

Essencefabrikens Vänner

Nyhetsbrev nr. 2

I dessa tider när resandet är begränsat, varför inte ge sig ut på en kulinarisk resa istället? Sätt ihop ett tema och sök bland all världens recept efter något som låter gott och lagom utmanande. Kanske en marockansk lunch, en het bengalisk brunch eller en exotisk karibisk rum punch? Använd fantasin och bon voyage!

Vi vill också passa på att lyfta fram att vi gärna hjälper till med att krydda någons tillvaro genom att sätta ihop presenter. Kanske någon vän, släkting eller kollega förtjänar en liten julgåva? Apropå jul, så har vi detta nyhetsbrev satt ihop lite trevlig läsning på just det temat. Mycket nöje!

/ Vännerna på Essencefabriken



Essencefabrikens Chokladdryck

Under våren skapade vi ett lite lyxigare chokladdryckspulver för varm chokladdryck. Den har vår fina kakao som grund samt toner av vanilj, kanel och kardemumma. Perfekt för ruggiga höst- och vinterdagar!

Några förslag på goda varianter:

- Lite stjärnanis ger en behaglig lakritstouch.
- För en hetare kopp tillsätt en nypa cayennepeppar. Extra gott blir det med marshmallows och riven mörk choklad.
- En härligt julig version fås med en droppe pepparmyntsolja. Dekorera med en klick grädde och varför inte en polkagrisstång att röra runt med.

1889

KVALITET & TRADITION

Kanel, ingefära, kryddnejlika, kardemumma, pomerans, kryddpeppar, cedro olja...

Vi har pepparkakskryddorna du behöver och även pottaska för de äldre recepten. Har du inte hittat något favoritrecept ännu så är vår färdiga blandning värd att prova. Vi gillar pepparkakor så mycket att smaken går att finna i vår Julbrännvinskrydda tillsammans med hibiskusblomma som ger en härligt röd färg.

I butiken fyller vi nu hyllorna med det som hör julen till och om du vill vara ute i god tid i år, så har vi tagit fram; Flytande vört, sillkrydda, glöggkryddor, sockertoppar, mintkyssar, mandelmassa, chokladglasyr och mycket mera gott. Dessutom har vi nu fått in nya skörden av Saffran Coupé från Spanien och den är väldigt fin även i år.

Recept

Saffranskakor

1 g	Saffran Coupé
75 g	Smör
1,5 dl	Strösocker
1	Ägg
3 dl	Vetemjöl
1 tsk	Bakpulver
	Florsocker
	Strösocker



Gör så här:

Stöt/mal saffransstråna med lite strösocker och tillsätt en skvätt alkohol. Vatten fungerar också, men drar inte ur smakämnen lika bra).

Genom att göra ett extrakt på detta sätt fördelas smakämnen bättre i smeten och för bästa effekt marinera saffranet i minst 24 timmar.

Testa detta knep nästa gång du bakar saffransbullar också!

Vispa rumstempererat smör, strösocker och saffran luftigt, tillsätt ägget och vispa ihop. Blanda vetemjöl och bakpulver i en separat skål och rör sedan ned det i smörblandningen. Forma degen till en rulle, plasta in den och låt vila i kylan en timme.

Sätt ugnen på 175°C. Ta ut rullen ur kylan, dela i 16 delar och rulla delarna till bollar. Rulla varje boll först i strösocker och sedan i rikligt med florsocker (detta gör att kakornas yta krackelerar). Lägg på plåt med bakplåtspapper och grädda i mitten av ugnen i 13-15 min.

Ett gammalt husmorsknepp för att ta bort limrester från etiketter på glasburkar

3 tsk jästpulver
2 tsk matolja

Blanda ihop till en pasta, kleta på limresterna och låt verka en timme.
Gnugga ordentligt så att limrester och ev etikettbitar släpper. Diska av.

Jästpulver var en blandning av Bikarbonat och Hjorthornssalt och en föregångare till dagens Bakpulver. Så om du stöter på ett äldre recept där det i ingredienslistan står "jästpulver", vet du nu vad du kan använda istället.

Recept

Essencefabrikens Lakritskola

1 st	Lakritsstång (50 g)
500 g	Socket
5 dl	Grädde
5 msk	Sirap
2 msk	Glykos
30 g	Smör
2 tsk	Äkta Vaniljsocket
2-4 tsk	Salmiaksalt

(föredras sötlakrits så uteslut salmiaksalt)

Krossa lakritsstången. Blanda allt, förutom salmiaksaltet, i en tjockbottnad kastrull. Koka häftigt tills lakritsstången har löst sig. Tillsätt salmiaksaltet. Gör kolaprevet *.

Klä en form med bakplåtspapper, håll i kolasmeten och låt svalna. Skär kolan i bitar och slå in dem i bakplåtspapper. Om kolan ska avnjutas på en gång så är det trevligt att dekorera med lite havssalt.

* Kolaprov/Kulprov = droppa lite av kolasmeten i ett glas med kallt vatten och om det går att forma smeten till en kula när den har svalnat i vattnet är kolan klar.

Fulhandel

I dessa prövande tider har vi infört lite nya rutiner i butiken:

- Det går bra att maila eller ringa in beställningar och boka upphämtning i butik, och även utanför på gatan om så önskas.
- Vi välkomnar max 5 personer samtidigt i butiken. Ser du att det är många inne just när du tittar förbi, ber vi dig vänligen vänta utanför med avstånd till andra väntande. Tack på förhand!
- Vi vädrar oftare och spritar av kortterminal, dörrhandtag m.m. flera gånger per dag. Handsprit finns att tillgå på köpmandisken om så önskas.



Tack för förståelse och omtanke!