

NUMMER 2, 2023

ät&drick!

mat
dryck
inspiration



Drycker det bubblar om

Stort fest nummer

Mat & dryck
i kombination

Adventsmingel
Julens smaker
Nyårsbonanza
Lär dig sabrera



Ditt kök. Dina regler.

Hitta ett kök som passar din stil på elgiganten.se/epoq



Skanna koden

epoq
HOS ELGIGANTEN

Den Vintertid nu kommer ❄️

Först och främst vill vi från botten av våra hjärtan tacka för all positiv respons vi mottagit från er läsare av vår nya tidning. Vi är överväldigade och fortsatt taggade att skriva om det vi älskar och dela med oss av recept där kombinationen mellan mat och dryck alltid står i centrum. Tack för att du läser.

En kallare årstid har kommit och vi har precis ätrat årets sista månad. December kännetecknas inte bara av ljus i vart hus och förhoppningsvis snöbeklädda gator, nej den erbjuder också festligheter av alla dess slag samt lediga dagar med avkoppling och kontemplation. Slutet av året bjuder på allt från advent och lusse lelle till julfirande och nyårskarameller. Vi kliver in i en tid där gastronomin för många får ta en större plats än vanligt, något vi givetvis är extra glada över. Den här gången bjuder vi på härliga recept som andas vinter och fest. Nu är det hög tid för adventsmys och glögg. Vad dricker man till julfavoriten Jansson? Vi kan lova dig ett spännande och oväntat alternativ men även några klassiker. Hummer och oxfile står på nyårsmenyn där vi bjuder på ljuvliga munsbitar innehållande

dessa gunstlingar svåra att motstå. Och visst bubblar det. Vi berättar om de populäraste mousserande vinerna och hur de tillverkas samt bjuder på en lathund i sabrering. Under Budget eller Lyx presenteras drycker till säsongens begivenheter. Vi tipsar även om säsongens hetaste prylar under vinjetten Gott & Smått samt tar tempen på grundaren av Sveriges största vineri.

Vi önskar er en glad och fridfull december och skålar in advent som sig bör med det glödgade vinet.

Varma hälsningar Jenny & Caroline



Jenny Asplund

Kommunikatör och sommelier med rötterna i Västerås. Bytte Sverige mot Paris för studier samt marknadsföringsjobb och i romantikens huvudstad föddes vinintresset. Sedan länge bosatt i Stockholm där jag tidigt halkade in i dryckesbranschen, något jag tackar min lyckliga stjärna för. Förkärleken till vin, språk och att skriva har nu lett mig hit.

Caroline Hoffberg

Kostekonomen som längtade efter kreativitet och sadlade om till matskribent. Ett varierat yrkesliv som även resulterat i 17 kokböcker och matbloggen "Caroline i köket". Liksom Jenny uppvuxen i gurkstan och en sann frankofil efter 15 år i södra Frankrike. Även mitt vinintresse väcktes i ostens och baguettens förlovade land vilket ledde till en sommelierexamen.

I REDAKTIONEN:

REDAKTÖR
Caroline Hoffberg
caroline@atodrick.se

REDAKTÖR
Jenny Asplund
jenny@atodrick.se

GRAFISK FORMGIVARE
Mia Holmberg
mia@atodrick.se

FOTOGRAF
Ove Lindfors

FÖR ANNONSERING
kontakta:
annons@atodrick.se

Tryck: BOLD Stockholm

FÖLJ OSS GÄRNA
www.atodrick.se

All redaktionell text, recept och dryckestips skapas av at&drick!

CHAMPAGNE
TAITTINGER
FINESS, FRISKHET, ELEGANS!

FYND
Dina Viner Professional #444

Aftonbladet Mat&Vin 20/10 2023

QR-kod för recept

Nr 7422 Taittinger Brut Réserve 499 kr, 750 ml. Alk. 12,5%

CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE

Att börja dricka i tidig ålder
ökar risken för alkoholproblem

Mingel i adventstid

Nu går startskottet för årets mest stämningsfulla, men också hektiska årstid. Att helt opretentiöst bjuda hem på mingel med glögg, plock och trevlig samvaro är alltid lika uppskattat – en lika fin som härlig inledning på julfirandet.

Plockmat i adventstid fungerar bra ihop med glögg. Eftersom glöggen har viss sötma kan man matcha med en söt komponent. Även sälta från ost bjuder in till ett fint smakmöte. Ett fruktigt vin med restsötma gör också smaklökarna lyckliga – se våra tips!



Smältt camembert med hjortronmylta och pepparkakor

Smältande ost, hjortronmylta och pepparkakor – vilket lyckat smak-
äktenskap! Om du inte hittar camembert i ask går det lika bra att lägga
osten på en plåt med bakplåtspapper. Brieost fungerar precis lika bra
som camembert.

6–8 portioner

1 paket frysta hjortron, 250 g
¾ dl strösocker
2 camembertostar i ask à 250 g
pepparkakor

1. Tina hjortronen. Det blir bäst om man låter bären tina i kylan under lite längre tid.
2. Blanda hjortron och socker. Låt stå i rumstemperatur tills sockret löst sig. Rör några gånger under tiden. Förvara sedan i kylan.
3. Sätt ugnen på 200 grader. Värm osten i ugnen cirka 7 minuter. Om osten värms i asken, ta bort pappret först. Lägg annars osten på en plåt med bakplåtspapper.
4. Servera osten genast tillsammans med hjortron och pepparkakor.

Att helt opretentiöst bjuda hem på mingel med glögg, plock och trevlig samvaro är alltid lika uppskattat.

Frasig julgranspraj

En julgran av smördeg kommer garanterat att göra succé vid julens bjudningar och festligheter. Perfekt som tilltugg men granen är också en god vegorätt på julbordet.

8 bufféportioner

1 liten gul lök
60–75 g repade grönkålsblad
smör
100 g naturell färskost
salt
nymald peppar
1 rulle smördeg, ca 250 g
100 g ädelost
¼ dl fintärnade dadlar
¼ dl grovhackade valnötter
1 ägg
ljus sesamfrö

1. Hacka löken och strimla grönkålen fint. Mjukstek löken i smör cirka 5 minuter. Tillsätt grönkålen och fräs ytterligare cirka 10 minuter. Låt kallna.
2. Blanda färskost och grönkålsfräs. Krydda med salt och peppar.
3. Sätt ugnen på 200 grader.
4. Placera smördegen på en skärbräda med kortsidorna riktade uppåt och neråt. Skär ut en triangel, utgå från mitten på toppen och skär raka linjer ner till högra och vänstra hörnet nertill.
5. Lyft över de utskurna bitarna till en bakpappersklädd plåt. Vänd dem så att de bildar en "julgran". Tryck ihop mittenskarven och tänj degen försiktigt så att båda "granarna" får samma storlek.
6. Bred ut färskostkrämen på granen som ligger på plåten, spar en kant runt om. Smula över ädelost och strö på dadlar och nötter. Lägg över den andra granen. Tryck noga till kanterna.
7. Tänk nu att du har en stam i mitten. Spar en bit i toppen på granen och skär sedan ut raka kvistar utifrån stammen. Det ska bli 11–12 grenar på varje sida som vardera är cirka 2 centimeter breda.
8. Tvinn/snurra varje gren ett par varv. Pensla granen noga med lätt uppvissat ägg. Strö på sesamfrö.
9. Grädda i mitten av ugnen tills granen är frasig och har fin färg, cirka 20 minuter. Servera nygräddad.

Glögg tillsammans med den smakerika och satta mögelosten, den torkeade frukten och nötterna är klockerena kombinationer.



Italien möter Sverige. Detta körsbärsmakande och alkoholfria italienska vin trivs utmärkt ihop med juliga smaker av kardemumma och kryddnejlika

Ekologisk
Tegnér & Son Ekologisk Alkoholfri Glögg
Sverige / Ca pris 35 kr
Dagligvaruhandeln

Ikoniska Grönstedts bjuder på julkänsla med mustiga toner av mörka bär, choklad, russin och värmande kryddor i deras starkvinsglögg.

Ekologisk
Grönstedts Starkvinsglögg
Sverige / 38016 / 99 kr



Tillbehör som hjortronmylta och pepparkakor gör att man bör välja en dryck med fruktighet och viss sötma.



Druvtypisk riesling med restsötma som matchar den smakrika osten perfekt. Vinets fruktighet och fina syra möter hjortronens syra och sötma på ett fenomenalt sätt som gör oss lyckliga.

Kloster Eberbach
Riesling Kabinett, 2022
Frankrike / 5810 / 129 kr

Kryddig vit glögg av röda vinteräpplen är ett utmärkt val till vit mögelost såväl som till mylta av Norrlands gula guld.

Blossa Vinteräpple
Alkoholfri
Finland / 11978 / 53 kr



FINSTÄMD OCH EKOLOGISK CHIANTI



90P
Livets Goda,
okt 2023



Expressen Vin, 5 okt 2023
Expressen, 15 sep 2023
Leva & Bo, 10 sep 2023



Värnamo Nyheter,
31 aug 2023



Istine Chianti Classico, 2021 | Ursprung: Italien | Alkoholhalt: 13% | Art.nr: 2309 | Pris: 169 kr
www.validwines.se

**Alkohol i samband
med arbete ökar
risken för olyckor.**

GRYTHYTANS

GLÖGGFABRIK

“BÄSTA
GLÖGGEN
2023”



“TONER AV FRISKA
SKOGSBÄR”

Expressen Leva & Bo
Gunilla Hultgren Karell
November 2023



“EN ÄLSKAD
KLASSIKER
FRÅN
BERGSLAGEN”

“VÄLBALANSERAD
& GOD!”

Allas – November 2023

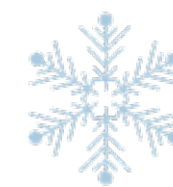


Grythytan Skogsglögglögg - Finns på Systembolaget - 99 kr Art.nr 96460 75 cl 14,5% vol

WWW.SPRINGWINE.SE

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

En vit jul och vinter



Många är de som vill ha en vit jul inte bara utomhus utan även i glaset. Alkohol fria drycker är en trend som växt sig allt starkare de senaste åren, inte minst bland konsumenterna i den yngre generationen. Det gäller allt från alkoholfria drinkar till traditionella alkoholdrycker såsom öl och vin i alla nyanser. Nuförtiden finns det även klassiska starksprintsprodukter såsom snaps, gin, vodka och whisky utan någon volymprocent. När man väljer en produkt utan alkohol har man lika mycket förväntan och förhoppning på upplevelsen som när man väljer en dryck innehållande alkohol. Här kommer utomordentliga val på nollprocentiga drycker som passar till decembers stundande begivenheter.

Till julbordet med söta smaker av röda äpplen och citrusfrukt, ingefära samt julens kryddor. Extra pluspoäng för den bedärande utsidan.

Nyhet
Pomologik
Hopple X-mas Alkoholfri
Sverige / 1933 / 28,90 kr



Flaskan med orangea mustaschen och med kryddig söt smak av honung, pomerans och ingefära. Passar utmärkt till juldesserten och chokladasken.

Ginger Joe
Storbritannien
Rek pris: 17,50 kr



En fyllig öl med inslag av ljust bröd och en liten örtighet. En behaglig beska och en blommighet som passar bra till julens sill.

Ekologisk
Melleruds
Alkoholfria Pilsner
Sverige / Rek pris:
13,50 kr



Många smaker där äpple, mynta och bergamott varvas med nektarin och grönt te. Perfekt att poppa vid 12-slaget då den dessutom har champagnekork.

Lazy Estate Sparkling Tea
Lemongrass & Mint
Sverige / 1988 / 79 kr



En flarra med ett underfundigt namn och frisk smak med söta inslag. Bjuder på citrustoner, syrliga Granny Smith äpplen samt gröna krusbär.

Leitz Eins Zwei Zero Riesling
Tyskland / 11901 / 74 kr



Nu kan alla vara med i gemenskapen och sjunga med i snapsvisorna. Kartong med tre olika varianter; Original, Petronella och Klar.

Ekologisk
O.P. Anderson Alkoholfri Snaps mixpack
Sverige / 11937 / 109 kr / 6 fl à 50 ml

FEVER-TREE

MIX WITH THE BEST

GLÖGG & TONIC

6 cl valfri glögg.
Toppa upp med Fever-Tree
Premium Indian Tonic. Garnera med
en twist av ett apelsinskal.



IF $\frac{3}{4}$ OF YOUR
DRINK IS THE MIXER,
MIX WITH THE BEST

www.solera.se

Julrätter med tradition

Julens mat vill vi nog alla känna igen "så som den alltid har varit". De flesta av oss vill inte ändra på alltför mycket men en viss twist brukar uppskattas. I år vill vi därför bjuda på julmat med tradition men som samtidigt känns modern och rätt i tiden.

Att kombinera julmaten med dryck kan du läsa mer om under "Vintugg". Men till en av julbordets älsklingar, köttbullarna, smakar ett glas rött fint. Likaså till vår franska favorit, lantpatén.



Grov lantpaté

En lantlig paté är perfekt att ha på lut i kylan under julhelgen. Passar lika på julbordet som till förrätt under julhelgens familjemiddag. Och att bjuda patén på rostat levain med en cornichon på toppen är ett lika trevligt som gott tilltugg till drincken.

cirka 16 skivor

- 150 g rökt sidfläsk
- 200 g champinjoner
- 1 stor gul lök
- 3 vitlöksklyftor
- smör
- 500 g nötfärs
- 2 msk konjak
- 1 ½ tsk salt
- 2 krm timjan
- 2 ägg
- 1 msk potatismjöl
- 2 dl visprädde
- 400 g kycklinglever

1. Finhacka fläsk och champinjoner. Skala och hacka lök och vitlök. Fräs fläsket i smör cirka 2 minuter. Tillsätt champinjoner, lök och vitlök. Fräs ytterligare 5–10 minuter. Låt kallna.
2. Lägg färsen i en matberedare. Tillsätt konjak, salt, timjan, ägg och mjöl. Häll i grädden medan maskinen går och arbeta snabbt ihop till en smidig färs.
3. Putsa levern fri från senor och hinnor. Finhacka levern. Lägg över färsen i en bunke och blanda försiktigt i lever och svampfärs.
4. Sätt ugnen på 150 grader. Klä en 1 ½ liters avlång brödform med bakplåtspapper. Fördela smeten i formen och släta till ytan.
5. Grädda i nedre delen av ugnen cirka 1 ½ timme. Låt kallna.
6. Täck patén med aluminiumfolie och ställ en tyngd på, t ex en avlång form med kallt vatten. Låt stå i kylan till nästa dag.

Viltköttbullar med torkad svamp

Årets köttbullar får en vild smak av torkad svamp, enbär och timjan. Har du inte tillgång till viltfärs fungerar det lika bra med nötfärs.

4 portioner (eller 8 bufféportioner)

- 10 g torkad svamp, t ex kantareller
- 1 liten gul lök
- 1 msk timjan
- 8 stötta enbär
- 1 kokt kall mjölig potatis, ca 100 g
- 1 dl visprädde
- 3 msk ströbröd
- 400 g vilt- eller nötfärs
- 200 g fläskfärs
- 1 ägg
- ½ msk viltfond på flaska
- ¼ tsk salt
- 1 krm nymald peppar
- smör till stekning

1. Blötlägg svampen i varmt vatten. Låt rinna av och finhacka svampen.
2. Hacka löken och mjukstek i smör. Låt svamp och kryddor fräsa med mot slutet. Låt kallna.
3. Grovrot potatisen. Blanda grädde och ströbröd och låt svälla cirka 10 minuter.
4. Blanda alla ingredienser till färsen. Låt helst smakerna mogna en stund i kylan.
5. Forma färsen till köttbullar med vattensköljda händer och stek dem i omgångar i smör.
6. Det går också bra att bryna köttbullarna, lägga över dem på en bakpappersklädd plåt och eftersteka cirka 12 minuter i ugnen på 175 grader.

Rustik, lantlig och smakerik: låt en paté à "la française" sprida lyxkänsla över julhelgen. Ett rödbärrigt vin på pinot noir passar till eller för dig som har svårt att välja mellan rött och vitt: kör orange!



Nyhet
Semente Avesso Orange, 2022
Portugal / 2009 / 119 kr

Pinot noir som odlas i "nya världen" får varma och fruktiga aromer. Mogna röda bär, milda kryddiga toner och fräschör från granatäpple och blodapelsin får lantpatén att trivas.

X Marks the Spot
The Grape Collective
Pinot Noir, 2022
Australien / 2432 / 119 kr

Till julbordets "köttavdelning" rekommenderar vi rött med hög fruktighet som klarar mötet med alla smaker. Båda dryckerna passar också bra till julens lagrade hårdostar och grön mögelost.



Ekologisk
Zensa Primitivo, 2022
Italien / 73966 / 99 kr

Bäriga smaker med tydlig sötma och mogna blåbär. Friska inslag av örter och lingon samt en fräsch uppiggande syra.

Ekologisk
Rälund alkoholfri
Kallpressad 100% Blåbär
Sverige / 19039 / 72 kr
375 ml



VILLA PUCCINI
— Toscana —
Två klassiska tappningar från en italiensk mästare.

FYND
VILLA PUCCINI CHIANTI CLASSICO RISERVA
VIN & BAR SEPTEMBER 2023

BRA KÖP
VILLA PUCCINI TOSCANA
ALLT OM VIN NR 4 2023

FULL POTT
VILLA PUCCINI CHIANTI CLASSICO RISERVA
BETYG 5 LOKALTIDNINGEN.SE MARS 2023

TREVLIGT
VILLA PUCCINI TOSCANA
BETYG 3 VINBANKEN MAJ 2023

CHIANTI CLASSICO RISERVA 169:–
ART 22328 | ALK 13% | 750 ML

TOSCANA 99:–
ART 32417 | ALK 12,5% | 750 ML
HALVFLASKA | 375 ML | 59:–
MAGNUM | 1500 ML | 189:–

Alkohol kan skada din hälsa.

Kalles goda juljansson

4 portioner (eller 8 bufféportioner)

2 stora gula lökar
smör till stekning
ca 1 kg potatis av mjölig sort
1 ask ansjovisfiléer, 125 g
3 dl vispgrädd
1 dl mjölk, 3%
1 ½ dl kaviar av typen Kalles
2 msk spad från ansjovisen
ströbröd
3 msk smör

1. Sätt ugnen på 200 grader. Skiva löken och mjukstek den i smör, 10–15 minuter.
2. Skala potatisen och skär i tunna strimlor.
3. Varva potatis, lök och ansjovis i en smord ugnsfast form. Börja och avsluta med potatis.
4. Vispa ihop grädd, mjölk, kaviar och ansjovisspad och häll i formen. Strö över ströbröd och klicka på smör.
5. Grädda i mitten av ugnen tills potatisen är mjuk och gratängen har fin färg, cirka 50 minuter.

Vintugg med Jenny och Caroline



Foto: Janine Laag

Det här numret ägnar vi Vintugg åt julbordets fröjder. Röttterna i vår julmat har en historisk förankring och handlar ofta om olika typer av konservering. De metoder man förr hade att tillgå var saltning, gravning och senare även ättiksinläggningar. Dessa salta, söta och syrliga inslag märks tydligt i vår tids julmat.

För att lyckas med kombinationen mellan mat och dryck säger "regelverket" att drycken bör vara sötare än det man äter. Annars upplevs drycken sträv och kommer inte till sin rätt. För att matcha den kraftfulla julmaten som både innehåller salta och söta i en salig blandning av sill, lutfisk, gravlax, hovmästarsås, julsinka, revbensspjäll och äppel-

mos behövs därför smakrika drycker som tar för sig.

Den mest traditionella drycken är det vi kallar julöl: en mörk lager med gamla anor som är fyllig, har viss sötma och högre alkoholhalt. Förr sa man "dricka jul" vilket var en närmast rituell sed där man skålade för lycka och välgång. Att servera mumma till julmaten är även det sedan gammalt och det sas att "varje familjefar med någorlunda självrespekt" bör ha sitt eget recept. Det mörka, smakrika och söta i mumman har egentligen samma smakbild som julöl. Blandningen med porter som grund smaksätts med exempelvis sockerdricka, sprit, madeira, och sherry samt kryddor är en perfekt kombination till julmaten.

En av de mest älskade och traditionella maträtterna på julbordet är Janssons frestelse, ett fenomen som sägs ha uppkommit på 1920-talet. Här hittar man saltan och sötman men även det feta från grädd och smör. I vårt recept på Juljansson mjuksteker vi löken för att få fin sötma, dessutom får gratängen extra god salta av kaviar.

Förutom ovan nämnda drycker finns även andra bra alternativ till Jansson. Vill man inte ha en mörk och kraftfull julöl är ljus lager den vanligaste sorten. Här finner man fräschör och en aning beska som både möter och "bryter" det salta, söta och feta i rätten på ett förträffligt sätt. Ibland kan man även finna en mild sötma som bidrar ytterligare till ett fint smakmöte vare sig ölen är med eller utan alkohol.

När det gäller vin ackompanjeras Jansson vanligen med ett vitt sådant. Även här är mötet mellan salta och söta viktigt. Därför bör man välja ett fruktigt vin med restsötma som samtidigt bjuder på en hög syra som "skär igenom" det salta och feta. En annan lite mer oväntad och spännande kombination är det röda vinet från norra Italien som görs av torkade druvor, Amarone. Det har en koncentrerad och fruktig smak som möter gratängens salta och söta fint i den här minst sagt ny-

tänkar-kombinationen. Amarone är en vintyp som även passar bra till andra köttträtter på julbordet, exempelvis köttbullar eller revbensspjäll med rödlökschutney. Avslutningsvis för att lugna alla julfanatiker, det går självklart utmärkt med julmust.

Restsötma och tydlig syra i fin harmoni är något som får Jansson att trivas.

Ekologisk
Silverboom
Special Reserve
Chardonnay, 2022
Sydafrika / 56858 / 99 kr

Alkohol:
Rostad malt, kaffe, kakao, söta karamelliserade toner och lätt rökgiga aromer. Gotland levererar!

Wisby Jul
Sverige / 1966 / 17,50 kr

Casalforte Amarone
della Valpolicella, 2019
Italien / 12379 / 199 kr

Våga prova! Vinets intensiva och generösa fruktighet tillsammans med saltan och sötman i Jansson bjuder in till spännande smakmöte.

Amerikan med tydlig beska och friskhet av apelsin och grape, honungstoner och knäckig sötma. Smaker som möter och fräschar upp smakpaletten.

Ballast Point
Grunion Pale Ale
USA / 20026 / 24,90 kr

THE LOST ART OF LAGER MAKING

NYHET I SYSTEMBOLAGETS FASTA SORTIMENT

NR 116014 - BURK - 440 ML - 4,5% VOL - PRIS: 16,90 KR + PANT

BREWDOG
BREWED IN ELLON
LOST
LAGER

MOESTUE CASUSE

Alkohol kan orsaka hjärnblödning och cancer.

GRANDS VINS D'ALSACE
Gustave Lorentz
à l'origine depuis 1836
FRANCE

FINE DINING PÅ HEMMAPLAN



"Våra viner är inget utan gastronomi. Denna fräscha och aromatiska Gewurtztraminer skapades med mat i åtanke."

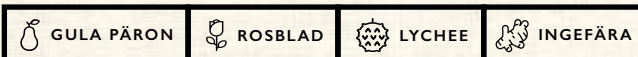
Georges Lorentz,
6:e generationens vinmakare



Gewurtztraminer Réserve

Art. 5244 / 14,5 % / 750 ml / 119 kr

Tillgänglig i Systembolagets butiker



www.philippsosoderberg.se

Vi tar tempen på
Andreas Sundgren från
Brännlands Iscider



Brännlands Iscider är fenomenet från Västerbotten som tagit Sverige med storm. Vi tar tempen på grundaren Andreas Sundgren som utan tidigare erfarenhet av vinbranschen närde en idé att göra vin. Då han varken ville eller kunde flytta från norra Sverige trotsade han klimatet i norr där särarten för svenska äpplen resulterade i succén Brännland Iscider.

Vilka äppelsorter använder ni vid tillverkningen?

Tidigare arbetade vi med ett tiotal men nu gäller Mutsu, Belle de Boskoop och Cox Orange. Mutsu utgör basen, de andra tillför vinönsitet respektive klassisk äppelprofil till de färdiga vinerna.

Hur många äpplen går det åt för att tillverka en flaska Brännland Iscider?

Mellan 20 och 30 äpplen, ca fyra kilo.

Vilka har varit de största utmaningarna sedan början av den här resan?

Hantverket, vinmakeriet och förutfattade (grundlösa) meningar om hur och var man bör odla äpplen och vad dess kvalitet kan resultera i.

Lever du din dröm?

Jag har nog aldrig levt någon dröm. Mina drivkrafter är att ta reda på vad som går att göra och hur långt man kan ta något. Mitt sinne gör vinmakeri

bra eftersom det är som att gå samma stig gång på gång på gång men alltid se ett nytt landskap. Det är ett privilegium att få beröra många människor med min verksamhet, det kan jag stanna upp och tänka på korta stunder innan jag hastar vidare till nästa grej som behöver göras.

Vad är du mest stolt över?

Det team jag har omkring mig. Sammantaget har Brännland Iscider tillsammans med några andra aktörer som Riktig Cider gjort det möjligt för fler att se äpplen som en råvara med stor potential. Att ha etablerat kommersiellt gångbara äppelodlingar på en bredgrad där ingen trodde det var möjligt känns stort eftersom det innebär en fullkomlig omvärdering av ett fysiskt och mentalt landskap. Vi är också omätligt stolta över att vara Sveriges största vineri och att Brännland Iscider 2021 blev det första svenska vin att serveras under Nobelbankettens hela historia (2022).

Hur ser framtiden ut?

Ljus hoppas jag. De senaste åren har vi sett en stor tillväxt och efterfrågan är långt över utbudet. Vi firar tio-årsjubileum i år och nästa decennium är fokuserat på att expandera vår egen terroir i norr. Till syvende och sist måste ju vinerna utvecklas för att vi ska behålla konsumenterna intresse.

Vilken dryck finns alltid i ditt kylskåp?

Valdespinos fino "Inocente" och ett lätt rött. Just nu Pais.

Hur firar du jul i år?

Jullunchen består av spaghetti Vongole och champagne. Julaftonkvällen tillbringas sannolikt med en bok och en lagrad egg-nog.

Vad dricker man bäst till mögelosten?

Brännland Iscider.

Till Crème Brûlée med vanilj och kanel?

Brännland Iscider eller Brännland Iscider Barrique.

Till de färska ostroren?

Brännland Apple Ice.

GYLLENE BUBBLOR!

SOM ENDAST FINNS I HALVFLASKA.

Ren och rakt driven skumpa som passar perfekt till förtätnen, som apitretare när två delar eller blott när champagneandan faller på. 88p.

LIVETS GODA 2023

CHAMPAGNE
MASSÉ BRUT

NR 7865
VOL 37,5 CL ALK 12,5 %

199:–



ENTIDLÖS KLASSIKER!

UTMÄRKT TILL HÖSTENS GRYTOR.



BEAUJOLAIS ROYAL

Nr 5408
Vol 75 cl Alk 13 %

109:–



Relax!

Serveras svalt, gärna till fisk och asiatiska rätter.

4 av 5 poäng



Relax Riesling 2022
Nr 7230
Vol 75 cl Alk 8,5 %

78:–



FRISKT SKALDJURSVIN!

TERRAZZE DELLA LUNA 2022
PINOT GRIGIO

Torr, frisk och fruktig.
Perfekt till räkorna eller
som sällskapsvin.

NR 2107 VOL 75 CL ALK 12,5 %

95:–



FYND!

ALLT OM MAT
2023

FYND!

MUNSKÄNKARNA
2023



100% PINOT GRIGIO

EKOLOGISK BAROLO

En Barolo från familjeproducenten Massimo Rivetti med fatkyddig doft och smak, generösa nebbiolotoner och läckert inslag av lakrits i eftersmaken.



92+p Fyndvin!
LIVETS GODA 2023
DINA VINER 2023

MASSIMO RIVETTI
BAROLO 2019
Nr 20055
Vol 75 cl Alk 14 %

295:–



**Alkohol kan
skada din hälsa.**



**Barn som får alkohol hemma dricker
sig berusade oftare än andra barn**

Bubblor till årets festligheter

Året lider mot sitt slut och snart är dagen här då vi tar farväl av året som gått och vi skålar in det nya. Ett klassiskt misstag brukar vara att spara de dyraste bubblorna till tolvslaget trots att smaklökarna då sällan är på topp efter nyårsmiddagen. Rådet är därför att njuta av de mer exklusiva bubblorna i början av kvällen som aperitif och till förrätt. Champagne är utan tvekan det mest prestigefyllda mousserande vinet i världen och dess popularitet vet inga gränser även om det också är många som föredrar andra bubblor. Mousserande viner lyser upp tillvaron och förhöjer vilken tillställning som helst oavsett vilken årtid vi befinner oss i.

Det finns flera sätt att tillverka mousserande vin på och de metoder som ligger bakom några av världens mest sålda bubblor är den traditionella- och tankmetoden. Den traditionella metoden, tidigare champagnemetoden, är det mest tidskrävande och kostsamma tillvägagångssättet. Kortfattat går den ut på en andra jäsnings på flaska. Grunden är ett basvin där man sedan tillsätter socker och jäst för att starta den andra jäsningsen. När jästen "äter" sockret skapas koldioxid som bildar bubblor och döda jästceller som faller till flaskans botten. Därefter snurrar man på flaskorna från horisontellt läge till ett vertikalt för att få jästcellerna till flaskans hals.

“En växande trend är fenomenet Brut Nature tillika Zero dosage, där inget socker alls tillsätts.”

Förr gjordes detta för hand, numera görs det främst maskinellt för att effektivisera processen. Ju längre vinet får ligga på sin jästfällning desto mer brödiga toner får vinet. För att få ur jästresterna fryses flaskhalsen så att en ispropp bildas som sedan skjuts ut. Lite vin går då till spillo och flaskorna fylls upp med en blandning av vin och socker för att balansera vinets höga syra. Det är här dryckens söthetsgrad bestäms, sk dosage. En växande trend är fenomenet Brut

Nature tillika Zero dosage, där inget socker alls tillsätts. Därefter försluts flaskorna med kork och den klassiska metallgrimman och vinet lagras ytterligare på flaska innan den säljs. Champagne, crémant och cava tillverkas alla enligt den här metoden.

Tankmetoden är ett betydligt lättare tillvägagångssätt. Här lämnas vinet att jäsa en andra gång tillsammans med jäst och socker i stora tankar. Därefter filtreras jästfällningen bort och vinet tappas på flaska. Eftersom vinet inte lagras ihop med jästfällningen får det inte de komplexa och brödiga aromerna som man får vid den traditionella metoden. De här vinerna blir istället lättare och uppvisar allt som oftast fruktiga karaktärer. Metoden är idealisk för mousserande vin som görs av aromatiska och smakrika druvor samt när man vill uppnå bubblor i fruktig stil. Metoden kallas även för charmatmetoden eller cuve close och används för att tillverka den stora publikfavoriten prosecco.

Prosecco från distriktet Veneto i nordöstra Italien är en dryck som vi svenskar tagit till våra hjärtan tack vare dess lättsamma och fruktiga aromer. Druvan som används hette tidigare prosecco men byttes 2009 till glera för att inte blandas ihop med vinnamnet. Karaktäristiska drag är en viss sötna och tydliga inslag av päron. Restsötman är ett resultat av att jäsningsen avbryts genom nedkylning innan jästen hunnit äta upp allt socker. Det finns även torrare



Foto: iStock



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
• BEAUNE •

FYND!

Dina Viner, jan 2023



SvD,
Mikael Mölstedt
jan 2021

FYND!

Dina Viner, feb 2023



SvD,
juli 2022

FYND!

Dina Viner, juni 2023

FYND!

Allt om Mat & Expressen, maj 2023





Chardonnay 2021
149 kr Nr 5362
12,5 % 75 cl



Pinot Noir 2021
149 kr Nr 5361
13% 75 cl



Petit Chablis 2022
169 kr Nr 76610
12,5 % 75 cl



Crémant de Bourgogne 2021
119 kr / 289 kr Nr 70451 12 %
75 cl / 150 cl (utan ärgång)

FRANÇOIS MARTENOT är en av de stora producenterna i Bourgogne, hemvist för vin världens kanske mest populära druvor, Chardonnay och Pinot Noir. I detta konservativa distrikt sticker François Martenot ut hakan och vågar utmana med nya tillverkningsmetoder och skapar med stor framgång moderna Bourgogneviner med klassisk touch.

apricot.se

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor



LANGLOIS
CRÉMANT DE LOIRE



Ny design.
Samma goda
fullpoängare
till crémant.*

Langlois Crémant de Loire Brut 750 ml | 12,5 % vol | Nr 7404 | 169 kr
*6 poäng SVD, april 2023

ARVID NORDQUIST

**Alkohol i samband
med arbete ökar
risken för olyckor**

varianter av högre kvalitet som börjar uppmärksammas allt mer. Drycken är världens mest sålda muserande vin och poppis över hela världen. Det produceras årligen närmare 600 miljoner flaskor! Prosecco görs både i pärlande stil, Frizzante och med mer bubblor, spumante. Sedan några år är det också tillåtet att producera rosé. Det är inte alltid lätt att veta om en prosecco är torr eller halvtorr eftersom begreppen på flaskan är missvisande. Det finns tre benämningar; Brut, Extra Dry och Dry där den förstnämnda är den torraste varianten. Det gäller således att vara vaksam när man handlar så man får det man önskar.

Cava är Spaniens motsvarighet till champagne. Man brukar säga att startskottet för cava gick 1872 och hette då Champaña. Namnet var man sedan tvungen att ändra 1970 då Spanien gick med i EG då det lätt kunde förväxlas med fransmännens ädla dryck. Kravet för lagring är att den ska vila på sin jästfällning i minst nio månader (längre för mer prestigefull cava). Eftersom tiden på jästfällning oftast är kortare jämfört med champagne blir brödigheten inte lika påtaglig. Druvorna som främst används vid tillverkningen är de inte alltför bekanta parellada, xarel lo och macabeo. Till skillnad från champagne behöver drycken inte komma från ett specifikt distrikt, men uppemot 90% av all cava produceras i området Penedés i Katalonien, beläget i norra Spanien.

Champagne är kungen av bubblor och världens mest erkända muserande vin. Det sägs att denna gudabenådade dryck kom till av misstag under 1500-talet av munkar. Drycken är starkt ursprungsskyddad och får endast göras i distriktet med samma namn. Den görs i flera olika stilar men gemensamt är den påtagliga syran och den brödiga karaktären. Huvudsakligen används tre druvor vid framställningen; chardonnay, pinot noir och pinot meunier där den första är en grön druva

och de två senare är blå druvsorter. Om champagnen enkom är gjord på chardonnay står det "Blanc de blancs" på etiketten. Om enbart blå druvor används står det "Blanc de noirs". Det finns även roséchampagne som på senare tid blivit mer och mer poppis. Drycken görs i olika söthetsgrader men Brut är den mest populära stilen. En "standardchampagne" måste lagras minst 15 månader, varav 12 på jästfällning medan en årgångschampagne en sk vintage där alla druvor till vinet kommer från ett och samma år måste vila minst 36 månader på sin jästfällning. De champagner som lagras till årgångschampagne får en helt annan brödig ton, fyllighet och komplexitet än standardchampagnen. Många champagnehus gör även en "Prestige cuvée" som är deras mest exklusiva champagne.

En flaska champagne innehåller i runda slängar 49 miljoner bubblor. Trycket i flaskan är högre än i ett bildäck, det är således viktigt att öppna den med högsta precision för att inte åsamka skador. Många är de som genom tiderna hyllat drycken med stort D tillika det franskaste av det franska. Churchill tyckte att den gudabenådade drycken var som godast då den var torr, kall och gratis.

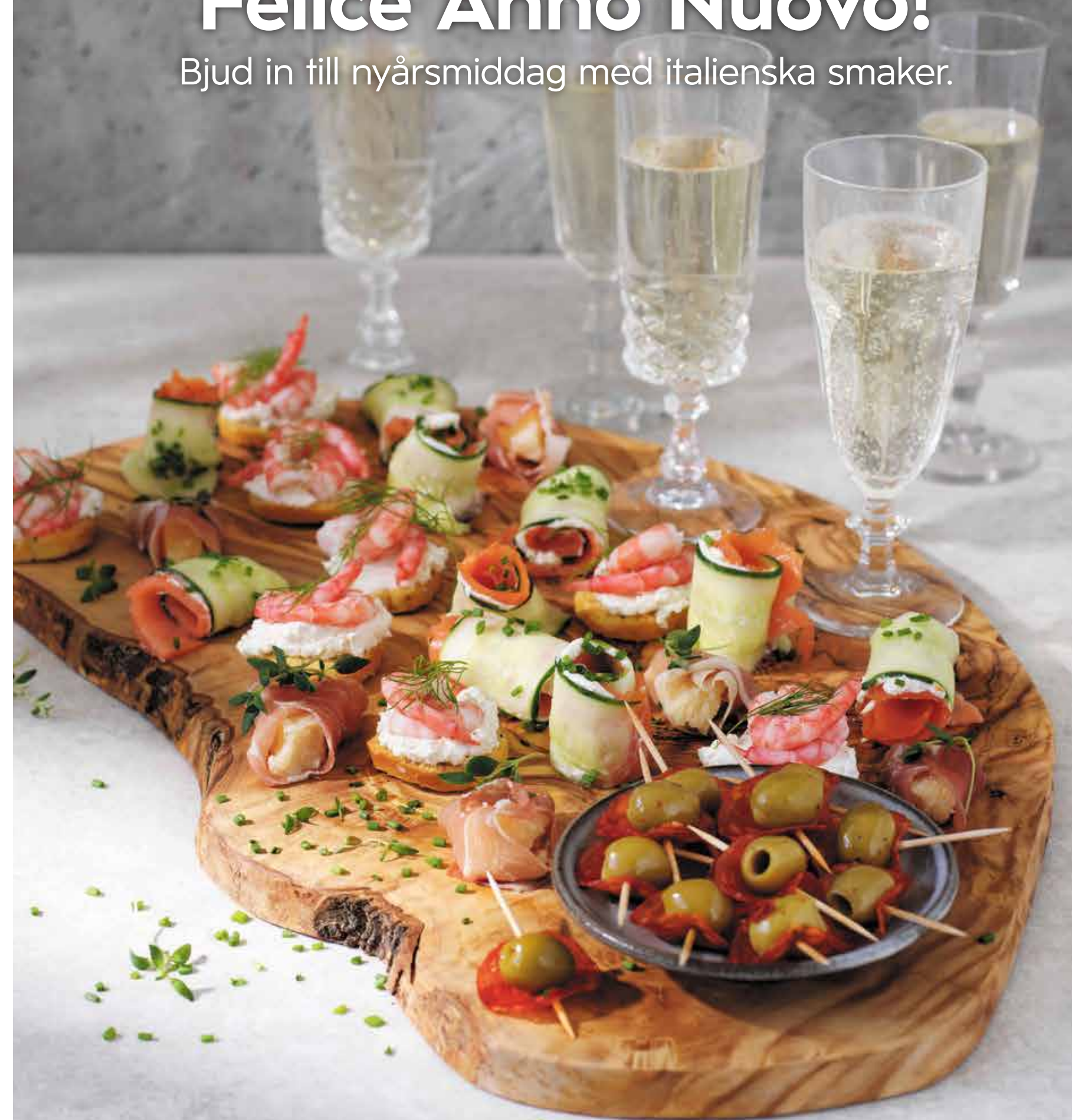
Crémant framställs på samma sätt som champagne men i franska vinområden utanför Champagne. Vinet brukar kallas "champagnes lillebror" och tillverkas av de druvor som är karakteristiska för respektive region. De mest kända kommer från distrikten Alsace, Bourgogne och Loire. Kravet för lagring är samma som för cava, dvs 9 månader. Efter som crémant görs i spridda områden av olika druvor kan man inte tala om en speciell stil. Vissa är mer fruktiga och lättsamma, andra fylligare. Ibland kan det även för en van tunga vara svårt att känna skillnad på champagne och crémant då de uppvisar liknande karaktärer. Däremot skiljer sig prislappen oftast väsentligt åt.



Foto: iStock



Felice Anno Nuovo!
Bjud in till nyårsmiddag med italienska smaker.



Scanna för alla våra goda nyårsrecept!

Nyårs glamour

Nyårsafton närmar sig, en kväll som vi önskar fylla med glitter och glamour. Vi bjuder på nyårsfavoriterna hummer och oxfilé i form av lyxiga små aptitretare som passar lika bra till fördrinken som vid 12-slaget.

Under årets sista kväll passar vi såklart på att skåla i bubbel. Vi tipsar om fyra stycken i olika prisklasser som har den gemensamma faktorn att de tillverkas enligt den traditionella metoden.



Kanapéer med tartar på oxfilé och löjrom

Läckra munsbitar med tartar på oxfilé, löjrom och crème fraiche som garanterat kommer ha en strykande åtgång.

12 stycken

Kanapéer

ca 1 dl crème fraiche
6 skivor formbröd av större modell
ca 75 g löjrom eller sikrom
hackad gräslök
spritpåse
utstansningsring, ca 4 centimeter i diameter

Tartar

200 g oxfilé
1 krm salt
1 krm nymald svartpeppar

1. Lägg crème fraiche i en spritpåse, använd munstycket som har det minsta hålet.
2. Rosta brödet.
3. Skär köttet i tunna skivor med vass kniv och hacka det sedan fint. Arbeta in salt och peppar med väl rengjorda händer eller en gaffel. Forma köttet till 12 små bollar.
4. Tryck ner utstansningsringen i ett av bröden. Låt ringen sitta kvar. Lägg ner en köttboll och platta till. Tryck försiktigt upp kanapén från ringen. Fortsätt på samma sätt med resten, det blir 2 kanapéer av varje brödskiva.
5. Spritsa små klickar av crème fraiche runt om. Lägg en klick rom i mitten, om den är lös låt den först rinna av genom en sil. Strö på hackad gräslök.
6. Kanapéerna kan förvaras en stund i kylan, dock inte för länge eftersom brödet mjuknar.

Mousserande vin med relativt hög andel av pinot noir bjuder på en perfekt matchning till tartar på oxfilé.



Perfekt alternativ till champagne från drottningen av Bourgogne. Clotilde Davenne viner är kända för deras friska syra, elegans och finesse och det här mousserande vinet är inget undantag.

Clotilde Davenne Brut Extra Crémant de Bourgogne
Frankrike / 7725 / 169 kr

Fira nyåret med bubbler de luxe! Ärgångschampagne görs enbart de bästa åren och här bjuds en fantastisk champagne från det lysande året 2012. Generöst och ljuvligt!

Laurent-Perrier Millésimé Brut, 2012
Frankrike / 75308 / 699 kr



Skagenröra de luxe. Här "skär" syran och fräschören från det mousserande vinet igenom den krämiga och feta strukturen på ett fantastiskt sätt.



Vinet är en Blanc de blancs, alltså gjort enbart på chardonnay och bjuder på frisk fruktig smak med inslag av gula äpplen, mandelmassa, persika och apelsin.

Richard Juhlin Non Alcoholic Blanc de Blancs
Frankrike / 1915 / 89 kr

Elegant karaktär av rostat bröd, nötkräm, citrusfrukter och gula äpplen med knivskarp och behaglig syra. Kort och gott enastående.

Charles Heidsieck Brut Réserve
Frankrike / 77522 / 539 kr



Stjärntoast med hummerskagen

Bubbel i glaset och toast med stjärnglans – Gott nytt år!

16 stycken

Röra (ca 3 dl)

2 humrar
4 msk majonnäs
2 msk crème fraiche
2 tsk färskrivet pepparrot
4 tsk hackad rödlök
2 msk hackad dill
½ krm cayennepeppar
salt

Till servering

8 skivor formbröd av större modell
svart stenbitsrom
hackad gräslök
dill
stjärnformat pepparkaksmått

1. Klyv hummern och knäck klorna. Skär hummerköttet i små bitar, det ska bli 2-2 ½ dl.
2. Blanda majonnäs, crème fraiche, pepparrot, lök, dill och cayennepeppar. Vänd ner hummerköttet. Smaka av med salt.
3. Stansa ut stjärnor ur brödskivorna.
4. Sätt ugnen på 225 grader. Lägg brödet på ugnsgallret. Rosta i mitten av ugnen cirka 7 minuter. Låt kallna.
5. Klicka röran på brödet vid servering. Toppa med rom, hackad gräslök och en dillkvist.



PRISAD ARGENTINSK SYRAH

I FYLLIG, GENERÖS STIL

"FYND... BRA LÄNGD OCH SVARPEPPRIG AVSLUTNING"
MUNSKÄNKARNA DECEMBER 2022

"BUDGETVIN SOM KVALITETSMÄSSIGT ÖVERGLÄNSER DE FLESTA BOXVINER."
ALF TUMBLE, DN, DECEMBER 2022

79 KR

VINET ÄR FAIRTRADE-MÄRKT OCH PÅ KLIMATVÄNLIGARE PET-FLASKA ESPACIO SYRAH 2022 | MENDOZA, ARGENTINA | ART: NR 2722 | 750 ML | 13% VOL
PRIS: 79 KR + PANT | FOLKOFOLK.SE

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.



Sabrering - ett coolare sätt att öppna flaskan

Foto: iStock

Sabrering som kommer från franskans ord för sabel, sabre har en koppling med Napoleon som var en stor champagneälskare. Att sabrera uppstod i början av 1800-talet när de Napoleon-krigen härjade och bland annat utspelade sig flertalet slag i Reims i Champagne. Innan krigen hade man säkerligen försökt öppna flaskor med svärd, men då kvaliteten på champagneflaskor före 1800-talet var så ojämn slutade de experimenten säkerligen i många krossade flaskor.

Att kunna sabrera en champagneflaska framför sina gäster är ett uppskattat sätt för att höja feststämningen. Det är dessutom lättare än det ser ut och du behöver varken särskilt mycket kraft eller en vass sabel. En kökskniv fungerar lika bra. Då använder du knivens rygg istället för den vassa eggen för att inte förstöra kniven.

Tricket är att bara slå en gång och att träffa flaskans ömma punkt. Sen gör trycket från bubblorna resten av jobbet. Det handlar om att träffa rätt precis vid fogen på flaskhalsen just under kragen. Och att hålla flaskan lutad, ungefär 45 grader. Då innehållet har så högt atmosfärstryck finns det ingen risk att glassplitter stannar kvar i flaskan eller på flaskhuvudet och därför kan du servera drycken direkt. Viktigt att känna till är att har man slagit till flera gånger på

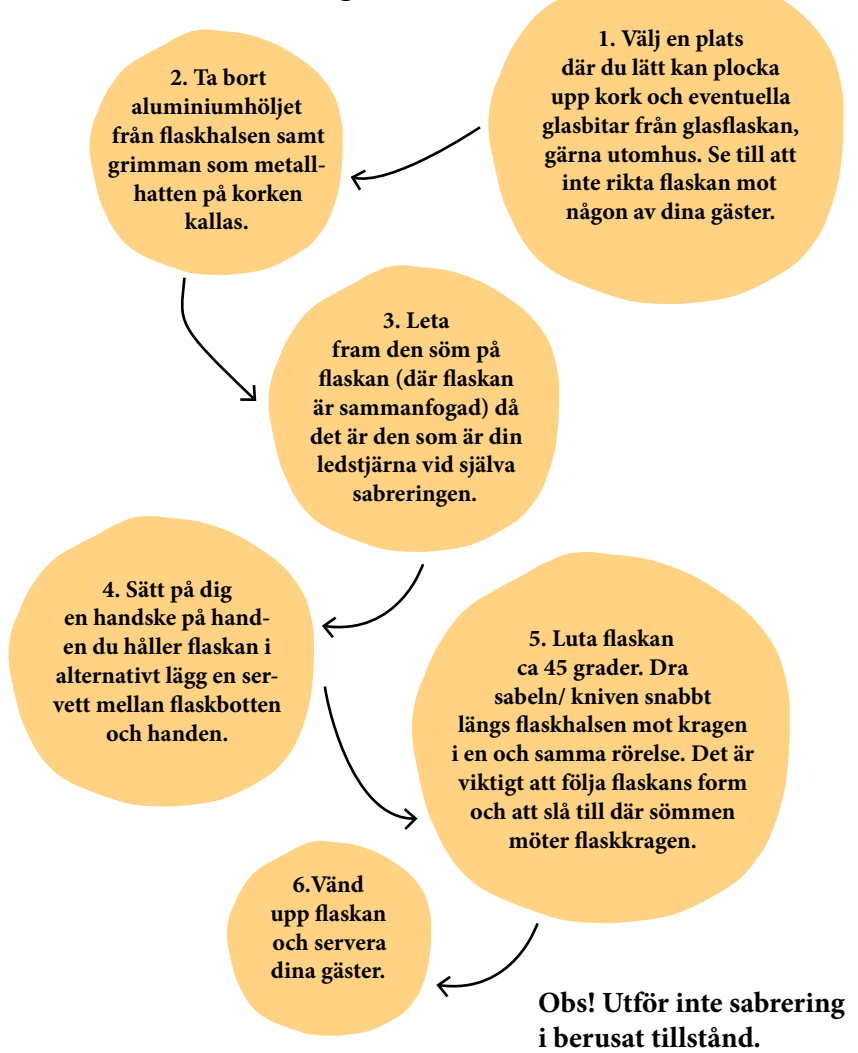
flaskhalsen och misslyckats ska man ställa undan flaskan. Den har nämligen blivit skör och skulle kunna explodera i handen, detta händer dock ytterst sällan.

Allt mousserande vin som är gjort enligt traditionella metoden såsom bland annat champagne, crémant och cava fungerar att sabrera. Annat mousserande vin har för lågt tryck och ger inte samma sensation. Viktigt är också att flaskan är kall men den informationen känns kanske överflödig, för vem vill dricka varmt bubbel?

Quick fix till bubblen

En stor nyårsfavorit bland oss svenskar när det gäller tilltugg är den klassiska toppingen med valfri rom, creme fraiche, rödlök och dillvippor. Enkelt och gott att servera på minirävaror, ostpaj och lättsaltade chips eller i krustader.

Så sabrerar du champagnen



Palmer & Co.
CHAMPAGNE

NATURLIG ELEGANS

År 1947 gick sju odlare samman för att skapa en fantastisk champagne. Gemensamt för odlarna var deras prisade Premier Cru- och Grand Cru-vingårdar och en vision att skapa en tidlös, naturlig och elegant champagne känd för sin balans och harmoni.

Med en dominans av Chardonnay, en stor del reservvin och en längre tid på jästfällningen än vad reglerna kräver definierar dessa egenskaper fortfarande Palmers & Co's stil. Tidlösa, naturligt eleganta champagner i perfekt balans.

ÅRETS IMPORTÖR
PROVINUM

*Utsett av Sveriges ledande vinskribenter 2022
www.provinum.se

"My go-to Champagne"
Madeleine Stenwreth
Master of Wine

Enastående!
Dina Viner 2022

PALMER & CO BRUT RÉSERVE
ART 7372 ALK 12%
75 CL 369 KR 37,5 CL 219 KR

Alkohol är beroendeframkallande

Budget eller lyx?



Vilken dryck passar utomordentligt till julens obligatoriska chokladask, vilka droppar hålls i glaset under uppsittarkvällen och vad smakar bra framför brasan? Våra tips på det samt vilket bubbel som ska poppas vid tolvslaget kommer här. Alla håller oavsett prislapp hög kvalitet och är prisvärda.

Adventsminglet

Advent utan glögg är för många som yin utan yang, jul utan snö eller som kärlek utan kyssar. Kall som varm med eller utan mandel och russin inmundigas den efter behag i var slott och koja.

Uppfriskande inslag av röda äpplen med härliga toner av julens kryddor samt en fläkt av calvados och pomerans. Lika god varm som kall.

Österlenglögg
Äpple Calvados VSOP
Skåne / 57700 / 109 kr
500 ml



Fin balans mellan det bittra i tonicen och det söta från agave och rårörsocker samt en stor dos av julkänsla tack vare kryddighet och citrustoner.

Ekologisk
Gin & Tonic Glögg
Sverige / 77859 / 149 kr
500 ml

Framför brasan

När vintern biter tag i kinderna utomhus är det härligt att komma in och värma sig framför brasan. Om sådan saknas räcker det bra med att tända många stearinljus.

Värme ända från Chile med inslag av blåbär, plommon, svarta vinbär tillsammans med choklad och en frisk fläkt av viol och svartpeppar.

Doña Dominga Reserva de Familia Syrah, 2021
Chile / 2456 / 119 kr



En härlig rioja med hela tolv år på nacken från klassisk producent. Här samsas toner av vanilj, röda vinbär och blåbär med en inbjudande nötighet

Faustino I
Gran Reserva, 2011
Spanien / 2678 / 199 kr



Vilken dryck passar till julens obligatoriska chokladask?



Uppsitarkväll

Kvällen innan julafton kan man förhoppningsvis varva ner efter allt stök och bök i köket och slappna av i soffan framför tv:n och lyssna på härlig musik och underfundiga julrim.

Ett fylligt vin med uppfriskande smaker av päron, gröna äpplen och torkade aprikoser tillsammans med en trevlig pepprighet och en bris av färska örter.

Nyhet
Alba Rhino
Vinho Verde, 2022
Portugal / 3128 / 159 kr



Tagga ner med denna stiliga spanska pava som bjuder på smaker som mörkblå körsbär, skogshallon, lagerblad och viol samt pepprigt avslut.

Alegre Valgañon
Laderas de Obarenia
Edición Especial, 2021
Spanien / 95008 / 249 kr
Tillfälligt sortiment

Till chokladasken

Choklad hör juledigheten till och kan komma i många skepnader. Vare sig den är vit, mörk eller en mjölkchoklad är den en perfekt kompanjon till allahanda drycker. Dessutom blir man ju också otroligt glad av choklad.

Charmig italienare som är fullpackad med mustiga toner av blåbär, russin, mörk choklad, och en fläkt av vanilj. Och vem vet, kanske finner du också lite sötlakrits?

Delitia Recioto della Valpolicella Classico, 2020
Italien / 5329 / 109 kr
375 ml



Pärlande sött vin med rödbärga toner som jordgubbar, hallon och mogna körsbär. Dessutom med behaglig alkoholprocent (5,5%).

Brachetto d'Acqui Braida, 2022
Italien / 6260 / 199 kr
375 ml

Till tolvslaget

Medan dikten Nyårsklockan, "Ring klocka ring" läses på tv är det dags att poppa bubblen som ska inmundigas när vi välkomnar och kliver in i 2024. Gott nytt år!

Både smak och doft har tydliga toner av mogna gula äpplen, gröna päron och friska krusbär samt citruszest. Och utöver det en smak av nyrostat bröd.

Charles Wantz Crémant d'Alsace Carte Noire Brut, 2019
Frankrike / 7737 / 119 kr



En mjuk nyårskaramell med champagnetyppiska karaktärer av gula äpplen, briöche och len nougat samt inslag av citrus, krusbär och en hint av mandel.

Palmer
Blanc de Blancs, 2017
Frankrike / 7553 / 429 kr

SNACKA OM AMERIKANSK CHARDONNAY MED FATKARAKTÄR



Chateau Ste Michelle Chardonnay, 2021 | Art.nr. 6447 | Alk. 14 % | 750 ml | 139 kr



Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor

Gott & smått

Oumbärlig klassiker

De ikoniska grytorna i gjutjärn från franska Le Creuset har högsta kvalitet och livstidsgaranti. En av höstens nyheter är den varmgula färgen nectar men grytorna finns i en mängd olika former, storlekar och färger. Mer inspiration och en mängd andra produkter som gör den matlagningsintresserade lycklig hittar du på lecreuset.se



Fira jul med Astrid Lindgren

För dig som vill baka pepparkakor med Bullerbybarnen, ordna julgransplundring som Pippi eller laga julmat på Astrids vis då är det här kokboken för dig. "Min barndoms jul - Astrid Lindgrens julkokbok" är rikt illustrerad med recept av Fredrik Eriksson och vackert foto av Lina Eidenberg Adamo. Pris 229 kr på bokus.com



Handla med hjärat

Apotekets senap är en kär följeslagare i juletid. Årets smak är äpple där den söt-starka senapen kombineras med friskt och sött äpple. För den mer traditionella finns julsenapen även i "original". Pris 49,90 kr på apotekethjartat.se



Duka snyggt i jul

Med en snygg duk skapar du lätt en stämningsfull juldukning. Den handtryckta linneduken med orientaliskt mönster finns i flera storlekar. Fler vackra dukar, servetter och annat snyggt finns hos svenska textilföretaget chamois.se



Köp ditt kött direkt från bonden

Gårdssällskapet är länken mellan gård och hushåll och levererar svenskt ekologiskt kött av högsta kvalitet direkt till dörren i stora delar av Sverige. Här är den perfekta julgåvan till den som vill äta gott och värnar om djuren. På gardsallskapet.se hittar du ett stort utbud av utmärkta produkter, delikata köttlådor, matnyttiga tips och recept.



Godaste pepparkakorna kommer från Belgien

Det finns en god anledning till att Jules Destrooper försett oss med kakor ända sedan 1911. De lövtunna "Almond thins" är pepparkakskryddade och förödande lättäta. Pris ca 35 kr.



Bästa bubbelglaset

Glas för champagneälskaren som lyfter aromerna, koncentrerar doften och bidrar till perfekta bubblor. I Riedels serie Vinum finns specifika glas för champagne och mousserande vin. Pris: 1 698 kr för 4-pack hos sundquist.se



Godaste nedräkningen till julen

Njut av en härlig stund varje dag fram till jul med en lyxig pralin. Ett stort sortiment av schweizisk choklad som passar både stora och små finns i "julbutiken på nätet". Pris för den läckra adventskalendern från Lindor är 190 kr hos [e-shopen på lindor.se](http://e-shopen.på.lindor.se)



Quiz för matnörden

Hurra - årets julkapp är sällskapsspel! Vare sig du är gourmet eller gourmand, här är spelet som sätter dina kunskaper på prov. "Spela mera: Mat 2023" passar från 10 år och bjuder på 380 frågor i olika svårighetsgrader. Pris 199 kr på adlibris.com



WERNERS GOURMETSERVICE

PROVINUM

Vi tipsar om

GASTRONOMI

K L U B B E N

För dig som värdesätter upplevelsen av god dryck och mat.

Bli medlem genom att scanna QR-koden eller på gastronomiklubben.se



FRISKA & HALVTORRA



Ekologisk cider med fruktig, blommig smak, balanserad sötma och inslag av fläder, honung och äpplen.

Frisk och halvtorr smaksatt äppelcider med fruktig karaktär av solmogna jordgubbar och smultron, med en balanserad sötma.

Vi har gjort cider på svenska äpplen sedan 1969



Vill du läsa mer?
Skanna koden.



Kiviks Ekologisk Äppelcider Fläder, 33 cl, 4,5 % vol., Artikelnr: 1874, 20:-.
Kiviks Äppelcider Rosé, 33 cl, Alkoholhalt 4,5 % vol., Produktnr: 1875, 19:-.
Köp på Systembolaget. kiviksmusteri.se

Alkohol kan skada din hälsa.



Saffransmazarin med lingon

Gyllengul med tomteröda bär – precis som man vill ha sin julkaka. Den goda saffransmazarinen passar lika bra till juldessert som på glögg-bjudningen. Lättvispad gräddes till blir klickan över i.

8 bitar

Deg:
3 dl vetemjöl
2 msk strösocker
150 g kallt smör
1 ägg

Fyllning:
50+100 g rumsvarmt smör
1 g saffran (2 paket)
200 g mandelmassa
rivet skal av 1 apelsin
3 ägg
2 tsk vaniljsocker
2 msk vetemjöl
1 ½ dl frysta lingon
ca 25 g mandelspån

Till servering:
lättvispad gräddes

1. Mixa ihop mjöl, socker och smör till en smulig massa i matberedaren. Tillsätt ägget och arbeta snabbt ihop till en deg. Låt degen vila i en plastpåse i kylan cirka 1 timme.
2. Tryck ut degen i en form med löstagbar kant, 24 centimeter i diameter. Nagga botten med en gaffel. Låt vila i kylan minst 30 minuter.
3. Sätt ugnen på 200 grader. Förgrädda pajskalet i mitten av ugnen cirka 10 minuter.
4. Smält 50 g smör och blanda i saffran. Finriv mandelmassan.
5. Kör resten av smöret, mandelmassa och apelsinskal i matberedaren. Tillsätt det smälta saffranssmöret, lite i taget. Tillsätt äggen, ett i taget, under omrörning. Blanda sist i vaniljsocker och mjöl. Kör till en slät smet.
6. Häll smeten i det förgräddade pajskalet. Strö över lingon och mandelspån.
7. Grädda i mitten av ugnen tills kakan har fått fin färg, cirka 35 minuter. Låt kallna.

ZOËGA^S SPECIAL EDITION JULKAFFE 2023

MÖRKROST MED TONER AV MANDARIN & FIKON

Årets Julkaffe innehåller smakrika Arabicaböner från bland annat Brasilien och Etiopien, samt en signaturböna från Rwenzori-regionen i sydvästra Uganda. Blandningen har en fin balans mellan fruktighet och sötma med en lätt syrlig eftersmak.



ZOËGAS JULKAFFE STÖTTAR SKOLBARN MED KÖKSTRÄDGÅRD

Varje år investerar Zoëgas i ett unikt hållbarhetsprojekt kopplat till regionen för julkaffets signaturböna. I år har Zoëgas valt att stötta skolbarn till kaffeodlare i Rwenzori-regionen med en köksträdgård där elever sköter odling av grönsaker och fruktträd. Skolan har tidigare haft utmaningar med att tillhandahålla skolmat vilket lett till att vissa elever inte kunnat närvara vid undervisningen. Köksträdgården blir därför en viktig del för att möjliggöra för elever att gå till skolan.

Läs mer på zoegas.se.



Scanna och
se filmen

**IT'S THE MOST JOEYFUL
TIME OF THE YEAR**



GINGER JOE ORIGINAL NON-ALCOHOLIC: 0%VOL. WWW.SOLERA.SE