

Det var bättre förr, då det serverades snaps till affärslunchen

Vår dryckesexpert Mats Claesson vill återinföra seden att dricka snaps vid representationslunchen, men på ett modernare, njutningsfullare och sundare sätt.

Under 80-talet då jag arbetade i matsalen på olika restauranger i Göteborg var det ganska vanligt att företag som representerade på lunchen både drack öl och snaps till förrätten. Men tiderna förändras och idag är det en mycket ovanlig företeelse. Att dricka starköl och en eller flera 4:or eller 6:or snaps under arbetsdagen bör definitivt höra historien till, men jag tycker mycket väl att man vid speciella tillfällen kan njuta av snaps till lunchen, men på ett vis som är anpassat till moderna tider.



Vi serverar då det kryddade brännvinet källarsvalt, så att man upplever alla smaker och nyanser i den välbalanserade kryddningen. Vi tar endast ett glas och i en mängd av 2 centiliter som vi inte håller i oss likt helan går, utan försiktigt smuttar på. I stället för ölen släcker vi törsten med vatten. Det är alltså inte alkoholen vi är ute efter, utan det faktum att till vissa rätter har kryddat brännvin en unik förmåga att omfamna anrättningen och bilda ett smakäktenskap där ett plus ett blir tre.

Nu kanske någon tänker att det ändå är fullständigt förlegat, ej heller politiskt korrekt och kanske till och med provocerande att dricka starksprit mitt på blanka dagen. Låt oss då en kort stund ägna oss åt lite matematiska övningar. Om vi har 2 cl sprit med en alkoholhalt på 40% och spär ut den med lika mycket vatten så får vi en dryck på 4 cl med 20% alkohol. Om vi upprepar detta ytterligare tre gånger får vi 32cl dryck med 2,5% alkohol, det vill säga mycket nära en flaska lättöl (33 cl –2,25%). Jag har svårt att då särbehandla snapsen bara för att etanolen i den är mer koncentrerad, 2cl sprit är 2 cl sprit även om den är i mer utspädd form i lättölen. Dom flesta håller nog med om att det är fullständigt accepterat att dricka en lättöl till lunchen. Det är många som överhuvudtaget inte tvekar att sätta sig i bilen efter en sådan lunch och sjuåriga Petronella kan utan problem köpa lättöl i matvarubutiken eftersom den inte har någon åldersgräns.

Men många hävdar ju att man får mer berusningseffekt av sprit. Ja, om du dricker på tom mage. Ju starkare dryck, desto högre blir alkoholhalten i blodet. Å andra sidan kan det bli tvärtom om du har mat i magen. Då kan öl ge något högre alkoholhalt än sprit, eftersom spriten snabbare bryts ner av enzymer i magsäcken.

De senaste åren har det skandinaviska köket erhållit en hög internationell status och våra svenska kockar har under många år nått stora framgångar i världens mest prestigefulla matlagningstävlingar. Har då våra traditionella och unika drycker ridit på denna våg? Nä inte alls, vi har en vikande försäljningstrend för kryddat brännvin, det läggs mycket sällan in en akvavit i de dryckespaket som komponeras till finkrogarnas avsmakningsmenyer, och det finns bara en snapsommelier i Sverige vad jag känner till. Är det så enkelt att vi bara följer den internationella trenden att dricka mindre sprit eller har vi blivit för fina för vårt eget dryckeskulturarv?

Så jag önskar er alla en skön sommar, njut gärna av en välkryddad akvavit när och var du vill, men alltid med måttfullhet. Varför inte servera en Norröna matjessill med brynt smör och till detta 2 cl av källarsval O.P. Anderson i vackra snapsglas. Luta dig en kort stund tillbaks och njut av solens värmande strålar i ansiktet och upplev hur dina smaklökar bugar sig i underdånigt bifall.



O.P. Anderson, 700ml

Systembolagsnummer: 42

284,00 kr

Varför inte servera en Norröna matjessill med brynt smör och till detta 2 cl källarsval O.P. Anderson i vackra snapsglas.

Luta dig en kort stund tillbaks och njut av solens värmande strålar i ansiktet och upplev hur dina smaklökar bugar sig i underdånigt bifall.