

Fyra svenska julsnapsar som förhöjer julens smakupplevelser.

Nu är det hög tid för årets julsnapsar. På Systembolaget erbjuds i år två snapsar från O.P. Anderson, den stilrena O.P. Anderson Julaquavit samt O.P. Anderson Petronella Julsnaps med ljuvliga äppeltoner. Tillsammans med den moderna klassikern Prima Julsnaps är dessa återkommande drycker från tidigare år. Till årets julbord lanseras Herrgård Julsnaps, en fatlagrad nyhet med kryddig smak och inslag av färska apelsinskal, kummin, kardemumma och en fläkt av koriander.



För många blir det ingen jul utan snaps och i år finns det både klassiker och en nyhet i utbudet. Herrgård Julsnaps är årets nykomling. Den är kryddig och fruktig med fatlagringstoner från både whisky och sherry. Doften och smaken domineras av äkta apelsiner med inslag av julkryddor och kummin. Att det är viktigt att dricka snapsen på rätt sätt är något Jonas Odland, Kryddmästare på Altia, slår ett extra hårt slag för.

Att svepa iskalla "helor", som många tror är rätt sätt, gör att man missar hela grejen med vad den goda kombinationen av kryddat brännvin och mat innebär. Det är en kvarleva från 1800-talet när spriten smakade finkel och man snabbt ville få i sig dropparna, säger Jonas. Dessutom hade de rika möjlighet att köpa is på sommaren med vilken de kylde brännvinet för att ta bort så mycket smak som möjligt. Därför blev det "fint" att dricka iskall sprit. Spriten är sedan länge fri från finkel så att nu dricka den iskall innebär endast att man tar bort den goda kryddsmaken. Det bästa sättet är att skipa helor och halvor, smutta på snapsen till maten och servera den rumstempererad eller sval från kylskåpet, fortsätter Jonas.

Att konsumera snapsen till passande typ av mat är också något som förhöjer smakerna. Med rätt kombination av snaps och mat blir det en riktig smakupplevelse där drycken och rätten gifter sig med varandra.

Jag brukar säga att man inte bara ska ha en enda snaps på julbordet. Till sillen och laxen kan man ha O.P. Anderson Julaquavit, för att sedan gå över till en något rundare snaps till det småvarma, såsom Petronella Julsnaps. Herrgård Julsnaps är särskilt god till kryddiga köttbullar, revbensspjäll och lagrad ost. Slutligen kan man testa Prima Julsnaps till det söta julgodiset och kolan, då

den har en avrundad sötna från dadlar som passar fint till just det, säger Jonas.

Akvavit och snaps är en stor del av det svenska dryckesarvet. Årets julsnapsar är alla svenska och finns att köpa i de flesta systembolagsbutiker.

Snapsar till julbordets alla rätter:



Herrgårds Julsnaps

Systembolagsnummer: 10782

149,00 kr

Herrgårds Julsnaps är kryddig och fruktig med fatlagringstoner från whisky och sherry. Den har en artomatisk och varm apelsinkaraktär med toner av julkryddor ovanpå en matvänlig bas av kummin.

- Passar utmärkt till många av julbordets rätter från sill och lax till småvarmt och ost. Särskilt god till kryddiga köttbullar, revbensspjäll och lagrad ost.



O.P. Anderson Julaquavit

Systembolagsnummer: 40071

210,00 kr

O.P. Anderson Julaquavit är, precis som originalet, kryddad med kummin, anis och fänkål men har kompletterats med juliga toner av kanel, pomerans, cognac och sherry. Sedan tillförs en del O.P. Anderson Original lagrad på cognacsfat för att ge den en fyllig och rund ton.

– Det här är faktiskt ett recept som jag själv har tagit fram och som jag är väldigt stolt över. Det är en kryddning som passar fint med julens alla rätter, men som fungerar extra bra med det småvarma på julbordet, såsom prinskorv, köttbullar och Janssons frestelse, berättar Jonas Odland, kryddmästare på O.P. Anderson Distillery och en av Sveriges främsta experter på snaps och akvavit.



O.P. Anderson Petronella Julsnaps

Systembolagsnummer: 40596

149,00 kr

Kryddad med äpple, pomerans, sherry och har även fått lite fatkaraktär som passar bra till jul. Petronella Julspaps har en lägre alkoholhalt än de traditionella snapsarna - 35%.

- Alkoholhalten är precis så hög så att den kan möta julbordets feta och smakrika rätter, samtidigt som den är betydligt lägre än de flesta andra snapsar man har på bordet. Det gör att den är mer tillgänglig för den som vanligtvis inte dricker snaps, fortsätter Jonas. Den passar bra till alla julbordets rätter men rekommenderas extra till det småvarma och skinkan liksom de lagrade ostarna.



Prima Julsnaps

Systembolagsnummer: 86308

199,00 kr

Trotjänaren Prima Julsnaps gör sitt 26:e år i julens tjänst. Prima har under åren varit en årgångssnaps med nytt recept varje jul och flera av de tidigare recepten har sedan blivit egna produkter, såsom Läckö Slottsquavit och Rånäs Brännvin, men sedan 2014 är receptet detsamma.

– Även detta är ett recept jag har tagit fram och det är fantastiskt kul att se att Prima Julsnaps börjar bli en klassiker på många julbord. Jag skulle vilja utmana folk att prova Prima Julsnaps med julbordets söta avdelning; chokladen, knäcken och kolan. Det som är unikt med den här snapsen är nämligen att den har en avrundad sötma från dadlar, som passar fint till just det, avslutar Jonas Odland.

Se också



Snittar med matjessill och creme fraîche med saffran.

Istället för en mer klassisk saffranssill där allt är blandat i en skål valde jag att göra små snittar. Det är inte alls svårt men ser riktigt fint ut på julbordet.

[Läs mer](#)



O.P. Anderson Distillery lanserar ekologisk hantverksgin.

I O.P. Anderson Distillery produceras stora delar av svensk akvavit och snaps. Nu lanserar man sin första gin: O.P. Anderson Distillery Organic Dry Gin.

[Läs mer](#)



Petronella Apple Pie Hot shot.

Detta är en hot shot 2.0 som smakar precis som äppelpaj, fast i flytande form. Den är god året om men fullkomligt magisk under vintern, den måste provas!

[Läs mer](#)
