

JUL VINKAR

PSSST!
MISSA INTE CELLO
PÅ SIDAN 4!!

MORFARS JULGLÖGG
FÖR MIG!

RECEPT PÅ
SIDAN 8

EN LITEN
VINCENT TILL SKINKAN.
SIDAN 8



**VINN
DRINK-GUIDE.
På sidan 16**



I stället för

CARNEVAL

● Nu inför helgerna undrar säkert många: Varför finns det inte Carneval längre? Det både goda och billiga mousserande vinet har ju varit borta från Systemhyllorna sedan en tid.

Försäljningsstoppet beror på att man haft vissa problem med butelglaslet.

Kolsyran i ett mousserande vin utsätter flaskan för ett kraftigt tryck. Därför görs de bukiga buteljerna av extra tjockt glas.

På försommaren visade det sig dock att de buteljer man tappade Carneval på inte var helt pålitliga.

Experterna kom fram till att glasspanningar kunde förekomma hos vissa flaskor.

Nu kommer Carneval snart igen, på en butelj som importeras från Tyskland. Tyvärr hinner dock inte ny-tappningen ut i butikerna före jul.

Vad kan man köpa i stället?

Det mouss-vin som ligger närmast Carneval i pris är Opéra, halvtorrt, buteljimporterat, franskt. Nr 7696. Kostar 12:— helbuteljen.

Ett gott råd bara, om ni tänker skåla in det nya året med skummande vin: Spar inte till sista dagen med att köpa hem. En och annan butik kan få "slutsålt" innan stängningsdagen den 30 december.



10 LÄNDERS 10 RÖDA UNDER 10:-

● Så här till jul vill man kanske pröva något annat än sitt eget "husvin". Och det finns mycket att välja på i Systembutikerna. Bortåt 375 olika viner allt som allt. Det billigaste kostar 6:25, det dyraste 250:— (en röd bordeaux, Château Mouton-Rotschild, av den fina årgången 1949).

Här på uppslaget har vi tagit fram 10 viner som representerar 10 olika länder. Alla är röda — passar bra till julskinkan, till annat kött och till ost. Och priset ligger under 10 kr helbuteljen.



Algeriet
nr 2518
pris 6:25

För ungefär hundra år sedan började fransmännen utveckla vinodlingen i Algeriet. Sedan landet blev fritt har vinarealerna minskats för att ge plats åt i första hand spannmål. De röda vinererna är med sin fyllighet och djupa färg de mest omtalade, men mindre kvantiteter vitt vin med mild smak framställs också.



Mendoza Tinto
nr 2044
pris 8:50

Ett mäktigt vin från Argentinas främsta vinort, Mendoza, belägen västerut i

Andernas skugga, nära gränsen till Chile.



Mavrud
nr 2095
pris 8:—

Ett mjukt och vänligt vin från Bulgarien med namn efter en druvsort. Under det senaste årtiondet har kvaliteten på de bulgariska vinererna stigit avsevärt och de framstår nu som bland de bästa i denna del av Europa.



Luberon
nr 2217
pris 9:50

Frisk doft, ljusst och lämpligt att dricka ungt. Så kan det här hos oss nya franska vinet beskrivas. Vi får det från departementet Vaucluse öster om floden Rhône.



Hellas
nr 2283
pris 7:75

Hellas är Grekland på grekiska. Utmärkande för landets viner i allmänhet är en viss kärvhet och ofta en lätt smak av kåda. Sedan urminnes tider har kåda också tillsatts grekiska viner. Den sägs både främja vinets hållbarhet och vara bra för magen.



Castello del Monte
nr 2375
pris 9:25

"Slottet på berget" betyder namnet. Vinet kommer från Apulien i södra Italien och anses under senare år ha blivit väsentligt bättre, ja, så bra att det hedrats med beteckningen D.O.C., vilket innebär att det har en garanterad ursprungsbezeichnung och att det måste uppfylla vissa krav.



Saïda
nr 2555
pris 6:75

Saïda är ett arabiskt flicknamn men lär också betyda "stjärna". Vinet kommer från Marocko, är aromatiskt men lent i smaken. Marocko är ett litet vinland men dess viner är eftersökta där man vill ha en mustig smak.



Dão
nr 2588
pris 9:75

Dão heter ett litet distrikt i norra delen av Portugal. Det anses att man där framställer några av de allra bästa portugisiska rödvinerna. De är väldoftande, gnistrande röda och något sträva. Man har också en helt liten produktion av ett torrt vitt vin. Dão har fått sitt namn efter en mindre flod.



Rioja Tinto
nr 2759
pris 8:75

Rioja Oja, floden Oja, flyter genom baskerlandet i norra Spanien. Landets bästa rödviner kommer härifrån. Utmärkande för dem är att de utvecklas fördelaktigt vid lagring.



Egri bikavér
nr 2896
pris 8:—

Namnet betyder tjuvblodet från Eger, en stad i norra Ungern. Vinet är kraftigt men kanske inte så djupt rött som etiketten kan ge anledning förmoda. Staden Eger är i Ungerns historia berömd för att dess befolkning under 1500-talet slog tillbaka en mycket stor turkisk här.

SÅ BLIR RÖDVINET GODAST:

● Ett rödvin smakar bäst om det är rätt tempererat. 17—18° är det man bör sikta på, dvs lägre än rumstemperaturen. Ställ flaskorna ett par timmar på en relativt sval plats — dock inte i kylskåpet.

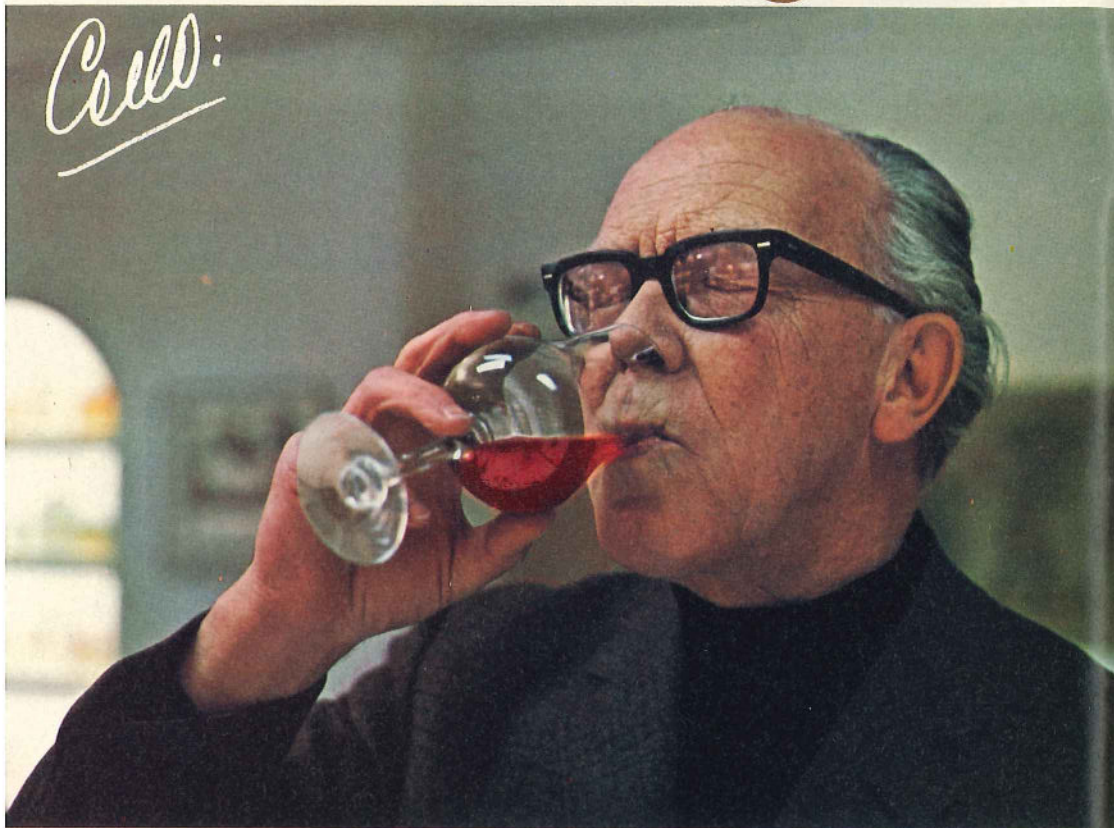
En del tycker att vinet är godare efter en stunds "luftning". Man öppnar i så fall flaskan någon timme i förväg.

BRA ATT VETA

En helbutelj lättvin räcker till 6—8 stora glas.

Skål för måttligheten

Cell:



● Jo då, om sanningen ska fram, så händer det att man tar både ett och två glas vin till maten. Innan man inser att alla goda ting är tre.



Dessa goda ting är en fullgod kompensation för den uteblivna nubben, som alla gånger kostar många gånger mer än den smakar.

Nubben kan aldrig bli för dyr, säger somliga. Somliga vet inte vad dom snackar om.

Själva hävdar vi, har alltid hävdad och kommer alltid att hävda, att varje butelj "sponken" man inköper innebär en frivillig extra skattebetalning, varvid man som kvitto får ett kvantum lätt förgiftad vätska, som verkar så avtrubbade på omdömet att man tycker

sig ha gjort en god affär.

Inte sant? Jo, det är inte sant. Man har inte gjort en god affär.

Men ett törstig folk bestämmer själv sina dryckesvanor. Och som alla vet finns det tusen förklaringar och lika många ursäkter.

För varje glas vi sveper finns det minst ett svepskål.

Det blir ofta flera glas än nöden kräver. Tar man ett glas för att bli en annan människa, så visar det sig att den andra människan också vill ha ett. Kanske fler.

På vintern dricker vi för

att hålla värmen uppe, om det så är det enda som orkar hålla sig uppe.



På sommaren dricker vi för att hålla humöret uppe. När det är så högt uppe det kan komma, så kan vi — medan vi torkar svetten ur pannan — påpeka hur outhärlig en grogg är för att ersätta kroppens vätskeförlust. "Återställa vätskebalansen" som det heter.

Det låter vetenskapligt. Och hos en törstig svensk är ofta insikten om hur den starka värmen påverkar vätskebalansen i kroppen betydligt större än insikten om hur den starka vätskan påverkar kroppsbalansen i värmen. Många svårartade fall bevisar detta.



Att alkoholfria drycker kan släcka törst, vill många förneka. Även ungdomar. "Bjuder man sin tjej, eller vilken krok det än är, på en drink, så ska hon väl märka att den *verkar*, va?" säger en kille i en rundfråga.

Så är det. Hellre en stark drink, som gör en krok full, än en alkoholfri, som gör en spik nykter.

Huvud bakåt böj, och så ett "aaaah — där satt den".

Detta är, mitt herrskap, en vulgärprosa som aldrig skulle besudla en vinsmakares sensibla läppar. Det vet var och en som med avund och beundran sett det förändrigade uttrycket hos en konässör i det sublima ögonblick, då de första dropparna av ett ädelt bordeauxvin förvandlar hans gom till en

katedral helgad åt smaksinnets översinnligaste njutningar.

Aldrig skulle han säga: "Aaah — där satt den!" Och inte blir han berusad. Inte ens salongsberusad. Ty han vet:

Vinets träd bar tre slags frukter:

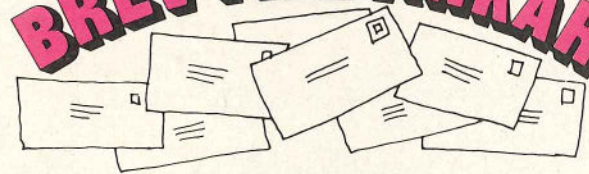
glädje, rus och ånger.

Blott en av dessa tre produkter

godtas i salonger.

Skål för nykterheten! Nåja — måttligheten.

BREV TILL VINKAR



HUR MÅNGA KALORIER

● Är det mindre kalorier i vin än i brännvin och andra spritsorter? Och hur är det med näringsvärdet i spriten?

Kalorijägare

Svar: Spritdryckerna har betydligt högre kalorivärden än vinerna. Så här många kalorier ger 10 cl av de vanligaste typerna:

Brännvin, cognac, ca 225

Whisky, rom, ca 250

Punsch, ca 275

Söt vermouth, ca 150

Torr sherry, ca 125

Rödvin, torrt vitt vin, ca 75

Trots kalorierna har brännvin och andra spritsorter knappast något näringsvärde alls. De för kroppen viktiga äggviteämnen, vitaminerna och salterna får man skaffa sig på annat sätt. Det enda dryckernas kalorier kan medverka till är övervikt.

OM INTE ALLT VIN GÅR ÅT

● Min man och jag brukar öppna en butelj rödvin på lördagskvällen. Men ibland tycker vi att det blir för mycket med hela flaskan. Kan man spara det som blir över?

Krökenspolare

Svar: Rödvinerna har mycket kort hållbarhet sedan flaskan öppnats. Redan efter ett eller par dygn försämras smaken, och sedan går det snabbt utför med det goda vinet.

Men det finns ett litet knep att hålla vinet fräscht längre. Man slår över det som inte gått åt på en mindre butelj och korkar igen.

Ta vilken flaska som helst, det viktiga är bara att den blir helt fylld. Ni vet väl förresten att många märken finns på halvbutelj också.



VAD ÄTER MAN TILL JULD RYCKERNA



Det finns väl ingen helg med så mycket traditioner som just julen. Och det gäller inte minst maten. Skinka, kory, pastejer och syltor med tillbehör vill de flesta av oss ha. Och nu för tiden när det finns både charkvaror och annat helt färdigt att duka fram, så är det inget stort besvär att ordna till ett riktigt svenskt julbord.

Hör ni kanske till dem som tycker att det är roligare att lägga ned lite mera tid på julmaten än på annat pyssel? Var-så-goda, här är några tips just för er!

● Rimmat revbensspjäll var vanligt på julborden förr när man måste salta det mesta för hållbarhetens skull. Men man kan rimsalta för den goda smakens skull också. Spjället är lika gott både varmt och kallt.

Ofta fyllde man spjället med katrinplommon och ev. äpple, men det tycker vi är lite onödigt omständligt. Servera katrinplommon och äpplmos till i stället.

● En lammrulle kan man äta precis på samma sätt

som vanlig rullsylta, men den finns inte att köpa färdig i butiken. Och tänker ni laga den så är det kanske säkrast att beställa köttet i förväg — det är ju inte lammsäsong just nu.

● Att göra kory själv tar sin tid och det ger knappast någon ekonomisk vinst — men roligt är det... Från Vendla Håkansson i Karlshamn har vi fått två recept, ett på leverkory och ett på isterband, det är "farmors" julkorvar med några små moderniseringar.

Farmors isterband

3 kg magert sidfläsk eller grisbrog
1—2 svinhjärtan
1 svinnjure
2 msk salt
2 gula lökar
3 tsk vitpeppar

Vattlägg hjärta och njure ett par timmar.

Skär kött, hjärta och njure i mindre bitar. Skala löken och skär den i bitar. Mal alltsammans ganska grovt genom köttkvarn. Ev. kan man behöva mala två gånger om hålskivan är mycket grov. Tillsätt salt och peppar. Fyll korvsmeten i korvskinn (fjälster). Använd köttkvarnens korvtratt. Obs! Stoppa löst — korvskinnen får inte vara för fulla eftersom korven då kan spricka vid tillagningen. Bind ihop korvarna med bomullsnören till små ringar. Stek korvarna i smör i stekpanna ca 20 min. Börja med lite starkare värme och sänk värmen när korven fått lite färg annars bränns korven och skinnen kan spricka.

Servera korven med tex "julkål" av olika slag, ägg-röra eller stuvad potatis.

Leverkory från Blekinge

8 hg svinlever
1 kg fett fläsk
gärna hjärta-njure eller lite grisbrog, tillsammans ½ kg
2 gula lökar
4 medelstora kokta kalla potatisar
1 msk salt 1 tsk vitpeppar
1 kryddmått kryddpeppar
½ tsk timjan
½ tsk mejram
1 kryddmått kryddnejlikor

Vattlägg hjärta och njure ett par timmar.

Skär lever, fläsk, hjärta och njure i mindre bitar. Skala löken och skär den och potatisen i bitar. Mal alltsammans ganska fint genom köttkvarn. Salta och krydda korvsmeten. Fyll smeten i korvskinn (fjälster). Använd köttkvarnens korvtratt. Obs! Stoppa mycket löst. Om korvskinnen fylls för hårt kan de spricka vid tillagningen. Klipp av korvarna till 20—25 cm långa längder och knyt för ändarna med bomullsnöre. Lagg korvarna på smord långpanna och stek dem i ugn vid 200°, 25—30 min. Enligt ursprungsreceptet steker man först vid hög temperatur och steker färdigt vid mycket låg temperatur. Vänd dem någon gång under stektiden. Skär upp korven i portionsbitar och servera. Korven smakar god kall men kan också värmas upp.



Hemskt god fruktsallad

6 skivor ananas
1 apelsin
1 rött äpple
3 fikon
1 banan
2 hg gröna och blå druvor

Sås: 3 äggulor
fruktspad (helst)
eller 7 msk vatten
1—2 msk socker
lite citronsaft
1,5 dl tjock grädd

Blanda äggulor, vatten eller spad och sockret i en gryta. Sjud blandningen under vispning tills såsen är lagom tjock och porös (får ej koka). Låt såsen kallna. Tillsätt den vispade grädden och lite citronsaft. Skala och skär frukten i små bitar, blanda med såsen och håll upp salladen i en skål. Garnera med druvor och hackade nötter. Servera kaka till.

Kryddad honungskaka

Bakas ett par dagar i förväg. Då kommer smaken fram bäst. Gott till glögg.

1¼ dl honung
½ tsk malen kanel
1 kryddmått malen nejlika
1 kryddmått malen muskotnöt
1 tsk bikarbonat
125 g mjukt smör
1¼ dl brun farin
3 äggulor
4½ dl vetemjöl
1 kryddmått salt
1 tsk bakpulver
1½ dl russin
1 dl korinter
1¼ dl fint hackade valnötter
3 äggvitor
3 msk mjukt smör



Klassisk god juldricka

Mumma passar bra till den feta julmaten. Ett par recept:

Farmors mumma

3 flaskor källarsval porter
3 flaskor lättöl (eller motsvarande mängd svagdricka)
1 flaska sockerdricka
Tillsätt gärna 1—2 dl madeira

Fest-mumma

3 flaskor porter
1 flaska torrt vitt vin
½ flaska sockerdricka



VAD DRICKER MAN TILL JULMATEN



Drinkar som värmer

Rödvinstoddy

2 sockerbitar
1 citronklyfta
10—15 cl rödvin
Muskotöt
Ca 5 cl kokande vatten

Lägg två sockerbitar och citronklyftan i ett högt glas. Värm rödvinet och håll upp. Fyll på med kokande vatten. Strö eller riv muskot över drycken. Serveras het.

Kryddad vindrink

½ l vatten
2 bitar hel kanel
¼ tsk kardemummakärnor
1 dl socker
1 helbutelj rödvin (vi tog Parador, pris 7:—)

Koka vatten, kanel och kardemumma under lock 10—15 minuter. Tillsätt socker och vin och låt alltsammans bli varmt.

Serveras (i koppar eller glas med handtag) som välkomstdryck en kall vinterdag.

Byter ni ut rödvinet mot ex det alkoholfria nr 1948 Rotlack, så får ni alkoholfria drinkar som värmer.

För tomtar som kör

● Att vin och bilkörning inte hör ihop, det vet väl alla. För "tomtar som kör" och andra som inte vill dricka starkt har systembutikerna en hel del att välja på. Här är ett par fräsiga bildrinkar.

Ronnie Special

2 cl pressad citron
1 struken msk pudersocker
4 cl apelsinjuice
4 cl Schloss Boosenburg*, is
Dekoreras med ett grönt cocktailbär

Formula

4 cl Capri*
4 cl Bitter Lemon
Rikligt med is, citronskiva
* Alkoholfritt, finns på Systemet.

□ Till skinkan och mycket annat på julbordet passar det bäst med ett rött, inte för "fint" vin. Vi har många att välja på för under tian. Tex det nya sydfranska nr 2216 *Roussillon* (rossij'ng) som kostar 8:75. Ett ganska fylligt och mjukt vin. Ett annat bra franskt vin till samma pris är nr 2228 *Saint Vincent*. Det är medelfylligt och smakar fruktigt. Flera tips finns på sidan 2 i tidningen.

□ Ett alkoholfritt alternativ till skinkan är nr 1949 *Schloss Jung* för 7:—. Det är relativt torrt och har en vacker mörkröd färg.

□ Man kan faktiskt dricka rödvin till lutfisk också.

Men vill ni hellre ha ett vitt så föreslår vi det lätta torra bulgariska nr 2100 *Misket Karlovo* (miske'tt karlavå). Kostar 7:50 och bör serveras svalt (ca 12°).

□ Till desserter, frukt, nötter, tårta och annat julgott passar ett litet sötare vin. Här är några förslag: det ungerska vita nr 2947 *Tokajer*, som kostar 9:50, det franska vita nr 2271 *La Garonne* för 7:25, eller ett litet starkare, tex nr 8820 *Körsbärsvin*, som i svensk tappning går på 16:25.

□ Körsbärsvin finns alkoholfritt också, nr 1914 *Cherry* (tje'rri). Serveras svalt. Pris 5:—.

Göra glögg själv

Den vinglög som systembutikerna säljer bygger på gamla väl beprövade recept. Så att blanda ut den med brännvin är faktiskt synd.

Många tycker det är roligt att göra glögg själv. Här är: Morfars julglögg

1 helbutelj rött vin (vi tog *Vino Tinto*, pris 6:75)
½ butelj madeira
1—2 bitar (5 g) hel kanel
3—5 hela kryddnejlikor eller
2—3 krossade kardemummor
1—1½ dl strösocker
Skallet av ¼ citron skuret i fina strimlor med allt vitt borttaget

Hetta upp vin och kryddor och låt det dra under lock några minuter på mycket svag värme. OBS får inte koka. Sedan sätter ni till socker och citron, rör om och låter kastrullen stå kvar på värmen under lock några minuter till.

Servera glöggen rykande varm, gärna med russin och skällade mandlar i.

Alkoholfri glögg gör ni på samma sätt, men med tex

nr 1948 *Rotlack* (finns på Systemet, kostar 6:25 helan) i stället för rödvin och förstås utan madeira.

Allt bjuda på en bål

Hur gör man bål egentligen? Många av våra kunder brukar undra. Märkvärdigare än så här behöver det inte vara för att bli gott:

— Spola kröken så blir livet gladare, säger Janne Carlsson och Gösta Wälivaara.

Vitvinsbål

(räcker till ca 15 personer)
1 flaska halvsött vin (vi tog *Villafranca*, pris 6:75)
4 dl ananasjuice
4 dl apelsinjuice
1 flaska (33 cl) fruktsoda
Rikligt med is
Några citronskivor får simma omkring i bålen

Rödvinbål

(räcker till ca 10 personer)
1 flaska rödvin (vi använde *Algerie*, pris 6:25)
1 flaska (33 cl) fruktsoda
2 apelsiner och
2 citroner i skivor
Ett par kanelstänger
Rikligt med is

Låt frukten dra några timmar i rödvinet. Strax före serveringen tillsätts isen och fruktsodan.



VINET KOMMER FRÅN WIEN

Av Carl A. Andersson

● Det var dåligt med vägnätet när för så där 2 000 år sedan de romerska legionerna trängde norrut. Floderna var de naturliga transportlederna. På slutningarna växte ofta vin, och fanns det inte så var de törstiga soldaterna snara att plantera det.



Så kläddes Donaus omgivningar med vinstockar i mängd. Wien, då kallad Vindobona, var ett befäst härläger, som krävde strömmar av stimulerande drycker.

Den österrikiska vinproduktionen har emellertid aldrig varit särskilt stor. I dag är den något över 2 miljoner hl. Det kan jämföras med Frankrikes och Italiens 70 miljoner vardera. Vad som görs är i alla fall ganska gott, ja till och med mycket gott.

Det är då i första hand vita viner vi talar om. De röda är i vårt tycke lite bleksiktiga — både i färg och smak.

Bland de vita möter oss många olika typer, vilket hänger ihop med att man har en så rik variation på druvsorter och naturligtvis också beroende på att i ena änden av landet står vinets vagga i en bergslutning och i den andra på en slätt.

På ståltrådar

Vad som förbluffar vid en titt i Österrikes vingårdar är sättet man odlar druvorna på. Man har efter det senaste kriget lagt om vinplanteringen så att det blir längre mellan raderna och man låter plantorna klättra i höjden på ståltrådar spända på stolpar.

På så sätt kan man köra med traktorer mellan raderna och det blir mycket mer druvor på varje stock. — Det sägs att man har kunnat öka produktionen per hektar med så där 50 procent. Och tack för det, då får vi bra viner till rimliga priser.

Det landskap som kallas Niederösterreich och har Krems som vinets huvudort svarar för 60 procent av vinproduktionen. Från Burgenland kommer 30 procent.

Unika druvor

Den mest odlade druvsorten heter Grüner Veltliner, som ger ett både i doft och smak mildt vin. De österrikiska druvsorterna är i många fall helt unika för landet. Man kanske dock skulle våga påståendet att de alla är ovanligt doftrika och i några fall tungt smakrika.

Dessa viner har också en ovanligt mild syra, men de är relativt rika på alkohol — 10—11 procent är normalt.

De flesta vinerna har gulgrön, vacker färg. Man tillverkar också mycket höga kvaliteter av utvalda och torkade druvor, så kallade Spätlese och Auslese viner, men de blir naturligt nog ganska dyra. Det är ju inte heller viner som man dricker till maten — möjligen kan den höga sötman passa till desserter.



Vi vill väl i allmänhet att det vita vinet skall gå bra till fisk och skaldjur och då vill vi ha torra eller halvtorra viner. Det mesta Österrike producerar är just sådana viner.

Den som besökt Wien har väl inte kunnat undgå att någon kväll hamna i byn Grinzing strax utanför staden. Där ligger hundratals värdshus vägg i vägg och vinet flödar i de gammaldags salarna eller om sommaren i trädgårdarna, allt medan musiken från gammaldags instrument ökar stämningen.

Här dricks Heuriger som helt enkelt betyder ungt vin. Ja, det är till och med så ungt att det har bubblande kolsyra kvar från jäsningsen. Vinet kommer från slutningarna intill och är ganska alkoholsvagt. Tyvärr håller ett sådant vin inte att exportera.

SEX ÖSTERRIKARE

I den svenska prislistan finns sex österrikiska viner.

Weisses Rössl (varunummer 2958, kr 11:—). "Vita hästen" har en grann skylt från det operettberömda värdshuset Vita hästen på etiketten. Det kommer från Wachau i Niederösterreich och har den vänliga karaktären av druvan Grüner Veltliner. Det är halvtorr.

Prinz-Ottonel (varunummer 2956, kr 11:—) stammar från Burgenland, och dess mäktiga arom kommer från druvsorten Muskat-Ottonel. Även om vinet luktar sött så är det halvtorr.

Gumpoldskirchner finns det två av. Den ena heter **Gumpoldskirchner Neuburger** (varunr 2957), är halvtorr och kostar kr 11:25. Den andra heter **Gumpoldskirchner Rotgipfler** (varunr 2951) är torr och kostar kr 22:75. Neuburger och Rotgipfler är båda druvsorter. Gumpoldskirchner är Österrikes mest kända vin.

Dürnsteiner Katzensprung (varunr 2950, kr 17:50). Ett torrt vin med karaktär. Från i närheten av Krems.

Blaue Donau (varunummer 2952, kr 18:—) är ett hos oss nytt halvtorr vin och det står på etiketten Kremser Riesling Kabinett, vilket är uttytt att det kommer från trakten av Krems, är gjort på Rieslingdruvan och har så hög kvalitet att säljaren anser det vara värt namnet Kabinett.

Tuff tjejl som spolat kröken är Rosie Millberg i Stockholm. Men så vinner hon pokaler på drag-racerbanan också!



I FIN FORM IDAG -MEN I MORGON?

● Det är fest och allting är trevligt. Man äter och dricker och mår gott, vem har lust att tänka på hur det blir i morgon bitti?

Och har man "sovmorgon" så ordnar det sig väl alltid. Men är det vanlig vardag, eller om man måste ut med bilen tidigt, då gäller det att den lilla alkoholtorn i levern inte har fått mera att göra än att den hinner sopa rent under natten.

Säg att du kan räkna med fem-sex timmars sömn och att du vill vara nollställd när väckarklockan ringer, då bör drickandet på kvällen hålla sig inom de här kvantiteterna:

Du kan välja mellan
4 mellanöl à 33 cl
eller 3 flaskor starköl
eller 1 halvbutelj lättvin
eller 8—10 cl sprit

Blandar man olika sorter, som man ofta gör, blir det alltså inte särskilt mycket man kan dricka av varje.



Att dricka litet mindre och må mycket bättre.



Lennart Thölen:

Att läsa om vin

Varför läsa om vin när det är så mycket godare att dricka? Jo, därför att man säkert får ut litet mer av det man vet något om. Och att läsa om vin är alltid stimulerande och roligt. Här får ni veta vad som finns att välja på i vinboks väg. Ett julklaps tips, kanske?

Den engelske författaren Warner Allen säger på något ställe att "den glädje vi kan få ut här i världen blir allt större genom att vi lär oss förstå det rent estetiska nöje som ett vin kan skänka, men ett stort vin kan aldrig uppskattas helt utan att vi har någon kunskap om dess sammansättning och ursprung". Den kunskapen kan man i någon mån skaffa sig genom läsning. Därför

har säkert också den långa raden av vinböcker sitt berättigande.

Och raden är verkligen lång! Allt ifrån den stora handbok om vin och vinodling som en herre från Kartago, han hette Mago, skrev någon gång på fjärde århundradet f Kr och fram till den vinbok som med till visshet gränsande sannolikhet publiceras — någonstans på vår jord — just i dag.

Däremellan ligger en sådan ofantlig mängd vinböcker att det är otänkbart att någon människa skulle kunna ha läst dem alla.

Ser man på vad som finns att välja bland i dagens bokhandel, så måste man tyvärr först konstatera att många av de goda vinböckerna går ut ur handeln ganska snabbt. Men man kan naturligtvis få tag i en del av dem på något antikvariat.

Av de vinböcker på svenska som nu finns i handeln märks främst Carl A. Anderssons "Vinboken". Det är en vederhäftig och bra bok, utmärkt inte minst för nybörjaren.

Den engelske författaren Hugh Johnson svarar med sin "Vinatlas" för det som man kanske skulle våga kalla MÄSTERVERKET. Det är en magnifik bok med hundratals vinkartor och nära tusentalet vinetiketter bland alla andra fyrfärgsillustrationer som kompletterar den faktaspäckade texten. Av samme författare finns även "Stora Vinboken".

Louis Orizets "Vinboken" har ett närmast unikt bildmaterial. Den är omfattande, sakkunnig och intressant.

Time-Life-serien, som behandlar mat från hela världen, har även en volym som helt ägnats åt vinet. Det är "Vin och andra drycker", en bok i storformat med magnifika illustrationer, vettigt innehåll och ett för sitt innehåll lågt pris. En receptsamling får man på köpet!

Att läsa om vin är att lära om vin. Och det är dessutom nästan lika angenämt som att dricka det. Så varför inte kombinera de båda? Väl bekomme!



BRA ATT VETA

□ Lättvinernas alkoholstyrka ligger mellan 9 och 14 volymprocent, starkvinernas (bl a Vinglög) mellan 16 o. 22

Vin från djupa källarvalv

Brakar ni unna er ett gott årgångsvin till jul? Här är två just inkomna röda bordeauxer med året 1970 på etiketten.



1970 Château La Grolet
Varunr 9796. Pris 14:—

1970 Château Lacaussade
Varunr 9810. Pris 15:—

● Båda vinerna kommer från området mellan städerna Bourg och Saint André de Cubzac, ca 3 mil norr om Bordeaux. Årgången 1970 har blivit mer och mer uppskattad, då vinerna är smakrika, har vacker färg och ingen överdriven strävhet. La Grolet är något lättare än Lacaussade. Det senare tål således bättre lagring.

För årgångarna till och med 1972 är prisnivån internationellt mycket hög även om den stora skörden 1973 verkar något dämpande. Priserna på de nu offererade bägge vinerna måste betraktas som låga. Och billigare, det lär välgrade slottsviner inte bli inom överskådlig tid.



Vinboken, Forum, ca pris 25:—

Stora Vinboken, Wezäta, ca pris 140:—

Vinatlas, Generalstabens Förlag, ca 250:—

Vinboken, Tidens Förlag, ca pris 96:—

Vin och andra drycker, Bonniers,

med separat receptsamling ca 48:—

Nya tider, nya drycker

(enbart alkoholfritt), Aldus, ca 18:—

Returflaskan vann på knockout

Den hårda matchen mellan RETURFLASKAN och utmanaren ENGÅNGSFLASKAN är avgjord. Det blev seger för titelhållaren. På knockout. Och det är konsumenterna, du och jag, som tar hem pengarna.

● Engångsglas har vi alltid varit motståndare till i Systembolaget. Och många andra med oss. Här i Vinkar t ex har vi ända sedan tidningen startade för tio år sedan slagit många svingar mot resursslöseriet med engångsflaskor.

Vi har hävdad att det är kunden själv som bör få bestämma — om han skall kasta den tömda buteljen i soporna eller om han skall lämna tillbaka den för återanvändning. Och den valfriheten ges bara med returglas.

BILLIGARE KASTA RETUR

Att det inte blev ett dugg billigare för konsumenten heller med engångs, det har vi räknat ut själva litet till mans. Nej, precis tvärtom blev det i de flesta fall. Även panten inräknad kunde bli ölet ofta säljas billigare på returflaska än på engångsglas, hur underligt det nu kunde se ut.

Engångsmotståndarna har också efterhand blivit fler och fler. Särskilt sedan flaskskatten infördes av riksdagen. Följden har blivit att engångsbuteljen, som dominerade marknaden för några år sedan, nu nästan slagits ut i allmänna handeln.

FRÅN 38 TILL 58 RETURPROCENT

Om returflaskans popularitet berättar inte minst den allt tätare återlämningen i systembutikerna. Under första halvåret 1972 lämnade våra kunder tillbaka 25,7 milj. sprit- och vinglas. Samma halvår 1973 hade tomflaskströmmen ökat till 31,3 milj. Och nu under årets första månader köpte vi tillbaka hela 41,8 milj. sprit- och vinbuteljer (dessutom 2,5 milj. ölglas).

Man kan räkna så här också: för två år sedan kom fyra av tio sålda returflaskor tillbaka. Nu får vi igen sex av tio.

30 MILJONER I ÅTERBÄRING

Vi vet att många av våra kunder går med tomflaskorna till oss därför att man vill dra sitt strå till stacken. Vi skall alla hjälpas åt att hushålla med våra resurser, det ligger i tiden.

Men visst blir det pengar också. Bara under första halvåret fick våra kunder tillbaka kronor 13 291 017:60 för återlämnade tombuteljer. På hela 1974 bör det handla om närmare 30 milj. kronor i plånböckerna! Skattefria inkomster dessutom . . .

Välkommen tillbaka med Dina tomglas, Du också!



NY SERVICE OCH FLER BUTIKER SOM HAR "ALLT"

● Bor ni i Borlänge, Borås, Eskilstuna, Gävle, Göteborg, Halmstad, Helsingborg, Jönköping, Kalmar, Karlstad, Kristianstad, Linköping, Luleå, Lund, Malmö, Norrköping, Skövde, Stockholm, Sundbyberg, Sundsvall, Täby, Umeå, Uppsala, Vänersborg, Västerås, Växjö, Örebro eller i Östersund?

Ja, gör ni det, då har ni en systembutik på er ort som kan erbjuda hela stora sprit- och vinsortimentet i sina hyllor.

Och bor ni på någon annan plats, så kan ni ändå få en vara, som inte lagerförs men som ingår i huvudsortimentet, till oftast dagen därpå. Det är bara att beställa, så tar vi hem med snabbaste transportsätt.

"VARUNYTT" OM ALLT NYTT

● En annan nyhet i systembutikerna är ett informationsblad som heter "Varunytt". Det är ett komple-

ment till "Prislistan" och ges ut i regel varje månadsskifte. Där finns allt i nyhetsväg.



GOTT NYTT ÅR

Efter julen är det strax nyår. Här en liten nyårsaftonsupé för den som vill bjuda på något gott hemma.

Förrätt Räktoast, varmrätt Skinksufflé. Vill ni ha en dessert också föreslår vi Apelsinmousse. Recepten är beräknade för 4—6 personer. Trevlig nyårsafton och GOTT NYTT ÅR!

Räktoast

1,5 hg rensade räkor
(ca 3 hg orensade)
1 liten lök
1 msk matfett
½ tsk curry
1 msk vetemjöl
½ dl ketchup
1 dl grädda
salt, vitpeppar

Fräs den finhackade löken i matfettet. Tillsätt curry och låt den fräsa i fett. Strö över mjöl och späd med ketchup/gräddblandningen. Lägg i räkorna (tinade) och värm hastigt upp stuvningen.

Lägg upp räkstuvningen på rostade brödskivor. Dekorera med ett salladsblad.

Ett gott torrt vin till är det franska rhônevinet nr 2277 Baronnie de Sabran (baroni' dö så'brang). Kostar 10:— helbuteljen. Vill ni ha ett något mjukare vin, ta t ex den halvtorra nr 7105 Moselblümchen (må'selblymchen). Pris 10:25.

Skinksufflé

2 dl majonnäs
2 tsk senap (helst fransk)
¾ dl mjöl
¾ dl mjölk
2 dl kokt skinka
4 msk hackad lök
4 msk hackad persilja
5 äggvitor
salt och peppar

Blanda mjöl, mjölk och majonnäs. Hacka lök, skinka och persilja. Vispa vitorna till hårt skum. Tillsätt salt och peppar. Vänd ner vitorna i skinkmassan. Lägg allsammans i en väl smord eldfast form och grädda i 200° ca 30—40 min.

Servera en fräsch grönsallad till.

Har ni bjudit på räktoast före, ta samma vin till den här sufflén. Annars ett rött vin (förslag på sid. 2 och 13).

BRA ATT VETA

Starkvin håller 2—3 veckor i öppnad butelj.

Apelsinmousse

2 ägg
1 dl socker
½ burk djupfryst apelsinjuice
1 apelsin
1 msk gelatinpulver
3 dl tjock grädda
1 förpackning syltade apelsinskal

Dela gulor och vitor. Rör gulorna och sockret riktigt poröst. Tvätta apelsinen omsorgsfullt i varmt vatten. Riv apelsinskalet på ett rivjärn. Tillsätt apelsinraspet, den tinade juicen och gelatinpulvret (som lösts i lite kokhett vatten). Vispa grädden och vitorna var för sig. Blanda ner grädden och vänd till sist ner vitorna. Häll upp moussen i portionsskålar eller i en uppläggningskål. Strö över syltade apelsinskal. Låt stå kallt någon timme.

Servera rån eller en torr kaka till. Och gärna ett glas halvtorr madeira.

Recept: Eva De Geer

VINKAR

SYSTEMBOLAGETS kundtidning nr 2/1974
Redaktör: James Engman
I redaktionen:
Kerstin Öhman

VINN DRINK-GUIDE I VINORIENTERING



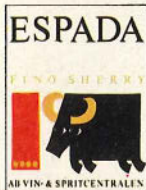
1



5



6



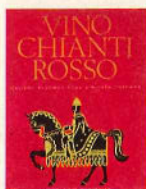
2



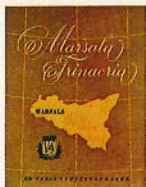
7



8



3



4



Vin och geografi hör ihop. Vet ni föresten att det finns viner från 20 olika länder i Systemsortimentet? Och nästan varje land har sina specialiteter.

Här har vi gjort iordning ett litet julpysell i vinets och kartans tecken. Det hela går ut på att placera rätt etikett i rätt ruta på kartan, alltså på den plats varje vin ungefär kommer från. — Hittar ni inte tillräckliga ledtrådar på själva etiketten, så kan det finnas ett och annat tips på sidorna inne i tidningen.

Skickar ni in lösningen till oss före den 15 januari och har "prickat rätt" förstås, kan ni få en alldeles nyutkommen drinkguide som pris.

Lycka till med vinorienterandet!

Lösningar sänds till:
Systembolaget, Fack, 103 80 Stockholm

Här är min lösning

A	nr.	B	nr.	C	nr.	D	nr.
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
E	nr.	F	nr.	G	nr.	H	nr.
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Insänt av:

Adress:

Postadress:

Texta helst, tack!