

JULVINKAR

Tips och nyheter för systembutikernas kunder julen 1967



Läs om:

- Jan Öjvinds skinkrecept
- Vad känt folk dricker i jul
- Nya, goda viner



Du julbord!

Visst är du en ljuvlig syn för mitt öga, där du böljar som ett mäktigt landskap, hän över jullöpare och allehanda pynt!

Du julbord!

Du äger dock andra egenskaper än bara gastronomisk skönhet och smaklöksretande behag! Du kan också få vara utgångspunkt för några kulturhistoriska reflexioner, eftersom seden att äta sej mer eller mindre sjuk till jul är äldre som festingrediens än både gran, tomte och julklappar.



— denna besynnerliga rätt som ingen står likgiltig inför, utan som man antingen älskar eller avskyr, vadan kommer den? Jo, den är en sentida skugga på vårt julbord av medeltidens mörker.

Under katolsk tid rådde det fasta före jul, liksom före påsk. Från Lusse till jul fick man inte äta kött, och därför brukade man på många håll i vårt land lagra upp på lussenatten med sju rejäla mål mat för att ha upplagsnäring att ta av under de magra veckorna fram till jul. Fasta innebar ju att man fick äta fisk, och vintertid var torkad fisk lättast att komma över. Man lärde sej tidigt att ge den en speciell arom genom att blöta upp den i björkaskelut. Ännu på julafton rådde fisken över julbordet, och när reformationen slagit igenom, var man så bunden av kombinationen lutefisk — julafton, att den kunde leva vidare in i vår tid.

Men är det inte synd (tycker åtminstone vi lutefiskentusiaster) att en så piffig och originell rätt bara ska få serveras till jul? Det är väl bara i Skåne som man är så framåt att lutefisken får komma till heders även vid andra helger, t.ex. Märten och påsk.

Jag älskar
**Du
julbord!**



All gammaldags mat är inte god, långt därifrån. Men får jag lov att skildra hur våra förfäder lagade skinka, ett recept som är helt up to date och som vi har använt i min familj de senaste 15 jularna? Så här går det till att laga 1600-tals-skinka:

Beställ en skinka och förbered den som för vanlig ugnsbakning! Köp ett kilo *grov* rågmjöl — det är alla utensilier som behövs. Ställ skinkan på en långpanna, låt svålen sitta kvar. Blanda rågmjölet med en liter vatten i en bunke tills konsistensen blir som gröt.

Lägg ett vått smörgåspapper över svålen och börja sen klena in skinkan med gröten, så att den täcks av ett ca centimetertjockt lager. Se till att det på sidorna går ända ner till plåten. Baka skinkan i 175–200° ugn, sedan ni eventuellt puttat in en stektermometer i den köttigaste delen, (annars räknar ni med en timmes stektid per kilo).

När skinkan är färdig, har skalet blivit nästan svart och det osar härligt av svedd rågröt. Nu tar ni av grötskorpan efter att ha lossat den försiktigt vid nedre kanten med en kniv och kan sen använda denna kupa för skinkans fort-satta förvaring (i källaren, om sådan finnes). Svålen brukar sitta kvar i locket, varför det nu bara återstår att på vanligt sätt griljera med senap och skorpasmulor.

Denna skinka ska man absolut äta varm tillsammans med den härliga sky som har samlat sej på stekplåten och fått en ljuvlig, obeskrivlig rågarom.

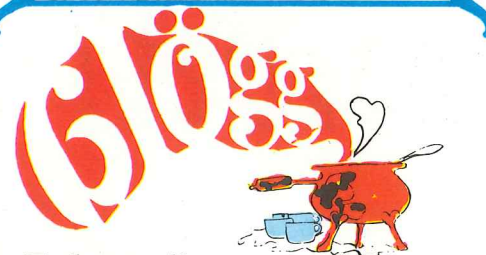
Kålrot till skinkan!

Ska ni löpa forntidslinan ända ut, så serverar ni förstås inte en sån nymodighet som potatis till skinkan. Skär i stället en kålrot i centimeterstora tärningar och ugnstek i mycket smör. Eller gör ett extra fint rotmos med smör i, som får stå en stund i en form i ugnen med rivebröd och smörklickar över.

Ni anar inte hur gott det blir med kålrotsmustigheten mot den salta skinkskyn och den genomsaftiga skinkan, allt pikant tilltufsats av rågmjölsaccen-ten. Nog var den gamla goda tiden god ibland!

... och bourgogne, förstås

Vinet till skinkan? En bourgogne förstås! — Systemets Bourgogne Vieux (*borgå'nnj vjö, pris 8:75*) är synnerligen rekommendabel och smakade säkert lika bra anno dazumal.



En het särling

När du i jul sitter där och skållar fingertopparna på din doftande glöggmugg, inandas då dess ångor med andakt, för du ska veta att det är en anrik brygd du för till dina läppar! Redan de gamla romarna kryddade och sötade sitt vin, men glöggens glansperiod inföll på medeltiden. Då var den nämligen något av en universalmedicin som man använde mot alla möjliga åkommor, från magknip till huvudvärk, ja, den ansågs så verkningsfull att man gav den namn efter Hippokrates, läkekonstens fader i det forna Hellas, och kallade drycken för Hippokras.

Men samtidigt gjorde man kanske också en dygd av nödvändigheten, för det var svårt att förvara vin utan att det blev surt, och med hjälp av kryddorna och sockret kunde man framgångsrikt dölja de värsta kvalitetsbristerna.

Vin till julbordet?

Jan Öjvind Swahn
frågar kändisar...



Lasse
HOLMQVIST

— Vi har bantat ner julbordet rätt ordentligt hemma hos oss — vore det förresten inte nånting för Dej att tänka på också? Men skinkan finns kvar förstås, med riktig skånsk senap enligt hemligt svärmorsrecept, och den sköljer vi ner med ett glas Médoc (*röd bordeaux, kostar 8:—*) — Systemets här-tappade är ju både billig och bra, och inte kryllar den av kalorier heller.



Marianne
ZETTERSTRÖM

— Kar de Mumma och jag dricker vin till maten året om, så varför skulle vi göra undantag vid jul? Och ska man få ner lutfisken, så behövs det faktiskt ett gott rödvin, om du ursäktar.



Torsten
TEGNÉR

— Snapsar... blir det numera bara två om året, den ena till kräftpremiären, den andra till julbordets goda sill-sallad med tomatdoftande skär sås.

Till resten av julmaten dricker vi mumma, som jag blir anförtrodd att blanda, "till angenäm styrka och smak". Jul-aftonlunchens efterrätt är ett arv från prästerliga förfäder på den skånska landsbygden: klenäter med klarbärs-sylt och därtill en solskimrande sherry. På juldagen kanske vi får rensadel eller skogsfågel av något slag, och till den smakar det med en mustig Pauillac (*röd bordeaux*). Systemet har en här-tappad som är riktigt god (*pris 11:25*).



Pekka
LANGER

— Får jag lov att propagera lite för det rödvin som kommer att stå på mitt julbord i år? Jag har lärt mej att uppskatta det nere i Spanien. Det är runt som en bourgogne och friskt som en chianti och heter Rioja Tinto. Kostar faktiskt bara 4:25. Nu blev du nyfiken väl? Prova det, och du kommer aldrig att dricka något annat.



Sten
BROMAN

— Undrar du om man kan dricka vin till lutfisk? Naturligtvis kan man det. Kom bara ihåg att inte slarva med själva lutfisken, utan se till att den får den rätta, pärlemorskimrande och lagom fasta konsistensen. Vinet ska förstås vara vitt och torrt — en Chablis (*vitt bourgogne, kostar 9:35*) passar utmärkt. Och tappa nu inte hakan: en lätt, torr toppchampagne kan vara ett subliment fiskvin som jag gärna rekommenderar till en mjäll och doftande lutfisk, rätt njuten med en len béchamelsås, pudrad med nymald kryddpeppar, ledsagad av nyrudd äkta skånsk senap och överöst med skirat smör.



Jörgen
WEIBULL

— Visste Du inte att Systemets vanliga röda algerivin just i höst är bättre än någonsin? Jag har köpt ett litet lager som jag hoppas skall räcka ända till jul och jag kommer att dricka det till både skinkan och lutfisken i år. Vin Rouge d'Algérie (*kostar 4:30*) "1966" har alla förutsättningar att gå till historien, tycker jag.



Åke
SÖDERQVIST

— Glögg är en dryck som jag gärna vill slå ett slag för. När jag samlar mina vänner till julbordets gourmandiska njutningar brukar jag alltid bjuda på glögg i stället för en drink före maten. Systemets glögg är förresten utmärkt, vilket inte hindrar att jag brukar bättra på den lite grann med ytterligare kryddor. Just det, *kryddor* sa jag.



Farbror TOMTEN

— *Brukar inte Jan Öjvind ge sej ut för att vara nån sorts tomteforskare, va? Då borde han ju veta att vi tomtar inte hinner med att äta några julbord. Ack nej, det är inget för oss. Men kunde jag få komma med en from önskan till mina kära klienter, så skulle den bönen lyda så här: Bjud inte eran tomte på glögg! Det fastnar bara en massa russin och mandelbitar i skägget och innan julkvällen är slut har man blivit så kläbbig att man duger till flugfångare. Jag brukar få sitta hela juldagen och plocka bort russin ur skägget och tomtemor vägrar att pussa mej välkommen hem på grund av risken att fastna i mina glöggbemängda mustascher. Nej, hellre då ett litet glas av den där nya, alkoholfria bittern, Pellegrino heter den visst, som dessutom gör att jag med gott samvete kan ratta renen Rudolf mellan hembesöken!*

Vinkar om nyheter

Här är några trevliga nyheter som just nu finns i alla systembutiker:

Jubileumsvin (nr 2227) ett rödvin från trakten av Bourgogne som tappats med anledning av Vin- & Spritcentralens 50-årsjubileum i oktober 1967. Vinet är förhållandevis kraftigt men ändå mjukt och har någon liten sötma. *Pris 7:—*

1962 Chateau Carruel (*schatô' karrye'll, nr 9617*), ett mjukt, relativt lätt rödvin med god bouquet. Kommer från distriktet Bourg i Bordeaux. *Pris 7:75*

Geierslayer Sonnseite (*gå'jerslajer så'nnsajte, nr 7103*), en halvtorr mosel, frisk och blommig i smaken. *Pris 8:50*

Till den senaste tidens nyheter hör också den alkoholfria, lätt kolsyrade italienska apéritifen **Bitter Pellegrino**. *Pris för halvbutelj: 2:—*



Carneval heter ett nytt franskt mousserande vin som redan har fått stor efterfrågan. Det är halvtorr, dvs inte så sött, och har samma eleganta buteljstyrrel som dyrare skumviner. Serveras vid 8–10° och passar både som elegant drink före maten, till en middag och som en skål för det nya året.

Carneval kostar 8:50

Schloss Boosenburg heter det alkoholfria alternativet till Carneval. Också halvtorr mousserande. Schloss Boosenburg är ett tyskt vin — framställt av druvor — som i slutfasen befriats från alkohol. Den som har bilen med sig vill säkert ha något helt "riskfritt" att skåla med.

Priset på Schloss Boosenburg är 7:35

När är det öppet på Systemet?

Frånsett helgdagarna har Systemet avvikande öppethållande bara en dag under julen. Det är på trettondagsafton (den 5 januari), då butikerna stänger klockan 15.

För att vi skall kunna betjäna kunderna snabbt — och för att våra lager är fyllda av varor — är vi tacksamma att slippa tomglas mellan den 15 och 30 december.

JULVINKAR

tips och nyheter för systembutikernas kunder julen 1967.

Utgiven av
SYSTEMBOLAGET
Redaktör: James Engman

Allt flera av våra kunder har blivit vinvänner. Många har hittat sitt eget favoritmärke. Andra är mera ovissa om vad man skall välja. Eller också tycker man om att pröva något nytt. Men det gäller att veta vad som finns på systemhyllorna — och kanske allra mest intressant, vad som döljer sig inne på lagret. Det som inte så många känner till.

Här i JULVINKAR har vi tagit med både viner som ofta efterfrågas och märken som kanske inte är lika vanliga men som vi ändå gärna rekommenderar. Därför att det är goda viner till gott pris.

På det här uppslaget hittar Ni också flera trevliga nyheter. Viner som inte hör till de allra billigaste men som i stället är något extra. Ett årgångsvin till 7:75 i de här kvaliteterna är för övrigt ett mycket lågt pris. Och i själva verket bara en tredjedel av vad den allra enklaste spritsorten kostar...

Vill Ni veta ännu mera om våra viner, om nyheter och om "vad som passar till vad", titta i varukatalogen och i de andra informationstrycksaker som finns i våra butiker. Eller fråga personalen. Ni är också välkommen att ringa vår **Kundtjänst** i Stockholm. Telefonnumret är 08/22 95 80.

Till sist säger vi i Systembolaget **GOD JUL!**

Ful vin lista

En liten snabblista för Er som söker ett gott
men inte så dyrt vin.



TILL SKINKAN
OCH ANNANDAGSSTEKEN

Rioja Tinto

(riå'cha tintå, nr 2759)
rött, fylligt lågprisvin 4:25

Chianti Vecchio

(kja'nnti vä'ckjå, nr 2380)
friskt italienskt rödvin 5:60

Beaujolais

(båschålä', nr 5554)
medelfyllig röd bourgogne 7:75



TILL FRUKT OCH DESSERT

Alhambra

(nr 8296)
halvsöt sherry 14:50



TILL FÅGEL OCH FISK

Weisses Rössl

(vajes rössel, nr 2958)
halvtorr österrikiskt vitt vin 5:75

Bourgogne Aligoté

(borgå'nij alligåte', nr 5753)
helt torrt vitt vin 6:—

Reiler vom heissen Stein

(ra'jler jäm ha'jsen stajn, nr 7107)
mjuk, halvtorr mosel 8:—



EN GOD DRINK

Rosita

(nr 8520)
rött halvtorr starkvin
av italiensk typ 11:10

SYSTEMBOLAGET