

JUL VINKAR

SYSTEMBOLAGETS KUNDTIDNING NR 2 · 1973

**Vinn
vinkarta i
Vinkar!**

Läs på sista sidan
om roligt julpyssel

nskt rödvin ²

tina är ett av
största vin-
de länder.
sta vin-

³
EAUJOL

BEAUJOLAIS

PAR AB VI

LÄS OM:

Åke Söderqvists, Pernillas och
Hirams godaste skinkor:

**Skinka på
3 sätt** (sid 2)

**Tio viner
under tian** (sid 6)

**Världens
bästa punsch** (sid 12)

Madeir

Systembolagets prislista, »den lilla gröna», har bytt färg och form och blivit fickvänligare. Hur man får den? Det kan ni läsa om på sidan 9.

Ännu roligare hade det förstås varit med något plånboksvänligare priser på vissa vintyper. Men, tyvärr, ett och annat vin har blivit litet dyrare i stället. »Boven» heter höjda inköpspriser och ändrade valutor.

Fast det är många viner som inte har gått upp alls. Och en hel del som bara har ökat någon 25-öring. På sidan 7 presenterar vi några av våra bästa viner under tian.

Och slår ni upp sidan 14 så hittar ni tre slottsbordeauxer med ärgång, märken som kommer ut i butikerna samtidigt med det här numret av Vinkar. Visserligen till litet högre priser än vi svenskar har varit »bortskämda» med tidigare men ändå relativt billigt. — Vi behöver ju bara tänka på vad en flaska vanligt fabriksbrännvin kostar...

Vilka viner passar bäst till julmaten? Aktuell fråga just nu. På sidan 7 får ni veta vad våra egna vinexperter i bolaget gärna väljer. Vad sägs om rödvin till lutfisken...?

Tips för nyårsnatten finns på sidan 15. Ni kan också läsa om sådana blågula specialiteter som glögg och punsch. Och vill ni göra mumma finns recept på sidan 11.

Ha en riktigt god jul, önskar vi på Systemet!

VINKAR
JUL

SYSTEMBOLAGETS
kundtidning nr 2/1973
Redaktör: James Engman

Åke Söderqvist, Pernilla och Hiram ger oss

Skinka på

Hur vill ni ha er skinka i jul? På det »gamla vanliga» sättet — eller med lite annan knorr i smaken?

Vi bad tre kännare på både skinka och annan god mat om var sitt recept. Av Hiram fick vi tips om en skinka med vinsmak. Och det passade ju särskilt bra här i Vinkar.

Pernilla kom med Kajsa Wargs kryddskinka medan Åke Söderqvist, traktör på Kungsträdgårdens Victoria, gav oss sitt recept på julsinka på gammalt hederligt sätt.

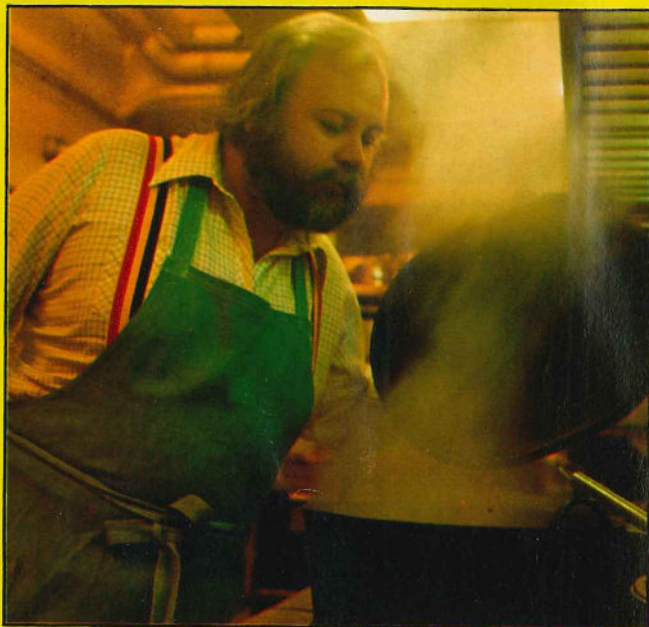
Så nu är det bara att välja!

Åke Söderqvist:

Julskinka på gammalt hederligt sätt

Jag kokar och bakar min julsinka på gammalt hederligt sätt. Och anledningen till det är att jag vill åt det goda skinkspadet att koka pressyltan och julkorven i, att använda till det traditionella doppet i grytan och som jag slutligen gör grönkålssoppan av.

Först gäller det att skaffa en lämplig skinka på så där 3—5 kilo. — Den ska vara lättsaltad, gärna också lite rökt.



3 sätt...

Först ska skinkan badas. Lägga den i rikligt med kallt vatten i ungefär 3 timmar. Flytta sedan över den i ett kokkärl av något slag och slå på så mycket vatten att skinkan täcks.

Låt vattnet hastigt koka fem—sex minuter. Slå sedan bort kokspadet, torka av skinkan med hushållspapper och skölj ur grytan. Lägga tillbaka skinkan och fyll på med nytt kokande vatten så att det nått och jämnt täcker den.

Gör en aromatisk bukett, hopbunden med ett snöre och bestående av det gröna av en purjolök, fem—sex persiljestjälkar, ett lagerblad och en kvist timjan. Lägga i kryddbuketten, sätt på locket och låt skinkan sakta koka mör på svag värme — det brukar ta så där två timmar.

Ställ sedan skinkastrullen kallt och låt svalna i spadet utan lock.

När skinkan kallnat, flå den, putsa den och lägg den på en smörsmord långpanna.

Nu ska skinkan griljas och till denna ända ska det vara en smet som består av 4—5 matskedar svensk senap, 1 matsked senapspulver, 1 matsked sirap, 2 äggulor och en matsked potatismjöl. Rör ihop smeten och bred den över hela skinkan. Snöa sedan 1 deciliter rivebröd över hela härligheten, stänk över lite skirat smör och baka skinkan i ugnen i 225 grader tills den fått en vacker guldbrun färg.

Åke Söderqvist provkokar sin julsinka i Victorias köksregioner

Kokspadet från skinkan ska naturligtvis sparas för det traditionella doppet i grytan.

Pernilla:

Kajsa Wargs kryddskinka

I Kajsa Wargs 1700-talskokbok finns recept på en

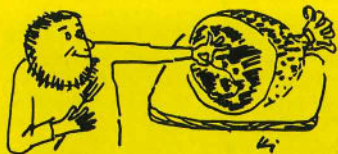
kryddskinka som är fin och aromatisk — men inte lik vanlig julsinka i smak. Mamsell Wargs kryddskinka har på senare år blivit väldigt populär till nyår eller trettonhelg. På julafton vill de flesta ha den traditionella.

Vattna ur skinkan som vanligt. Skär sedan av svälen, som man kan koka dopp av. Lägga skinkan med den feta sidan uppåt på stort frysfolieark och

Mums, sa Pernilla, skar upp av sin krydddoftande Kajsa Warg-skinka



gnid in 2 tsk av vardera kryddnejlikor, mejram, kryddpeppar och antingen rosmarin eller basilika. Dessutom 6—8 smulade lagerblad. Vik ihop folien så att skinkan är helt inpackad. Förfar sedan som vid vanlig ugnsbakning.



Hiram (som ritat också): Skinka med vinsmak

□ Inte bara i jultid smakar den här skinkan härligt. Också den varmaste sommardag försvarar den sin plats. Så... glöm inte bort receptet.

- Köp en skinka på ca 2—3 kg. Rimmad, och om man tycker om det, lättrokt. Urbenad och i »nät».
- Placera skinkan i en inte alltför stor gryta. Håll på så mycket vatten att det står över skinkan.
- Låt skinkan koka upp, skumma om det behövs. Dämpa värmen under grytan och låt skinkan sakta sjuda under lock. Läg i 3—4 hönsbuljongtärningar. Beräkna tiden till ca 50—60 min per kilo. (Om man använder en termometer

sparar man bekymmer åt sig, då kan man vara helt säker på att skinkan är genomkokad.)

- När skinkan beräknas ha kvar ännu en timmes tid att sjuda för att vara helt färdig öser man ur ca 1 liter av buljongen. Ersätt det borttagna med vitt vin. Jag brukar använda en flaska *Muscadet* (men billigare torrt vin går bra) samt 1 dl fransk vermouthe.
- Låt skinkan sjuda färdig (77 grader innetemperatur) och låt den svalna i vinbuljongen över en natt.

Nästa dag

tar man upp skinkan ur buljongen och lossar nätet runt om. Av buljongen görs ett gelé (ett blad gelatin eller en tesked gelatinpulver per dl buljong), som skärs till strimlor för garnering. Smaka av innan gelatinet tillsätts. Buljongen ska ha stark, god smak.

Servera

genom att lägga skinkan i sin helhet på en stor skärbräda. Skär tunna »vackra» skivor med skarpslipad förskärare. Läg på strimlad gelé och bjud på *färsk* (kan vara av den frysta) ängande varm *potatis med dill*. *Hollandäs* i en stor sässkål hör till, samt en härligt generös *salladsskål*.

Hela brädan, hela skinkan, ska vara med på matbordet så att man kan skära flera skivor alltefter önskan. En idealisk rätt för s k gående bord.

»Kungen bland skinkor» kallar en god vän det här sättet att anrätta skinka utan griljering. Man kan servera vitt eller rött vin till.

Vår meny brukar ha ungefär det här utseendet när »vinskinkan» bjuds: Först små portionsgrytor med svamp. Så skinkan med riklig mängd *hollandäs*, *potatis* och *sallad*. Sedan ost och valnötter, och då går portvinsflaskan runt. ■



Massor av GLÖGG —och redan romarna drack den!

□ Kan ni tänka er en svensk jul utan lutfisk, skinka och... glögg? Inte särskilt många kan. Vi som säljer glöggen, vi vet. Bortåt två miljoner buteljer av det söta kryddvinet vandrar över våra diskar till helgerna.

Och det som eventuellt inte skulle gå åt i julruschen, det säljer vi till midsommar... Jo, faktiskt. Det köps glögg litet då och då under hela året. Och varför inte varm glögg på kall midsommarkväll?

Som så mycket annat börjar glöggens historia med de gamla romarna. Dom hade förstas goda skäl att både söta och krydda sitt ofta sura vin.

Men sitt glansfulla genombrott fick glöggen någon gång på medeltiden. Man blandade vinet med kanel, ambra, muskot, socker och sötmandel. Kardemumma, ingefära, nejlikor och saffran förekom också i den starka brygden.

Rena medicinen

»Hippokras» kallade man den. Efter läkekonstens fader helenen Hippokrates. Och det hade sin förklaring. Man tog sig nämligen en hippokras mot diverse krämpor, från magknip till huvudvärk. Rena universalmedicinen.

Glöggat vin skrev Carl Michael Bellman om. Det dracks i stora glas. Och starkt måste det ha varit eftersom man kunde tutta på brygden. När

den slocknat av sig själv serverades den het. I Tyskland började man dricka »Glühwein» vid samma tid.

Där har ni glöggens historia i ett nötskal. Men varför dricker vi den just till jul? Det har naturligtvis att göra med vårt bistra klimat så här års.

Glögg i julstöket

Förr ingick glöggberedningen i julstöket, precis som korvstopningen, lutningen av fisken, storbaket och allt det andra. I dag dricker vi mest den glögg som experterna i Vin- & Spritcentralen blandar till.

Redan på eftersommaren sätter man igång. Till glöggen används olika sydeuropeiska viner. Mest rödvin men också litet av starkvinet moscatel. Kardemumma, ingefära och nejlika får ge smak åt vinet. Och så spritas det hela upp

till den rätta styrkan, ca 18 %. Någon längre lagring behövs inte. Så den som frågar i butiken »om det finns något kvar av fjolårets glögg» är ute i ogjort väder.

Koka inte glöggen

En del föredrar glöggen kall. Och inget fel i det. Men det rätta sättet att dricka julglögg på är förstas het. Och helst med russin och skällad mandel i glaset. Kom bara ihåg att all sprit har låg kokpunkt. Låt glöggen bara sjuda upp.

Att förstärka glöggen med extra brännvin ändrar bara smakbalansen i drycken. Den skall användas som den är.

Och apropå styrkan. Den Vinglögg som systembutikerna säljer är ett starkvin. Alltså ingenting att köra bil på.

Så kanske bäst att köpa hem lite av Systemets alkoholfria glögg samtidigt? ■



FARMORS JULGLÖGG

Vill ni göra egen glögg i jul? Det är inte svårt alls, bara man har lämpliga ingredienser hemma. Det här behövs:

1 helbutelj enkelt rött vin. 1/2 butelj madeira. 1—2 bitar (5 g) hel kanel. 3—5 hela kryddnejlikor eller 2—3 krossade kardemummor. 1—1 1/2 dl strösocker. Skallet av 1/4 citron skuret i fina strimlor, med allt vitt borttaget.

Och så här gör man:

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. ■

Goda VINER under tian



Vinodlarna har börjat ta mera betalt för sina varor. Och naturligtvis ger det utslag i butikspriserna. Men fortfarande finns en hel del att välja på under tian. Viner av olika typer och kvaliteter, från olika länder och distrikt. Här har vi tagit fram några märken som vi tycker är särskilt prisvärda.

Nr 2518 Algerie, pris 6:25

Under fransmännens värde var Algeriets produktion av vin drygt 15 milj hl om året, men sedan självständighetsåret 1962 har den minskat avsevärt. Många vinodlingar har fått lämna plats för sädesfält.

Det härtappade Algerie är ganska fylligt och mjukt, ett vin man kanske inte väljer till »fina middagar» men som för övrigt passar i de flesta sammanhang, särskilt till kött och ost.

Nr 2228 Saint Vincent, 9:75

Ett bra franskt rödvin under tian kan vi fortfarande glädja oss åt, **Saint Vincent**. Det är ett blandvin som kommer från landets östra delar. Medelfylligt och fruktigt i smaken. Bör kanske inte väljas till de kraftigaste köttretterna.

Nr 2218 Châtelet, 9:50

Även denna franska produkt är ett blandvin. **Châtelet** har rätt hög fruktighet men är ganska lätt. Ett trevligt rödvin till bland annat ljusa köttretter och mild ost.

Nr 2375 Castello del Monte, 8:75

Italien tävlar framgångsrikt om tätpositionen bland Europas mest vinproducerande länder. Från Apulien kommer det medelfylliga, mjuka **Castello del Monte**. Det är gott att dricka till lätta köttretter. Till italienska maträtter väljer man gärna landets viner, tex det här.

Nr 2160 Diamant, 7:25

Cypern är ett av världens äldsta vinodlingsområden. Härifrån får vi ett halvsött vitt vin, **Diamant**, som inte skäms för sig. Man kan rentav känna någon likhet med ett Sauternesvin. Vål kylt är Diamant ett utmärkt dessertvin, exempelvis till jordgubbar. Passar också till frukt.

Nr 2276 Vin Blanc Demi Sec (vä'ng bla'ng dömi' säck), 9:—

Ett vitt halvtorr franskt vin som kan användas i många sammanhang. Till fiskrätter, till skaldjur och gärna som bas i en vinbål. Bör inte hålla över 12 grader.

Nr 2625 Tirnave, 7:—

Rumänien har en betydande vinproduktion. Ett enda märke finns med i vår lista. Det är vita **Tirnave**, ett vin som håller en jämn och bra kvalitet. Halvtorr, smakrikt, passar till fisk och skaldjur och som grundstomme i bål.

Nr 2100 Misket Karlovo, 7:—

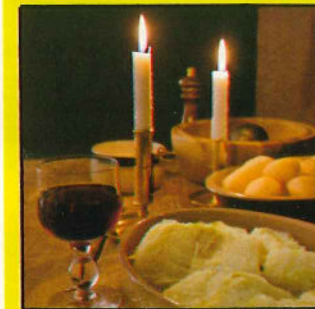
Bulgarien producerar övervägande ordinära viner. En specialitet från vinodlingsområdet Karlovo är **Misket**, ett lätt vitt vin med en liten trevlig krydda i bouquet och smak.

Nr 2978 Vallerosa, 7:25

Rosévin är en dryck man kan kombinera med de flesta, inte för kraftiga maträtter. Ett lätt friskt sådant vin är **Vallerosa** som kommer från Medelhavsområdet. Passar också som apéritif eller till en sallad. Serveras kylskåpsvalt.

Nr 2232 Vin Rosé Supérieur (vä'ng rase' speriör), 8:25

Ett medelfylligt trevligt rosévin från Frankrike är **Vin Rosé**. Det är särskilt användbart till skaldjursallader och ljusa köttretter.



Vin till julmaten

□ Vilka sorters vin passar bäst till julmaten? Mest användbara är de röda vinerna. Dom går bra till allt i köttväg. Och man kan faktiskt dricka rödvin till lutfisk också! Precis som normmännen till sin kokta torsk.

Välj gärna ett franskt rhônevin, tex 2221 **Côtes-du-Rhône** (kåtdu'ra'n) till 10:25. Det spanska 2759 **Rioja Tinto** (riá'cha ti'ntá) för 8:— är ett annat förslag. Se även märkestipsen på andra ställen här i Jul-Vinkar.

Söta viner till frukt, nötter och jalgott hittar ni tex bland portvinerna. **Körsbärsvin** är ett annat tips. Den svenska tappningen kostar 16:25. Det finns en god alkoholfri variant också. Den heter **Cherry** (tje'rri) och kostar 4:—.

Hur många glas kan man räkna med att få ut på en helbutelj? Vanligen 6—7 i normalstora vinglas (man fyller bara till högst 2/3). Starkvin serveras helst i mindre glas som ger 14—15 glas på en flaska. ■



att inte dricka så ofta så mycket så starkt

SYSTEMBOLAGET

Lennart Thölen
(lilla bilden) ger oss
en snabblektion i

VIN

"på italienska"



Etiketten på en burk citronkarameller, som avbildade ett färgblänkande italienskt landskap, inspirerade som bekant Fridas kavaljer i Lilla Paris att sjunga sin »Längtan till Italien». På samma sätt kan kanske de många färgglada italienska vinetiketter som möter oss i systembutikerna väcka en lust att närmare lära känna de italienska vinerna. Och det är en bekant sak som kan vara värd att göra, tycker vinboks-författaren Lennart Thölen i det här »smakprov» på vad Italien har att bjuda oss i vinväg.

□ Vilket land som nu kan göra anspråk på beteckningen »vinets vagg» är inte så lätt att säga. I Italien hyser man i alla fall den bestämda uppfattningen att vinstocken frodats där sedan förhistorisk tid. Och även om man är försiktig

i sin bedömning kan nog den apenninska halvön (trots att vinet en gång i tiden kom dit från Grekland) med all rätt räknas som vinets ursprungsland i Europa — »Bacchus älsklingsland» för att nu låna den grekiske författaren Sofokles' smeknamn.

Bruket av vin i medelhavs-länderna sammanfaller med de allra äldsta kulturernas blomstringstid, och under Italiens skiftande historia har vinstocken och vinhanteringen gått växlande och dramatiska öden till mötes.

För att göra en lång historia kort kan man konstatera, att Italien i dag står i jämnbredd med Frankrike som världens största vinland. Arsproduktionen rör sig om mer än 60 miljoner hektoliter — eller åtta miljarder flaskor!

Över hela landet växer rånkorna. Från den schweiziska gränsen i norr och ner till Siciliens sydspets odlas och pres-

sas vin. Antalet vinsorter är ofantligt och framställningsmetoderna varierar i hög grad. Från pojken som i tvättbaljan på gårdsplanen trampar husknutens druvor och till de ultramoderna rationella kooperativa vinanläggningarna, där vinet framställs med en närmast fabrikmässig precision.

Vinlandet Italien är förvisso ett kontrasternas land.

De röda vinerna dominerar. Tre fjärdedelar av den stora produktionen är rött vin, en femtedel är vitt och resten starkvin — vermouth mest.

Bland de många sköna namn som möter oss i de italienska vinlistorna hör *Barolo*, *Barbaresco* och *Chianti* till de mest berömda. Chianti, vinet från Toscana, är kanske det som är mest känt av alla. — Om det nu är vinet eller den karakteristiska, bastklädda flaskan som har största äran av detta.



Från Venetien i norr kommer bland annat *Bardolino*. Här växer även *Valpolicella* och det vita *Soave*. Romområdet står för *Castelli-Romani-vinerna*, med vita torra *Frascati* som mest bekanta namn. Kampaniens *Lacrimae Christi* (»Kristi tårar» i översättning) och *Elbas Aleatico* hör även till de viner som nått en viss berömmelse.

Bland starkvinerna räknas Siciliens halvtorra *Marsala* som ett av de stora numren. Och så vermouthen från Torino i Piemonte förstas, dessa kraftiga, krydddoftande viner med den aromatiska smaken och den ofta en smula bittra sötman.

De italienska härtappningarna i Systemhyllorna ligger prismässigt bra till. Av de röda är *Castello del Monte* (nr 2375) ett harmoniskt, fruktigt vin med en aning mandel i doften. Pris 8: 75.

Litet dyrare, 9:25, är *Vino*

Chianti Rosso (nr 2380). Välbalanserat, lätt i smaken med en behaglig syra och typisk chianti-bouquet (doft/arom).

Valpolicella (nr 2379), »Italiens beaujolais» som det ibland brukar kallas, är ett ljust, tämligen mjukt rödvin med viss mandelbouquet. Kostar 9:—.

Det vita *Soave* (nr 2466) är ett helt torrt vin med frisk, fruktig bouquet och kraftig smak. Priset är 8:75.

Av de tre härtappade vermouthvinerna, som samtliga kostar 14:25, är *Vermouth Italiano* (nr 8690) rött och sött av den klassiska, kryddstarka italienska typen. Den vita *Vermouth Italiano, Bianco* (nr 8691) är också sött med lätt vaniljdoft. *Vermouth Italiano, Secco* (nr 8692) slutligen är ljus och torr och har en viss frisk syrlighet i smaken.

Det finns alltså en del att välja på om »längtan till Italien» sätter in. *Alla salute!* ■

En prislista? Varsågod!

□ Systembolagets »lilla gröna», varukatalogen med alla priserna, har fått en välkommen ansiktslyftning.

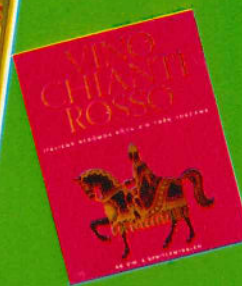
Formatet har blivit fickvänligare bland annat, »katalog» har blivit »prislista» — och färgen är inte ens grön längre. Atminstone inte i den lista som kom ut nu i oktober.

Tidigare fick man säga till vid disken, när man ville ha en Systemkatalog. Den nya prislistan kan man ta själv ute i broschyrställen.

Listan ges ut i fyra olika »storlekar». Det beror på att butikerna är indelade i fyra sortimentklasser. De minsta sortimentet heter *A* och det största *D*.

Men även i de mindre butikerna kan man få den fullständiga *D*-listan om man vill. Säg bara till vid disken. Och varor som inte lagerförs av butiken tas hem på beställning, utan kostnad för kunden.

En sak till: I *C*- och *D*-listorna saknas av utrymmesskäl textavsnittet »Bra att veta om vin» längst bak. Den informationen får man i *C*- och *D*-butikerna i stället i en separat broschyr som heter »Bra att veta om vin». ■



Något gott och inte så »svårt» till efterrätt i jul? Här är tre recept som Eva De Geer har hjälpt oss med. Vi har provat. Det smakade mer...!

Vin som passar bra till är ett sött eller halvsött lättvin, serverat svalt. Madeira och portvin är andra alternativ. Båda typerna är starkviner (och därför högre beskattade).



Fruktsufflé

4 personer
3 dl äppelmos
2 brk aprikospuré (barnmat)
6 äggvitor
6 msk socker

Slå vitorna till hårt skum. Rör försiktigt ner purén, moset och sockret. Lägg massan i en eldfast smord form och grädda i ganska svag ugnsvärme (200°) i ca 25–35 min. Servera gärna lätt vispad tjock grädde till, smaksatt med vaniljsocker.



Hallon med smuldeg

4 personer
2 pkt djupfrysta hallon
Smuldeg:
1,5 hg smör eller margarin
1,5 hg mjöl (ca 3 dl)
0,5 dl socker

Smörj en eldfast form. Lägg i de otinade hallonen. Hacka samman smör och mjöl till en smulig massa och strö smulorna över hallonen. Slå över sockret. Grädda pajen i 200–225° ca 20 min eller tills den fått fin färg. Serveras avsvalnad med lätt vispad tjock grädde eller halvsmält vaniljglass.

Petits-choux med glass och valnötssås

4 personer
1 paket petits-choux mix
1 paket vaniljglass
2 paket valnötter (80 gr)

Sås:
5 msk socker
4 tsk kakao
4 dl tjock grädde
2 tsk vaniljsocker

Följ mixpaketets anvisningar. Såsen: Blanda samman alla ingredienserna. Koka såsen simmig. Hacka valnötterna och lägg i hälften av dessa i såsen. Låt såsen kallna. Vid serveringen: Blanda glassen med de resterande valnötterna. Fyll petits-chouxerna. Den kalla såsen serveras till.

Gott

sött i jul



ÖL

gott nog



□ Visst är öl gott nog, när man bjuder. Och det har inte så mycket med själva styrkan att göra. Det är inte alkoholen som ger smaken.

Fast när det gäller priset — då är det alkoholstyrkan som bestämmer. Ju starkare öl, desto högre skatt. Därför kan lättölet säljas så billigt.

Starkast och dyrast är förstas klass III, ölet som bara får säljas i systembutikerna. Etiketterna här visar vilka svenska starkölssorter som finns. Och alla säljs på returglas. Man får alltså 25 öre tillbaka för tomflaskan.

Varje sort finns dock inte i varje butik. Men

man kan förstas beställa också av de andra märkena. ■

Vill ni göra god mumma till jul?

Här är två beprövade recept:

- 1 flaska porter, 2 flaskor öl, 1 flaska julöl, 1 flaska sockerdricka, 5 cl madeira, ev något sockerlag.
- 2 porter, 2 öl, 1/2 butelj mousserande vin, en aning sockerlag.



Världens bästa

PUNSCH

är svensk



□ Det började med det svenska ostindiska kompaniet. År 1733 kom dess första fartyg Friedericus Rex Sueciae tillbaka till Göteborg, och bland alla märkvärdigheterna i lasten hade man också med sig arrak från Java — och man gjorde punsch. Sedan dess har arrak varit basen i det som skulle bli vår svenska nationaldryck.

I andra länder har man inte varit så noga med ingredienserna i det man kallat punsch. Man har tagit det man haft till hands — vin, rom eller cognac. På sina håll kryddades det hela med skarpa kryddor, och alltid var det en dryck som man drack varm och man gör det fortfarande när kölden knäpper i knutarna.

Ända till mitten av 1800-talet dracks punschen varm också i Sverige, men samtidigt som vi började få riktiga restauranger så blev det modernt att i stället dricka punschen iskall. Kvar som minne från

Punsch håller på att bli inne igen. Och visst är det gott med ett glas iskall punsch till kaffet. Bättre än både likör och cognac, tycker fler och fler (inte minst den som ska betala kalaset...).

Att punschen är jämförelsevis billig har med styrkan och skatten att göra. Med sina 26 procent alkohol klarar sig våra fyra punschmärken undan med priser på strax över 15 kronor halvbuteljen.

Här får vi veta litet om punschens anrika historia. Det är en stor punschvän som berättar, Vin- & Spritcentralens smakexpert CARL A ANDERSSON.

äldre tider står dock fast att när man bjuder på torsdagsårter, då skall det vara varm punsch till.

Fem för punsch

Ordet punsch lär komma av ett ord på sanskrit som betyder fem. Och fem var de ursprungliga ingredienserna — arrak, vatten, socker, te och någon krydda, vanligtvis citron. I vår punsch torde väl te näppeligen ha varit allmänt förekommande, men resten stämmer.

Citronen har man i för att ge drycken en frisk syra. — Senare tiders mer raffinerade punschstillverkare bytte dock helt eller delvis ut citronsaften mot en skvätt syrligt vin. Det förekommer både rhenskt och vit bordeaux och tom madeira i en del gamla vinhandelsrecept. Man kunde också variera kvaliteten genom att ta i mer eller mindre socker.

Det finaste i kråksången var i alla fall arraken. Den skulle vara från Batavia på Java och vara väl lagrad. Fuskare blandade ut arraken med rom eller ren sprit. Tunn och från blev deras punsch.

Kronprinsessans punsch

Under och strax efter första världskriget övertog AB Vin- & Spritcentralen vinhandlarfirmorna. Och deras receptsamlings följde med på köpet. Man valde ut några av de då mest kända punschmärkena för fortsatt tillverkning.

Dagens **Carlshamns Flagg**, **Cederlunds Caloric**, **Grönstedts Blå** och **Platins****** är som trumpetstötur ur 1800-talet. Gamla vinhandelsnamn som lever kvar och med produkter som är så nära lika de gamla som det är möjligt.

Caloric hette en varmluftsmaskin som John Ericsson uppfunnit. Cederlunds utnyttjade namnets »good will» när de knöt ihop det med sin punsch. Många firmor vandrade i framgångsrika Cederlunds spår och det uppstod en brokig flora av punschmärken döpta efter tidens begivenheter.

Vad sägs t ex om: **Monitorpunsch**, **Victoriapunsch** efter kronprinsessan, **Vegapunsch**

med porträtt av Nordenskiöld och Palander, **Telefonpunsch** med telefonapparat på etiketten eller **Elevatorpunsch** med Katarinahissen i bild. Hur många firmor som hade **Bellmanspunsch** kan man bara tänka sig.

Punschskatt

Punschkonsumtionen kulminerade kring sekelskiftet då den låg kring fem—sex miljoner liter om året. Nu är den en tiondel av detta. Det infördes en särskild punschskatt år 1904 och den sänktes för några år konsumtionen.

Men det som gjorde att punschens vänner alldeles kom av sig var totalstoppet för arrakimporten under första världskriget.

Sedan kom 1920-talet med motbok och nya seder i form av cocktails och cognacs- och whiskyroggar. Nu tycks i alla fall punschen vara på väg mot en liten renässans. Kanske har man upptäckt sanningen i ett talesätt från sekelskiftet...

... att vira och punsch och belåtenhet hör ihop och bridge och whiskyrogg och ilska hör ihop.

PUNSCHENS SMAK OCH PRIS

	1/1-but	1/2-but
Grönstedts Blå Fyllig, mustig. Innehåller mest arrak och socker av samtliga.	33:—	17:—
Carlshamns Flaggpunsch och Platins**** Medelfylliga, halvsöta. Mindre arrakssmak än i Grönstedts Blå.	30:—	15:50
Cederlunds, torr Rätt lätt. Liten arrakssmak och mindre socker än i övriga.	30:—	15:50

BJUD PÅ EN »CALLE P»

Häll 1 del punsch och 6 delar välkyld Carneval i ett glas. Garnera med rött cocktailbär på tandpetare. Kan även spetsas med några droppar mintlikör eller mintessens.

... ELLER PÅ PUNSCHGLASS

Lägg russin i blöt i punsch. Använd en glasburk med lock. Russinen bör stå ett dygn för att suga åt sig punschen. Tag en msk punsch och en msk russin per portion.

Garnera sedan vaniljglass med vispad osötad grädd och punschrussin.

Vad bjuder man bilföraren på?

FORMULA och CAPRI!

□ Vet ni vad Sveriges godaste bilförardrink heter? Jo, FORMULA. Den vann sitt mästerskap vid en tävling för barmästare som Systembolaget bjudit in till.

Formula är alkoholfri, förstas. Och den är lätt att göra i ordning. Här är receptet:

- 1 del Capri (eller Bitter Pellegrino)
- 1 del Bitter Lemon
- Riktigt med små iskuber
- Pressa ur en bit citronskal i drinken
- Garnera med en tunn citronskiva på glaskanten.

Fotnot: Capri är en ny, lätt kolsyrad röd dryck som finns i alla systembutiker. Den är av samma typ som den nu hos oss utgående Bitter Pellegrino. Capri säljs på 33 cl returglas och kostar 2 kronor flaskan (ni får 25 öre tillbaka för tomglaset). Capri kan naturligtvis också drickas »ren», kall och helst med is i glaset.



1756
BITTER
CAPRI
lätt kolsyrad
apéritif
2:—/33 cl



□ Vi gratulerar alla stekar och filéer och fåglar och skogens fyrfota djur till gott sällskap! Just nu har tre stycken röda slottsviner från Bordeaux släppts ut. De heter:

1970 Château Beau-Rivage (bå riva'sch) nr 9798 1/1 but. 13:—

1970 Cru La Lagune (lagy'nn) nr 9803 1/1 but. 16:—

1967 Château Bellevue (bellvy) nr 9733
1/1 but. 15:—, 1/2 but. 8:—

Priserna är låga om man jämför med vad sådana här viner i dag kostar utomlands. Nämnas kan att det billigaste röda *bordeaux* tappade vinet i vår prislista kostar 19:75.

Årgångarna 1967 och 1970 är två av de bästa under det senaste årtiondet och vinerna förtjänar utan tvekan beteckningen *supérieur* som står på etiketterna.

Som vanligt när det gäller slottsviner måste vi reservera oss för tillgången. Skulle något vin ha tagit slut i er butik under julförsäljningen kan butiken rekommendera andra viner av motsvarande kvalitet. ■



Brev till Vinkar

● Nere i Italien smakade jag på en ljus, söt vermouth som var mycket god. Är det en särskild typ av vermouth och i så fall, varför finns den inte att få i våra systembutiker?

Vermouthälskare i Farsta

Svar: Vermouthtypen *Bianco* (som betyder vit) finns också i våra svenska butiker. Den är inte lika kryddstark som sin mera kända röda släkting. *Bianco* har en liten frisk syrlighet i smaken trots sin sötna och den passar därför bra som drink, kall och gärna med is.

En tredje italiensk vermouthtyp är den torra ljusa *Secco*. Slutligen finns den franska torra vermouthen, som är ljust brun till färgen och något mjukare i smaken.

Alla fyra vermouthtyperna säljs härtappade och kostar 14:25—15:50 helbuteljen.

● Hur mycket kan man dricka en kväll om man skall köra bil nästa morgon?

Rädd om körkortet

Svar: Man kan räkna med att kroppen förbränner 7—8 gram alkohol i timmen. Och den takten kan inte påskyndas. Det hjälper varken med sömn, kraftig motion eller bastu.

En liten snaps (4 cl) och en burk *mellanöl* tar ungefär lika lång tid att förbränna, ca 2 timmar. Två glas *lättvin* (på tillsammans 25 cl) tar omkring 3 timmar och en stor *grogg* (på 8 cl sprit) 4 timmar.

Ett exempel: en kväll drack ni kanske 2 snapsar, 2 öl och 2 whiskygroggar. Här behöver kroppen omkring 16 timmar för att bli alkoholfri. Ingen idé att tänka på bilkörning nästa morgon, alltså.

● Det har blivit så dyrt med likör. Finns det något vin man kan bjuda på som »extra» till kaffe och tårta?

Tre fruar i Höör

Svar: *Körsbärsvinet* passar bra till tårta. Det är ett ganska sött starkvin med en liten trevlig kärnsmak. *Körsbärsvin* kostar 16:25. Det finns en alkoholfri motsvarighet i systembutikerna också. Heter *Cherry* (tje'rri) och kostar bara 4:—.

● Måste man alltid ha rödvin till kött? Jag tycker att nästan allt rödvin smakar surt. Och förresten mår jag inte riktigt bra av det. *ME, Ronneby*

Svar: Det finns inga »måste» när det gäller att välja vin. Så visst kan man bjuda på ett vitt inte så sött vin till kött, om man tycker att det är godare. Men man bör kanske avstå från alltför kraftiga köttträtter, om det vita vinets litet diskretare smak inte skall slås ihjäl. Ljust kött som (kokt) kalv, höns och kyckling är lämpligast till ett vitt torrt eller halvtorrt vin. Servera vinet vid 12—13°.

Har ni frågor till oss? Skriv till Vinkar. Tidningen kommer till påsk och jul. Men ni kan också fråga i butiken — eller tala med vår speciella kundtjänst i Stockholm (tfn 08/22 95 80).

Adressen till Vinkar är: Systembolaget, Fack, 103 80 Stockholm 7.



—att skåla in 1974

□ Aldrig säljer systembutikerna så mycket mousserande vin som till nyårsafton. Ibland har vi till och med svårt att hålla lager så att det räcker. — Kanske bäst att köpa hem i god tid?

Det mest prisvärda mousserande vinet är *Carneval*. Det är ett vitt, halvtorrt vin från Loiredalen i Frankrike. Kolsyretilsättning och buteljering sker i Sverige. Det är därför som priset kan hållas så lågt.

Carneval kostar 10:50 helbuteljen. En flaska brukar räcka till 6—7 glas. Kolsyran stannar längst i glaset om man har höga, smala glas.

De mousserande vinerna skall alltid drickas kylskåpskalla. Då smakar de bäst.

Och ni som brukar ha otur med korkar som inte går upp just när klockan närmar sig tolvslaget: Öppna flaskan någon timme innan. Det är ingen risk att kolsyran försvinner så länge buteljen står i kylskåpet. Kylan binder kolsyran även om korken är ur. ■

Här fyller ni i lösningen till omslagets »julpysse».

.... Algeriet Argentina Frankrike
.... Grekland Italien Portugal Spanien
.... Tyskland Ungern Österrike

Lösningen insänd av:

Adress:

Postadress:

Skriv på kuvertet: Vinkar, Systembolaget, Fack,
103 80 Stockholm 7

Insändes senast den 10 januari 1974

6
VINO
CHIANT
ROSSO

5 BERÖMDA RÖDA VIN FRÅN

HÄR ÄR LÄNDERNA

ÖSTERRIKE
FRANKRIKE
ARGENTINA
ITALIEN
UNGERN
SPANIEN
ALGERIET
PORTUGAL
TYSKLAND
GREKLAND

VÄRIFRÅN KOMMER VINET?

På det här omslaget finns delar av etiketter till härtappade viner från tio olika länder. Men vilket vin kommer från vilket land? Klarar ni att pricka in rätt etikettsiffra till rätt land och har sänt in lösningen före den 10 januari 1974, så får ni som pris vår nya stora vinkarta på posten under februari.

OBS! Tävlingskupong finns på sidan 15.

5

6

7

8

9

10

Moselblün

DEUTSCHER TAFEL