

Matcha maten på midsommar

- Färsk undersökning visar att svenskarna har mycket att lära om snaps

Midsommar, en av de mest svenska traditionerna och en självklar mat- och snapshögtid. Snapsen är vårt största dryckesarv och dessutom helt unik för vår svenska kultur. En färsk undersökning, initierad av Altia, visar dock att svenskarna har mycket kvar att lära om vår nationaldryck och hur den kan kombineras med mat. Något som Kryddmästare Jonas Odland vill gå i bräschen för.

Sillen och snapsen har en given plats tillsammans med klassiska maträtter, inte bara på midsommarbordet utan kring de flesta av våra svenska högtider. En färsk undersökning initierad av Altia visar dock att svenskar har mycket större kunskap kring kombination av vin och mat än snaps och mat, vilket är anmärkningsvärt med tanke på att Sverige aldrig har varit ett vinproducerande land. Undersökningen visar att 28 procent tror sig ha hög kunskap kring kombination av mat och vin medan endast 13 procent har motsvarande kunskap kring kombinationer av mat och snaps.

– Snaps är en fantastisk smakförhöjare till mat, smakupplevelsen vid en bra kombination är häpnadsväckande. En tumregel är att välja kryddstarka snapsar till smakstark mat och lättkryddade till milda smaker. En annan är att utgå från kryddorna i snapsen. Finns de i maten eller skulle passa att krydda maten med så kommer snapsen att passa bra till den rätten. En spännande möjlighet är att själv krydda sin snaps med färska råvaror, då blir smakkombinationerna närmast oändliga, säger Jonas Odland, Kryddmästare på Altia.

Vanligast att kyla bort smaken

Samma undersökning visar att sju av tio svenskar dricker sin snaps iskall och endast en av tio föredrar att servera snapsen rumstempererad, något som förvånar Jonas Odland.

– Att iskyla snapsen är en kvarleva från 1800-talet när brännvinet smakade finkel. En iskall snaps smakade då bättre eftersom den kändes mindre oren. Idag när snapsen är ren och finkelfri så behövs inte iskylningen, den gör bara skada genom att dölja smaken av kryddningen. Jag dricker gärna min snaps rumstempererad eller kylskåpssval men aldrig från frysen. Rumstempererad snaps ger mest smak men en sval snaps passar utmärkt till kalla friska rätter som fisk och skaldjur, säger Jonas Odland, Kryddmästare på Altia.

Inlagd sill populärast

Sill är en klassiker på Midsommarbordet. Om svenskarna själv får välja föredrar de inlagd sill, därefter senapssill och löksill. Inlagd sill är också en tydlig favorit i Norrland och Svealand medan favoriterna i Götaland varierar.

– Inlagd sill har en karaktär som passar utmärkt till akvavit, det vill säga snapsar som är kryddade med kummin eller dill. Det gäller särskilt den klassiska svenska akvavitkryddningen kummin, anis och fänkål som finns ibland annat O.P. Anderson, vilket troligen är den främsta anledningen till att O.P. Anderson är Sveriges populäraste snaps. Till sill med gräddiga såser passar en mildare snaps bäst, till exempel Skåne eller Läckö Slottsaquavit. För de som tycker att akvaviter är lite för tuffa i smaken så är Hallands Fläder ett lite mildare alternativ till inlagd sill, säger Jonas Odland, Kryddmästare på Altia.

Kryddmästarens bästa krydda-självtips inför midsommar

Använd O.P. Anderson eller en annan akvavit som bas. Lägg i ett par kvistar citronmeliss och en spiral av skalet på en citron, utan det vita, dagen innan midsommarafton. Låt stå en dag och servera till midsommarbordet. Snabbt, enkelt och gott och passar utmärkt till sill, lax och grillat.

För mer information vänligen kontakta:

Anna Brynge, Altia Sweden AB tel: 0703-05 85 40 e-post: anna.brynge@altiacorporation.com

Filip Göransson, Jung, tel: 08- 52 70 80 90, e-post: filip.goransson@jungrelations.com

Undersökningen är en omnibusundersökning initierad av Altia, baserad på 1000 respondenter spridda över landet. För att ta del av undersökningen vänligen kontakta Filip Göransson enligt ovan.

Visste du att..

- Brännvinsbordet tog sin början redan kring 1500-talet för att under 1700-talet utvecklas till vårt smörgårdsbord som äts till fest och högtider, bland annat på midsommar.
- Färskpotatis hör inte till smörgårdsbordet utan blev ett vanligt inslag på midsommarbordet först på 1920-talet.
- Traditionen att fira midsommar som vi gör idag, med dans kring midsommarstången, kom troligen från Tyskland till Sverige under 1300-talet.