

VINKAR

VÅR

SYSTEMBOLAGETS KUNDTIDNING · NR 1/1976

Läs på sidan 12: Läs på sidan 10:

**Han
tycker
det är
godast**

**Det här
dricker vi
gärna
själva!**

Läs på sidan 2:

**Ny rosé
från nytt
semester-
land**



Fler och fler av våra kunder väljer rosévin. Ingen tvekan om att det har blivit vårens och sommarens favorit på systemhyllorna. Det mildt rosenfärgade vinet är trevligt att umgås kring, tycker många. Och med sin mjuka lätta smak passar det att bjuda på till det mesta. Ett femtontal märken finns att välja på. Några i priser under tian, det dyraste för under 20.

● Rosévin går bra ihop med våra lätta sommarvanor. Och det finns knappast någon annan vintyp som är lika användbar. Det är egentligen bara riktigt tung mat och söta efterrätter som rosévinet inte går så bra till.

Att välja ett rosévin som passar den egna smaken är inte svårt. Skillnaderna mellan de olika märkena är nämligen inte så stora. Inte alls som bland de vita och röda vinerna. Med ett undantag dock: Tre av märkena i

Systemsortimentet är lätt kolsyre-bubblande. Hit hör bla den härtappade *Perlerose* (pärlrå's), som känns igen på sin bukiga flaska. *Perlerose* har en liten sötma som många tycker om. Priset är 10:- för helbuteljen. Rosévin finns alkoholfritt också. *Rosélack* heter ett tyskt avalkoholiserat druvvin som har mycket mild smak. Det är halvtorr och kostar 7:50 helbuteljen.

Rosévinets färg är halva nöjet

Från skiraste rosa, blekt lökskalsrött, glödande korall till glänsande körsbär kan rosévinet skifta. Låt det skimra i tunna ofärgade vinglas. På svenska betyder det franska rosé just rosafärgad. Färgen kommer från det röda druvskalet, precis som hos röda viner. När rosévinet under jäsningsen har fått sin rätta färg, tas det färgande skalet bort.

Äkta roséviner, som man alltid får i
Forts. på nästa sida

**NY-
HET!**



Den 1 april fick systembutikerna in ett alldeles nytt härtappat vin, *Tunis Rosé*. Av experterna hos Systembolagets leverantör Vin- & Spritcentralen betecknas det här tunisiska vinet som en rosé med behaglig friskhet och vacker, typisk roséfärg. En aning sötma finns i smaken. Ett nytt vin brukar få strykande åtgång i början. Det kan därför hända att *Tunis Rosé* är tillfälligt slut i din butik när du vill prova det. Men i så fall dröjer det säkert inte länge förrän butiken fått påfyllning igen. Alkoholstyrkan på *Tunis Rosé* är 12% och priset är 8:-.

Rosé - vårens och sommarens vin

Rosé

Forts. fr. föreg. sida

Sverige, är *inte* någon blandning av röda och vita viner.

Torrare, sötare ... pärlande?

Rosévinerna skiljer sig i allmänhet inte så mycket från varandra, har vi redan sagt. Men visst finns det vissa särdrag. De franska rosévinerna är ofta litet sträva på tungan och känns ganska torra i smaken. Italienskt rosévin liknar i princip mera de lätta rödvinerna. De portugisiska är ganska mjuka i smaken och är ofta pär-

lande, dvs svagt kolsyresprittande. De spanska är också mjuka och drar en aning åt det söta hållet. Från Tunisien kommer ett nytt rosévin, som har fransk karaktär och frisk smak.

Rosévin behöver inte luftas

På så sätt liknar det vita viner, som inte heller behöver luftas. En del rosébuteljer är fantasifullt utformade och dekorativa att ställa på bordet. Det är bara en sak att tänka på: att servera det svalt. Inte mer än 10–12° bör det vara i glaset, så låt det bli ordentligt avsvolat i kylskåpet.



En läskande rosévinsbål

Till cirka 10 personer räcker den här goda sommarbålen:
1 flaska Perlerose
1 flaska (33 cl) Bitter Lemon
Hela jordgubbar, färska eller frysta (som inte ska tinas)
Riktigt med is.

Många olika roséviner att välja bland!

Alkoholstyrkan för rosévin håller sig mellan 11,5 och 13%. Det är alltså inte svagare än andra lättviner, om nu någon skulle tro det. Som för andra viner skiljer vi mellan härtappat och buteljimporterat. Härtappningen är nästan alltid det vin som ger mest för pengarna.

FLEUR DE PROVENCE (flör dö prova'ngs), nr 2233, kr 11:–. Ett torrt vin från den franska Medelhavskusten.

ROSÉ DE SAINT-TROPEZ (säng tråpe'), nr 2210, kr 17:25. Importerat på butelj från halvön Saint Tropez i Frankrike. Ett torrt men mjukt vin på dekorativ flaska.

VALLEROSA (vallerå'sa), nr 2761, pris 8:25. Ett mjukt spanskt rosévin.

VIN ROSÉ SUPÉRIEUR (vä'ng råse' syperö'r), nr 2232, pris 9:75. Ett torrt och friskt vin från sydöstra Frankrike.

CUVÉE DE MARCOULE (kyve' dö marro'l), nr 2230, pris 11:75. Kommer från Rhônedalen, har någon sötna och litet djupare färg.

PERLEROSE (pärlrå's), nr 2975, kr 10:–. Det här vinet har en lätt tillsats av kolsyra och en viss sötna. ROSÉ D'ANJOU (råse' dang-scho'), nr 2231, pris 10:25. Ett lätt och ljukt franskt rosévin.

POMOTESS ROSÉ, nr 1906. Ett alkoholfritt alternativ gjort på äpplen och körsbär med frisk halvtorr smak, pris 4:25 (63 cl).



TUNISIEN— NYTT VINLAND MED GAMMAL VINKULTUR

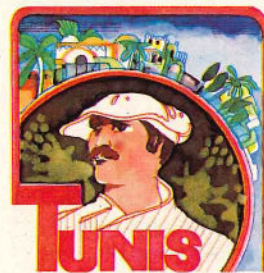
● Många svenskar har firat semester i soliga Tunisien med sin exotiska miljö, härliga bad, spännande maträtter och goda viner. Och kanske drömt om att hemma igen få återuppleva en del av stämningen vid ett glas tunisiskt vin. Just för att rosévin hör våren och sommaren till och att Tunisien gör så utmärkta roséviner har vi valt Tunis Rosé som första tunisiska vin.

Som vinland har Tunisien mycket gamla anor. De första vingårdarna lär ha planterats av fenicierna och det gamla Kartago och Rom odlade också vin i Tunisien.

Landet har länge dominerats av Frankrike och under den tiden fick vinodlingen allt större betydelse. Tunisiska viner användes i stor utsträckning till att förbättra de lätta sydfranska vinerna. Än i dag är Frankrike den största importören av tunisiska viner.

Vinodlingen i Tunisien bedrivs till största delen i den nordöstra delen av landet, där huvudstaden Tunis är viktigt centrum för vinhanteringen. Produktionen uppgår till ungefär 120 miljoner liter per år och 80 procent exporteras.

Som i andra varma länder är det röda viner och roséviner som dominerar. Druvsorterna är desamma som används i hela Medelhavsområdet. Carignan, Aisault och Ali-cante är de blå druvor som odlas mest.



Blandat

Godare med rätt temperatur på vin

Rumstempererat vin är ett begrepp som i våra dagar är både osäkert och skiftande. Många har det ganska varmt inomhus nu för tiden. Då känns rumstempererat vin jolmigt. Och jolmigt vin är absolut inte gott.

Här är en måttstock för lämpliga serveringstemperaturer i normala fall (om rummet där vinet skall drickas är mer än 22–23° kan vinerna med fördel hållas något varmare än tabellen visar).

Rött vin 16–18°

Vitt torrt vin 10–12°

Vitt sött vin 8–10°

Mousserande vin 8–12°

Rosévin 10–12°

Starkvin ca 14° (svalare som drink)

Alkoholfri dryck 6–10°

Köpa vinglas

Vinets smak, doft och färg kommer bäst till sin rätt i ett slätt och ofärgat glas. Det klassiska vinglasat, som är insvängt upptill, "samlar" vinets alla goda egenskaper.

Grums i vinet ...

behöver inte alls vara något fel. Vin som lagras länge på butelj faller ibland ut en bottensats, och det är nästan bara fina rödviner med årgång som gör det. Vill du undvika att få med grums i glaset, dekantera vinet. Låt flaskan stå ett dygn så att grumset sjunker till botten. Håll sedan försiktigt över vinet i en karaff eller i en annan flaska och håll noga koll på att inget av grumset följer med. Sluta hålla när grumset nått fram till flaskmyningen. Det sista kan du sila genom ett kaffefilter.

Vin vill vila

Köp vinet i god tid (helst dagen innan), det är klokt. Man säger att vinet lever. Därför mår de flesta viner bra av en stunds vila hemma efter den omskakande resan från butiken.

"Vinnet är en gudomlig företeelse, på ett underbart sätt lämpat för oss människor under förutsättning att det njuts meningsfullt och måttligt"

Hippokrates 460–377 f.Kr.

"läkekonstens fader"

ÅKE STRÖMMER
38 ÅR 98 KG,
TESTVARDE 26



● För något år sedan var Åke Strömmer lika jovialiskt rund om "skrovet" som han kommenterar trivsamt i radiosporten. Men alltefter som kilona ökade så sjönk konditionen i botten.
– Det här håller inte, Åke, sa fysiologen Björn Ekblom en vacker dag.

● Du måste lägga om ifall du skall överleva. 20 kilo ska bort.

● Åke som är van vid snabba beslut slog till direkt. Offentligt i radio t o m. Det är klart att han inte fick misslyckas då.

● Här berättar Åke Strömmer själv för Vinkar hur han bar sig åt för att lyckas så bra. För i dag finns det faktiskt 24 kilo mindre herr Strömmer. Och han mår som en prins!

Kalorier i drycker

Så här många "kalorier" ungefär innehåller olika drycker per 10 cl.:

Likör (vissa)	ca 400
Brännvin, konjak	ca 225
Whisky, rom	ca 250
Punsch	ca 275
Söt vermouth	ca 150
Torr sherry	ca 125
Portvin	ca 150
Röd bordeaux	ca 70
Vit bordeaux	ca 80
Starköl	ca 50



ÅKE STRÖMMER
39 ÅR 74 KG,
TESTVARDE 55

När Åke Strömmer spolade 24 kilo!

● Det här är egentligen ett omöjligt uppdrag. Skriver man bara ett enda ord om "Spola Kröken" kommer man väl att bli trakasserad i systemkön resten av sitt liv. Men, all right, varje systemkö behöver sina muntrationer, så det är lika bra att ställa upp.

Det är ingen tvekan om, att en effektiv viktminskning – om man är ute efter en sådan – börjar med att "spola kröken". Eftersom jag personligen är emot varje form av fanatism, menar jag inte att man skall sätta stopp för varje form av alkoholintag. Men att man mår bra av att minska på vin- sprit- och ölbruket, det är höjt över allt tvivel.

Här ska vi inte trötta någon med en massa siffror om kalorier, men ett exempel kan vi väl unna oss: En sexa whisky kräver en rask promenad på inemot halvtimmen för att kalori-

mässigt vara "neutraliserad".

Själv hörde jag till de människor som helt anammat sällskapsdrinkandet. Presskonferenser öppnas ofta med en sällskapsdrink, en aldrig så enkel tillställning hos bekanta börjar med "ett järn", restaurangernas hovmästare är snabbare än tåget framme med ett förslag till en liten drink att fundera på menyn över. Alltid "en liten drink", men många dringar små...

Det allra mest förödande för vikten är nog ändå ölet. För öl går så bra ihop med mackor, och mackor kräver en öl till att skölja ner med.

10–15 cl i månaden

Själv hade jag till uppgift att gå ner minst 20 kilo i vikt på ett år. Jag började med att "spola kröken". Det vore hyckleri och evig lögn att påstå att jag aldrig smakade alkohol under

min bantningsperiod. Men jag strök ölet helt, jag minskade starkspritkonsumtionen till cirka 10–15 cl i månaden, och jag drack väl högst två flaskor vin i månaden.

Man äter mer

Det var inte alls så konstigt att ta ett glas juice eller sodavatten, när det bjöds drink, det var inte heller oangenämt att tillhöra "chaufförsgänget" på festerna – och framförallt: Vilken dag som helst efter en fest kunde jag ge mig ut och jogga på morgonen, eller klara av ett hur marigt jobb som helst utan svettpärlor på överläppen.

Det är viktigt att "spola kröken" om man skall banta, viktigt av flera skäl. Dels innehåller alkoholhaltiga drycker i sig själva en massa "döda" kalorier, dels stimulerar en drink aptiten så man äter mer. Dessutom behöver man inte särskilt mycket sprit

för att bli så pass sorglös att man beslutar sig för att åtminstone en dag hoppa över bantningen. Det blir ganska fort många sådana dagar.

Min "spola kröken-linje" har dessutom lärt mig en fruktansvärt "osvensk" vana: Att kunna ha sprit hemma.

Vi svenskar är konstiga. Inte bakar vi hundratals bullar bara för att vi har köpt hem fem kilo vetemjöl, inte kolkar vi i oss 8 liter lättmjölk på fredag bara för att vi har köpt in det till helgen, men låt oss gå på Systemet och köpa en "hela" sprit. Då jakulen skall botten upp fortast möjligt! Det var som om vi alla var rädda att spriten skulle förstöras. Men du, Svensson, jag har en nyhet åt dej: Sprit håller sig riktigt bra i en flaskka. Även öppnad. Ja, den håller månader, om man vill. Det, du!

ÅKE STRÖMMER

Vårträff med krydddoftande fisksoppa!

God fisksoppa som doftar kryddor och är vacker i färg. Det är festlig mat att bjuda på, roligt och alls inte svårt att laga. Bjud soppan som enda rätt med franskt osötat bröd och vitt vin eller öl. Ställ soppgrytan på bordet eller servera direkt i tallrikarna. Värm gärna tallrikarna, för de här sopporna förtjänar att njutas riktigt varma och då kommer kryddorna till sin rätt. Fisksoppan mättar, så en lätt efterrätt passar bäst. Eller bara kaffe.

Soppa som vid Medelhavet

Tomatröd och rikt doftande av saffran, örtekryddor och vitlök som de berömda fisksopporna vid franska medelhavskusten. Vår soppa är en lättlagad genväg, som du kan variera genom att lägga i olika sorters fisk eller skaldjur allt efter säsong och tillgång.

TILL 4 PERS.

1 stor burk tomatjuice, ca 1 1/2 liter
3 msk olja (helst olivolja)
1 stor gul lök el. 2 små
1/2 kuvert saffran
2 tsk kyndel
3 klyftor vitlök
1 tsk timjan
1 tsk fänkål
frost fiskfilé av valfri sort, tex torsk ca 600 gram
1 burk krabba el. 2-3 hg lösfrysta räkor
persilja
salt

Värm oljan i soppgrytan och låt den finhackade löken koka mjuk. Den får inte brynas, så passa värmen. Stöt timjan, kyndel, fänkål och saffran. Pressa eller finhacka vitlöken. Lägg i alla kryddorna i grytan och häll i tomatjuicen. Låt alltsammans koka upp. Smaka av med salt. Saltmängden är beroende av tomatjuicens sötna.

Lägg i fiskfiléerna och låt dem sjuda mjuka. Är de tinade tar det ca 10 minuter, frysta ca 20 minuter. För att göra soppan litet festligare kan man lägga i burkkrabba eller frysta räkor. Spola räkorna under hett vatten först. – De får inte koka i soppan, då blir de sega. När soppan serveras, strö över klippt persilja.

Serveringstips:

Vid varje sopptallrik en liten assiett med en eller två vitlökstoast. *Gör dem så här:* Skär trekantar av vitt sandwichbröd och bred på rikligt med vitlökssmör. Rosta i ugn 200° tills bröden är bruna och knapriga. – På galler med plåt under eftersom det droppar en del fett.

Jungman Janssons soppa

Varmt gul och mustig med angenäm kryddsmak. Den är mildare än medelhavssoppan och karaktären ges av gurkmejan. I ursprungsreceptet kan man byta ut gurkmejan med 1/2 tsk curry. Curry är en blandning av olika kryddor och kan skifta i både styrka och smak. Så i det fallet får man pröva sig fram till lagom smak.

← Bouillabaisse

är den klassiska fisk- och skaldjurs-soppan från Marseille i Frankrike. Den lagas i olika varianter över hela medelhavskusten, vårt recept är anpassat efter svenska förhållanden. Men den smakar mycket av den äkta bouillabaisen!

TILL 4 PERS.

600 gram torskfilé, som tinats först om de är frysta
4 råa potatisar i små tärningar
1 purjolök i skivor
1 dl rotselleri, grovt rivet
1 liter fiskbuljong (tärningar)
1 tsk gurkmeja
1 msk vetemjöl
1 dl grädda
svartpeppar
klippt persilja

Blanda potatis, purjolök och rotselleri i en gryta. Häll på vatten och tillsätt buljongtärningarna och gurkmejan. Sjud ca 10 minuter. Lagg ner torskfiléerna skurna i rejäla strimlor och låt sjuda i ytterligare 5 minuter. Red soppan med vetemjöl utört i grädda och krydda med svartpeppar. När soppan serveras, strö över klippt persilja.

Serveringstips:

Vid varje sopptallrik en liten assiett med två dillsnitter. *Gör så här:* Skär av kanterna på vitt sandwichbröd och dela skivorna i två trekantar. Bred på smör och strö på rikligt med finklippt dill.

Vinet till soppan

Ett svaltt vitt vin smakar gott till de mustiga fisksopporna. På sid. 10-11 finns flera förslag på vita viner. Du kan också välja ett relativt kraftigt rosévin, tex bland dom som vi berättar om på sidan 2-4.



De här vita vinerna dricker vi gärna själva

Det finns 141 vita viner att välja bland i Systemets sortiment. Från 16 olika länder. Vad ska man ta? Här ger tre av våra vinintresserade butikschefer några tips i olika prislägen. Du vet väl förresten att man alltid kan fråga oss bakom disken om vinråd. Det är en av våra viktigaste och roligaste uppgifter att hjälpa kunderna till rätta i vårt stora sortiment.



Roy Blom, Helsingborg:

År 1950 började Roy Blom arbeta på AB Vin- & Spritcentralen – egentligen av en ren slump. Intresset för vin föddes och sedan dess har han varit sitt yrke trogen. Till Systembolaget flyttade han 1954 och finns nu i Helsingborgsbutikerna på Carlsgatan sedan 1964. I Skåne är han en känd vinautoritet, som man gärna frågar till råds. På fritid leder han kurser i vinprovning och håller föredrag om vin. Roy kan det mesta om historia, geografi och litteratur som rör vin.

Muscadet (Nr 2274, pris 11:–)

– I mitt tycke ett av de mera prisvärda vinerna. Det är torrt, friskt och rent i smaken. Man kan ibland känna en viss citronliknande syrlighet. Eftersom Muscadet är ett lättsmakande vin, rekommenderar jag per-



MUSCADET

Appellation contrôlée

sonligen att det serveras vid något högre temperatur än som är vanligt för vita viner. Smaken framträder bäst vid ca 16°. Och jag tycker att det passar särskilt bra till milda fisk- och skaldjursrätter. Det är också utmärkt att servera som välkomstvin före middagen. Muscadet är franskt och kommer från trakten av Loire-flodens mynning med staden Nantes i odlingarnas centrum.

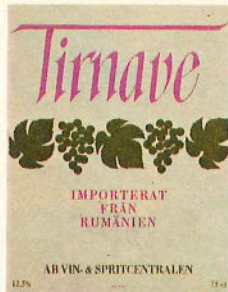
Prinz-Ottonel (2956 12:75)

Detta halvtorra vita vin dricker jag gärna till en kraftig fiskrätt. Det har så mycket smak självt att inte ens kryddade rätter stör det. Det passar också fint att dricka till kassler, kanske en skön sommarkväll. Prinz-Ottonel kommer från Burgenland i Österrike, nära gränsen till Ungern. Det doftar härligt av den fina druvan som det pressas ur. Smakar mjukt och fint med en liten aning av krydda. Också det här vinet dricker jag personligen ett par grader varmare än normalt, ca 14°. Men det är förstås helt en smaksak.



Eva Lundin, Sandviken:

Eva Lundin har arbetat hos oss i 30 år. Och sedan 1948 har hon varit i Sandviken. Hon är glad åt det ökade intresset för vin och är själv särskilt intresserad av vita viner. En annan favorit är röda bordeaux. Eva tycker att de härtappade vinerna blivit bättre med åren. Så det är inte bara med tanke på priset hon ofta rekommenderar en härtappning.



Tirnave (2625 9:50)

Det här rieslingvinet från Rumänien håller jämn och bra kvalitet året runt. Det är halvtorrt och ger verkligen valuta för pengarna med sin rika smak. Jag vill kalla det nästan fyltigt.

Själv serverar jag det gärna väl avkyllt till friterad Camembert. – En annorlunda variant på detta med vin och ost att umgås kring. Jag tar helt enkelt trekantiga portionsbitar av Camembert, panerar i äggvita, vetemjöl och skorpmjöl och friterar dem gyllenbruna i ca 180° het olja. Till detta bara en grön sallad.

själva



Liebfraumlilch (6684 10:75)

Även här väljer jag en härtappning bland de olika liebfraumlilchvinerna har – Liebfraumlilch betyder den heliga moderns mjölk på tyska och tyskarna dricker det gärna som sällskapsvin utan mat. För oss svenskar passar det fint till mat, vi tycker om friskt vin. Det här rhenvinet är mildt aromatiskt och jag tycker att det är jämnt i kvaliteten.



Sven-Olof Björnholm, Gustavsberg:

1962 kom Sven-Olof Björnholm till Systembolaget och sedan 1967 finns han i butiken i Gustavsberg utanför Stockholm. Hans kunnighet om viner är vitt bekant i fackkretsar. Särskilt mycket tycker han om röda bordeauxviner. Men de har tyvärr stigit högt i pris på senare år. Kvaliteten på röd bordeaux har försämrats också, säger han, beroende på lagringsförhållandena nere i Frankrike. Sven-Olof råder gärna sina kunder att köpa härtappat.

Val de Loire (2279 9:75)

Som matvin vill jag gärna rekommendera det här torra franska vinet. Det är lätt och friskt i smaken och mycket användbart. Men jag skulle tro att många tycker det är väl strävt som sällskapsvin utan mat. Det passar däremot fint att blanda till Kir, som är en trevlig drink före maten. Gott, lagom lätt och förstör inte smaksinnet inför den goda middagen.

Kir blandas så här: 2 cl svart vinbärslikör och 8 cl vitt torrt vin (som egentligen skall vara en bourgogne om man är riktigt petnoga). Om vinet är kallt behövs ingen is.



Bereich Johannisberg Riesling (6689 13:75)

Det här halvtorra härtappade rhenvinet passar utmärkt som både sällskapsvin och vin till maten. Det har fin doft och god syra. Det kommer från vindistriktet Rheingau, som är känt för utsökta viner. I mitt tycke är det här ett prisvärt vin med jämn kvalitet.



Till vilka rätter passar vitt vin?

Om vi utgår från torra och halvtorra vita viner, kan man servera och dricka dem vid de flesta tillfällen. Så här brukar vi säga:

Mycket bra till: förrätt på fisk och skaldjur, fiskosporer, ljust kött, kokt fisk, stekt fisk och skaldjur

Bra till: förrätt med kött, som drink före maten

Sött vitt vin passar bäst till efterrätter.

Servera kallt, men inte iskallt

Här är lämpliga serveringstemperaturer. Torrt vitt vin: 10–12°, halvtorrt vitt vin: 8–10°, sött vitt vin: 8–10°.

Direkt ur buteljen

är det bästa sättet att servera vitt vin. Vita viner behöver aldrig luftas. Det som blir över håller sig fräscht 2–3 dygn (söta viner längre). Skvättar kan också med fördel användas i matlagningen.

”Flingor” i vinet

Det händer någon gång att man ser tunna kristallinande flingor i vitt vin. Det kallas vinstensfällning och uppstår av att kaliumet och syran i vinet står i en viss proportion till varandra. Utfällningen är helt ofarlig och påverkar varken smak eller kvalitet. Vill du ta bort de lilla skönhetsfelet, sila vinet genom kaffefilter eller dekantera det försiktigt. Skölj originalbuteljen och håll tillbaka vinet – eller passa på att använda vin-karaffen som du kanske har stående i ett skåp.

Som alkoholfritt alternativ . .

till det vita vinet föreslår vi tyska Jung's Weisslack. Det kostar 6:75 på helbutelj, är gjort på druvor och är halvtorrt till karaktären. Från början ett vin som har avalkoholiserats.

Tumba och 19:de hålet

Att dubble OS-medaljören Sven Tumba spelar golf, vet vi. Och det i elitklass. Golfundan består av 18 hål och 19:de hålet kallas av tradition baren i klubbhuset. Där tar man igen sig och pratar golf.

– Men alkohol går inte ihop med idrott och motion, säger Tumba.



Ett par andra drinkar, som man kan köra på:

Formula

Det här är drinken som vann första pris i Systembolagets alkoholfria drinkpristävling bland Sveriges barmästare:

4 cl Bitter Capri*
4 cl Bitter Lemon
mycket is

Pressa ur en bit citronskal i drinken. Garnera med en hel citronskiva på glaskanten.

Dragnagel

Drinken passar bra att blanda till i både litet och stort glas. Lagom apettitretande före maten och friskt törstsläckande som grogg:

2 delar Cherry*
1 del limejuice
2 delar grape tonic
is

* alkoholfritt, finns på Systemet

Därför har han varit med och provat ut den här drinken, som vi har döpt till just 19:de hålet. Här är receptet, om du vill bjuda på Tumbas 19:de hålet själv:

1 del Cherry*
1 del Rose's lemon squash
2 delar Weisslack*
is
rött cocktailbär på tandpetare

* alkoholfritt, finns på Systemet

Bo Rosén:



● Vill du vara i centrum på en fest? Bli då helykterist. I varje fall på tillställningar där värdfolket inte tänkt på att det kan finnas sådana katter bland hermelinerna.

– Dricker du inte? Vad ska vi hitta på åt dej då?

Oron sprider sig.

– Vill du inte ha öl? Jaså, inte det. Oj då...

Värdfolkets dilemma börjar på att intressera andra.

– Det var lustigt. Du är den första helykterist jag träffat tror jag, påpekar någon tvärsöver bordet. Blickarna riktas mot ömsom den helykter, ömsom värdfolket.

– Ett glas vatten, föreslår jag.

– Nej, men nånting annat ska vi väl kunna hitta på.

Det där har hänt mig ganska ofta. En gång fick jag tomatjuice. Jag gillar juice i alla former utom tomat. Där emot äter jag gärna hela tomater.

Men värdfolket drog en lättadens suck och svalde irritationen, jag juicen.



”Tänk nå'n gång på oss som vill slå runt på alkoholfritt!”

Pommac till sjötungsfilén i stället för vitt vin? Jag tycker det är gott! säger författaren och naturvårdaren Bo Rosén, som här ger oss en rolig bild av nykteristens vedermödor på fest.

Inte groggvirket

En annan gång pekade jag på ett par flaskor i ett hörn.

– En sån där vore fint!

– Sockerdricka? Nej för fan, det är ju groggvirket!

En tredje gång – och det var en presskonferens i friluftssammanhang. På inbjudan stod det att vi skulle få smörgås och en öl. – Jag kommer om jag kan få något annat att dricka. – Javisst, välkommen!

Men inte hade man kommit ihåg det inte. Problemet var riktigt marigt. Vattenkranen fanns bakom en låst dörr. Har någon hört talas om ett inbrott till blånad för en nykterist?

– En fjärde gång var på en friluftsgård dit alla människor hade kommit med bil. Då serverades det enbart sherry. Ingen frågade vad jag ville ha eller brydde sig om att ta fram något. På den tiden var jag förstynt, nu har jag härsknat betydligt.

En femte gång skulle en förening uppvakta en aktad medlem på hans jubileumsdag klockan åtta på mor-

gonen. Jag som ordförande skulle hylla jubilaren. Och det kan man ju bara inte göra om man inte har ett glas att skåla i, det har jag lärt mig. Alla hade fått sherry. Den snälla damen som serverade höll på att få spader när jag tackade nej. Efter några minuter fick jag Ramlösa och tack för det. Men väntan på hyllningstalet kändes i maggropen.

Han drack te

Ett borgarråd, inte helykterist, berättade om sin 60-årsdag. Gratulationerna var fulla av beundran över att han klarade ett och annat hundratall hyllande på genomgående sherry. – Du var mej en hejare att stå pall. Aktningen för honom steg avsevärt. Han hade kallt te i sitt glas.

Jag vet inte hur ofta jag fått frågan varför jag är helykterist. Ännu har jag inte kommit mig för att svara med motfrågan. – Valför dricker du?

Jag har en känsla av att det inte skulle uppskattas.

Men jag svarar gärna bara jag får en juice (inte tomat) eller alkoholfritt. Utan åthävor. Men det är svårt. Jag vet personer som faller i skratt varje gång jag beställer pommac till sjötungsfilén eller falukorven.

Svårast är det för hovmästarna. De lider när jag tvekar mellan sockerdricka och pommac. De kan ju inte gärna veta att jag tycker det är gott. Mina goda vänner brukar emellertid alltid tänka på min exklusiva smak. Konstigt, jag blir lika glad varje gång. Speciellt hägkommen på ett naturligt sätt.

Tacksam gäst

Varför ska det vara så svårt att blanda upp sortimentet på en tillställning med lite alkoholfritt?

Anledningen till att en gäst vill ha något annat kan variera. Principer, bilmörning, hälsan eller att hon/han inte tycker det smakar gott. Vilken orsaken än är, acceptera honom eller henne som en vanlig människa och låt vederbörande slå runt på lite kolsyrat, juice eller alkoholfritt ”vin”. Gästen blir tacksam, var så säker.



Kalasgott utan krångel:

Strömmingslåda och öl

Fin smak av pepparrot och tomatpuré har den här festliga strömmingslådan. Svalt öl är godast att dricka till. Strömming är en genuint svensk delikatess och dessutom billig. Pinfärska ska den helst vara!



Strömmingslåda

till 4 pers.

500 gram strömmingsfilé
1 1/2 tsk salt
fyllning: 5 msk rivna pepparrot
50 gram margarin el. smör
2 dl kaffebrädda
1/2 dl tomatpuré
2 msk ströbröd
2 msk margarin el. smör att klicka på

Lägg strömmingsfiléerna med köttisidan uppåt på en skärbräda. Strö på salt. Blanda ihop matfett och pepparrot och fördela fyllningen på filéerna. Rulla ihop och lägg dem i en smord ugns säker form. Blanda grädda och tomatpuré och häll över. Sikta ströbröd över och klicka på matfett. Grädda ca en halvtimme i ugn 200°. Servera lådan varm eller kall, med eller utan potatis.

Konsten att brygga öl

är minst lika gammal som konsten att göra vin. I faraonernas Egypten fanns en särskild hieroglyf för öl. Och i Babylon 4000 år före Kristus bryggde Sumererna minst 20 olika ölsorter. I fornnordiska Eddan beskrivs hur gudar och människor njöt öl i Valhall. Gudarna "bior" och människorna "alo". Allt detta står att läsa i Lennart Thöléns trevliga lilla bok *Ars Bibendi*.

Munkarna i Tyskland

var flitiga ölbryggare under medeltiden. Furstar i de många tyska rikena var de främsta att uppmuntra verksamheten. Vi skulle nog inte tycka om det medeltida ölet. Vårt öl liknar mer det öl, som klostren i Bayern började brygga på 1500-talet.

Vatten, korn och humle

är de tre viktiga beståndsdelarna i öl. Vattnet måste vara helt rent och kvaliteten på det bestämmer i hög grad, hur ölet kommer att smaka. Kornet är tvåradigt och av humlet tar man de mogna honhängena. Det är framför allt humlet som ger ölet den angenäma beska smaken.

Malt kallas kornet

sedan det har rensats och blöts och börjat gro för att därefter torka. Högre temperatur på torkningen ger mörk malt och lägre temperatur ljus malt. När maltet har torkat, krossas det och blandas med vatten för att bli till mäska – som efter uppvärmning blir vört och filtreras. Humlen blandas med vörten och kyls ner för att tillsättas jäst.

Jäsningen tar ett par veckor, när det rör sig om vårt vanligaste öl, sk underjäst öl. Till slut lagras ölet i två till tre månader, då efterjäsningen sker och kolsyran bildas.

Innan ölet tappas på flaska och burk filtreras det och, oftast, pastöriseras för att hålla bättre till lagring.

Pilsner, lager, mörköl och porter

är de vanligaste svenska öltyperna. Pilsner är det ljusa, torra och beskt humlesmakande ölet. Lager är något mörkare, mindre beskt och mer maltsmakande. Mörköl är sött, fylligt och inte så starkt humlesmakande. Porter är mycket mörkt och fylligt, har stark smak av humle och speciell karaktär av rostad malt.

Så här mycket alkohol innehåller öl

För vin och sprit räknas alkoholstyrkan i procent av volymen. Det gör man inte för öl. Där räknar man med viktprocent. Viktprocenten är alltid lägre än volymprocenten, vilket är bra att veta när man jämför alkoholstyrkan för öl och vin. Starköl, klass III, får hålla högst 4,5 viktprocent. (motsvarar 5,6 volymprocent)

Mellanöl, klass IIb, får hålla högst 3,6 viktprocent.

Pilsner, klass IIa, får hålla högst 2,8 viktprocent.

Lättöl, klass I, får hålla högst 1,8 viktprocent. (räknas som alkoholfritt)

Det är inte alkoholstyrkan som gör ölets smak och det kan vara oerhört svårt att avgöra, vad som är tex mellanöl eller vanlig pilsner. När mellanölet infördes 1965, gjorde vi på Systemet en blindtest. Mycket få kunde träffa rätt på alla fyra klasserna – även bland fackmän.

Servera ölet källarsvalt

8–10° är bra temperatur för öl. Varmare eller kallare tappar det lätt sin rätta smak. Ju kallare desto mindre skummar ölet.

Godast är ölet nyuppslaget i stadiga glas. Se till att glaset är väldiskade och sköljda. Minsta spår av diskmedel kan förstöra ölets skum.

Ölet lagras i bryggeriet. Hemma bör man inte spara öl mer än någon månad, om man inte har möjlighet att förvara det källarsvalt.

Blandat

Tips på påsen

Vad gör man om det är grums i botten på årgångsbuteljen? Vilken temperatur bör man ha på rosévinet? Hur länge kan man spara en uppslagna vinfaska?

Det finns många frågor om vin. Och det är inte alltid man har en System-broschyr till hands.

Men nu kan man få tips och informationer direkt på plastkassen. Vi har börjat använda påsarna man bär hem flaskorna i för konsumentupplysning.

Sedan några månader finns fem olika påstexter ute. En för rött vin, en för vitt, en för rosé, en för mousserande och en för starkvin. Men "rätt" påse till den vintyp man köpt... det klarar vi tyvärr inte, även om vi naturligtvis gärna skulle vilja ge den servicen.

Apropå plastkassar, så har Systembolaget som bekant inte följt allmänna handelns idé att ta ut en extra slant för emballaget.

Hur många systemkassar går åt? Jo, 52 miljoner förra året. Nästan 3/4 varv runt jorden om man lägger alla systemkassarna i en enda rad.

Onödig uppladdning

Många laddar upp med våra varor innan man åker på semester. Det finns ju inte systembutiker överallt. Men hur många stadsbor vet att det faktiskt finns systemservice på de allra flesta mindre platser i landet? Det är så kallade utlämningsställen, där man beställer först och hämtar ut varan senare. En del utlämningsställen kan man ringa till på morgonen och få varan redan samma dag. Inga fraktkostnader tillkommer.

Utlämningsställen finns på ca 450 mindre platser i landet. Titta i den lokala telefonkatalogen under Systembolaget.



Ta hem en mätare

Ibland behöver man veta hur lång tid det tar att bli alkoholfri igen. Innan man sätter sig vid ratten tex eller gör något annat som kräver snabba reflexer.

Därför har vi gjort en liten lathund för våra kunder, det gröna plånbokskortet Mätaren. Med den kan man kolla sig själv på morgonen om man drack på kvällen.

Ta hem ett par Mätare nästa gång du går på Systemet. Det kan vara bra att ha hemma.

Utlämningsställe
för
**SYSTEM
BOLAGET**

POPULÄR PUBLIKATION

Systembolagets *Prislista* är kanske en av landets mest lästa publikationer. Åtminstone går den ut i stora upplagor. Förra året fick vi trycka 2,8 milj. exemplar av den 32-sidiga prislistan för att mäta efterfrågan.

Normalt – om inte extra prisändringar rubbar cirklarna – kommer listan ut två gånger om året. Den 1 april och den 1 oktober. Men mellan utgivningarna finns komplementet *Varunytt*, en tunnare trycksak som

vanligtvis ges ut varje månadsskifte. I den finns allt som hänt i varusortimentet sedan prislistan gavs ut senast, inkomna nyheter bl a.

Alla goda ting brukar vara tre: till serien hör också *Bra att veta om vin*, en åttasidig broschyr som ger ungefär det man kan behöva veta om olika vintyper och deras användande. Alla tre trycksakerna finns utlagda i butikernas broschyrställ. Det är bara att ta med hem. Gratis förstås.

BRA ATT VETA

Thidvismarna får sin djup, varma färg från drovets skad. Den lilla anordningen ovan finns i rötterna på ett sådant passat skad. Den till höger och till vänster. Men vinst kan man ta det tillräckligt till för skad. Skad som den är skad. Seversen inte visat för varmt, till -18 grader är läst.



Öppna gamla årgångsbuteljer någon timme före användandet. Vissa spricker när lera av en storas lullning. Årgångs årgångsbuteljer kan ha en svagostämning. Låt buteljen stå någon timme, så släpper grummet till botten. Håll med en fingertipp eller annan säkerhets åtgärder (förra årets vinst till botten). En årgångsbuteljer ska stå 6-7 månader på botten. Fyll inte glaset mer än till hälften två tredjedelar. Håll den som blir över brygger till lärt eller någon upp och brukar igen håller det sig några vecka.

När de inte längre behövs ska de läggas, så långt som det är möjligt. Håll på till alla namn och till till på, att det inte ska ha som tillhörande för och från. Systembolaget

MIN FARFAR DRACK EN FLASKA COGNAC OM 3 DAGEN DE SISTA TIO ÅREN AV SITT LIV!!

