

O.P. Anderson Björk och restaurang Nationalmuseum i samarbete.

Lördagen den 13 oktober invigs Nationalmuseum i Stockholm på nytt efter en omfattande renovering. I samband med invigningen lanseras O.P. Anderson Björk, en snaps som skapats i ett samarbete mellan O.P. Anderson och Fredrik Eriksson, krögaren som står bakom Nationalmuseums nya restaurang.



Den första O.P. Anderson akvaviten lanserades redan 1891 och är en av de äldsta kommersiella brännvinsarterna i Sverige. Nu i oktober släpps O.P. Anderson Björk, som utvecklats av kryddmästare Jonas Odland från O.P. Anderson i samråd med Bodil Stigsdotter, sommelier och delägare i Restaurang Nationalmuseum samt utnämnd till Sveriges snaps-sommelier.

– Det kändes oerhört kul och ärofyllt när Bodil Stigsdotter och Fredrik Eriksson från Långbro Vårdshus frågade oss om vi ville ta fram en snaps som passade deras koncept i den nya restaurangen. Vårt samarbete sträcker sig långt tillbaka i tiden, så jag vet att vi klickar och att de har djupa kunskaper om kryddat brännvin samt ställer höga krav, vilket kändes som en angenäm utmaning, säger Jonas Odland.

Björksav och extrakt från björkknoppar

Förutom O.P. Andersons originalkryddor kummin, anis och fänkål tillkommer, som namnet skvallrar om, en karaktär av björk i O.P. Anderson Björk. Den är smaksatt med extrakt från björkknoppar som plockats på vintern innan de har börjat svälla, samt björksav skördad på vårkanten i Jämtland.

– Kombinationen skapar fantastiska smaker och aromer. O.P. Anderson Björk har en kryddig och frisk karaktär med en björkton

som påminner lite om björkris i en bastu, förklarar Jonas Odland.



– Sedan vi öppnade Långbro värdshus har vi haft stort fokus på kryddat brännvin. Där har vi sedan länge erbjudit gästerna fyra assietter med ett snapspaket med fyra tvåcentiliterssnapsar till. Samarbete med Jonas Odland och Altia har funnits hela tiden och nu när tillfället med Nationalmuseum kom tänkte vi, att om vi någon gång ska skapa en snaps tillsammans är det nu, säger Fredrik Eriksson entusiastiskt.

Det kommer alltid att finnas en rätt på menyn i Restaurang Nationalmuseum till vilken snapsen rekommenderas. Det finns också en ost från Arla – Kvibille Cheddar National – som är smaksatt med O.P. Andersson Björk, även den särskilt framtagen till Restaurang Nationalmuseum.

– Kryddat brännvin är en del av vårt kulturarv där O.P. Anderson är en av de stora klassikerna. Därför känns det extra roligt att kunna presentera det senaste tillskottet i O.P.-familjen just på Nationalmuseum, som för mig är ett slags sinnenas hus. Här finns vacker konst, mat och dryck – något för alla sinnen, säger Bodil Stigsdotter.

O.P. Anderson Björk kommer initialt enbart att finnas på Restaurang Nationalmuseum samt Fredrik Erikssons andra restauranger Långbro Värdshus och Restaurang Asplund. Någon gång under våren 2019 kommer den även att finnas tillgänglig i Systembolagets beställnings Sortiment.

En inspirerande träffpunkt

Restaurang Nationalmuseum kommer att bli en ny träffpunkt där konst och mat möts i inspirerande kombinationer. Restaurangen och caféet har nu flyttat upp till entréplan och fått ett mer inbjudande läge med högt i tak och generösa ljusinsläpp samt utsikt över Kungliga slottet. Maten blir i klassisk Fredrik Eriksson-stil, svenskt i grunden med inspiration från det franska och italienska med oväntade smaker och modern stil.

– Vi vill bjuda in till en härlig, god och okomplicerad måltid med ursprung i svenska råvaror och traditioner. Precis som när du går på Nationalmuseum i Barcelona och äter där och vill ha den kulturen, tror vi att samma sak gäller här, säger Fredrik Eriksson.

Man väntar sig en bred publik på Nationalmuseum med svenska och

internationella museibesökare, kulturintresserade och affärsfolk, familjer, unga och gamla.

– Därför ska det finnas ett spann i rätterna och en bred prisbild. Du ska kunna avnjuta en kokt hummer eller en enklare maträtt. Efter besöket på nationalmuseum kanske inte alla vill ha en tung måltid. Då finns det lättare mat med små svenska rätter och kaffebröd, avslutar Fredrik Eriksson.

Fler favoriter i O.P.-familjen:



O.P. Anderson Petronella, ekologiskt, 350 ml

Systembolagsnummer: 101

129.00 kr

Än så länge kan vi bara smaka O.P. Anderson Björk på Nationalmuseum och Fredrik Erikssons andra krogar. Men har du provat O.P. Petronella? En härligt kryddad snaps med äpple och kummin. Den gör sig utmärkt som den är men fungerar också mycket bra att blanda drinkar med.



O.P. Anderson Klar

Systembolagsnummer: 86262

269 kr

I grund och botten är kryddningen densamma som i den klassiska O.P. Anderson. Här har man dock tillsatt dillfrö och citronskal vilket gör att den lämpar sig mycket bra till fisk- och skaldjur. Varför inte till kräftsivan eller till en toast Skagen?



O.P. Anderson, 700ml

Systembolagsnummer: 42

279.00 kr

Originalet från 1891. En svensk klassiker kryddad med kummin, anis och fänkål. Lagrad på ekfat i 6 månader för att få sin runda lena karaktär.