

# Essencefabrikens Vänner

## Nyhetsbrev nr. 1

Hjärtligt välkommen som prenumerant av vårt nyhetsbrev. Vi vill dela med oss av lite smått och gott till exempel vad som händer i butiken, tips som kan underlätta i köket, erbjudanden och inspirerande recept.

I slutet av nyhetsbrevet finner ni våra sommaröppettider. Observera att vi har stängt för semester som vanligt vecka 28-31. Behöver kryddskåpet fyllas på inför sommaren är det således sista chansen denna vecka.

Vi på Essencefabriken önskar er trevlig läsning och en riktigt härlig sommar!



### Nytt i kryddhyllan

#### Essencefabrikens Tonic

En kryddblandning för att få till en hantverksmässig tonic att blanda med favoritginen. Innehåller kinabark, citrus, samt lite kryddpeppar och kardemumma.

#### Dipmix Vitlök-Örter-Peppar

Blanda med gräddfil, öppna chipspåsen, sjunk ner i soffan. Fredagsmys!

#### Kanderad Mimosa

Vi har äntligen lyckats få hem denna klassiska tårtdekoration igen.

#### Torkade Rosenblad

För smaksättning och dekoration.



1889  
KVALITET & TRADITION

Ljuvliga lavendel! Den solälskande perennen är det många som har i sina trädgårdar, på balkongen eller fönsterbleck. Ska du använda den färsk i matlagning får du bäst smak om du plockar lavendeln när den precis slagit ut. Vill du istället torka den så är det bättre att klippa av stänglarna innan den står i full blom.

Här nedan delar vi med oss av vårt recept på lavendelskorpor, och har du inte tillgång till egen torkad lavendelblom finns det att köpa hos oss. Smaklig fika!

### Recept

#### Lavendelskorpor

100 g	Smör, rumstempererat
2	Ägg
2 dl	Socker
2 tsk	Vaniljsocker
3 dl	Mandelmjöl
3 dl	Vetemjöl
½ tsk	Bakpulver
1 msk	Lavendelblommor
½	Citron
1 dl	Sötmandel



Sätt ugnen på 175°C. Mortla lavendelblommorna med lite av sockret. Vispa smör, socker, lavendelsocker och ägg poröst. Tillsätt skal och saft av en halv citron. Hacka sötmandeln grovt. Blanda samman mandelmjöl, vetemjöl, bakpulver och vaniljsocker. Rör ned de torra ingredienserna i smörsmeten och blanda ihop till en deg. Tillsätt den hackade mandeln.

Rulla ut degen till 2-3 längder och lägg på smord plåt. Degen är ganska lös och om den är för svårarbetad kan mer vetemjöl tillsättas. Grädda på nedre falsen av ugnen tills de blir gyllenbruna (ca 30 min). Ta ut ur ugnen och skär längderna medan de är varma i sneda breda bitar. Sänk ugnstemperaturen till 150°C. Rosta bitarna i ugnen ca 8 min på varje snittytesida. Ta ut och låt skorporna ligga och torka på galler.

## Ingen Höstmarknad på Skansen 2020

Skansen har parköppet och är som alltid ett trevligt utflyktsmål, men höstens aktiviteter på Skansen är tyvärr inställda. Det innebär att Byalagets Höstmarknad, som skulle genomförts i slutet av september, inte blir av. Essencefabrikens butiksbiträden brukar annars vanligtvis svida om till tidstypiska kläder och kränga kryddor på denna marknad, och vi hoppas denna trevliga tradition lever vidare.

### Recept

#### Hibiscus Lemonad

25 g	Hibiscusblommor, torkade
1 liter	Vatten
2 dl	Socketr
1 st	Citron (kan bytas ut mot lime eller apelsin)
1 krm	Citronsyra (kan uteslutas)
Massor	Is

Koka upp vatten med socker och citronsyra tills sockret har lösts sig. Låt svalna något. Lägg hibiscusblommorna i en stor glasburk eller dylikt och håll på sockerlagen. Tvätta citronen, dela den i två delar, pressa ner citronjuicen i glasburken och lägg sedan ned de två halvorna. Låt stå och dra i 30 min. Sila av eller filtrera. Kyl.

Tillsätt mer kallt vatten om en svagare smak önskas. Servera med massor med is, en skiva citron och gärna en färsk myntakvist att röra om med.

## Öppettider Sommar

### Vecka 26 & 27:

Måndag – Torsdag 10.00 – 17.00

Fredag 10.00 – 16.00

### Vecka 28, 29, 30 & 31:

Semesterstängt

### Augusti månad:

Måndag – Torsdag 10.00 – 17.00

Fredag 10.00 – 16.00

