

Lyckas med glöggen

Sommelier Leena Janssons handfasta tips och råd om hur glöggen kan tas till högre nivåer och ge nya smakupplevelser.

Att göra sin egen glögg genom att värma vin eller bärjuice med kryddor blir oftast riktigt gott, men vid tillverkning för försäljning går det med den metoden åt stora mängder kryddor och smaken blir inte densamma från gång till gång. För att få jämnare resultat och mer ekonomi i produkten är det lämpligt att göra olika kryddextrakt med koncentrerad smak. Extrakten kan göras på olika sätt, antingen med vatten eller med alkohol att laka ut i:

- **Tinktur:** kryddorna läggs i alkohol.
- **Maceration:** kryddorna läggs i kallt vatten.
- **Infusion:** kokande vatten hålls över kryddorna, som vid tebryggnig.
- **Dekokt:** kryddorna får koka med i vatten.

Alkohol löser ut fettlösliga aromer, till skillnad från vatten, och högre koncentration alkohol drar ut mer fettlösliga ämnen. Vodka eller annan ren sprit kan användas vid tillverkning av extrakt. För bästa resultat bör alkoholhalten vara 40-60 volymprocent alkohol, men redan vid 10 volymprocent alkohol kommer andra aromämnen ut jämfört med bara vatten. Om kryddorna lakas ur i vatten kan det vara bra att ändå tillsätta en liten skvätt alkohol för att dra ut lite fettlösliga smakämnen.

Många glöggkryddor är i sig konserverande och om alkoholhalten är över 15 volymprocent är även det konserverande. Det gör att utdragen kan sparas ganska länge. De ska helst förvaras mörkt i kylskåp.

Till kryddextrakt kan öl, cider, juice, eller saft användas i stället för vatten eller sprit. Ölets beska kan balansera bra mot en söt saft, samtidigt som alkoholinnehållet i ölen hjälper till att dra ut mycket smak ur kryddorna.

Gör ett extrakt enligt någon variant ovan, vätskan ska precis täcka kryddorna. Låt stå mörkt någon vecka, sila av och låt gärna extraktet mogna ytterligare några veckor. Ett tips är att göra varje krydda var för sig, eftersom det då är lättare att dosera och justera smaken på glöggen. I de färdiga kryddextrakten kan det vara svårt att identifiera smaker och dofter,

även om de känns bekanta, men när de blandas upp med varandra i olika proportioner kan trevliga kryddningar skapas. I de koncentrerade tinkturerna kan alkoholdoften lätt ta över, men när de blandas i glöggen späds alkoholen ut och smakaromerna framträder tydligare.

Gör gärna olika kok och jämför skillnaderna mellan kryddor med olika ursprung eller kvalitet för att hitta personliga favoriter.

KRYDDOR

Exempel på vanliga på glöggkryddor är kanel, ingefära, kryddnejlika och kardemumma. Muskotblomma, stjärnanis, lakrits och cayennepeppar är inte så klassiska, men kan också vara goda i glögg. Var noga vid val av kryddor eftersom smaken kan variera mycket beroende på kvalitet och ursprung. Exempelvis finns kanel i två olika varianter. Den äkta kanelen, ceylonkanel (*Cinnamomum zeylanicum*), har stänger med många tunna rör i varandra. Kassiakanel (*Cinnamomum aromaticum*) har mörkare och tjockare enkla stänger som är svårare att bryta, och är den vanligast förekommande sorten. Ceylonkanelen är sötare och mer aromatisk, med en elegantare smak jämfört med den billigare kassiakanelen. Gör gärna olika kok och jämför skillnaderna mellan kryddor med olika ursprung eller kvalitet för att hitta personliga favoriter.

SÖTMA

För att få sötma till glöggen är det vanligaste sättet att tillsätta socker, men som variation kan i stället russin, fikon eller andra torkade frukter kokas med för att ge sötma. Eller varför inte prova med bärrussin av svenska bär?

Glöggen bör inte vara så söt som en likör, som har en sockerhalt på 20-30 procent. Men den ska vara sötare än till exempel en nektar, som innehåller kring 7-14 procent socker.

Olika sorters bärjuicer eller safter kan användas i olika proportioner för att få en bra balans på syra och sötma. Äppelmust fungerar utmärkt att använda för att få en bra fyllighet, sötma och balans till syrligare bärjuicer. 🍷

Fakta

Glögg syftar generellt på en kryddad dryck som ofta serveras som en varm drink. Traditionellt är den gjord på rödvin.

Runt om i världen finns olika snarlika drycker, som mulled wine i Storbritannien, glühwein i Tyskland och vin chaud i Frankrike.

Men det är inte bara rödvin som kan kryddas och värmas till glögg, svenska bärjuicer och äppelmust passar utmärkt att krydda och servera på samma sätt.

Redan 1609 nämns ordet glögg i svenskan. Namnet kommer av att dryck och socker har tänts eld på, så att det "glöder". Det ursprungliga tillagningssättet var att kryddor, brännvin och vin hälldes i en gryta, värmdes och antändes. På ett galler ovanpå grytan lades bitsocker som östes över med det brinnande vinet så sockret smälte och droppade ner i grytan.

I slutet av 1800-talet blev det allt vanligare i Sverige med försäljning av färdig glögg. Det vanligaste tillverknings sättet var då att glöggkryddorna krossades och fick laka ut i vin i flera veckor. Därefter silades kryddorna av och glöggen blandades.



Kryddkoncentrat till smaksättning av glögg.

Från vänster: infusion av muskotblomma, maceration av vinbärsblad och cayennepeppar, dekokt av ingefära, tinktur av ceylonkanel, tinktur av kassiakanel samt tinktur av kryddnejlika.



En handbok från Eldrimner ger dig vägledning vid tillverkning av hantverksprodukter såsom saft, marmelad, chutney, pickles, bärgodis, surkål, fruktvin och vinäger. Boken innehåller grundläggande avsnitt kring råvarornas kemi och hantering, samt hur mikroorganismer kan utnyttjas eller motverkas.

Detta är Eldrimners andra bok i en serie speciellt framtagen för mathantverkare. Den första heter Bakverksta'n. Ytterligare handböcker inom ystning och charkuteri planeras. Läs mer och beställ boken på www.eldrimner.com