

## Proffs på öl, whisky och cider

Arrangörerna till Stockholm Beer & Whisky Festival är proffs på drycker. Det vet alla, som besökt ölfestivalen någon gång!

Men att de också genom åren provat sig fram till mat som passar till de olika dryckerna, är kanske mindre känt. Alla som såg DN söndag 19 augusti kunde läsa att ölfestivalgänget kan laga ljuvlig mat där dryckerna både ingår i recepten och kan drickas till rätten ifråga. Tillsammans erbjuder de en härlig middag, med förrätt, varmrätt och dessert.

### Marianne Wallberg

Marianne Wallberg är ”mamma” till Stockholm Beer Festival, som i år äger rum för 16:e gången. Trots motstånd och skepsis från såväl myndigheter som dryckesbranschen lyckades hon genomföra sin idé om en ölfestival som inte bara skulle vara en ”happening”, utan verkligen satsa på att lära ut ”allt” om öl på ett lustfyllt och positivt sätt. Tack vare ölfestivalerna har Sverige nu en ölkultur, där både öl och ölmat är traditioner att räkna med.

Marianne har ofta många gäster och bjuder gärna på soppa.



### Mariannes öltoppade Zuccinisoppa

4 personer

1 1/2 – 2 kg grön zucchini

1 dl god olivolja

2 – 5 vitlöksklyftor

2 – 3 dl god parmesan

1 kruka basilika

1 kruka persilja

1 l vatten

1/3 flaska Touch of Taste, kyckling eller grönsak

2 dl matlagningsgrädde

4 matskedar creme fraiche

salt

svartpeppar

1,5 dl extrastark, humlesvag ale, typ Traquair House eller Chimay Bleue

Tid: 30 minuter



1. Häll oljan i en kastrull. Skala och dela zuccinin på längden. Skär dem i centimeterstora bitar och lägg bitarna i oljan. Grovhacka vitlöken och lägg i den. Häll på vattnet och låt koka i ca 20 min.
2. Riv parmesanen och kör den med basilikan och persiljan i mixer.
3. Tag kastrullen från plattan och mixa innehållet med mixerstav. Blanda i grädden och ostblandningen och värm så osten smälter. Smaka av med salt och svartpeppar och rör ned ölen.
4. Servera i tallrikar med en klick creme fraiche och drick samma öl som användes i soppan. Lättöl kan vara ett bra alternativ.

### Jan Erik”Janko”Svensson

Jan Erik”Janko”Svensson har varit med från början och är den som utvecklat ölfestivalens Ölskolor. Han är dessutom överdomare sedan alla år. Utöver detta är han ölboksförfattare, högskolelärare och utbildad teolog.

Janko gillar den centraleuropeiska ölkulturen och tycker mycket om Weisswurst.



*Ölgurun Jan-Erik (Janko)  
Svensson*

### Jankos Weisswurst

4 portioner

4 weisswürste

4 mjuka saltkringlor

Tillbehör: söt, slät senap

Tid: 20 minuter

1. Sjud försiktigt korven tills den blivit rykande varm utan att skinnet spricker.
2. Servera i spadet i en öppen terrin. Dekorera med något grönt, ex persilja.
3. Ätes utan skinn med söt senap till och med mjuka saltkringlor som tillugg.
4. Ska enligt bayersk tradition endast ätas mellan midnatt och klockan 12 på dagen.

5. Till detta drickes ett ofiltrerat veteöl, typ Weihenstephaner Hefe – Weissbier.

Läs nedan om Jankos recept på en Flamländsk Återställarsmörgås, som en gång i tiden ”räddade honom från sjukdom” i Brygge!



*Mums säger Puma...*

### **Jankos flamländska återställarsmörgås**

1. En skiva osötat halvmörkt bröd påstrykes med mjukost, typ Philadelphia.
2. Lägg på ett glest lager skivade rädisor. Plutta ut syltlökar emellan.
3. Ät och drick en Orval eller Cemtillon Geuese till!

### **Michel Jamais**

Vin- och ölboksförfattaren Michel Jamais är knuten till festivalen sedan flera år. Han har skol- och domaransvaret för cider och calvados. Smaker fascinerar honom och som utbildad kock är mat förstås en av hans specialiteter.



*Michel Jamais, dryckeexpert och öllärare*

## Michels Ciderbräserade kyckling med kål och sidfläsk

4 pers

1 stor kyckling  
rapsolja till stekning  
1 gul lök  
2 små röda äpplen  
½ huvud spetskål (sommarkål)  
120 gr rökt sidfläsk i bit  
1 hönsbuljongtärning  
50 cl torr fransk äppelcider  
salt och peppar  
2 dl matlagningsgrädde  
1 pkt sockerärter  
1 liten knippa bladpersilja  
(eventuellt potatis till servering)  
Tid: 50 minuter



1. Börja med att stycka kycklingen i lår- och bröstbitar. Peppra och salta dem lätt och bryn dem i stekpanna. Skär svålen av sidfläsk, skär i grova strimlor och bryn tillsammans med kycklingen.
2. Skala och klyfta löken, skär kålen i grova bitar och stek dem långsamt i olja i en stor gryta. Salta och peppra. Lägg i kycklingen, sidfläsk, buljongtärningen och slå över cider så det täcker. Bräsera på svag värme under 20 minuter.
3. Skala, kärna ur och klyfta äpplena. Lägg i dem i grytan och bräsera ytterligare 10 minuter.
4. Ansa sockerärterna och lägg i dem i grytan, tillsätt grädden och koka ihop under 5 minuter.
5. Sila gärna av såsen och mixa den luftig och slät. Smaksätt eventuellt med mer salt och peppar och lägg sist i den grovskurna persiljan.
6. Servera genast med, gärna med kokt potatis.

Servera med torr fransk äppelcider (eller med calvados utspädd med lika del vatten)

## Angela d'Orazio

Angela d'Orazio är whiskydomare och whiskyskolelärare sedan många år. Hon har en lång bakgrund i whiskybranschen och är med sitt italienska påbrå stort intresse för mat.

## Angelas whiskydoftande äppelpaj med whiskyglass

4 portioner

2 smakrika, rödgula äpplen  
4 msk flytande honung  
125 g smör  
1 dl vetemjöl  
1 dl dinkel  
1 dl havregryn  
2-3 msk strösocker



*Angela Forsgren D'Orazio, tävlingsledare och huvuddomare för den int. tävlingen "Festivalens Bästa Whisky"*

någon msk solrosfrön, finhackade torkade dadlar eller jordgubbar  
en nypa salt  
svartpeppar eller cayennepeppar  
1-2 msk söt, honungsdoftande speysidewhisky, typ Bruichladdich  
Tillbehör: 1 ½ vaniljglassask, typ Carte d'Or  
½ dl svensk eller irländsk mjuk whisky  
Tid: 1 timme

1. Låt glassen tina lite, rör ner whiskyn i glassen och sätt tillbaka den i frysen.
2. Skala äpplena och skär dem i klyftor. Blanda smör, mjöl, socker, honung, salt, peppar och en matsked solrosfrön, dadlar eller jordgubbar samt whiskyn i en skål.
3. Klä en eldfast form med degen. Lägg äppelklyftorna på degen. Strö över lite havregryn samt flytande honung ( eller muscovadosocker ).
4. Grädda i 200° i 25 minuter. Serveras ljummen med whiskyglassen.



## Micke Nilsson

Micke Nilsson är den nyaste dryckesentusiasten i gänget. Micke ansvarar för såväl grundkursen som Master Classes i whiskyskolan och lockar med en whiskydränkt dessert.

### Mickes whiskyindränkta halloncheesecake

1. Gör en traditionell cheesecake ( eller köp en om du inte har tid!)
2. Lägg den på ett whiskyfyllt fat så botten dränks i whisky. Använd en mild Speysidewhisky, exempelvis "Na Fir Chlis" som betyder norrsken på gaeliska och är en Mortlach 1993.
3. Lägg färska ( eller styckefrysta ) hallon på kakan.
4. Servera kakan och drick samma whisky därtill. Den kan gärna spädas med lite vatten!



*Micke Nilsson, mässans whiskyexpert*

## Ana Wahlström

Ana Wahlström är ölfestivalens outhärliga ”alltiallo”. Hon har stort tålamod, kanske tack vare att hon är uppväxt nära pappa Jonas alla udda djur. Hennes närande bröd är i sig självt en fullkomlig måltid. Gärna med ett glas Primator till!

### Anas Öl-och potatisbröd

50 g jäst  
2 dl Primator Dark  
1 dl vatten  
1 dl dinkelfrön  
3 msk majsolja  
2 tsk salt  
2 tsk stött anis  
2 dl finriven kokt potatis  
5 dl grahamsmjöl  
3 – 4 dl vetemjöl



Lös upp jästen i vattnet. Tillsätt alla övriga ingredienser och bearbeta degen kraftigt. Låt jäsa 30 min. Knåda, baka ut i limpa och låt jäsa i 30 min. Grädda längst ner i ugnen i 200 ° i 45 min. ( Är färdiggräddad när den känns ihålig när man knackar på den . ) Låt svalna under bakduk.

## Erik Ellström

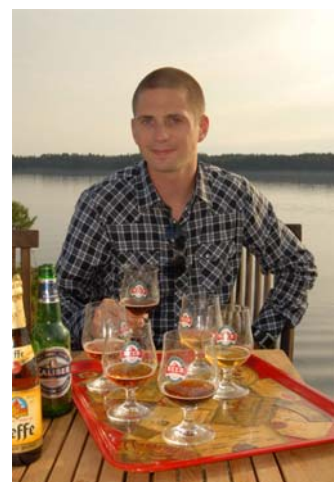
Ny projektassistent för i år är Erik Ellström. Erik gjorde sin praktik under våren på Stockholm Beer & Whisky Festival, vilket innebar att han fick vara med och ”starta upp” årets mässa. Givetvis ska han även vara med och slutföra uppgiften.



*Erik Ellström och Ana Wahlström, projektassistenter*

## Per Torell

Per Torell har varit tävlingsassistent i tre år. Detta har med åren skapat ett stort ölkunnande, vilket i år ledde till att han fick mantla rollen som tävlingsledare.





*Skål för årets Stockholm Beer & Whisky Festival!*





Text: Misse Ljungström

Klassisk öldrink:

”Black Velvet”

2/3 porter eller stout

1/3 vitt, halvtorr mousserande vin eller champagne

Serveras i champagneglas