Av: Annelie Mannertorn

Snaps i nya sammanhang – till och i mat

Den immiga och kalla snapsen. Klassisk smak- och stämningsförhöjare som mest fungerat som kronan på verket vid varje sillbord eller kräftskiva. Nu hyllas den av gourmetkockarna och har fått ett helt nytt liv i de kulinariska sammanhangen.

Länge har snapsen, eller nubben, som består av kryddat eller okryddat brännvin, varit förvisad till att vara ett oumbärligt, men förutsägbart inslag vid varje sillbord eller kräftskiva. Välbekanta smaker, år efter år. En fantastisk kulinarisk tradition för många. Lite för mycket inrökt stadshotell för andra.

Men nu träder den gamla nubben in i de fina salongerna igen, och det med besked. Snapsen har blivit ett trendigt inslag på gourmetkrogarna och i andra, minst sagt otraditionella sammanhang. Den fungerar både som fördrink på såväl bröllopet som födelsedagsfesten, middagen med vännerna eller istället för vin eller öl till mat – eller dessert. Inte minst har stjärnkockarna börjat experimentera med kryddat brännvin och akvavit i maten…

Vad är orsaken till att kryddat brännvin blivit så populärt?
- Idag söker vi hela tiden efter nya spännande kombinationer av mat och dryck. Inspirationen har inte minst kommit från andra länder och kontinenter, säger Christer Lingström, vår svenske stjärnkock från Edsbacka Krog.
- Det svenska skafferiet har så mycket att erbjuda världen. Vi är inte tillräckligt stolta över vad vi har, fortsätter Christer som också menar att brännvinet i allra högsta grad ingår i detta kulinariska arv.

Christer Lingström är bara ett exempel på en framstående kock som börjat intressera sig för drycken. Även stjärnkockar på annat håll i världen har börjat intressera sig för svensk akvavit. Och faktum är att ”Swedish aquavit” är sannolikt mer känt för folk utomlands än för oss svenskar. För dem står akvavit för något lyxigt och fräscht.

Först kanske vi skulle reda ut begreppen: Snaps kommer från tyskans schnaps och betyder mun full. När vi dricker snaps så dricker vi brännvin. Den mest populära varianten är akvaviten, som betyder livets vatten och är ett kryddat brännvin. Akvaviten åtnjuter den exklusiva statusen som varumärkesskyddad dryck. EU:s regler säger att kummin och dill måste vara dominerande kryddor, men får ackompanjeras av även andra.

Det finns också många andra varianter av kryddat brännvin som inte är akvavit. Ett exempel från senare år är smaksatt vodka, som med Absolut i spetsen gjort ett segertåg över världen med olika smaker. Grundtanken var att lansera vodkan som festdryck, inte minst som drinkingrediens. Idag är varianterna på vodkor smaksatta med bär eller frukt oräkneliga. Innovationerna har inte låtit vänta på sig när det gäller kryddat brännvin och akvavit. Just nu tycks favoriterna hos sprittillverkarna vara ingefära, citron och örtkryddor.

Christer Lingström gissar att jakten på nya spännande smakkombinationer har lett till att vi låtit oss inspireras av andra länder och kontinenter även i snapstillverkning.

Inget kan vara mer sant. Den matroade nutidsmänniskan bollar mellan citrongräs, kanel, chilipeppar och stjärnanis, på samma sätt som man för ett par decennier sedan gjorde med grönpeppar och paprikapulver. Och då är det inte så konstigt att det finns snapsar som innehåller samma kryddor som finns i köken idag.

Den kände kocken Mathias Dahlgren som har den rosade gourmetrestaurangen Bon Loc, går gärna i bräschen för nya spännande kombinationer mat - snaps. Vad sägs om ingefärs- och citronkryddad snaps till sushi?!

Lustjakt frågar honom om varför vi ser ett ökat intresse av snaps ur ett kulinariskt perspektiv. - Det är dags att vända stenarna på vår egen bakgård! I Skandinavien har vi varit snabba att ta till oss andras dryckeskulturer, men vi har inte utvecklat vår egen och de möjligheter den har. Snapsen har varit en naturlig del av måltiden i vår del av världen och nu har turen kommit till att göra någonting nytt av den.

I det gamla bondesamhället var snapsen tillsammans med öl den naturliga drycken till maten. Vin var en exklusiv importvara som möjligtvis kunde njutas på slotten. Brännvinet, däremot, brände man själv av traktens egna råvaror. Men det är inte hela förklaringen. På våra anfäders matbord så hade feta rätter en hedersplats, och det skulle ätas mycket då det var gästabud. Då var snapsen gudasänd, för den hjälper till att förbränna den maten och ökar därmed välbefinnandet.

Javisst, det sägs vara vetenskapligt bevisat. Men det är fortfarande något av ett tabu för läkare att säga att brännvin skulle vara nyttigt för hälsan, även om man hittar drycken diskret nämnd som förebyggande av hjärt- och kärlsjukdomar. Men smal blir man knappast. Vodka och brännvin innehåller 170 -340 kcal per 10 cl sprit, beroende på kryddning och eventuella tillsatser av socker.

Seden att krydda sprit, och sedermera brännvin, har man sannolikt gjort lika länge som drycken existerat. Det var nödvändigt, eftersom dåtidens primitiva destilleringsmetoder framställde en sprit som både luktade och smakade fränt på grund av resterna av finkel i drycken. Lite kryddor gjorde det hela så mycket behagligare. Alkohol är nämligen oöverträffad vad gäller att lösa upp smakämnen i kryddor. Men framför allt fungerade kryddad sprit som läkemedel. Spriten drog effektivt ut det bästa i örterna och alkoholen stod för trösten. Så småningom framåt 1500:talet fick drycken ställning som sällskapsdryck. Nu ska vi väl i ärlighetens namn medge att man förr både lät gökfjädrar, gäddögon, svartkrut och annat mer svårsmält lösa upp sig i spriten, i syftet att uppnå bot på någon åkomma.

I slutet av 1800:talet hade tekniken utvecklat sig tillräckligt för att kunna tillhandahålla effektiva destilleringsmetoder. Vips så var vodkan född, den renaste av spritsorter. Nu kunde den njutas i sin mest förädlade form, utan ridåer av kryddor och örter. Idag lever både okryddat och kryddat sprit sida vid sida i snapsglasen.

Men hur ska man då göra om man vill servera nya kombinationer av mat och snaps? Först bör man komma ihåg att brännvin i likhet med vin, bör väljas med omsorg. Men till skillnad mot vin så står den alkoholstarka snapsen pall för både heta och aromatiska kryddor. Det gör däremot inget vin, inte ens den mest fulländade gewurztraminer från Alsace.

Grundregeln är enkel: kryddstarka snapsar till kryddstark mat, mild snaps till mild mat. Detsamma gäller sötman: sötare snapssorter till sötare mat och tvärtom. Matcha också

kryddningen. Innehåller t ex din maträtt dill, så satsa gärna på någon sort med dill eller en krydda som påminner om dill som exempelvis anis och fänkål, eller andra kryddor eller smaksättare som du vet trivs med dillen. Citron, inte minst.

En idé kan vara att ordna en egen snapsprovning tillsammans med lite olika rätter. På Systembolaget finns många olika förpackningar med 6 cl flaskor. Små smörgåsbord av snapsar! Och gissa vad dessa små flaskor värmer i hjärtat hos våra alkoholpoliser…

Här kommer nu några exempel på för dig som vill göra en kulinarisk upptäcksfärd i snapsens värld utan att behöva äta varken inlagda sillar, eller fettdrypande rätter på helgdagsborden:

Sparris med hollandaisesås: Hallands Fläder
Fisk- och skaldjurssoppa : O.P. Anderson
Asiatisk mat, t.ex. wok: Lemongrass snaps
Sushi: Saturnus Norrlänningen, Tällbergs Festbrännvin eller Skåne Akvavit
Köttbullar och liknande milt kryddad husmanskost: Aalborg Taffel Akvavit, eller Aalborgs Jubileums Akvavit, eller O.P. Andersson
Tacokryddad köttfärs: Överste Brännvin
Grillat kött: Hallands Fläder, Svart Vinbärs, Östgöta Sädes och Tällbergs festbrännvin
Vilt: Bäska Droppar
Starka ostar: de flesta akvaviter
Chokladmousse: Rånäs Brännvin, Årsta Brännvin eller Tällbergs Festbrännvin
Choklad: Årsta Brännvin, Rånäs Brännvin eller Saturnus Sörmlänningen
Vaniljglass: Tällbergs Festbrännvin
Fruktsallad: Rånäs brännvin, Hjärtans fröjd
Tårta: Saturnus Stockholmaren

Ett annat sätt att ge sig ut i kulinarisk upptäcksfärd med snapsen är att göra egen.
- Våga göra din egen snaps, uppmanar Christer Lingström.
- Det är lätt, och man lär sig mycket om smakkombinationer. Ta exempelvis två år lagrad Julakvavit och krydda den med Johannesört, fantastiskt!

Möjligheterna är onekligen många för den som vill göra egna personliga kombinationer, om än lite tidskrävande. Ta favoritkryddan, eller kryddorna i receptet eller maträtten du tänker använda, och häll på brännvin, och efter en vecka eller två har du en essens som heter duga. Ja, ibland kan det räcka med någon dag eller så. Prova dig fram. Låt rinna genom ett kaffefilter och tillsätt eventuellt någon tesked sockerprodukt. Färdigt!

Att alkoholhaltiga drycker av olika slag är tacksamma smakförhöjare i matlagning är inte någon nyhet. Kryddat brännvin som med sitt stora smakregister flirtar lätt in sig hos både kötträtter och desserter.

I en marinad trivs brännvinet alldeles utmärkt, vare sig det gäller kött, fågel, fisk eller skaldjur. Till marinering av kött är Herrgårds Akvavit ett bra val och Läckö Slottsakvavit använder du till marinering av fisk och skaldjur.
Från en marinad till sås är steget kort. Varför inte en skvätt Absolut Peppar i såsen? Givetvis gäller detta dressingar också.

Christer Lingström rekommenderar att man byter ut konjaken mot exempelvis en akvavit då man flamberar:

- Ta Herrgårds Akvavit och flambera lever eller njure i detta. Gör sedan en sås av detta och krydda med anis och fänkål.
Vi gissar att detta blir inte bara sensation smakmässigt utan också ett skådespel för gästerna.

Desserter och brännvin trivs också ihop. Lite smaksatt vodka i en sorbet ger en ordentlig skjuts på smaken (och på magmunnen också faktiskt). Kom ihåg att inte ha i för mycket eftersom alkohol inte fryser. Likaså mousser och efterrättssåser. Väldigt enkelt är att ta ett recept på chokladtryffel och byta ut smaksättningen mot en liten skvätt av favoritsnapsen… Ta ovannämna mat-snaps-schema och låt dig vägledas även då du använder brännvin och akvavit i mat och desserter.

Avslutningsvis, med risk för att göra några besvikna: En snaps ska inte vara immig. Faktum är att de flesta kryddsnapsar ska inte serveras direkt från kyl eller frys, utan gör sig bäst källarsvala. Och de beska varianter mår faktiskt bäst av rumsvärme.