

Världens enda snapsommelier tipsar om snaps till årets julmat

Använd olika kryddningar på snapsen för att få fram bästa smaken på årets julmat. Bodil Andersson från Långbro värdshus är världens enda snapsommelier och ger några tips på vad man ska tänka på vid julens snapsval.

- Drick hellre flera olika typer och mindre av varje än en större snaps av en sort, säger Bodil Andersson. Våga prova flera olika. En sorts snaps passar inte till allt. En mildare med t.ex. dill och citron passar bättre till lättare friskare sillar och löjrom, skaldjur och sallader, medan en fatlagrad nästan lite rökig snaps passar bättre till rökt lamm, ren, eller stekt strömming.

Med olika rätter som t.ex. skinka, sill, köttbullar, Janssons frestelse och ost på bordet kan det vara svårt att hitta en dryck som matchar de olika maträtterna.

- För kött, rökt eller stekt mat med lite mer fett passar en fatlagrad kryddig snaps, smakerna gifter sig eftersom de är i samma smakspektra. Kumminrikare och alkoholstarkare snaps passar till ost, det gör att osten inte känns så fet och det blir en mindre spritig smak på snapsen. Inlagda sill och strömmingsrätter med dill, citron eller örter kräver elegantare inte så kraftiga smaker, alltså inte alltför kryddat. Möt gärna upp med en snaps som har samma smaksättning som maten, fortsätter Bodil.

Bodils tips vid snapsdrickande:

- Drick aldrig fryskall snaps! Kylan döljer smaken, kylskåpssval räcker gott och väl, annars tar man "död" på smakerna.
- Frys istället glaset om du vill ha imma för att det ser trevligt ut.
- Prova flera olika snapsorter bredvid varandra – det är även ett bra samtalsämne vid matbordet om vilken man gillade bäst.
- Smaka och smutta på snapsen och försök känna vad den verkligen smakar.
- Drick hellre en svagare öl eller mineralvatten och ta 2 cl snaps. På så vis blir det mindre alkohol men man får den kryddiga smaken.
- Viss snaps passar som dryck istället för avec om den är rumstempererad.
- Servera gärna i vackra gamla tunna spetsglas – de behöver inte vara likadana. De är inte så stora så de inbjuder till att dricka små mängder men fler sorter.

Om Saturnus

Familjeföretaget Saturnus i Malmö är i dag en utpräglad dryckesaktör med såväl egenproducerade drycker som agenturprodukter. Saturnus representerar idag internationella varumärken såsom Evian och Aquador. Företaget är dessutom en av väldigt få producenter av alkoholhaltiga drycker i Sverige och har även legotillverkning av spritdrycker. I det egenproducerade sortimentet återfinns bl.a. Skärgårdssnapsar, Piratens Besk, Saturnus Glögg samt Drinkmixers. Saturnus grundades 1893 och har i dag 30 anställda.



Saturnus snapsförslag till julbordet

Saturnus Skärgårdssnapsar är 10 miniatyrflaskor med nio olika kryddningar som gör att man lätt kan matcha rätt dryck med de olika maträtterna på julbordet. I år har Saturnus även tagit fram en julförpackning i limited edition för Skärgårdssnapsar, se bifogad bild.

Nedan är en kort beskrivning av snapsarna och vilken mat de passar till.

Utö Med smak av citron och fläder tar den fram det allra bästa från lätta och medelkraftiga rätter av fågel, fisk och skaldjur.

Piratens besk Snapsen är baserad på malört. Utmärkt till kraftigare mat och klassisk husman.

Kallsupen Allra bäst gör sig Kallsupen till medelkraftiga rätter av fisk och skaldjur. Kummin och dill harmonierar med havets läckerheter.

Vinga Akvavit Den behagliga kumminkarakteren gör Vinga Akvavit perfekt till både ostbrickan och skaldjursplatan.

Svart vinbär Solmogna svarta vinbär skapar den mjuka, fylliga smaken men också den djupa, ljuvliga färgen. Pikant tillsammans med sill och surströmming.

Sandhamn Den tydliga tonen av kryddan pors gör att Sandhamn lyfter fram det bästa hos nystekt fisk, gärna strömming. Eller till lite fetare mat, som ål och Janssons frestelse.

Gubben Med fyllig, lite bittersöt karaktär blir passar Gubben till den källarsvala ölen, eller som middagens startskott i form av en aperitif.

Seglarsnaps Kummin, anis och fänkål är en kryddtrio som lämpar sig till grillat, gärna nötkött. Seglarsnaps är även en god dryck till dessertens ostbricka

Brännö Johannesört ger Brännö sin vackra röda ton. Örten gör också att snapsen lyfter fram sillbrickans alla smaker.

Svensk Fyrpack det alkoholfria alternativet

För den som inte kan eller vill dricka alkohol har Saturnus tagit fram Svensk Fyrpack, ett alkoholfritt snapsalternativ. Svensk Fyrpack erbjuder en möjlighet att få en kryddig dryck, med smaker som kummin, anis, citrus och malört, utan alkohol till julmaten.

Om Saturnus

Familjeföretaget Saturnus i Malmö är i dag en utpräglad dryckesaktör med såväl egenproducerade drycker som agenturprodukter. Saturnus representerar idag internationella varumärken såsom Evian och Aquador. Företaget är dessutom en av väldigt få producenter av alkoholhaltiga drycker i Sverige och har även legotillverkning av spritdrycker. I det egenproducerade sortimentet återfinns bl.a. Skärgårdssnapsar, Piratens Besk, Saturnus Glögg samt Drinkmixers. Saturnus grundades 1893 och har i dag 30 anställda.

För högupplösta produktbilder och mer information, besök gärna vår hemsida
www.saturnus.se.

Vid frågor kontakta:

Louise Ahlander, Produktchef

Tel: 040-671 19 10

Mail: louise.ahlander@saturnus.se



Om Saturnus

Familjeföretaget Saturnus i Malmö är i dag en utpräglad dryckesaktör med såväl egenproducerade drycker som agenturprodukter. Saturnus representerar idag internationella varumärken såsom Evian och Aquador. Företaget är dessutom en av väldigt få producenter av alkoholhaltiga drycker i Sverige och har även legotillverkning av spritdrycker. I det egenproducerade sortimentet återfinns bl.a. Skärgårdssnapsar, Piratens Besk, Saturnus Glögg samt Drinkmixers. Saturnus grundades 1893 och har i dag 30 anställda.