

# Ett besök till Spritlandet Sverige med kryddmästare Jonas.

I Galärskjulen på Djurgården i Stockholm ligger sedan 2012 Spritmuseum – ett museum om alkoholkulturen i Sverige. Här finns både temporära utställningar och den permanenta "Spritlandet Sverige" som handlar om svenskarnas förhållande till alkohol. Där får vi lära oss en hel del om spritens historia, seder och bruk. folk o folk besöker utställningen tillsammans med Jonas Odland, kryddmästare på Altia och spritexpert.



När vi anländer till muséet har Matilda Ivarsson, kommunikationschef på Spritmuseum, dukat fram en smakbricka med tre små snapsar samt punsch. De besökare som inte bara vill se och läsa om sprit på avstånd har alltså möjlighet att testa själva genom att köpa till en smakbricka med olika sorters sprit.

– Våra besökare har efterfrågat smakprover av typiska svenska drycker och smakbrickan har blivit populär bland våra internationella besökare, säger Matilda Ivarsson.

Det som serveras är akvavit i form av den klassiska O.P. Anderson Aquavit från 1891, pomeransbrännvin är Rånäs Brännvin vars recept härstammar från Rånäs bruk i Uppland, Bäck är Bäcka Droppar samt Roslagspunsch från Norrtelje Brenneri.

– Som brickan är upplagd ger den en översikt över de vanligaste typerna av svenska alkoholdrycker med smak, säger Jonas Odland, som är expert på kryddat brännvin. Jonas ligger personligen bakom flera av våra mest populära snapsar som exempelvis samtliga Vin & Sprits och Altias juls snapsar sedan 1995, senast O.P. Anderson Julaquavit som lanserades i julas.

Jonas berättar att akvavit är vårt vanligaste kryddade brännvin. Det är ett destillat gjort på jordbruksprodukter samt kryddat med kummin och/eller dill. Nuförtiden använder man vanligtvis spannmål med vete eller korn i botten.

– Akvavit passar bra till inlagd sill och lagrad ost, vilket förklarar varför den har blivit den mest dominerande sorten. Den är god till vårt svenska smörgåsbord, säger han.

Jonas har en ambition att vi svenskar ska lära oss mer om hur man bäst kombinerar olika kryddade brännvin till varierande smaker. De är en del av vårt svenska kulturarv och det finns inget annat land i världen som har så många olika sorter som vi. På senare tid har allt fler börjat inse att det finns stora smakupplevelser kopplade till det kryddade brännvinet och lära sig vilken mat man ska välja till.

– Sprit har en förmåga att kunna lösa ut smakämnen i munnen på grund av den höga alkoholhalten, vilket det ger en smakförstärkande effekt. Till skillnad från vin där alkoholen är mer utspädd och ger mer en kombinationseffekt av vinets smak och maten.

Han menar också att när allt fler börjar upptäcka att det finns stora smakupplevelser med snapsen blir det svårare att svepa den, som många av oss är vana vid. Jonas föredrar själv att snapsen serveras i ganska små portioner, som en eller två centiliter.

– Och så ska den var sval eller rumsvarm, inte iskall om du vill känna smaken.

Dessutom biter han gärna av. En stor del av upplevelsen går förlorad om man sveper i sig iskalla snapsar. Traditionen att ta "helan" kommer från den tid när man tillverkade sprit på så kallade enkelpannor. Då bildades finkel som är en mer oren form av alkohol med mycket doft och en smak som vi oftast inte gillar. Genom att dricka snapsen iskall och snabbt slapp man känna smaken.

– Till pomeransbrännvinet på brickan passar det bra med en bit mörk choklad. Och till Bäska droppar passar ingenting, säger Jonas och skrattar. Problemet med malörtsbrännvin är att det tar över, och det finns nästan ingen mat som kan "slåss" mot den.

Bäsk användes förr som en kraftfull magmedicin och passar därför gärna efter maten som en matsmältare om man har ätit lite för mycket.

Sist på brickan är punsch, som är gjord på arrak och inte destillat av spannmål som de tre brännvinen. Punschen har av tradition druckits på universitet och högskolor samt inom militären och har på senare år sett en tillbakagång. Om det beror på nedrustningen av militären kan vi bara spekulera i, enligt Jonas.

Innan vi avslutar samtalet med Jonas berättar han att kryddade brännvinet har ökat i popularitet bara under de senaste åren. Bartenders har börjat experimentera alltmer och utveckla sin "konst" och börjat använda akvavit som bas i cocktails.

– Genom att använda sprit med en utvecklad smak som akvavit, whisky eller gin påverkar det karaktären på drinken och de måste använda sina kunskaper mer. Att ta vodka som är mer neutral är ju inte samma utmaning, säger Jonas.

Utställningen Spritlandet Sverige ger en bred bild av både historia, framställning och beskrivning av våra traditioner och vanor kring sprit. Här finns möjlighet att gissa på om doften tillhör whisky, cognac, punsch eller calvados, vilket är svårare än man tror. Vi får lära oss om olika tillfällen vi skålar och kan sitta ned i en husvagn och lyssna på snapsvisor. Och på övervåningen finns det möjlighet att känna på både fylla och baksmälla utan att ta en droppe av starkvarorna.

Utställningen och Spritmuseum finns på Djurgårdsvägen 38 i Stockholm.

## Tre tips på kryddat brännvin och mat till:



## O.P. Anderson, 700ml

Systembolagsnummer: 42

284,00 kr

---

O.P. Anderson har en fyllig och balanserad kryddighet med tydlig smak av kummin och inslag av anis och fänkål.

Servera gärna O.P. Anderson till förrätter med löjrom, rökt lax, skaldjur, din favoritsill eller till lagrad ost.



## Rånäs Brännvin

Systembolagsnummer: 148

219,00 kr

---

Rånäs Brännvin har en stor doft med tydlig karaktär av apelsin, inslag av kanel. Frisk, komplex smak av pomerans och kanel med toner av lakrits och cognac.

Passar bra till ärtsoppa med senap eller anklever. Även utmärkt till choklad och chokladdesserter samt i choklad- och kaffedrinkar eller för sig själv som digestif.



## Herrgårds Aquavit

Systembolagsnummer: 26

229,00 kr

---

Herrgårds Aquavit är kryddad med kummin, fänkål och koriander, spetsad med maltwhisky och lagrad på sherryfat. Rund och komplex med en fyllig och eldig eftersmak med fatkaraktär.

Passar utmärkt bland annat till salt eller rökt kött, rökt fet fisk, sill eller varför inte biff à la Lindström?