagens smörgårdsbord. Än idag finns nerskrivna snapsrecept från 1700-talet bevarade; bland annat komponerade Carl von Linné flera snapsrecept.

Årets julsnaps passar till inlagd sill och revbensspjäll, gärna ingefärsglaserade - men också till julchokladen.

Årets Julsnaps har en fyllig och aromatisk kryddighet av kummin, koriander och fänkål. Ingefära ger en frisk citruston och ett litet pepprigt sting. Tarragona bidrar med en fruktig avrundning och en vacker röd färgton. När ni strax smakar kommer ni också uppleva en lång och komplex eftersmak.



Patrik Berg
Aalborg Nordguld
700 ml, 40%
Danmark
"Systemet" nr: 89551
Pris: 309 kr

Desilleriet i Aalborg ägs av Pernod Richard och är beläget i staden Aalborg i Danmark. Dagens fabrik byggdes 1931. Historien börjar i mitten på 1800-talet där Isidor Henius, Anton Bröndum och Harald Jensen spelat en viktig roll för utvecklingen av Aalborgs Aquavit. Dessa tre herrar hade egna filosofier om hur Aquavit ska tillverkas och deras gemensamma kunskaper har borgat för att Aalborg har en räckvid av Aquaviter av hög kvalitet. Det finns 13 st olika varav Aalborg Taffel är framtagen av Isidor Henius. Både Harald Jensen och Anthon Bröndum har var sin Aquavit som är uppkallad efter dem.

Innehållet i Aalborg Nordguld har tagit miljontals år att framställa.

Genom att destillera drycken på bärnsten och låta den mogna på spanska sherryfat har man skapat en lyxig akvavit med en fullvuxen och rund smak.

Södra Östersjön har den förnämsta bärnstenförekomsten på vår jord. Bärnsten, även kallat Norden guld, är en ädelsten som bildades under äldre tertiärtid då delar av norra Europa var täckta av subtropiska skogar. För att kallas bärnsten måste stenarna vara minst 20 miljoner år gamla.

Bärnstenens aromer och oljor pressas fram under högt tryck och extrem hetta och ger Nordguld en fullvuxen smak med undertoner av kåda och lätt citrus.

Inslag av fänkål, kummin och dill ger en nyanserad lakritsaktig sötna och den något fruktiga eftersmaken kommer av lagringen på sherryfat, skeppade från Spanien till Aalborg.

Nordguld är med sin aromatiska smak, en mångsidig akvavit som passar lika bra till en välldagad måltid som att avnjutas allena eller som avec till kaffet.



Nils-Bertil Nilsson
Piratens Besk
700 ml, 32%
Sverige
"Systemet" nr: 254
Pris: 210 kr

Piratens Besk är framtagen till åminnelse av Fritiof Nilsson Piraten. Den enda kryddan är Malört, torkad sådan. Man använder i detta fall såväl stjälkar, blad som blommor. Ligger i sprit om 32 % alkoholhalt i ett dygn. Därefter silas drycken och är färdig att inmundigas. Serveras sval, 15-16 gr, ej kall då kryddsmaken förloras. Malört beskrivs första gången i ca 4000 år gamla skrifter från Egypten, och i romarriket för 2.500 år sedan. I forna tider här i Norden planterade man malörten vid ingången till bostaden då den höll häxor och annat ont borta.

Malört är en medicinalväxt som är giftig i större mängd, men medicin för magen i små doser. Den ansågs som botemedel mot mask i magen, positiv för matsmältningen och stimulerande för sexlivet(?). Ny forskning visar att bitterämnen stimulerar magsyra, saliv- och gallavsöndring och tarmarnas aktivitet.

En Besk före maten, i synnerhet kraftig mat, gör alltså inte ont!

Givetvis kan den avnjutas tillsammans med **Smörgås Piraten**: Två tunna skivor grovt bröd med kanterna bortskurna. På

den ena läggs en skiva mild ost som bestryks med senap. På den andra filéer av rökt ål vilka peppras; vitpeppar. Ställs i ugn om 200 gr. När osten börjar smälta är de klara.

Piraten sa följande om mat: *"Det är ingen synd att tycka om god mat. Den som kan glädjas åt naturens rika gåvor blir en harmonisk människa och Skaparen till behag."*

Jag är skåning till födsel och ohejdad vana och minns från min barn- och ungdom hur man vid gillen serverade gubbarna en Besk och en halv sockerbit direkt de kom. Damerna fick Sherry eller Portvin.

Den tidens fördrink. Bra aptitretare. Jag försäkrar!

Referat:
resp. presentatör

Foto & Layout: Sten Benje