

Julsnapsen 2011 - i samarbete med Skansen

Julsnapsen 2011 är ett unikt samarbete med Skansen, som i år firar 120 år som förvaltare av det svenska kulturarvet. Med utgångspunkt i våra svenska mattraditioner och med en modern touch har kryddmästare Jonas Odland komponerat en snaps kryddad med ingefära och kummin, avrundad med starkvin från Tarragona. En smakkombination som passar lika bra till det salta som söta på julbordet.

– Skansens grundare Artur Hazelius menade att det är genom att känna till vår historia som vi kan lära känna oss själva. Vi på Skansen vill sprida kunskap om det svenska kulturarvet och där är mat och dryck en central del. Inte minst vid julhögtiden är snaps starkt förknippat med mattraditionen säger John Brattmyhr, Skansenchef.

Årets julsnapss är ett samarbete mellan Skansen och kryddmästare Jonas Odland.

– Snaps är en fantastisk smakförhöjare till mat och det finns många intressanta mat- och snapskombinationer. Utmaningen har varit att ta fram en snaps som passar bra till alla rätterna på julbordet och samtidigt ge snapsen en stark karaktär, säger kryddmästare Jonas Odland.

Resultatet är en snaps som fungerar lika bra till alla julbordets läckerheter, från inlagd sill till en chokladbit efter maten.



– Kryddningen i årets julsnapss består av kummin och ingefära, som är två mycket matvänliga kryddor. Slutligen har vi rundat av med starkvin från Tarragona vilket ger snapsen en fyllighet och rondör samt en rödskimrande vacker färg. Årets julsnapss passar därför lika bra till allt från inlagd sill och revbensspjäll, gärna ingefärsglaserade, som till julchokladen. Mitt tips är att prova snapsen till julbordets olika rätter och upptäcka hur smakupplevelsen förändras när de olika kryddorna framträder, säger kryddmästare Jonas Odland.

Det unika samarbetet är en del av att Skansens i år firar 120 år som förvaltare av det svenska kulturarvet. Den svenska traditionen att krydda snaps som måltidsdryck går hundratals år tillbaka i tiden och har sina rötter i det svenska brännvinsbordet som under 1800-talet utvecklades till dagens smörgårdsbord. Sedan dess har snaps haft en självklar plats på det svenska julbordet.

Julen har alltid varit starkt förknippad med Skansen. En central del i firandet är den årliga julmarknaden, vilket återspeglas på etiketten till årets julsnapss som hämtat sitt motiv från en julmarknadsaffisch från 1930-talet.

Till lanseringen av Julsnapsen 2011 har Skansenscockarna KC Wallberg från restaurang Gubbhyllan och Christer Svantesson från restaurang Solliden specialkomponerat tre recept utifrån kryddningen i årets julsnapss. Resultatet är två sillar och en korv som alla går att tillaga hemma och prova till årets julsnapss.

Julsnapssen 2011 produceras i en begränsad upplaga och finns att förboka på bokajulsnapss.nu från och med 12 september samt till försäljning från och med 1 oktober i Systembolagets beställningssortiment. En flaska om 500 cl kostar 199 kr och artikelnumret är 86622-02.

För mer information vänligen kontakta:

Anna Brynge, Altia Sweden AB, tel: 0703-05 85 40, e-post: anna.brynge@altiacorporation.com
Johanna Gradin, Jung, tel: 0706-68 57 12, e-post: johannagradin@jungrelations.com