

Essencefabrikens Vänner

Nyhetsbrev nr. 7

Det lackar mot jul och butiken är nu fylld med diverse härliga kryddor och ingredienser för att förgylla julhelgen. Nya skörden av Saffran Coupé har anlänt från Spanien och finns som vanligt i den lilla korgen på vår köpmansdisk. Vårt flytande vörtextrakt hjälper dig att lyckas med det perfekta brödet till julbordet. Vi har även cedroolja och pottaska som är viktiga ingredienser i många klassiska pepparkaksrecept. Behöver du julklappstips så är våra hyllor fyllda med fina presenter i alla prisklasser för den matlagingsintresserade.



I det här lite kortare nyhetsbrevet lyfter vi fram den fina gamla traditionen med att glödgva vin med sockertopp och delar med oss av ett recept på ett gott tillbehör till glöggminglet. Trevlig läsning!

/ Vännerna på Essencefabriken

Essencefabrikens Glögg med Sockertopp



Värm upp vin och glöggkryddor i en gryta och låt dra i minst 2 timmar, gärna längre. Sila av kryddorna och värm vinet till ca 65°C.

Ställ eller lägg en sockertopp på ett galler över grytan, dränk in den i Cognac eller starksprit och tänd på. Ös då och då med mer sprit så att sockertoppen brinner långsamt och smälter ned i grytan.

Avnjut med klassiska tillbehör som mandel och russin.

1889

KVALITET & TRADITION

Recept

Kanderade Hasselnötter

200 g	Hasselnötskärnor (eller sötmandel)
0,5 dl	Vatten
1,5 dl	Socket
2 msk	Pepparkakskrydda



Koka upp socker, vatten och pepparkakskrydda. Tillsätt nöterna och rör om hela tiden till dess att det sockrar sig. Häll upp nöterna på ett bakplåtspapper och låt svalna.

Det pepparkaksdoftande "sockersmulet" som blir över kan sparas i en tätslutande burk och användas som kakdekorations eller till smaksättning.

Och så slutligen ett par husmorstips:

- När farinsocker har torkat till en hård klump beror det på att fukten som finns i sockret har dunstat bort. För att mjuka upp det igen kan man lägga i en rå halv potatis över natten. Ett annat smidigt husmorstips är att istället lägga ett litet fat av terrakotta i kallt vatten i ca 20 min och sedan lägga fatet tillsammans med sockret. Fördelen med att använda terrakotta är att det kan ligga kvar med sockret och återfuktas vid behov.
- Om du får lite av vår sillkrydda över kan den även användas till att krydda spadet vid kokning av korv.



God Jul önskar Essencefabriken

AB STOCKHOLMS AETER- & ESSENCEFABRIK

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