

VINKAR ¹⁹⁷²

VÅR

**”Från 1947
- har dom inget färskare?”**

- Margareta Sjödin och Cello provade Sveriges dyraste vin.
- 5 sidor om ost och vin.
- Tips om nya viner.

Omkring en femma, runt 10 kronor — eller uppåt 40 som för Renat. Hur mycket behöver vinet kosta egentligen? Om det ska vara gott. Och det bör det ju vara när vi hujder.

Det finns viner i nästan alla prislägen. Och mer än 400 olika sorter på systemhyllorna. Inte lätt att välja då.

Man kan förstås ta det allra dyraste, för att vara på den säkra sidan. Då får man punga ut med 85 kronor för en enda flaska.

Men naturligtvis ger ni inte ut så mycket pengar för ett vin. Klökt av er. Och inte bara av ekonomiska skäl. Ett så »märkvärdigt» vin måste man nog vara en riktig finsmakare för att kunna sätta värde på.

Kanske skulle ni rent av tycka att Parador för 5:75 smakade godare, om ni fick prova »blint».

Nu skojar ni allt på Bolaget... nog måste man väl känna stor skillnad på ett femkronorsvin och ett för 85? Läs på nästa uppslag får ni se. Vi lät fyra »kändisar» blindprova tre olika rödviner. Och det var bara en enda som tyckte att det allra dyraste System-vinet smakade bäst.

En annan av dom fyra satte det billigaste märket på sin önskelista för 50-årsdagen. Det var alltså i n n a n vi hade visat flaskorna och etiketterna.

Nej, inte behöver goda viner vara dyra, inte. Läs tex vad vinexperten tycker här intill.

Trevlig vår och sommar! Och så spolar ni förstås kröken...

VINKAR

tips och nyheter för systembutikernas kunder våren 1972

Utgiven av SYSTEMBOLAGET
Redaktör: James Engman

JOHAN LILJENBERG:

Finsmakarevin under 8:- ...och över 50:-

Visst, vi som säljer vinerna tycker förstås att alla märken är bra. Men vad tycker kunderna...?

Vi bad vinentusiasten Johan Liljeborg (bilden) att välja ut några goda lågprisviner av olika typer. Gärna, sa dr Liljeborg — han är alkoholläkare till yrket men mest känd som skrivglad vinexpert i tidningen Allt om Mat.



Vi har bra billiga viner i Sverige. Både urvalet och kvaliteten är bättre än på de flesta håll utomlands. Söderöver i Europa kan vi visserligen hitta viner som är ännu billigare, fast det är då för det mesta fråga om sämre vin än de enklaste vi har i Sverige, omogna, blåckliknande rödviner tex. Att våra monopolbolag inte släpper in alltför lågklassiga viner beror nog delvis på att man inte gärna ser att vinet blir en vardagsvara, något som man pimplar var eviga dag. Men gärna en flaska rödvin till köttbiten på söndagen och en flaska vitt vin till semesterabborren.

2274 MUSCADET (myskade') 7:75

Den där abborren skulle förresten smaka extra gott i sällskap med Muscadet, ett torrt vitt franskt vin med fin doft och lätt, angenäm smak. Torrt innebär att vinet saknar sötna, inte att det är surt — det här vinet har en liten och

mjuk syra. Muscadet kommer från Loirens nedre lopp, den stora floden som mynnar ut söder om Bretagne. Till fisk och skaldjur finns knappast ett bättre och mer pålitligt vin.



2160 DIAMANT 5:25



Ett ganska sött vitt vin från Cypern. Om vinerna därifrån vet jag nästan ingenting bara att vinet till min stora förvåning visat sig utmärkt. Det har

en doft liknande den man finner hos sauternesviner och har liksom dessa en mjuk, rätt kraftig sötna. Diamant passar bäst som dessertvin och till färsk frukt. Kyl ned till 10° — går på 10 minuter under kallvattenkranen, om vinet har rumstemperatur från början och vattnet är normala ca 5°.



2958 WEISSES RÖSSEL (vajsens rössel) 7:25

Ett prisvärt vitt vin är Weisses Rössel. Ett mjukt och blommigt halvtorr vin från Österrike. Det har en trevlig, litet insmickrande doft och viss sötna i smaken.

Roséviner är särskilt goda på sommaren då man kan dricka dem till det mesta, bli som alternativ till rödviner. Servera dem svala vid ungefär samma temperatur som vita viner. Speciellt lämpliga till medelhavsländernas risrätter med kyckling, musslor och havskräftor i skön blandning.

Mest charm har rosévinerna när de är lätta och friska — de tyngre och mer rödvinslika kan bli litet jolmiga. De här vinerna är aldrig stora, de bästa har ungdom och charm och skall nöja sig med det.

2231 ROSÉ D'ANJOU (råse' dangcho') 6:50



Ett billigt och enligt mitt tycke det bästa av Systemets roséviner. Ett friskt och skönt vin, lätt och med bra doft. Det kommer från Loire liksom Muscadet men en bit längre upp längs floden, från ett lummigt landskap berömt för sina vackra slott och sin gammalfranska kultur.

Och så två viner som jag anser



Här bredvid kan ni läsa om sju goda viner för under 50 kronor — tillsammans. Men det finns dyrare. Här är några viner som faktiskt kostar mer än 50 kronor för en enda flaska! Ändå handlar det om rena fynden. Det skulle åtminstone en förstäsiga-påare från Frankrike tycka... Hemma skulle han nämligen få betala minst det dubbla för så högklassiga bordeauxviner. Om de ens går att få tag i.

Så här ser listan på några av Systemets finaste rödviner ut, med årgången då vinet skördades, med slottets och distriktets namn — och priset:

- 1947 Ch. Mouton-Rothschild, Médoc 85:—
- 1955 Ch. Lafite-Rothschild, Médoc 65:—
- 1957 Ch. Mouton-Rothschild, Médoc 50:—
- 1959 Ch. La Mission Haut Brion, Graves 60:—
- 1959 Ch. Haut-Brion, Graves 70:—
- 1959 Ch. Margaux, Médoc 75:—
- 1960 Ch. Margaux, Médoc 50:—
- 1961 Ch. Ausone, St Emilion 60:—

Alla de här vinerna kommer från några av de förnämsta vingårdarna i hela världen. Och varenda butelj — det finns för all del bara några hundra av varje märke — är garanterat tappad nere i vinlottens egna källare.

Högklassiga viner tar god tid på sig att mogna. Och de kan inte skyndas på.

Men nu är stunden kommen. De åldriga buteljerna ska äntligen få avslöja sitt innehåll. För den som vill betala 50—75—85 kronor...

Läs mera om det allra dyraste System-vinet på nästa sida!

Forts. sid. 12



Varje butelj är numrerad

Vad är det för märkvärdigt med just det här vinet? Eller med det vinslott i Bordeaux som Systemets just nu dyraste vin kommer ifrån. Vi bad en av inköpscheferna på Vin- & Spritcentralen, direktör ERIK STILLE, om en presentation:

När de förnämsta vinslotten i bordeauxdistriktet Médoc klassificerades 1855, placerades *Ch. Mouton-Rothschild* av någon anledning inte i första klass, »premiers crus», utan blott i andra. Detta har slottet och dess ägare, sedan 1868 den berömda bankirsläkten Rothschild, aldrig kunnat smälta. »Får jag inte vara först, nedlåter jag mig inte till att vara nummer två, jag är Mouton rätt och slätt», lyder också slottets stolta devis.

Mouton-Rothschild-vinerna har alltid en särpräglad druvdoft och hör till de långsamt mognande. Årgång 1947, en av efterkrigstidens allra bästa, innebär att vinet är kraftigt men samtidigt elegant och att en aning sötma förenas med den fina bordeauxsträvheten.

Varje ny årgångs etikett från *Ch. Mouton-Rothschild* är ett nytt konstverk av en känd konstnär. År 1947 signerades den av Cocteau. Varje butelj är förstas numrerad, med numret utsatt på etiketten.

Priset för det här vinet, 85 kr, kan synas högt. Men i London, Paris eller Bordeaux skulle det anses som »rallis»...

OSCAR III

”Vi provade Sveriges dyraste vin!”

Uppgiften var löjligt enkel.

Vi skulle få komma och smutta på tre sorters rödvin och vägleda Systembolaget och Vin- & Spritcentralen till vad som a) var dyrast och därmed godast och b) var billigast...

För konstnärer som Cello, Margareta Sjödin och Birgitta Sidh var det ärligt spel, en gomsegets kraftmätning med anor bort i medeltiden...

Vinavsmakning är ju ingenting annat än en konst.

För mig var det som sagt löjligt enkelt.

— Du ska bara titta på etiketterna och priserna... ju dyrare desto finare!... och snurra alltid glaset motsols...

Jag fick det rådet av vinexperten Torsten Ehrenmark som bott i Frankrike.

På så sätt framstår vilken som helst som en framstående vinkännare.



Med revade gomsegl trädde vi in i »Vinum». Det är där man provsmakar vin. Det är som att få gå ner i Riksbankens djupaste källarvalv och nådigt godkänna de nya sedlarna.

På ett vitt bord stod tre ovidkommande strutur, på vilka det stod A, B och C. Till var och en av oss var det dukat



med tre glas, vilka var märkta A, B och C.

Men var fanns flaskorna, etiketterna och den för provsmakningen så nödvändiga prislistan...?

— Hjärtans var så goda och smaka, sa avdelningschefen Lennart Jacobsson.

Så sa han att under strutarna fanns flaskorna.

Birgitta Sidh som förestår Jordbrukets provkök och har varit med om sånt här förr sa att det går till så här: man smakar utan att veta vad man smakar på.

I det läget kändes marken ränna.

Inga etiketter... ingen prislista!

Återstod bara att världsvant snurra glaset motsols.



Under ödesmättad tystnad och stilla inre samling begynte vi akten. Vi skulle smutta på glas efter glas samt på papper nedskrivna vad vi tyckte.

— Hur stavas bouquet, muttrade Cello.

— Är alla viner »fruktiga» och »blommiga», glammade fru Sjödin.

— Hm, framhöll fru Sidh bestämt vid glas B.



Själv smuttade jag som en galning, fast förvissad om att någonstans lurade en Parador, en Tinto, en Vin Rouge d'Algérie, en Valpolicella... de där »billiga» ni vet.



Den närvarande expertisen hade något i ögonen som jag inte tyckte om. De log vänligt. Så kom Sanningens minut. Vita strutur lyftes av. Hemligheter avslöjades. Våra protokoll jämfördes.

Hur mycket bättre smakar ett 85-kronorsvin än ett för 5: 75? Ni behöver inte undra längre. Vi har låtit Cello, Margareta Sjödin, matexperten Birgitta Sidh och DN:s Oscar Hedlund prova åt Vinkars läsare. Det handlade alltså om Systemets allra, allra dyraste vin. Det som ni kan läsa om på spalten härintill. Och det handlade om det i särklass mest populära vinet Parador. Plus ett mellanvin. Ingen fick i förväg veta vad som var vad. Resultatet kom experterna på Vin- & Spritcentralen att baxna! En tyckte att Parador var godast. Och Margareta ville spä ut det dyraste med vatten... Men vi låter »Oscar III» berätta själv, på sitt speciella sätt.



Vin A som på etiketten hette 1967 *Ch. de Lisse* (pris 10: 75) tyckte vi med bedärande variationer var »bestämt», »fyligt» och förmodligen lite lagom dyrt.

Vin B som visade sig vara 1947 *Ch. Mouton-Rothschild* ville Margareta hälla vatten i för att lätta upp det lite! — då förstod vi att Sjödinarne inte knusslar, för vinet råkar kosta 85 kr och vara Systemets allra dyraste.

Vin C, med *Parador* på etiketten, lyckades vi nästan alla lyfta till gastronomiska höjder! — Pass för en låda av det här på min 50-årsdag, undslapp det Jordbrukets provkök.

— Inte så mycket sting så det stör, fastslog Expressen.

— Inget vatten behövs, förkunnade fru Sjödin.

— Typiskt italienskt... vuxet på kalljord... går bra till Vivaldi, vägledde jag alla de andra.



Lätt förbryllade gick vi sedan åt varsitt håll i livet.

Det är tydligen så att gillar man Parador så gillar man Parador. Och gillar man 1947 Château Mouton-Rothschild så gör man...

Vi frågade en läkare: **HUR OFTA FÅR MAN DRICKA?**

»Många tror att alkohol är en hälsorisk bara för alkoholiserade och missbrukare. Så är det inte alls.

Alkoholskador kan drabba vem som helst som dricker sprit, vin eller öl ofta och regelbundet. Mängden behöver inte ens vara så stor att man känner sig direkt påverkad.

Vi är olika

Risken ligger just i regelbundenheten. Om blodet sällan eller aldrig blir helt fritt från »promille», då skadas vissa känsliga celler. Känsligheten för alkohol varierar hos olika människor. — Ibland är den så stor att man kan tala om överkänslighet.

Som en överraskning

Tyvärr, det är svårt att på förhand låta undersöka sin egen känslighet. Därför kommer en alkoholskada inte sällan som en obehaglig överraskning.

Känsligast är det centrala nervsystemet. Daglig konsumtion under en längre tid kan ge försåtliga skador på nervsystemet, bl a dålig precision, nedsatt balans och försämrad intellektuell kapacitet. Och man märker sällan några varningssignaler i förväg.

Hjärnceller slutar fungera

Man brukar säga att en »fylla» tar kål på ett stort antal hjärnceller. Men det tycks vara ett faktum att den »måttliga» dagliga konsumtionen leder till att allt flera celler i vår hjärna med tiden slutar fungera. Inte sällan upplevs det här som en slags depression. Och den är särskilt lömsk eftersom man sällan förknippar den med alkohol.

Mindre än i trafiken

Vad man skall ha klart för sig är att den alkoholpromille som är hälsovadlig ofta kan ligga under de tal som t ex är aktuella i trafiklagstiftningen.

Daglig konsumtion kan inte försvaras om man är angelägen om sitt välbefinnande.

Vill man vara på den säkra sidan finns det alltså inga garantier — annat än att helt avstå från alkohol under flera av veckans dagar.»


Wilhelm Graf
Med. dr

Här är 5 sidor ost och vin



Har ni hört legenden om Jaldern i det gamla Babylon? Han som satte ut sitt nysfödda flickebarn i öknen i sin besvikelse över att det inte blev en son. Men högre makter ingrep genom att sända fåglar som tog ost från herdarna och gav flickebarnet att äta. På så sätt räddades hon till livet. Och inte bara det. Ostdieten hade så märkliga verkningar att flickan växte upp till en verklig skönhet. Hon blev också Babylons kanske mest berömda drottning — det var till hennes ära som Semiramis hängande trädgårdar skapades, ett av världens sju underverk.



Osten har många goda egenskaper. Bl a finns det ingenting som »klär» rödvinet så bra som osten. Det är därför som ost och vin hör till det bästa man kan bjuda på »i all enkelhet». Lätt att göra iordning, inte så dyrt och ändå tycker alla om det.

Här och några sidor framåt har vi samlat ihop en hel del smått och gott om och kring våra många goda svenska ostar. Visste ni förresten att de duktiga och yrkesskickliga svenska ostmakarna har sett till att vi har världens bredaste ostsortiment i Sverige! Så nog finns det att välja på!

Alla de vanligaste svenska ostarerna får ni en fyllig presentation av på nästa uppslag.

SVERIGE HAR VÄRLDENS BREDASTE OSTSORTIMENT

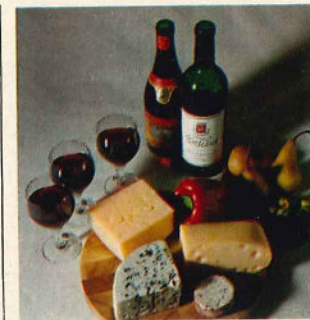
Så här gör man en ostbricka

Träffas kring »en bit ost och ett glas vin» gör vi mer och mer. Det blir inte så dyrt, det är lätt iordninggjort och det är både gott och mättande.

Till en ostbricka tar man lämpligen 2—4 ostar av olika smak och konsistens.

Här är några förslag till ostbrickor. Vilken ni än väljer, med de här sammansättningarna av olika osttyper tror vi att alla smakriktningar bland gästerna blir tillgodosedda.

- 1 Herrgårdstost (eller Fontina), Brie (obs! den med champinjonsmak) och Port Salut.
- 2 Slätte (Port Salut-typ), Aromi (Tilsiter-typ) och Crème Chateau Noisette.
- 3 Grevé, Stilton, Prästost och Camembert.



Frukt på ostbrickan

Bröd, osötade kex, frukt och grönsaker (t ex päron, paprika, blekselleri, rädisor och färsk gurka) hör till en »välmatad» ostbricka. Men håll igen på ambitionerna och garnera inte med för mycket tillbehör. Ett litet råd till: avstå från salta kex på ostbrickan — saltan är varken osten eller vinet vän med. Och det var ju ostvinet som skulle spela första fiolen den här gången.

Ost och portvin

Vill ni bjuda på »något extra», ställ fram en tjock skiva Stockkumla Stilton omlindad med en servett, blekselleri och ett gott portvin. Den fylliga, lite skarpa Stilton-smaken bryter fint mot portvinet.

En lätt omelett

- 4 ägg
- 1 dl visprädd
- 1/2 tsk salt
- 1/4 tsk svart- eller vitpeppar
- 4 dl rivna ost, Cheddar- eller Herrgårdstost
- 2 msk smör

Vispa upp ägg och grädd

den rivna osten. Låt omeletten stelna. Stjälp upp den och servera genast, gärna med en grönsallad till.



Vinkar presenterar

18

svenska ostsorter

Bland all världens ostar är det ett 35-tal som räknas till de genuina ursprungstyperna. I Sverige tillverkas mer än 20 av dem.

Nästan alla svensktillverkade osttyper finns med i vår ostparad här. — Men många av ostarna på bilden har massor av »släktingar». Det som skiljer släktingarna åt är var de har tillverkats, kanske formen, färgen och inte minst mognadstiden.

Ingen ost är den andra exakt lik. Varje ost är en ny smakupplevelse, om man njuter den rätt.

Här en kort presentation av ostarna på bilden. Ostmästaren, Riksst, har hjälpt oss med sakkunskapen.

1 GREVE
Rundpipig hårdost av Ementalertyp. Lagras minst 4 månader. Smidig konsistens. Fyllig, lätt sötaktig smak med nötkärnearom.

2 DRABANT
Finns i olika fetthalter. En rundpipig ost utan skorpa (kant). I stället för paraffinering slås hela osten in i film vid tillverkningen. Mild smak, smidig konsistens.

3 FONTINA
En relativt ny ostsort. Tillhör Steppost-familjen och tillverkas i Halland. Känns lätt igen på sin rödparaffinerade yta. En kontinental osttyp som påminner om Herrgårdstost i smaken.

4 PRÄSTOST
En ost från den tid då allmogen skulle ge sockenprästen en extra fin ost som »tjonde». Tillverkas mest i södra och mellersta Sverige. Kraftig, amper smak och saftig, smidig konsistens.

5 CHEDDAR
Hårdost med engelska anor. Cheddar är klädd med duk och har cylindrisk form. Vällagrad, har tät textur. Cheddar är något för den som tycker om stark men ändå inte »brännande» ost.

6 HERRGÅRDSOST
Sveriges mest sålda familjeost. Mjuk, smidig och mild i smaken. Den fina nötkärnearomen framträder mer och mer vid lagring. Utmärkt till matlagning.

7 VALALOFFEN
Jämtländsk variant av Steppost, en hårdost med rysk härstamning. Rundpipig och ytbehandlad. Pikant smak och smidig konsistens.

8 AROMI
En variant av Tilsiterost — grynpipeg, ytbehandlad. Kraftig, pikant arom som påminner om dansk Hawarti.

9 SVENSK STILTON
Klassisk ost. Grönmögelost av engelsk typ. Jämn, smörig konsistens, vackert grönmarmorerad och fyllig, aningen skarp smak. Finns cylindrerformad som på bilden (ca 3 kg). Får mogna ca ½ år.

10 GOUDA
En ost med holländskt namn och ursprung, något mindre i format än Herrgårdstost. Mycket smidig konsistens, lätt syrlig i smaken.

11 HÄLSINGEOST
Av Steppost-typ. En av de få svenska ostar där man tillsatt en aning getmjölk

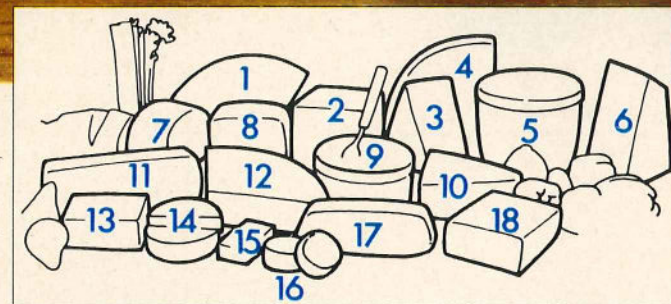
vid ystningen, vilket ger en annorlunda arom. Smidig konsistens, lätt skivbar.

12 SVECIA, KRYDDAD
Svecia är en helsvensk specialitet. Nr 2 i »tio-i-topp-listan» efter Herrgårdstost. Finns i hela skalan från mild till vällagrad stark. På bilden kryddad med kummin och nejlikor.

13 CRÈME CHATEAU
En delikat vitmögelsest. Mjuk, smörig konsistens och mild, något syrlig gräddsmak. Finns i bitar på 90 och 180 gram samt i »tårter» på ca 1 kg för ostbricken.

14 CAMEMBERT
Dessertost med franska anor. Säljs i runda och halvmånformiga spånaskar. Denna vitmögelsest är bäst när den är helt mogen, dvs med spröd skorpa och mjuk till krämig inuti.

15 BRIE
En läcker dessertost, släkt med Camembert. Svensk Brie anses av kunnare väl kunna mäta sig med den



franska. En vitmögelsest som bör serveras i form av rejäla »tårtbitar». Mogen Brie (mjuk till krämig inuti) förvaras i kylskåp, den omogna med fast kärna mognar relativt snabbt i rumstemperatur. Mild fin smak, med dragning åt champignon, inte minst i den delikata »skorpan».

16 CRÈME CHATEAU NOISETTE
En ny variant av den Värmlands-tillverkade Crème Chateau i liten rund konsumentförpackning, som blandats med finhackade nötkärnor, doppade i konjak. En dessertost, som också passar utmärkt att breda på skivor av hamburger

gerköt eller rullat renstek, vilka sedan rullas och skärs i bitar som tex drinktillugg.

17 SLATTE
Port Salut-typ. Rundpipig med smidig, nästan smörig konsistens. Pikant och fyllig smak, som framträder mer när osten är välmogen.

18 SVENSK PORT SALUT
Dessertost av fransk härkomst. Grynpipeg, ytbehandlad. Svensk Port Salut har blivit vår populäraste dessertost, tack vare sin milda smak, smidiga konsistens och sitt trevliga utseende. Säljs under olika varunamn.

OST SÄTTER EXTRA PIFF PÅ RÄTTEN

Till ostens många goda egenskaper hör dess användbarhet som ingrediens och krydda i matlagningen. Ost kan göra en högst vanlig vardagsrätt både annorlunda och spännande — och just till en trevlig bjudrätt. De här recepten har vi fått från Jordbrukets provkök:



Piccata

4 portioner
4 skivor skinkinnanlår eller kalvinnanlår, ca 5 hg

Till panering:

ca 1/2 dl idealmjöl eller vanligt vetemjöl
1/2—1 tsk salt
1 kryddmått vit/svartpeppar
1 ägg
ca 2 dl riven ost

Vänd köttskivorna i mjöl blandat med salt och peppar och därefter i uppvispat ägg och sist i riven ost. Stek köttet i litet smör i en stekpanna. OBS! Värmen får inte vara för stark, då bränns paneringen. Beräkna stektiden till 4—6 minuter på varje sida beroende på tjocklek. Servera med ris och grönsallad eller tomatsallad.

Gott att dricka till:

3925 Bordeaux Rouge
(bårdå' ro'sch) 8:25



Quiche Lorraine

(Ostpaj med skinka)
4 portioner

Deg:

3 dl vetemjöl
125 g smör
2 msk vatten

Fyllning:

3 ägg
3 dl mjölk
ca 3 dl riven lagrad ost, t ex Herrgårds- eller Grevéost
1 hg rökt skinka i tärningar
1/2—1 tsk paprikapulver

Hacka samman mjöl och smör till pajdegen. Tillsätt vattnet och arbeta ihop degen. Låt den vila på kallt ställe ca 1 timme. Kavla ut degen och kläd en ugnssäker form med den eller platta ut den direkt i formen. Grädda i ugn vid 200° ca 10 minuter. Gör under tiden fyllningen. Vispa samman ägg och mjölk. Tillsätt ost, skinktärningar och paprikapulver. Häll fyllningen i pajdeggskalet och grädda ytterligare 15—20 minuter vid 175—200° tills äggstanningen har stelnat. Servera med grönsallad eller endivesallad.

Gott att dricka till:

5562 Mâcon Rouge
(makå'ng ro'sch) 9:75

Alkoholfritt:
1748 Rotlack (rå'tlack) 5:05

Gör så här med ost:

Precis som vinet är osten en »levande» produkt. Här är några enkla kom-ihåg om ni vill ha god smak och arom:

Ost bör förvaras svalt men inte fuktigt. Kylskåpet går bra, om ni tänker på att ta fram osten i rumstemperatur ett par timmar innan den ska användas. Då hinner den utveckla sin fulla arom och smakar bäst. Undantag dock för dessertost (t ex Brie och Camembert), som bör förvaras svalt till strax före serveringen.

● Det blir trevligast och godast om man har oredentliga don att skära osten med. En kniv med smal klinga är bäst till mjuka ostar och en kniv med bred och stadig klinga till hårdare ostar.

● Ostar med »hårda kanter», sådana som är paraffinerade på ytan, vill gärna anta formen av källbacke. Gör så här: Hyvla eller skär bort det hårda ytsskiktet baktill och under. Sedan kan osten skäras eller hylvas rakt av, vågrätt eller lodrätt.

Får vinet att sjunga!

Någon poetisk finsmakare, vem det nu var, har sagt att »osten får vinet att sjunga». Och det behöver inte alls vara något dyrt och märkvärdigt rödvin för att det ska smaka bra. Välj gärna bland 6—7-kronorsvinerna, om ni vill, t ex 2228 Saint Vincent, 7:—, ett fylligt franskt vin, det lättare italienska nr 2379 Valpolicella (vallpälitje'lla) till 6:50 eller ungrarnas berömda »tjurblod», nr 2896 Egri bikavér till samma pris.

Fast ännu godare blir det förstas om man väljer vinet bland de något dyrare sorter-

na. Ett härtappat slottsvin kanske? Kommer från Bordeaux, har skördeåret utsatt på etiketten och finns från 9—10 kronor i alla systembutiker. Några tips på sidan 12.

Rödvinet passar bra till alla ostar utom kanske de allra starkaste. Bjuder ni t ex på en läcker Stilton-ost eller någon annan extra smakstark ost, då är ett fylligt, lagom sött portvin pricken över i.

För ett portvin får ni betala från ca 16 kronor. 8153 Tawny Port (tåni pårt) kostar 16:50 och 8160 Grådask 20:—, två utmärkta »ost-viner».



Magisk klang i engångsglaset

Vinkar har fått en insändare. Från den kände naturskribenten BO ROSEN, författare till många böcker om svensk natur, miljövård och friluftsliv. Här tar han upp en fortfarande högaktuell fråga: engångsglas eller returglas.



Herr Redaktör!

Det måtte finnas någon magisk klang i engångsglaset. Hur ska man annars tolka det märklige förhållandet att folk köper drycker i dyra engångsförpackningar även i affärer som för både engångs och retur.

Ska man slänga kan man ju lika gärna välja returglas. Och ändå spara en slant. - Ölet eller läskan blir ju ofta t o m billigare på retur- än på engångsförpackning, även om man struntar i att ta ut flaskpanten.

Fast den som har lite mer ekonomiskt sinne inser förstås att man tjänar mest genom att bära tillbaka returglasen till butiken. Sopsäcken fylls inte heller så fort. Och flaskorna kostar ju en liten slant där också, att frakta bort och »förinta».

Man kan undra varför en del använder sig av den bisarra dyrare engångsmöjligheten? Dryckerna i engångs är ju desamma som i returglasen. Bor det kanske rent av status i engångsglas och ölburkar? De sistnämnda kan stundom vara praktiska, men burkarna är förstås ännu dyrare än engångsglasen.

Pengarna räcker inte långt, det säger alla. Om ni inte redan gör det, varför inte spara in en eller annan tia i månaden? På att välja drycker i returglas. Och sedan bära tillbaka flaskorna. Den »indexregleringen» kan man gärna unna sig.

Beklämmande är att inte alla människor får chansen att spara in slantar på det viset. Det finns alltför många med affärer - inte minst varuhus - som bara har engångs. Samtidigt arbetar de hårt med budgetpris och förmånspris på andra varor för att dra kunder. Men på öl och läsk tillämpas stenhårt maximipris genom att utsluta alternativ. Så är det i många livsbutiker.

Det är bra att Systemet hör till dom som är klart för returglas. Antingen det gäller starköl, vin eller sprit. Och att man gärna tar tillbaka tomglasen av de vanligaste modellerna. Flera borde ta efter.

Bo Rosen

Finsmakarevin . . .

Forts. från sid. 3

vara bäst av de billiga röda för närvarande. Båda är speciellt lämpliga till köträtter och ost.



2518
**VIN ROUGE
D'ALGÉRIE**
(vå'ng ro'sch
dallscheri') 5: 25

Det är ett kraftigt och välbalanserat vin med viss sötna och strävhet (garvsyra) i rätt balans. Bra doft.

2044 MENDOZA TINTO 5:50



För den som gillar runda, mjuka och fylliga rödviner är detta argentinska vin mycket bra. Det kommer från Andernas sluttningar och har

en viss likhet med bourgogne, både i doft och smak.

Vin odlas i hela Italien, det klänger vinrankor på husvägar och staket, mellan olivträd och kålplantor. För de bästa vinerna har man nu skärpt kraven genom en lagstiftning efter franskt mönster. Italiens mest berömda vin är chianti. Det odlas i ett stenigt och klippigt landskap mellan Florens och Siena.

2380 CHIANTI ROSSO

(kja'nnti rässa) 6: 75



Den härtappade Chianti Rosso är bra för närvarande. Vinet har den typiska mjuka chiantidoften och ganska fyllig smak.

De italienska rödvinerna brukar annars vara ganska lätta och ljusa, de passar också bäst till ljust kött och andra lätta rätter.

Visst säljer vi alkoholfritt!

Kanske såg ni i tidningarna för en tid sedan att vi på Systemet blivit KO-anmälda (KO = konsumentombudsmanen). De alkoholfria festdrycker som Systemet och Tempo, Epa, Domus m fl säljer borde inte alls få kallas alkoholfria. För det är dom ju inte, menade anmälaren.

● Nej, det är dom inte, åtminstone inte om man med uttrycket alkoholfritt menar helt fritt från alkohol. Men å andra sidan, lite alkohol finns det faktiskt i åtskilligt av vad vi både äter och dricker! I filmjölk t ex. Och i vanlig saft, i läskedrycker och lättöl (förstås). Det finns alkohol i bröd också. För att inte tala om i ett saftigt, moget päron . . .

● Allt det där har att göra med naturliga jäsningsprocesser. Alkohol uppstår just genom jäsnings. Så naturligtvis innehåller dom drycker som råkar säljas under namnet alkoholfria också en liten smula alkohol. Därför att det inte har gått att undvika det i tillverkningen, här lika litet som i många andra »vanliga drycker». Men det rör sig förstas om praktiskt taget betydelselösa mängder.

● Den kände alkoholläkaren och -forskaren professor Gunnar Lundquist har konstaterat att så här små alkoholhalter inte heller har någon menlig inverkan för tidigare alkoholskadade personer.



Tre nya Saint-Emilion-viner

De röda vinerna från Saint Emilion — de vita talar man sällan om — är relativt mjuka och kända för fyllighet och kraft. Därför kan de ibland tyckas ha en dragning åt bourgognehållet.

Strax norr om Saint Emilion ligger fem små kommuner och vindistrikt: Saint-Georges, Montagne, Puisseguin, Lussac och Parsac. Alla fem får lägga Saint Emilion till sitt namn. De här vinerna är till typ och karaktär mycket lika de »riktiga» från Saint Emilion, men priserna är ofta något överkomligare.

Här är några just nu aktuella viner från Saint Emilion

● Men eftersom alkohol ingår i så mycket, måste man ha en klar gräns för vad som ska och inte ska räknas som en alkoholdryck. Och den gränsen finns t o m inskriven i lagen.

● Så här står det ordagrant i förordningen om försäljning av alkoholfria drycker (Svensk författningssamling 1955: 38): »Med alkoholfri dryck förstås i denna förordning dels lättöl, dels varje annan dryck som antingen är helt fri från alkohol eller icke håller mer än två och en fjärdedels volymprocent alkohol.»

● Vi kan nämna att ingen av de alkoholfria drycker som Systembolaget säljer höll mer än 1,4 volymprocent, när vi testade dem i februari 1972.

För att sluta där vi började. Visst innehåller de alkoholfria festdryckerna något litet alkohol. Men alla håller sig under — de flesta långt under — den i lagen fastställda gränsen. Därför får och ska de också kallas alkoholfria.

NY CARNEVAL

Systemets i särklass populäraste »skum-vin» heter Carneval. Mer än 1 milj buteljer såldes förra året. Den är från år ökade efterfrågan visar att det har blivit »inne» att bjuda på mousserande vin.

Och nu får Carneval en syster! Systembolagets leverantör Vin- & Spritcentralen har just presenterat Carneval Rosé. Det är relativt torrt och, som framgår av namnet, rosafärgat. Vinet kommer från Frankrike men kolsyre-sätts och buteljeras i Sverige.

Priset är 9: —, samma som för den vita Carnevalen. Båda vinerna passar särskilt bra som en välkommenskal och som drink. — Både godare, festligare och billigare än någon spritdrink.

Serveringstemperaturen bör vara låg, 8—10 grader.

Carneval Rosé kommer att finnas i alla systemsortiment.



**SPOLA
KRÖKEN**

Vad menas med det här märket?



Spola kröken är ett uttryck som börjat bli inne. På idrotts-tröjor, rallybilar, i tidningar och TV har Systemets slogan synts ofta. Och när vi lade ut »rockknappar» i våra butiker så tog 50 000 stycken slut på några dagar.

Men vad menar Systemet med sitt »spola kröken»? Jo, att det inte precis måste drickas så fort några träffas. Att det inte måste vara mer än ett glas eller två. Att man inte måste tömma hela flaskan och bli full.

Så här säger några av våra idrottskändisar:

Stig Blomqvist

— Ett glas någon gång i ett trevligt gäng. Och när det är semesterstängt för tävlingar. Visst. Men krökandet får vara för mig. Det gör detsamma om jag har ett krävande rally framför mig eller inte. Vill man vara i trim håller det inte att kröka.



Pelle Svensson

— Saknar du självförtroende så är det lätt att ta till kröken. Idrotten ger dig detta självförtroende, alltså kan du som idrottare spola kröken.



Handbollsmästarna Hellas

— Dra ned på drickat så spar du både kondition och stålar.



Bosse Larsson

— Bollen är rund! Så DU behöver inte vara det.