

Essencefabrikens Vänner

Nyhetsbrev nr. 5

I onsdags släppte de sista restriktionerna och vi hoppas nu att vi går mot ljusare tider i dubbel bemärkelse. I detta nyhetsbrev tipsar vi om sichuanpeppar som är en krydda med speciell karaktär. Om du inte testat den tidigare har du ett nytt litet smakäventyr som väntar. Sichuanpeppar är en kinesisk krydda med härligt citrusblommig, pepprig och syrlig smak. Den känns även igen på att den ger upphov till en stickande/surrande/domnande känsla på tungan. Sichuanpeppar kan med fördel paras ihop med starkare kryddor och passar bra till fågel, fisk, kött och vegetariskt.



Vi delar också med oss av ett av våra favoritrecept på ett enkelt bakverk som de flesta är bekanta med, men som är så gott att det ändå är värt att nämna och påminna om, särskilt med det tillbehör vi rekommenderar. Hoppas att du inspireras!

/ Vännerna på Essencefabriken

Kandisocker



Nu finns åter denna form av gammaldags konfektur i vår butik, i hemsvarvade strutar precis som förr i tiden.

Kandisocker består av stora bruna kristaller av socker och är även känt som "bröstsocker", troligtvis då det saluförts som mildrande mot halsont, hosta m.m.

Sockret kan upplevas som en nostalgitripp av många. På 50- och 60-talet var det exempelvis inte ovanligt att det låg en liten bit i smällkaramellen vid jul.

Kandisocker avnjutes främst som karamell, men används också för att tillföra en mildare sötma till vissa drycker och desserter.

1889

KVALITET & TRADITION

Recept

Sichuan Rub

Smaken sitter främst i frökapslarna och de svarta fröna rensas med fördel bort då de i krossad form kan upplevas som "sandiga" i munnen. Många föredrar att rosta kryddan försiktigt i en torr panna innan användning, men det är en smaksak. Detta recept på rub är anpassat till ca 500 g laxfilé, men passar även fint till kyckling och fläskkött.

3 tsk	Sichuanpeppar
4 st	Vitlöksklyftor
2 st	Lime
1 tsk	Flingsalt

Gör så här:

Rensa Sichuanpeppar från kärnor och mortla därefter frökapslarna. Tillsätt sedan 4 finrivna vitlöksklyftor, finrivet skal från 2 limefrukter, 1 tsk flingsalt och blanda samman i morteln till en kryddpasta.

Lägg laxen i en ugnform med skinnsidan nedåt. Ringla lite olivolja över laxen och gnid in blandningen ovanpå. Tillaga i mitten av ugn i 175°C i 15-20 min. Serveras förslagsvis med ris och gröna bönor samt teriyakisås och/eller crème fraichesås.



Några husmorstips på vad man kan göra med överblivna stearinljusstumpar...

- Gör egna braständare genom att doppa torkade tallkottar eller tidningspapper (som vikts flera gånger till små fyrkanter) i omgångar i kastrull med nedsmälta stearinljusrester. Tänk på att använda dig av en kastrull du inte är rädd om då stearin kan förstöra ytskikt och vara svårt att få bort. Vattenbad är att föredra om du inte vill offra kastrullen.
- Stöp nya ljus av de gamla ljusresterna och testa att göra egna doftljus genom att tillsätta några milliliter eterisk olja. Det finns flera bra guider att finna på internet. Vi har i skrivande stund 38 olika dofter att välja mellan varav de senaste på hyllan är Frankincense och Citrongräs.
- När byrålåden kärvar, gnugga med en stearinljusstump i spår och eventuellt på sidor för att få bättre glid och mindre gnissel. Fungerar på kärvande blyxtlås också.
- Då det är dags att skotta snö och det visar sig att det inte är så där lätt fint puder utan snarare tung ryggknäckande kramsnö, testa gnugga in snöskyffeln med stearin så fastnar inte snön lika lätt.

Recept

Att bjuda på kladdkaka är ofta uppskattat, men genom att lägga till ett så enkelt tillbehör som smaksatt grädde (eller glass för den delen) så bäddar du för ännu större fikasuccé.

Kladdkaka med Smakfull Grädde

150 g	Smör
2 st	Ägg
4 msk	Kakao
3 dl	Strösocker
2 tsk	Vaniljsocker
2 krm	Salt
1,5 dl	Vetemjöl
ca 1 dl	Ströbröd eller Kokos

1 dl	Vispgrädde
2-3 tsk	Vaniljsocker
Droppvis	Valfri essence



Sätt ugnen på 175°C. Smöra och bröa en springform med ströbröd eller riven kokos. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt strösocker och vaniljsocker medan smöret är hett, så det börjar smälta lite, och rör runt. Tillsätt resten av ingredienserna och rör snabbt ihop allt till en smet. Häll smeten i formen och grädda mitt i ugnen i ca. 20 min beroende på hur kladdig du vill ha den. Den ska ju inte vara helt fast, utan minst lite "dallrig" i mitten, när du tar ut den ur ugnen.

Häll grädde, vaniljsocker och droppa i valfri essence (mängd efter tycke och smak, se flaskan för guidande dosering) i en bunke. Vispa till önskad konsistens (beroende på om du ämnar spritsa grädden eller servera den lättvispad). Vi kan varmt rekommendera smakerna mocca, mandel, nougat, gräddkola, apelsin, punsch och saffran... vi har ofta kladdkaka till fikat...

Själva kladdkakan är också tacksam att smaksätta med mer än bara kakao. Har du t.ex. lite pepparkakskrydda kvar från i julen så är det gott att tillsätta ett par matskedar av den eller varför inte testa att ha i lite mintessence eller rostade hackade hasselnötter. Variera mera!

Öppettider

Måndag - Fredag

10.00 - 18.00

Lördag

11.00 - 15.00



AB STOCKHOLMS AETER- & ESSENCEFABRIK

Wallingatan 14, 111 24 Stockholm • 08-20 83 26 • info@essencefabriken.se • www.essencefabriken.se