

JUL VINKAR

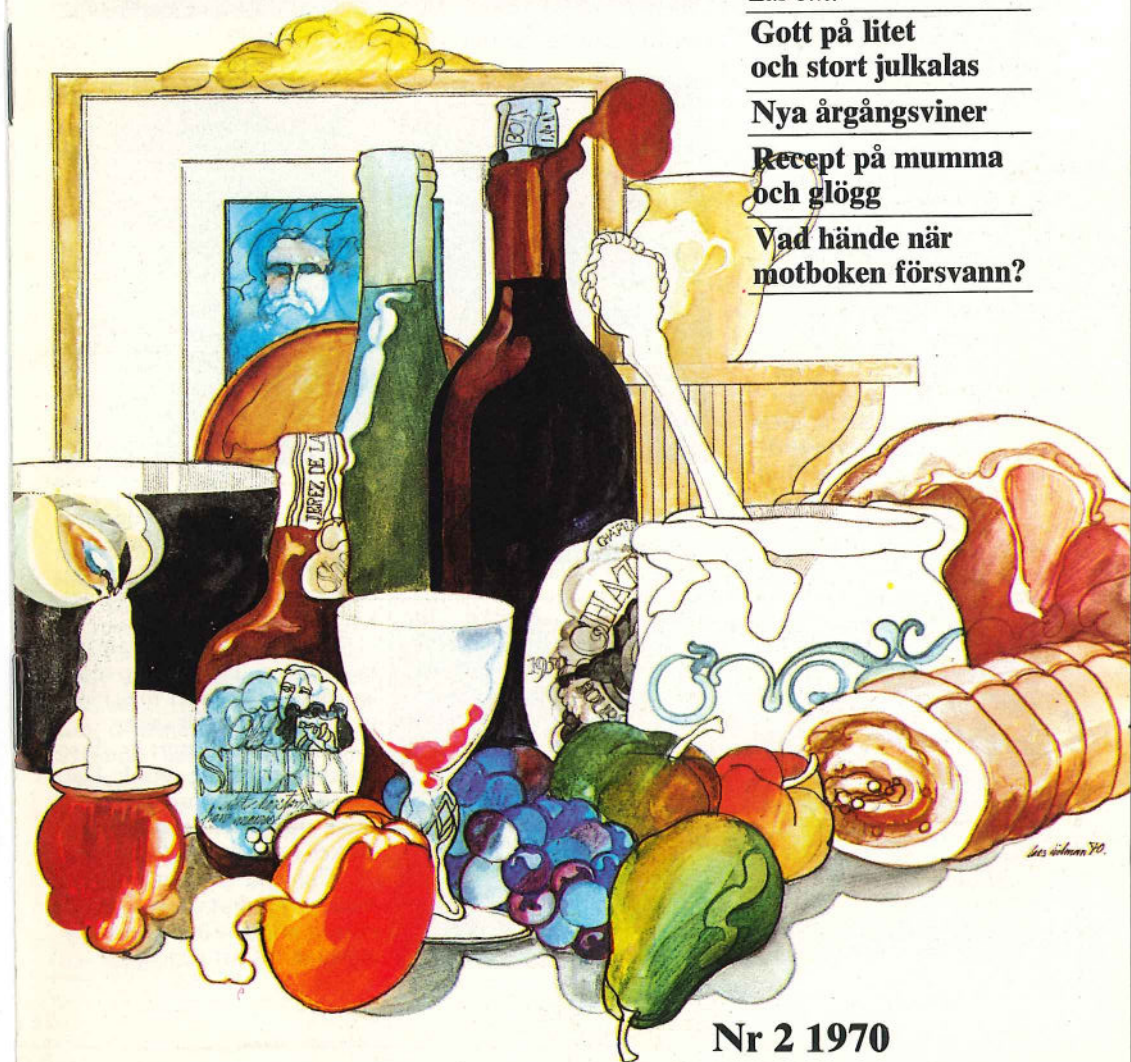
Läs om:

**Gott på litet
och stort julkalas**

Nya årgångsviner

**Recept på mumma
och glögg**

**Vad hände när
motboken försvann?**



Nr 2 1970



Vi på Systemet önskar er allt gott i jul. På de här sidorna hoppas vi att ni ska hitta en del tips som kan bidra till den där goda trivsamma julstämningen.

Vi har t ex bett matmamman **BIRGITTA SIDH** att hjälpa oss med både det lilla och det stora julkalaset (se sid. 6). Och själva har vi mödat oss om att ta fram några extra goda men ändå inte så dyra viner till julköpet (sid. 4, 8 och 19).

Tänker ni göra mumma i år? Då har vi ett par gammaldags recept i mittsektionen. – Men njut först av hur Orm och Toke smorde kråset vid Kung Haralds bord, i Frans G. Bengtssons klassiska Röde Orm.

Annat läsvärt: om »bacchus-skepp» med bara vin i tankarna (sid. 14), om utlandssvensken Arne Thoréns syn på det svenska vinsortimentet (sid. 18) och om hur vi har klarat oss utan motbok i 15 år (sid. 4). Vill ni sedan blanda till en piffig drink framför TV:n i jul, så missa inte sista sidan.

Som sagt, en riktigt **GOD JUL** från oss på Systemet!

VINKAR

tips och nyheter för systembutikernas kunder julen 1970
Utgiven av SYSTEMBOLAGET
Redaktör: James Engman

God Jul

Felices Navidades

Kellemes Karácsonyi Ünnepeket

Sinj Tan Fai Lok

Lutfisk, risgröt, julsinka – det är våra nationalrätter vid juletid och något som vi är ganska ensamma om i världen att bänka oss kring på julaftonskvällen. Men hur är mat- och dryckesvanorna i andra länder vid denna högtid?



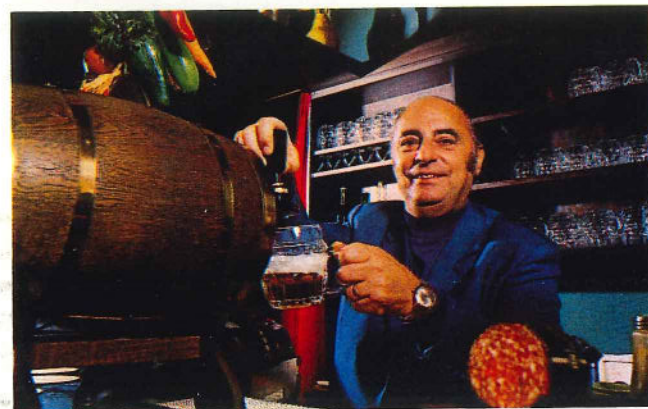
Mexikansk kalkon och cider i dagarna sju

Det låter kanske lite underligt, säger källarmästare *Manfred Manhold* på Restaurant El Sombrero i Stockholm. Men halstrad kalkon och cider är faktiskt den traditionella julpisen i Mexiko, när man dukar för släkt och vänner. Nu skall med en gång sägas att cider i Mexiko inte smakar likadant som här hemma i Sverige. Det har mera dragning åt ett vitt vin. Man börjar fira julen i

Mexiko redan den 16 december och håller på till över vår julafton. Det är en fest med sång och musik, dans och lekar. Och mycket mat.

Till kalkonen får man ofta tamales. Det är grovmalen majs inlindad i majsblad och ångkokt, helst i vin.

Och som juldessert är »buenos» en vanlig sötsak. Det är en tortilla gjord på vetemjöl indränkt med bränt socker som man håller ovanpå. Och när den kallnat får man en hård yta som gör att man kan bryta små bitar av tortillan till var och en.



Karp, gås och hare på ungerska pustan

För de flesta ungrare är karpden julfisken nr ett, berättar *Stefan Salzer*, innehavare av Salzer's restaurang i Stockholm, Donaukarl, antingen kall, inkokt i gelé och med mycket grönsaker till, eller panerad med remoulad-sås och potatissallad hör till julaftonsmiddagen i de flesta hem. Med ett glas källarsvalt torrt vitt Riesling-vin till. Och om karpden inte är huvudrätten så kommer ofta en helstekt harsadel in efteråt, med lingon och knödel (ett slags bullar av klimp). Till den dricker man också gärna ett torrt vitt vin såvida man inte föredrar det mörka röda vinet som går under namnet Bikavér – tjurblood. Ett vin som förresten också finns på Systemet och här heter Egri bikavér.

Gås är annars en traditionell rätt under juldagarna i herr Salzers hemland. De stora gödgässen brukar ofta styckas i två delar – bakdelen steker man och framdelen bräserar man ungefär

som vi gör här hemma med en slottsstek.

Efter julemiddagen ägnar man sig ofta åt dans och lekar. Och då kommer kanske tokajer-flaskan in, immig av kyla. Det gyllenskimrande, söta vinet smuttar man på i små, vackert utsirade glas med olika små kakor av valnötter som tilltugg.

Kinesisk nyårsfest med anka och té

I Kina firas inte julen. Där är nyårsfesten den förnämsta och största av alla högtider. Liksom vid alla kinesiska högtider är maten mycket

betydelsefull. Man brukar samlas hos den äldste i familjen kring ett festbord med massor av rätter. Och där är den gyllenbruna ankan kronan på verket.

Källarmästare *Tjoan Ngo* på Restaurant Hong Kong i Stockholm minns alltjämt sin barndoms nyårsfester. Med dess knapriga ankor, som stektes i särskilda ugnar med fåglarna hängande fritt i ett snöre för att värmen skulle bli jämn runt om. Oftast var ankorna fyllda med soyabönor och allehanda kryddor och serverades i små bitar tillsammans med friterade nudlar, vattenkastanjer, kinesiska champignoner och bambuskott.

Vad brukar man dricka till maten? Te, säger herr Ngo, för att inte förstöra den fina smak som är förknippad med det kinesiska köket. Och kanske någon gång en fingerborg – bokstavligt talat – varmt risbrännvin, för aromens skull. Risbrännvin, Saké, som också finns i systemsortimentet, är obetydligt starkare än ett lättvin. Döva smaklökarna med starkare saker skulle ett kinesiskt middagssällskap aldrig komma på idén att göra. Där sätter man maten i högsätet.



1955-1970

Hur klarade vi friheten?

Kommer ni ihåg motboken? Det är precis 15 år sedan den försvann, svenska folkets mest begärliga och ändå minst omtycka »bok». Den 1 oktober 1955 skrevs det absolut sista kapitlet i motbokssystemets 41 år långa historia.

Slut med »3 liter i månaden» (för stadgade karlar), »1 liter i kvartalet» (mest för det vekare könet) och »en halv liter var 14:e dag» (för problemdrickare). Slut med

skrivarmödor för extra tilldelning vid bröllop, barndop och begravning. Slut med dåligt samvete för inrusna centilitrar.

Nej, motboken och vad

den stod för hade inte många vänner. Inte ens bland nykterhetsfolket. Restriktionerna suggererar folk att dricka mer, menade man. Men visst var många betänksamma inför den frihet som plötsligt ramlade över oss den 1 oktober 1955. Skulle svenskarna kunna bära det här?

Det började inte särskilt bra. När tolv månader gått kunde Systembolaget summera en spritökning från 45 till 58 miljoner liter. Och fyllerisiffrorna hade nästan fördubblats. Det såg verkligen dystert ut.

Man lyckades dock få hejd på detta »frihetsrus». Ett par kraftiga skattehöjningar vände spritkurvan nedåt igen. I stället började fler och fler att intressera sig för det mindre riskabla – och därför



skonsammare beskattade – vinet. Något som Systembolaget gärna understödde med sin kampanj »Vin godare, billigare och trevligare än sprit».

I slutet av 1950-talet hade spritsiffrorna t o m sjunkit så pass att de låg långt under de sista motboksårens nivå.

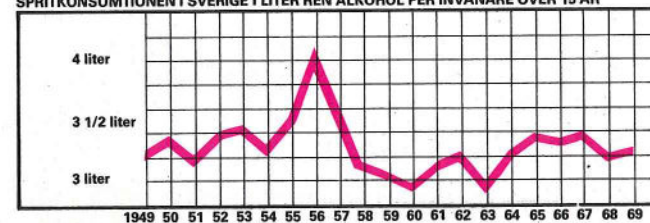
Hur gick det sedan? På det

hela taget har vi hållit ställningarna. Konsumtionskurvan per invånare över 15 år visar att spritförbrukningen har stannat på en tämligen konstant nivå. (Svackan 1963 beror på strejken vid Spritcentralen det året. Andra hack har åstadkommit av skattehöjningar.) Jämför med ransoneringsår som 1950, 1952 och 1953. Vi drack faktiskt *mindre* sprit 1969. Ett bättre resultat än man kanske

kunde ha väntat sig, med fri tillgång, sänkta åldersgränser och ökat välstånd.

Tyvärr har missbruket inte minskat. Och många ungdomar börjar dricka för tidigt. Men de allra flesta, »måttlighetarna», köper av allt att döma inte lika mycket sprit nu som på motboks-tiden. Det har blivit mera vin och öl i stället. Vår gamla brännvinstradition har fått sig en ordentlig törn.

SPRITKONSUMTIONEN I SVERIGE I LITER REN ALKOHOL PER INVÅNARE ÖVER 15 ÅR



Vad får julvinet kosta.

Lite mera än vanligt..?

Här är några tips för er som vill lägga till några kronor på julvinet – för att komma litet högre upp på kvalitetsskalan. Tycker ni att 11–12 kr är mycket för ett gott vin? Ni vet väl vad det allra enklaste brännvinet kostar? Och nu efter den senaste prishöjningen har det blivit ännu större prisskillnad mellan sprit och vin!

- Till skinkan föreslår vi det nya röda bordeauxvinet **Maréchal** (marresha'll). Vinet har en mogen, blommig doft och är både fylligt och elegant i smaken. Pris: 11.–.
- Till kalkon och anka har vi ett rött slottsvin att rekommendera. Det heter **Ch. Maison Blanche** (mäsa'ng bla'nsch), är av den utmärkta årgången 1962 och kostar 10.–. Ett medelfylligt och mjukt vin.
- Vill ni hellre bjuda på ett vitt vin så välj exempelvis **Piesporter Michelsberg** (pi'spärter mickelsbärk). Det är ett ganska lätt och friskt moselvin med en angenäm, blomliknande doft. Pris 10.75.



- Vi har på annan plats i Julvinkar talat om rött vin till lutfisken. Men naturligtvis kan ni dricka något vitt också. Här ett förträffligt vin från Alsace i nordöstra Frankrike. Vinet, som heter **Gewurztraminer** (gevyrrts-trami'ner) och som kostar 12.–, är relativt torrt, kraftigt och fruktigt.
- Ett starkvin av drinktyp som går helt i julens vackra röda färg är **Rosita**. Det står för att vara halvsött men har en frisk något bitter eftersmak. – Precis som man vill ha en apéritif eller en drink. Serveras väl kyld, helst med is och en tunn citronskiva. Vill ni ha en long drink, så blanda vinet med sodavatten. Rosita kostar 13.–.

GOTT PÅ LITET OCH STORT JULKALAS

Julatmosfär och julglädje behöver vi så väl, även om vi hör till dem som har så där förtvulat julbråttom. En middag med några vänner eller ett större kalas med många gäster – ja, så kan det se ut i jultid hos många av oss. Vad ska vi bjuda på i år? »Julvinkar» bad Birgitta Sidh, chef för Jordbrukets Provkök, om ett par förslag. Vinerna till maten finns längst ned på sidan 8.

Liten julmiddag med bara några gäster ...

... ca 8 personer. Inte alltför konventionell utan så där »mitten mellanfin» både när det gäller kostnad och arbete. Inte heller så där sprakande originell men mat och dryck gör varandra rättvisa.

Buljong med tomatskiva och strimlad tunga

Citronkyckling med små brynta potatisar, haricots verts och sallad

Mandelformar med persiko- och jordgubbsfyllning, vispad grädd

Kaffe

Pris per person ca 6:–

Priserna har beräknats av Jordbrukets Provkök.

Buljong är gott, det värmer frusna sinnen och lättar från början upp stämningen. Men den ska serveras varm, inte halvljummen, och den ska vara stark och god.

Beräkna minst 2–2 1/2 dl buljong per person. Finns bra att köpa på burk – pröva gärna renbuljong som är en ganska ny produkt. (Om ni inte vill koka buljong själv förstås på gammalt klassiskt sätt.)

Skölj och skiva ett par fasta jämnhöjda tomat, klipp några skivor tunga i fina strimlor. Salta och peppra lätt på tomat-skivorna, strö ev. över litet fint klippt gräslök.

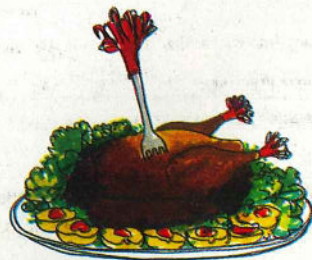
Hetta upp buljongen, smaksätt den gärna med litet torr sherry. Servera den i heta koppar eller tallriker och lägg försiktigt ner en eller två tomat-skivor och litet tunga i varje. Bjud genast, gärna med en liten fyrkantbit sprödvärmt knäckebröd att knäpa på.

Kyckling, gott och roligt att laga och bra som omväxling till den lite fetare traditionella julmaten.

2 gödkycklingar (broilers)
12 små gula lökar
2–3 citroner
litet dragon
salt, nymald svartpeppar
2–3 dl torrt vitt vin

Tina gödkycklingen om den är djupfryst, dela den sedan i fjärdedelar. Eller i mindre bitar om man tycker det är lättare att hantera. Skala löken, dela den ev. mitt itu. Bryn kycklingbitarna väl i smör, lägg över dem i en gryta. Bryn därefter löken och lägg den i grytan tillsammans med 1 citron i klyftor, litet dragon och så salt och peppar. Vispa ur stekpannan med litet vatten eller buljong, håll skyn över och litet vin och låt det hela småputtra, tills kycklingen känns mör. Tag upp kycklingen, sila skyn och red sedan av den med litet (ytterst litet) vetemjöl och litet grädd, så såsen blir simmig. Smaksätt den ytterligare med vin och citron. Håll den sedan över kycklingen.

Garnera med nya färska citronklyftor. Servera med brynt kulpotatis och smörkokta haricots verts.



En juleferrätt med tradition är fyllda mandelformar, oavsett om de är hembakade eller köpta. Klassisk fyllning är hallonsylt eller jordgubbs-sylt med vispad grädd. Men pröva som omväxling en fyllning av små tunna persikoklyftor och djupfrysta, precis tinade jordgubbar. De ska ha kvar litet av »spänsten».

Beräkna 1 eller 2 mandelformar per person beroende på gästernas aptit. Man kan om man så vill lätt sprödvärma mandelformarna i ugn. Lägg inte i fyllningen förrän precis innan de ska ätas, annars mjuknar kakorna. Vispa upp grädden lätt och servera den iskyld till. Det är kanske bäst att servera den i skål i stället för att hålla den i varje form. Enklare kan det inte vara. ■

Och så det där kalaset med många ...

Unga och gamla, släkt och goda vänner! Så där en 20 personer kan det bli – hur ska man klara det utan att bli för trött av matlagningsbestyr och utan att man behöver känna sina husmorsambitioner naggade i kanten? Lätt att laga, lätt att servera, ska inte kräva för många kokkärl och inte lämna alltför mycket disk.

Paj med fyllning av musslor eller skinka

Gryta med mycket gott i

Ost: Brie eller Cheddar

Kaffe

Pris per person ca 5:–

Priserna har beräknats av Jordbrukets Provkök.

En fylld paj, t.ex. en quiche, med musslor eller skinka, vilket man vill. Kan gräddas i långpanna och är en idealisk rätt att börja med.

Deg: 3 hg smör
9 dl vetemjöl
8 msk vatten
1 nypa salt

Fyllning: 10 ägg
10 dl mjölk eller gräddmjölk

4 burkar musslor eller
4 dl finstrimlad
julsinka eller rökt
skinka
4 msk finhackad
persilja

Lägg mjölet i en hög på bakkbordet, hacka i matfett och salt och tillsätt vattnet. Arbeta snabbt samman degen och låt

den stå kallt några timmar. Degen kan man med fördel göra dagen innan.

Vispa samman äggen med mjölken, vrid ett varv eller två på pepparkvarnen och dofta ner litet salt om ni väljer musslor. (Är skinkan salt måste saltet uteslutas.)

Kavla ut degen tunt och kläd antingen två långpannor eller tre stekpannor med den. Har man bara en stekpanna får man grädda varje paj för sig förstås, d.v.s. låta stekpannan svalna och så ta nästa sats. Grädda pajdegen först ca 10 minuter i 200°:s värme i ugnen. Dela musslorna eller skinkan så att varje paj får sin beskärda del. Håll över äggstanningen och grädda pajen ytterligare ca 20 minuter i samma ugnsvärme, 200°. Äggstanningen ska stelna och få en vacker gulbrun färg.

Om man vill förbereda i god tid kan man grädda pajerna litet i underkant och sedan grädda färdigt, när de ska värmas. Men äggstanningen bör vara stelnad innan man tar ut pajerna ur ugnen.

Bara sallad till.



Gryträtter, mustiga lättlagade, enkel vardagsmat och fin bjudmat! Här finns alla variationer, alla smaker och dofter kan förenas i en gryta. Griskött, filé eller bog är både gott och enkelt att laga till. – Men till 20 personer behövs mycket!

1 1/2 kg grisfilé eller mager benfritt bogfläsk
4 purjolökar
4 syrliga äpplen
1 burk strimlad paprika
2 burkar skalade tomater
litet ingefära
salt, svartpeppar
4 msk kinesisk svampsoya
1 stort paket djupfrysgrönsaksblandning
3-4 dl buljong

Skiva filén, skär bogfläsk i mindre bitar. Bryn köttet i en stekpanna. Strimla purjolöken, skär äpplena i tunna klyftor. Bryn också detta lätt och flytta över alltsammans i en stor gry-



VINER TILL:

... den lilla middagen

Saint Vincent, ett rött vin av bourgognetyyp, 7.-. Till desserten **Diamant**, halvsött vitt 5.25, eller portvin.

Alkoholfritt: **Rotlack** (rött), 4.15, och vit söt **Rimillion**, 2.85.

... och kalaset med många

Som genomgående vin

ta. Krydda. Tillsätt tomaterna med spad och låt grytan sakta sjuda på svag värme ca 15 minuter. Sätt då till grönsaksblandningen, paprikan, soyan och buljong och låt allt koka ytterligare några minuter eller tills allt känns mörkt och genomkokt. Om man tycker att grytan verkar för tunn kan man reda av skyn lätt med litet arrowrot – eller potatismjöl. Smaksätt väl och servera med en stor bunke sallad och kokt eller brynt ris.

En hel rund ost, brietårta eller cheddar, får avsluta måltiden. Och så kaffe...



Kommer det folk och hälsar på, bara på en liten titt så här till helgen? Då kan det vara roligt att bjuda på en hemmagjord glögg. Har du en gryta att avvara och låta stå på spisen, prydd den bara med en röd rosett i ena handtaget.

Fyll grytan med ett billigt rödvin och lägg i en kryddpåse med följande innehåll: 3 hela kardemummor, 1 msk nejlikor, 1 pommeransskal och några stänger kanel. Låt kryddpåsen ligga i ca 5-6 timmar, beroende på hur kryddstark du vill ha glöggen.

Lägg sedan ned russin, skållad mandel eller nötter och några klyftade (skalade) mandariner. När du värmer glöggen sväller frukterna lite, rör sig och flyter omkring som små solar i den mörka, goda, lagoma glöggen.

Bilförarglögg

Om någon har bilen med sig? Då passar bara alkoholfri glögg. Tex den som finns att köpa färdigblandad på Systemet. Den är bra att bjuda ungdomarna på också. Och andra som föredrar alkoholfritt.



RÖDE ORM

Röde Orm, i Frans G. Bengtssons folkära och roliga vikingaroman, har skaffat sig den ryktbarhet och ära våra krigiska förfäder så ivrigt åträdde.

En höjdpunkt av berättarkonst är skildringen av julfirandet hos forntidens störste kung, Harald Blåtand av Danmark.

Här några sidor ur den mustiga berättelsen.



NU var allt gjort färdigt till julfesten i kung Haralds stora hall, och alla män bänkades där. Inga kvinnor sutto med vid sådant stort dryckeslag; ty det var svårt nog, tyckte kung Harald, att hålla frid mellan män som voro för sig själva; och långt svårare skulle det varit, om de i sitt rus haft kvinnor att visa sin karskhet för.

När alla fått sina platser, förkunnade kungens stallare högt att Kristi och kung Haralds fred rådde i hallen och att intet eggjärn finge brukas utom till att skära födan med: huggsår och sticksår, och varje blödande sår som någon man vållade en annan med ölstänka eller köttben, trätallrik, slev eller knuten hand, skulle räknas som fullt dråp och som vanvördnad mot Kristus och urbota gärning, och den skyldige skulle få en sten bunden vid sin hals och dränkas i djupt vatten. Alla vapen utom matknivarna hade lagts av i förstugorna, och endast de uppsatta män som sutto vid kung Haralds eget bord hade sina svärd med sig; ty de höllos för att kunna styra sig även sedan de blivit druckna.

Hallen var byggd till att rymma sex storhundraden utan trängsel, och i dess mitt var kung Haralds eget bord, där de trettio mest hedrade männen sutto. Borden för de andra stodo på tvärs i hallen åt båda dess ändar. Det var sex högsättesplatser vid kung Haralds bord, tre på vardera sidan. Till höger om kung Harald satt Styrbjörn och till vänster biskop Poppo; mitt emot hade kung Sven på sin högra sida Thorkel Höge och på sin vänstra en gammal röd och skallig jarl av Småöarna som hette Sibbe; därefter sutto de övriga efter sitt anseende, och vid detta bord hade kung Harald själv bestämt platsen åt envar. Orm kunde inte räknas till de stora hövdingarna, men han hade fått bättre plats än han kunnat vänta, och Toke med honom, emedan kung Harald var dem tacksam för den stora klockan och tyckte om Tokes skaldskap. Orm satt tredje från biskopen, och Toke fjärde; ty Orm hade sagt kung Harald att han ogärna ville skiljas från Toke, emedan denne eljest kunde bli besvärlig av ölet. Mitt emot sig över bordet hade de hövdingar ur kung Svens följe.

Biskopen läste nu en bön, som kung Harald bad honom göra kort, och därpå druckos tre skålar: till Kristi ära, för kung Haralds lycka och för solens återkomst. Även de okristna drucko skålen för Kristus, emedan det var den första skålen och de törstade efter öl; men somliga av dem gjorde hammar-tecknet över kannan och mumlade Thors namn innan de drucko. När skålen dracks för kung Haralds lycka, fick kung Sven öl i vrångstrupen och hostade, så att Styrbjörn frågade om den klunken var honom för stark.

Nu bars julfläsket in; och härmän och hövdingar tystnade när de sågo det komma och drogo andan djupt och grinade av glädje; många lossade sina bälten för att vara fullt redo från början. Ty churu det fanns folk som påstod att man hos kung Harald, nu på hans ålders dagar, stundom kunde märka en snålhet rörande silver och guld, hade aldrig något sådant blivit sagt om honom på tal om mat och dryck, och minst av dem som varit på julgille hos honom.

Fyrtioåtta ollonsvin, väl gödda, var vad kung Harald brukade låta slakta till jul; och han brukade säga, att om detta också inte räckte till för hela julen, bleve det dock alltid en god smakbit åt envar, och därefter finge man nöjas med får och oxar.

Köksfolket kom två och två, i en lång rad, med stora rykande kittlar mellan sig; andra buro tråg med blodkorv. Köksdrängar med långa gaffelspett följde med; och sedan kittlarna ställts ned bredvid borden, stucko de spetten i spadet och fiskade upp stora bitar, som lades för gästerna i tur och ordning, så att ingen mannamän kunde ske; och åt envar lades en god aln blodkorv, eller mera om någon så ville. Brödkakor och stekta rovor lågo i lerfat på borden; och vid bordsändarna stodo kar med öl, så att horn och kannor alltid kunde hållas fyllda.

När fläsket kom till Orm och Toke, sutto de orörliga, vända mot kitteln, och följde noga hur drängen fiskade med spettet. De suckade av glädje när han fick upp fina stycken bogfläsk åt dem; och de påminde varandra hur länge det var sedan de sist suttit vid ett sådant mål och undrade över att de i så många

är kunnat uthärda i ett fläsklöst land. Men när blodkorven kom, fingo de tårar i ögonen båda, och det tycktes dem att de aldrig fått ett ordentligt mål mat alltsedan de seglat ut med Krok.

- Den lukten är bäst av allt, sade Orm stilla.
- Det är timjan i, sade Toke med bruten röst.

Han stack sin korv i munnen, så långt in den gick, och bet av och tuggade; därpå vände han sig hastigt om på nytt och nappade efter tjänaren, som ville gå vidare med träget, och fick honom i tröjan och sade:

- Låt mig genast få mera korv, om det inte är mot kung Haralds bud; ty jag har länge farit illa i andalusiernas land, där det inte finns föda för män, och det är nu sju julars blodkorv jag längtat efter och aldrig fått smaka.
- Med mig är det likadant, sade Orm.

Tjänaren skrattade och sade att kung Harald hade korv nog åt alla. Han lade till dem var sin längd av den tjockaste sorten, och de kände sig nu lugna och började äta med allvar.

Nu talades inte mycket på en god stund, varken vid kungens bord eller de andra, utom när män sade till om mera öl eller prisade kungens julmat mellan tuggorna.

Det var mumma det!

Mumma hör gammel-julen till. Det är en måltidsdryck av lite speciellt slag, som man inte träffar på så ofta numera. Men nog minns väl många av oss det lite knott-riga, rökbryna skummet som frestande hängde över pipen på farmors gamla tillbringare.

Farmors-Mumma

Vill du »skumma till det» själv så ser receptet ut så här: Blanda i en stor tillbringare
3 flaskor källarsval porter med
3 flaskor lättöl (eller motsvarande mängd svagdricka) och
1 flaska sockerdricka.
Tillsätt gärna 1–2 dl madeira
Godast nyblandad.

Fest-Mumma

Till maten passar kanske den här mumman inte så bra. Men försök den om du tröttnat på glöggen eller groggen (och inte ska köra bil efteråt):
3 flaskor porter blandas med
1 flaska torrt vitt vin och
1/2 flaska sockerdricka.
Enkelt och gott!

Vin till lutfisk

Kan man dricka vin till lutfisk? Vi provade. Köpte djupfryst lutfisk, kokade och gjorde god, simmig sås till. Saltade och kryddade.

Vilket vin skulle vi ta till? Av norrmännen har vi lärt oss att det är riktigt gott med rödvin till kokt torsk. Så vi valde rött till lutfisken också, och det smakade inte alls dumt.

Rioja Tinto (riå'cha ti'ntå) var det vin vi provade. Kostar 5:25 och passar förresten bra till skin-kan också.



Bra att veta om billiga viner

● Lågrisvinerna har oftast plastkork. Det är viner som varken behöver eller bör lagras. I svalt utrymme (10–14°) kan ni dock spara dem i något halvår.

● En del rödviner vinner på att »luftas». Öppna korken ett par timmar före, eller också dekantera, som det heter på fackspråket. Dekantering betyder att man håller över vinet på karaff eller annan butelj. Gör också med kvalitetsviner som har fällning (bottensats).

● Tycker ni att *allt* rödvin smakar strävt, för att inte säga »surt»? Välj då hellre ett vitt inte för torrt vin. Det finns många halvtorra och halvsöta som säkert passar er smak. Be om tips i butiken.

● Man vinner på att köpa vinet i god tid innan det ska användas. Den kraftiga omskakningen under hemforslandet gör att vinet kan komma ur balans. Låt det vila några timmar så är ni på den säkra sidan.

● Även de allra billigaste viner på systemhyllorna är garanterat äkta vara utan inblandning av okända ämnen. Några »fusk»-viner förekommer inte i Sverige. Däremot kan man ofta hitta riktigt bra viner i de låga prislägena.

Med bara viner i tankarna!

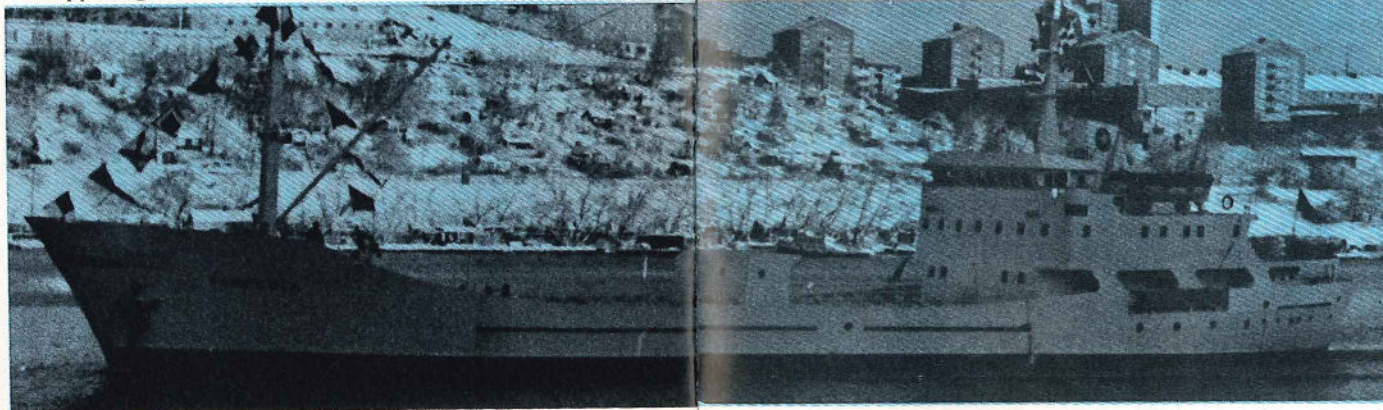
Vår, sommar, höst och vinter. Oberoende av väder och vind. I fräsande storm eller lättjefull dymning. Och med bara ett i tankarna: VIN. Det handlar om tre bländande vita lastfartyg under svensk flagg. Specialbyggda för sitt ovanliga värv.

M/S VINIA, M/S VINLANDIA och VINDEMINA går i skytteltrafik året om. Fyller sina många, glasemaljerdade cisterner med ungt vin nere i Medelhavsländerna och Portugal. Styr sedan mot norr över Biscaya och Nordsjön. De flesta lasterna går till Årstadal i Stockholm. Där har Vin- & Spritcentralen sina väldiga berglager, unika i sitt slag i hela världen.

Innan de grova plastslangarna kopplas till, så att vinet kan pumpas direkt in i berget, tas kontrollprov i varje cistern. Eventuella felaktigheter hos vinet avslöjas omedelbart av de rutinerade provtagarna. Bara prima vara slipper igenom nålsögat.



Noggranna prover tas innan det nya vinet »slipper in» i det svenska vinberget.



En vanlig syn på Årstafrjärden i Stockholm. Ett skepp från södern fullastat med ungt vin.

Genom Skanstull mot Alger...

En dryg miljon liter sugs upp ur fartygsdjupet på några timmar. Sedan styr skepparen ut på Årstafrjärden igen, passerar slussarna vid Skanstull och Danviksklippan och fortsätter med nya destinationsorder. Om halvannan vecka skall nästa last tas ombord. Kanske på den grekiska ön Samos ända borta mot Turkiets kust, kanske i Genua eller Valencia, kanske i Alger.

Varje fartyg hinner med tolv-tretton transporter på året. Det betyder att mer än 35 miljoner liter vin fraktas hem av de svenska »bacchus-skeppen». En 75–80 procent av hela vår konsumtion.

Tidigare kom det mesta vinet till Sverige på järnväg. Men i slutet av 1950-talet måste transportkapaciteten utökas. Vi började dricka mer och mer av de sydeuro-

peiska och afrikanska lättvinerna, samtidigt som starkspriten stagnerade. Därför lät man bygga Vinia, ett fartyg bara för vinfrakter.

Sjösjuka? Inte för vinet

Det visade sig snart att man gjort ett lyckokast. Dels mådde vinet bara bra av sjörullningen och dels minskades transportkostnaderna – så pass att systempriserna kunde sättas ned med en tjugofemöring per butelj.

Vi fortsatte att dricka mera vin. Och 1964 sjösattes M/S Vinlandia, ett dotterfartyg till Vinia. Fem år senare utökades den svenska vinflottan med M/S Vindemia.

När du öppnar din Rioja, Parador eller Beyaz i jul, vet att ditt vin har rullat över haven. Kanske därför det smakar så bra? I varje fall blev det billigare.

VIN SOM BLIR ÖVER...

Röda och vita lättviner som inte går åt kan man t ex använda i matlagningen. Och vill ni dricka det »en annan gång», så kom ihåg att vinet håller sig fräscht bara något dygn sedan korken dragits ur flaskan. Men det finns ett knep: slå vinet på en mindre butelj ända upp och korka igen. Lagg buteljen i svalt utrymme. Då håller sig vinet i en vecka och mer.

BRA SERVERINGS-TEMPERATUR

- 17° Rödvin
- 14° Starkvin
- 12° Torrt vitt vin
- 12° Rosévin
- 10° Mousseerande vin
- 8° Sött vitt vin
- 6° Drinkar
- 6° Alkoholfritt





HÄRTAPPAT!



GÖR AV MED KALORIERNÄ!

Hålla igen på kalorierna när det är jul. Vem klarar det? Men sätta lite fart på dom kan vi göra. Kalorierna, alltså. Här en liten tabell för er som inte vill behålla kalorierna längre än nödvändigt.

Aktivitet	Kalori- åtgång per tim
Skotta snö	500
Gå i trappor	800
Såga ved	500
Bygga snöfästning	250
Åka skidor	450
Åka skridskor	350
Badminton	400
Dansa kring gran	600
Jullekar	400
Jogga	600
Promenera raskt	300
Simma	400
Springa fort	900

När du jämför i tabellen kan det vara bra att veta att ett kilo hull motsvarar 6 000 kalorier.

De som äta och dricka till övermått, förstå varken konst att äta eller dricka.

A. Brillat-Savarin

År adertonhundrasextiofyra hölls en middag i Kristiania (Oslo) för prins Oscar, sedermera Oscar II. Måltiden avåts enligt följande:

Hummer i majonnäs
Kejsarsoppa
Stuvade ostron med griljerad flundra
Kalkon med tryffel
Kalvbräss i snäckor
Rådjursrygg med vinbärsgele
Melon
Anka med champinjoner
Strassburger gåsleverpastej m. tryffel
Ung skogsfågel med pickles
Gröna ärtor med croutons
Rhenvinsgele med druvor
Glass, bakelser
Sylt, frukt, konfekt

Madeira Sercial
Ispunsch
Ch. d'Yquem
Clos de Vougeot
Johannisberger Cabinet
Champagne Clicquot

Ch. Longueville
Sherry
Ch. Lafite

Madeira Malvoisie
Portvin
Tokayer



JULKLAPPSTIPS TILL FAR

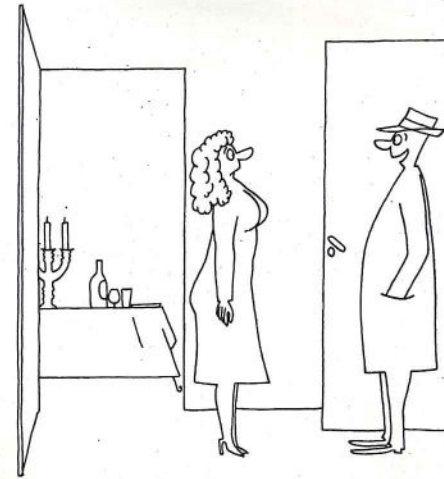
Fortfarande säljs de allra flesta vinerna med den gamla hederliga naturkorken. (Även om det inte är så lätt minsann att hitta bra kork-kvaliteter.) Att dra upp en kork låter enkelt. Och det är det visst det. Om man har en korkskruv som gör skäl för namnet. Har ni det hemma hos er?

I dag är det inte svårt att få tag i korkskruvar som fungerar även när korken har bitit sig fast i buteljalsen. Ett par bra modeller ser vi här.

HUR MÅNGA GLAS...?

Hur mycket vin behöver jag köpa hem? En butelj lättvin räcker till 6 à 8 glas (man bör inte fylla glaset mer än till 2/3). Räkna med två buteljer på sex personer, om vinet skall serveras till mer än en rätt, annars en butelj på fyra. Av starkvinet, som vanligen dricks i mindre glas, brukar en butelj räcka till 12-14 glas. Räkna för säkerhets skull även här med en viss påfyllning. En helbutelj rymmer 75 cl. Av de flesta märken finns också halvbuteljer, i några fall även kvartsbuteljer och magnum (150 cl). Vinet serveras antingen direkt ur buteljen eller på karaff.

Viktigt. Glöm inte att samtidigt köpa hem alkoholfritt, »bilförarvinet»!

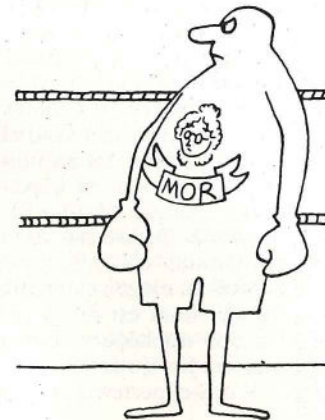


JAG LJÖG DÅ JAG SA ATT BJUDIT CHEFEN PÅ MIDDAG. JAG VILLE BARA HA NÅGOT GOTT FÖR EN GÅNGS SKULL...



MIN HERRE BEHÖVER INTE LUKTA - DET ÄR FÄRSKT.

GURR:



HUR MENAR DU ATT JAG SKULLE FÅ IVÄG POSTEN OM JAG INTE FÖRST DRACK UR FLASKAN?

Lyckliga Sverige med så många goda viner

■ ■ ■ Till en utlands-svensks definitiva nöjen under en (även lite regnig) hemmasommar hör – om han är lite vinintresserad – att botanisera i Systemets spännande vinflora.

Vin- & Spritcentralen har ju länge varit den största enskilda kunden på franska viner och det måste därför vara givande att försöka finna dom plus som detta har givit på den svenska vinlistan i form av goda viner och fina årgångar till låga priser.

Låt mig erkänna

att jag tycker att vinkunskap är ett mycket roligt ämne. Man kombinerar bl a studier i lite nationalekonomi, ekonomisk geografi, vinets botanik, produktionsmetoder och även kulturhistoria med det avsevärda nöje som ligger i att prova och försöka betygsätta den färdiga produktionen.

■ Den svenska konsumtionen av vin har ökat kraftigt dom senaste åren. Sedan 1964 har tex åtgången av röda bordeauxviner ökat med 41 procent och av vita bordeauxviner med 50 procent. Vi dricker nu sammanlagt 3,5 miljoner liter bordeauxviner per år.

Även den röda bourgognen har blivit populärare – ökningen sen 1964 är 35 procent, medan däremot de vita bourgognevinerna bara har ökat med 10 proc. på sex år.

Jag har en avgjord

förkärlek för bourgognevinerna och i ett försök att lära känna en relativt liten grupp viner ganska väl så har jag begränsat mig till dem. Amerikanerna – som inte »därtappar» några viner utan importerar allt på originalflaskor – har ett stort urval av bourgogne, medan den svenska Vin- & Spritcentralen sedan länge har lagt den stora tyngdpunkten på bordeauxvinerna. Några konstaterade häromdagen att när svenska folket talar om att »dricka rödvin» så menar de flesta fortfarande bordeaux, även om det också finns en rad andra goda röda viner på Systemets lista.

■ Med utgångspunkt från bourgogneintresset så blir bordeauxbotaniseringen ännu roligare. Det finns i dag inte mindre än 78 olika sorters röda bordeauxviner på Systemets lista. Priserna varierar över hela skalan från 8,25 till 74 kronor. Billigast är en härtappad »Bordeaux

Arne Thoren i
**NEW
YORK**

Rouge» och toppriset får man betala för en Ch. Mouton Rotchild 1945, som utan tvevel på de flesta andra ställen vid det här laget kostar avsevärt mycket mer.

■ Till de 78 röda kommer 24 vita bordeauxviner. Jag hörde till dem som trodde att man inom Systemet, där man ju med monopolställning kan dirigera vinförsäljningen rätt väl, skulle lyckas att skära ner sortimentet, men med 102 sorter i en lista där de flesta önskemål bör vara tillgodosedda är det svårt att anklaga vederbörande för att inte ge kunderna valmöjligheter.

Varje år köper

V&S hela skörden från något eller några slott i Frankrike. Det handlar då oftast om kvantiteter på 200 000–250 000 flaskor. Vill ni prova ett mycket gott sådant vin – som ni här i vårt land alltså är ensamma om att kunna dricka – så kan ni köpa en flaska Château Maison Blanche 1962. Det kostar tio kronor jämnt, och efter några glas till en mogen camembert var det bara att artigt skåla för den uppköpare som hittade det för sju år sen.

V & S-experterna får givet-



vis varje år till Frankrike efter skörden för att studera och prova, men innan man fattar beslutet om de väldiga inköp som det handlar om så tar man också hem prover till Sverige och smakar och bedömer i lugn och ro.

■ På bourgognesidan är urvalet som sagt inte lika rikligt – även om 35 röda sorter och 12 vita ju inte precis innebär någon urvalsfattigdom. Men flera av de stora bourgognevinerna – Richebourg, La Tache, Romané-Conti tex – produceras i så pass begränsade mängder att de i Sverige skulle kosta över 100 kronor flaskan. Och det är långt utöver vad ett vin väl egentligen nånsin kan vara värt. Systemets dyraste vin för närvarande är en 1966 års Montrachet – en vit bourgogne – som ligger omkring 80 kronor. På den röda sidan finns det en god – men dyr – Gevrey-Chambertin och en Clos de Vougeot 1962 för stora vinsmakare.

■ Men det roliga och uppmuntrande med den svenska vinlistan är ju att man kan hitta så många goda viner till så moderata priser.

Ur SE nr 36 1970

Nya årgångar har mognat

Fler och fler av de röda bordeauxvinerna från 1960-talets mitt börjar nu få den mognad som ett riktigt slottsvin behöver ha för att kunna ge sitt bästa. En del viner utvecklas snabbare än andra. En del behöver längre tid på sig.

I Vin- & Spritcentralens stora berglager vid Årstaviken i Stockholm ligger många miljoner buteljer årgångsvin under mognad. Deras utveckling följs noga och prov tas regelbundet av Spritcentralens experter. Först när ett vin anses »färdigt» offereras det till Systembolaget.

Eftersom de här speciella bordeauxvinerna ofta kommer från relativt små vingårdar, blir det sällan tal om märken som räcker för någon längre tids försäljning. Även om 100 000–150 000 flaskor kan låta mycket nog ...

Nu till jul har bl a de här tre slottsvinerna börjat säljas: 1966 Ch. des Laurets (schatå' de làre'), pris 9,50, 1964 Ch. L'Escadre (schatå' leskadr'), 9,75, och 1962 Ch. La Rochette (schatå' la rásche'tt), 10,50.

Ch. L'Escadre är en gammal bekant sedan åtskilliga tidigare årgångar. Med sin produktion av omkring 130 000 liter årligen är det en av de största egendomarna i Blaye-distriktet, vilket ligger på Gironde-mynningens östra sida mitt emot Médoc.

Ch. des Laurets och Ch. La Rochette kommer båda från Puisseguin-St Emilion, nordost om det angränsande egentliga St Emilion-distriktet, vars viner de har släktskap med. Ch. Rochette har en viss elegans och är något lättare än det fruktigare och fylligare Ch. des Laurets.



I stället för Dry Martini?

Att dricka några goda drinkar låter roligt. Men det är sällan man har något bra recept till hands. Dry Martini klarar väl de flesta. Kan ni någon mer?

Måste det förresten vara sprit i en drink för att den skall »fylla måttet»? Inte alls. Och allra minst för den som skall köra efteråt förstås . . .

Här är några drinkar som ni kanske inte har smakat förut och som är enkla att blanda till. Ett par är helt alkoholfria, vilket dock inte gör smaken sämre.

För er som kör:

ROLLS ROYCE (alkoholfri)

Smaksätt 5 delar kylskåpskall **Bitter Pellegrino** (finns bara på Systemet) med 1 del grenadine och något litet lime juice. Servera i selters- eller cocktailglas.

CAR KIR (alkoholfri)

En drink som heter Kir har ni kanske hört talas om. Här är en alkoholfri variant. Blanda 5 delar **Weisslack** med 1 del koncentrerad svart vinbärssaft. Serveras kall förstås. En god »före-matendrink».

...och för er som inte kör bil:

DON SEBASTIAN

En »long drink» med uppfriskande rödvinssmak. Blanda 2 delar rödvin med 1 del lime juice och 1 del vatten. Servera rikligt med is till.

ROSETTO (lång vindrink)

Blanda 1 del **Rosita Bitter** (starkvin) och 2 delar frukt-soda i ett högt glas. Lägg i ett par iskuber och garnera med en citronskiva snittad över glaskanten.

CASSIS ON THE ROCK

Lägg en iskub i ett selters- eller vinglas, fyll på 5 cl kall **Vermouth Cassis**. Lägg i en citronskiva.

