



Polarator

MAGASIN FÖR MEDARBETARE I POLARATORGRUPPEN ÅRG.2 • NR 2 • 1989

Kontakt

GLÖGG

Den traditionella julglöggen, gjord med extra omsorg om tiden räcker till, är alltid lite festligare. Det är värt att prova!

Brännvinsglögg

Till varje lit. okryddat brännvin tar man:

75-100 g russin

100 g sötmandel

5-7 kardemummor

(2-4 fikon)

4 nejlikor

1-2 bitar kanel

1 pomeransskal

(en liten bit ingefära)

ca 1/4 kg bitsock. (ej snabb)

Rensa och skölj russinen, låt rinna av och torka i duk. Skålla och skala mandeln eller använd oskalad. Skala kardemumman. Om fikon används skär dem i bitar, men sätt ej till dessa förrän glöggen är färdig. Lägg kryddor-

na i en glöggpanna eller annan vacker gryta som kan tas in till bordet. Häll på spriten och låt det stå och "dra" en stund. Värm glöggen endast så mycket att den går att tända. Lägg sockret på ett glögg-halster som placeras över pannan eller grytan. Tänd glöggen försiktigt. Ös den brinnande över sockret med slev så att detta delvis smälter och droppar ned i glöggen. Släck efter en stund genom att lägga på locket. Smaka av! Önskas den sötare, smält mer socker genom att tända glöggen på nytt. Är den för söt, sätt till mera sprit. Glöggen kan nu serveras brinnande, eller släckt, i tjocka glas eller muggar.

Julen varar ända till påska är det sagt, så varför inte variera det värmande intaget under denna mörka tid med ett par andra heta drycker, här följer recepten:

Äggtoddy (ett glas)

1 äggula
florsocker /strösocker
ca 5 cl konjak, madeira
eller sherry +vatten

Rör gula och socker vitt och poröst i ett grogglas. Sätt till

spriten eller vinet lite i sänder under fortsatt rörning. Häll därefter i kokhett vatten och servera drycken omedelbart.

Sauterne-Punch

1 helbutelj sauterne



2 dl bitsocker
skalet av 1 citron
2 nejlikor
1-2 dl konjak
tunna citronskivor

Tvätta citronen och skala den tunt med potatisskalare. Blanda vin, socker, citronskal och nejlikor i en kastrull. Hetta

upp blandningen tills ett tunt vitt skum bildas. Ta upp citronskalet och sätt till konjaken, uppvärmd. Bränn av en del av spriten genom att tända på. Ös upp drycken brinnande i tjocka glas eller muggar, vari man lagt en citronskiva.