

Nyhetsbrev nr 3 Årgång 6 Munskänkarna Åkersberga

PÅSKÄGGXTRA

Den här gången blir det bara vintips till den stundande påsken

Vintips

Den här gången hämtar vi lite allmänna tips kring dryckesval till påsken. Det är Mats Claësson på Folk och Folk som delar med sig av sina kunskaper

”Historiskt sett var påskmaten som serverades rätt enkel. Eftersom det var åtta månader sen skörden och påsken var mer fokuserad på budskapet om Kristi uppståndelse låg fokus inte på mat. I modern tid har det mer blivit ett firande som fokuserar på mat och dryck.

Om man tar bort julskinkan så finns det en hel del likheter mellan vad som dukas fram på påsk- och på julbord. Undersökningar från Svensk handel visar att det mest populära på det svenska påskbordet är:

- Ägg
- Sill
- Lax
- Köttbullar
- Prinskorv
- Janssons frestelse
- Lamm.

Lamm i olika former har blivit ett mer och mer populärt inslag under påsken de senaste åren. Och naturligtvis får vi inte glömma allt godis och andra sötsaker som fullkomligt överöser denna högtid.



Till ägg och sill - välj snaps att smutta på

Om det dukas fram mycket sill och äggbaserade rätter skall du definitivt dyka ner i vårt rika svenska dryckeskulturarv. Servera med fördel en välkryddad snaps eller akvavit. Servera inte snapsen kallare än kylskåpstemperatur. Ett tips är att smutta på den så att du känner alla smaker och nyanser.

Till lax - välj vitt vin (eller ett lätt och fruktigt rött)

Lax i alla möjliga skepnader brukar dyka upp under påsken. Lax och andra röda fiskar som forell, röding, och öring är något fetare än vita fiskar och har också mer smak av umami. Det senare gör att man helst serverar vita viner.

Om du föredrar röda viner är det fruktiga och lättare stilar som gäller och man måste tänka till vad det gäller tillagning och tillhör för att helt undvika att vinet får en metallisk smak i mötet med den umamirika laxen. Det gör man genom att tillföra sälta, syrlighet samt fett eller krämiga komponenter.

Det finns en mångfald av olika laxrätter som ingen annan typ av fisk kommer i närheten av. Så paletten av lämpliga laxviner är mycket rik och omfattande.

Röda viner till lamm

Lammsteken brukar vara det mest populära men du kan naturligtvis välja andra alternativ såsom kotletter, gryta, filé eller entrecôte.

Här finns det många viner som passar. Om det finns påtaglig syrlighet, fett eller krämiga komponenter i maträtten kan du gå på de mer kraftfulla vinerna med påtaglig strävhet. Men finns det en påtaglig sötma och kanske även lite kryddhetta i anrättningen gör det sig bättre med de mer mjuka och fruktdrivna rödvinerna.”

Källa Folk o Folks nyhetsbrev.

Har du en flaska bubbel på lut också så klarar du påskens alla måltider.

GLAD PÅSK ÖNSKAR STYRELSEN

Genom ordförande Agneta