

Haga Julsnaps 2010

Snön ligger vit i Hagaparken år 1790 och genom fönstren i Gustav III:s paviljong syns ljuslågorna som lyser upp den magnifika spegelsalen. Här firas julens stilla dagar med värmande mat och dryck, och nyåret välkomnas med fest och glans signerat Carl Michael Bellman.

Gustav III:s Haga tog sin början i en kärlek till platsen Haga och ett enkelt trähus vid Brunnsvikens vatten. Arton år senare stod Konungens paviljong, eller Lilla slottet på Nya Haga som konungen själv kallade det, färdigt. Konungens paviljong går idag under namnet Gustav III:s paviljong. Det var under Gustav III:s tid som den Gustavianska stilen tog sin början och Gustav III:s paviljong tillhör höjdpunkterna i den svenska konsthistorien och är ett av de främsta verken norra Europa kan visa från det sena 1700-talet. Haga slott uppfördes av Gustav III:s son och efterträdare, Gustav IV Adolf.

Gustav III:s vision var att skapa en unik plats i Haga, där det klassiska möter det moderna. Det resulterade i en park med byggnader som Koppärtälten, Ekotemplet och den exotiska Kinesiska pagoden. Dessa byggnader vittnar om Gustav III:s stora intresse för konst, kultur och arkitektur och de intryck han tog från andra delar av världen.

Kryddor i Haga Julsnaps 2010

Haga Julsnaps 2010 är en klassisk akvavit kryddad med stjärnanis - mjukt avrundad med Madeira. Smakerna är bland annat hämtade från Asiens kryddträdgård där stjärnanisen är en självklar ingrediens för smaksättning. För att bredda möjliga smakkombinationer på julbordet är Haga Julsnaps 2010 mjukt avrundad med Madeira. Liksom de flesta akvaviter är även Haga Julsnaps 2010 kryddad med anis, kummin och fänkål.

Stjärnanis

Stjärnanis tillhör magnoliafamiljen och introducerades i Europa på 1600-talet. Sedan dess har stjärnanis varit en känd smaksättare i fruktkompotter, desserter, marmelader och likörer, men även vanligt förekommande som dekoration. I jultider förekommer stjärnanis i många klassiska julrätter som exempelvis inlagd sill och vissa glöggrecept. Stjärnanis bör användas med försiktighet då den är smakrik, en stjärna kan räcka för att smaksätta en hel maträtt. Kryddan kan sparas länge.

Madeira

Madeira är ett starkvin som härstammar från den portugisiska ön Madeira utanför den afrikanska västkusten. Ön är en gammal vulkanö och jorden passar utmärkt för vinodling, Madeira finns i olika söthetsgrader från torrt till sött. Det torra och halvtorra vinet passar bra som aperitif, till ost och till mustiga soppor, det halvsöta och söta lämpar sig bra som dessertvin samt i efterrätter. Näst efter Portvinet är Madeira Portugals mest kända vin.

Kummin

Kummin är en ört som också härstammar från de östra delarna av medelhavet och det är främst fröna som används med sin säregna pikanta smak. Örtens sägs underlätta matsmältning och har en mycket lång historia som kan spåras tillbaka till Sumererna, ett kulturmekka i södra Irak som influerat stora delar av Europa. Kummin ingår i många av våra svenska akvaviter och är, liksom anis, en av våra äldsta bröd-, ost- och brännvinskryddor.

Anis

Anis är en ört och har sitt ursprung i östra delen av Medelhavsområdet men odlades även i Kina. Fröna har en lakritsliknande smak. Anis är en av våra äldsta bröd- och brännvinskryddor, antagligen för att vi kunde odla den här i Sverige, som ettårig växt. Idag ingår anis i många av våra svenska akvaviter.

Fänkål

Fänkål är en flerårig växt. De torkade fröna används bland annat som brödkrydda. Bladen har en doft som påminner lakrits. Stjälken används ofta i matlagning, framförallt till fiskrätter. Tillsammans med kummin och anis utgör fänkål basen i många av våra svenska akvaviter.