

*Sill*  
on demand

En julhälsning från Kopieringshuset AB.

Kopieringshuset

Kopieringshuset i Uppsala AB  
Box 2063, 750 02 Uppsala  
Tel. 018-120205 Fax 018-108500  
Ansvarig utgivare Lena Pettersson  
lena.pettersson@kph.se

Ett stort tack till Jimmie Holmberg, CopyQuick  
som låter oss använda deras idé.

## recept

förr åt man saltsillen	
direk ur tunnan	9
chris's sherry	10
enkel inlagd sill	11
skånsk senapsgravad	12
danskens tips	13
absolut citronsill	14
kulturkrock	15
möllekalas	16
stellans pilsner	17
busenkel ansjovis	18
mamma mias	19
rödvinssill	20
tomas pepparrot	21
senapsgrädd	22
ögonfröjd	23
dragonsill	24
trädgårdslandets skörd	25
röd kräftsill	26
herrmiddagens höjdare	27
sundströms sommar	28
evas favorit	29
lerpottasill	30
kickis ansjovismousse	31
ansjovisrulle	32
basilikasill	33
sjöbergs frestelse	34
grillade sotare	35
ansjovissnurror	36

## snapskryddning

vår svenska flora har många växter som är alldeles förträff-	
liga som brännvinskryddor	37
essens, kryddning, sprithalt	
och lagring	38
malört	39
glöggad besk	40
johannesört	41
renfana	41
körvel	42
svarta vinbär	42
citronmeliss	43
pepparmynta	43
pors	44
smultron	45
fläder	45
vår variant av gammeldansk	46
praktikantens special	46

## snapsvisor

att dricka tillsammans är		brännvin, filibombombom	54
en urgammal tradition	47	ovanlär	54
helan går	48	supen kallas även göken	55
det var i vår ungdoms		hörapparaten	55
fagraste vår	48	madavisa	56
tänk om jag hade lilla nubben	49	hej, dundergubbar	57
till supen så tager man sill	49	kalla glas	57
nubbar man för lite	50	denna thaft	58
nubben goa	50	så länge rösten är mild	58
uti vår mage	50	lilla supen	59
byssan lull	51	vi skålar för våra vänner	59
mera brännvin	51	jungfru skär	59
vill du ha en pärla	52	bolagets prisvisa	60
imse, vimse spindel	52	ångbåten	60
kors i all sin dar	53	en sjöman älskar redig besk	60
habegär	53	å nubben den kan tagas	61
droppar faller lätt	53	stackars nunnan	61
grannens skithus	54	det var en gång en flicka	62

**Förr åt man saltsillen** direkt ur tunnan, men då blev också törsten därefter.

För att kittla dagens smaklökar bör man använda urvattnad saltsill, när man gör inläggningar. Enklast är förstås att köpa vanlig sill som är färdigfiléad, men det är också lätt gjort att urvattna fisken själv.

Skinna och filéa saltsillen. Lägg filéerna i en skål av porslin eller glas. Spola av dem ett par gånger så att den mesta av saltlaken försvinner. Fyll sedan på med vatten i rikliga mått, minst 2 liter till 4 – 5 filéer, och låt sillen stå kallt i ett halvt dygn.

Har du bråttom kan du påskynda urvattningen genom att byta vatten ett par gånger.

Sillens kvalitet och fetthalt är avgörande för hur länge den måste vattnas eller lakas ur. Det är därför bäst att smaka av fisken så att du får lagom sälta.

Många av recepten består av två moment, först läggs sillen in i ättikslag, därefter i ytterligare en sås eller marinad. Vill man göra det verkligen lätt för sig, kan man köpa färdig inläggningssill och hoppa över ättikslagen.

Lycka till!

chris's

# sherry

Vanligtvis serverar man ju snaps till sillen, men här njuts den med en smak av sherry. Man kan använda antingen matjessill eller urvattnad saltsill. Oavsett vilket man väljer, smakar det förträffligt.

Receptet är lämpligt för 4 personer om man väljer att servera det som huvudrätt.

4 portioner



4 filéer urvattnad saltsill  
eller 2 askar matjessill  
1 röd eller gul lök  
dillkvistar

Marinad:

2 dl tomatjuice  
2 – 3 msk söt eller torr sherry  
1 tsk svartpepparkorn  
som krossas  
2 msk vinäger  
2 msk olja

Om du väljer att använda matjessill, låt den rinna av först.

Skär sillen i bitar och hacka löken. Varva sill, lök och dillkvistar i en kruka.

Rör samman alla ingredienserna i marinaden och håll den över sillen som får stå minst ett dygn.

4 portioner



enkel inlagd

## *Sill*

Att lägga in sill är inga kons-tigheter, vilket bevisas i det här receptet. Sillen får ligga i ättikslagen i två dagar och sedan kan den serveras.

- 4 stora filéer urvattnad saltsill
- 2 gula lökar
- 1 msk kryddpepparkorn
- 2 lagerblad
- 1/2 purjolök
- 1 skalad morot

Lag:

- 1 dl ättiksprit (12%)
- 2 dl vatten
- 1 1/2 dl socker

Skär filéerna i bitar.

Rör ihop lagen så att sockret löser sig.

Varva sill, strimlad purjolök, skivad morot, grovstött kryddpeppar och smulat lagerblad i en kruka eller glasburk. Slå där-efter ättikslagen över sillen och låt den stå kallt i två dygn.

Garnera sillen med rödlök.

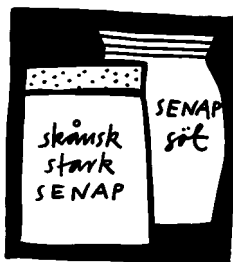
## skånsk senapsgravad

# Sill

Skåningarna äter gärna sill som gravats med senap. Stark senap blandas med en söt lite mildare variant.

Det här receptet kräver lite framförhållning eftersom sillen först marineras en natt i ättikslag sedan två dagar i senapsmarinad. Den som väntar på nåt gott väntar aldrig för länge.

4 portioner



1/2 kg små flådda sillfiléer

Ättikslag:

2,5 dl vatten

1 dl ättikssprit (12 %)

1 msk salt

Senapsmarinad:

1/2 dl söt senap

2 1/2 msk stark skånsk senap

1 dl socker

1/2 msk vinäger

1 dl matolja

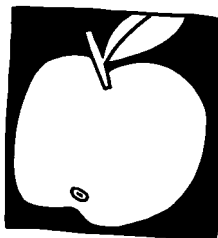
2 krm finkrossad vitpeppar

en knippa dill

Filéerna läggs i ättikslagen och får stanna där över natten på en sval plats. Ta upp dem och låt dem rinna av väl.

Blanda alla ingredienserna till senapsmarinaden och lägg slutligen i de väl avrunna sillfiléerna. Låt alltsammans stå kallt i två dagar innan senapssillen är färdig att serveras.





4 portioner

danskens

*tips*

Äpple och curry sätter piff på matessillen. Det tipset fick vi av en kollega i Danmark som sköljer ner denna rätt med en lille en.

2 askar matjesill  
1 dl gräddfil  
1/2 dl majonnäs  
1 – 2 tsk curry  
1 äpple

Garnering:

1 rödlök  
1 bit gurka  
1 hårdkokt ägg  
persilja

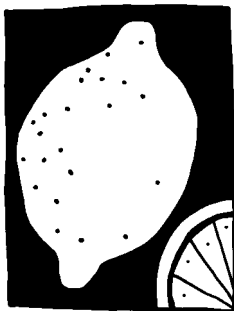
Låt matjessillen rinna av och skär den sedan i bitar. Lägg bitarna bredvid varandra på ett serveringsfat.

Rör samman gräddfil, majonnäs, curry och hackat äpple. Häll såsen över sillen. Hacka rödlöken, gurkan, det kokta ägget och persiljan var för sig och dekorera sillen genom att lägga garneringen i ränder ovanpå sillen.

absolut citron

# Sill

Det behöver absolut inte vara Absolut Citron vodka som används, vilken citronvodka som helst går bra. Har man ingen hemma, kan man snabbt blanda ihop 2 cl vodka med lite rivet citronskal och låt detta dra en stund.



4 portioner

600 g strömmingsfiléer

Lag:

5 dl vatten

1 dl ättiksprit (12%)

1 msk salt

Sås:

skal och saft av en citron

1/2 lime

1 dl majonnäs

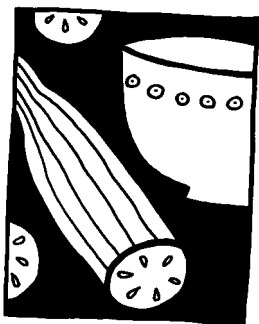
1 dl crème fraiche

2 cl vodka med citronsmak

salt och peppar

Skinna filéerna. Blanda lagen och lägg i strömmingen. Låt stå kallt minst 12 timmar.

Blanda det rivna citronskalet med saften av citronen och limen. Rör ned majonnäs, crème fraiche vodka. Smaka av med salt och peppar. Lägg i de väl avrunna strömmingfiléerna i såsen och låt dem stå 12 timmar före servering.



4 portioner

kultur

## *krock*

Sillen inspirerar även andra nationer att hitta goda inläggningar. I det här receptet har fetaost, yoghurt och honung slagit sig samman med sillen. En alldeles förträfflig kombination av olika matkulturer.

600 g sillfiléer

Lag:

5 dl vatten

1 dl ättiksprit

1 msk salt

Fetaostsås:

2 tomater

1 bit gurka (ca 10 cm)

1 rödlök

3 dl naturell yoghurt

300 g fetaost

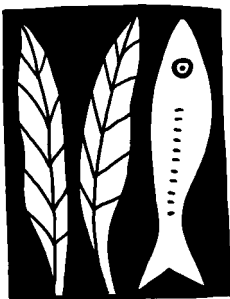
svartpeppar

1 msk honung

Skinna filéerna och blanda samman lagen. Låt sillen ligga i lagen 1/2 – 1 dygn.

Kärna ur tomaterna och gurkan. Finhacka därefter rödlök, tomat och gurka.

Mixa yoghurt och fetaost till en slät massa. Blanda i de finhackade grönsakerna. Smaka av med svartpeppar, honung och eventuellt salt. De väl avrunna sillfiléerna läggs i fetaostsåsen och får stå över natten.



6 portioner

mölle

## *kalas*

Receptet är hämtat från ett kalas i Mölle. Inläggningen kan verka torr eftersom den inte innehåller någon vätska men sillen vätskar till sig och blir gudomligt god!

1 kg färsk sillfilé som flås och läggs i följande lag:

6 dl vatten

1 dl ättiksyra (24%)

2 msk salt

Till inläggning:

5 dl socker

40 krossade vitpepparkorn

40 krossade kryddpepparkorn

2 stora gula lökar

2 stora rödlökar

2 msk citronpeppar

2 smulade lagerblad

1 stor knippa hackad dill

Låt sillen ligga i första lagen svalt över natten. Ta därefter upp sillen och låt den rinna av.

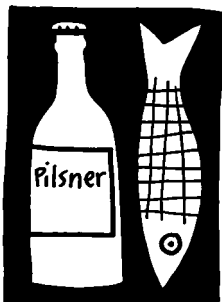
Blanda alla ingredienserna till inläggningen och varva därefter den avrunna sillen med blandningen i en hög glasburk.

OBS! det skall inte vara någon vätska i vid inläggningen. Låt inläggningen dra några dagar i kylskåp.

stellans

*pilsner*

En pilsner smakar bra till sill så varför inte hälla lite i marinaden. Tillsammans med de andra ingredienserna i det här receptet blir sillen härligt kryddig.



6 portioner

1 kg urvattnad saltsillfilé  
 1/2 morot  
 1 rödlök  
 2 1/2 dl socker  
 4 kryddnejlikor  
 20 kryddpepparkorn  
 4 lagerblad  
 10 enbär  
 5 dillstjälkar  
 1 dl ättiksyra (24%)  
 5 dl pilsner

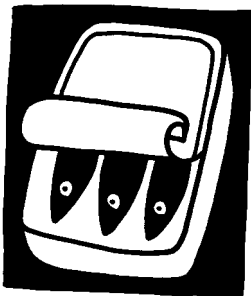
Skär moroten i tunna skivor. Skiva löken i tunna skivor. Lägg i en stor kastrull. Tillsätt allt utom sillen.

Koka upplagen. Ställ kallt. Plocka ur dillstjälkarna. Lägg sillen i den kalla lagen.

## busenkel senaps

# *ansjovis*

Med en burk ansjovis och några potatisar har man en god middag. Vill man piffa till ansjovisen är detta ett enkelt och snabbt recept.



- 1 burk ansjovisfiléer
- 2 dl gräddfil
- 1/2 dl svensk senap
- 1/2 dl finklippt gräslök

Låt ansjovisfiléerna rinna av väl, men spar 1 msk av spadet.

Blanda ansjovisspad, gräddfil och senap till en sås. Varva filéerna med senapsgräddfilen i en glasburk. Ställ ansjovisen kallt några timmar innan den serveras. Enkelt och gott.



4 portioner

mamma

*mias*

I köket hos en italiensk matmor hittar man tomater, basilika och olivolja. Får hon för sig att marinera sill, använder hon sina favoriter såklart. Mamma mias sill är en delikatess som gör sig mycket bra på varje sillbord.

600 g sillfilé

Lag:

5 dl vatten

1 dl ättiksprit (12%)

1 msk salt

Marinad:

4 stora tomater

i krukta basilika

2 citroner

1/2 dl olivolja

salt, socker och peppar

Skinna filéerna. Blanda lagen och lägg i sillen. Låt dem stå kallt i minst 12 timmar.

Låt filéerna rinna av.

Skälla och skala tomaterna. Skär dem i tärningar. Hacka basilikan. Riv skalet av den ena citronen. Pressa saften ur båda citronerna. Blanda samman alla ingredienserna till marinaden och smaka av med salt, peppar och en aning socker. Blanda filéerna med marinaden och låt dem stå kallt i 12 timmar innan de serveras.



4 portioner

rödvin

## Sill

Har du en skvätt rödvin över kan du spara den till sillen! Den här marinaden går i rött och innehåller rödvin tomatpuré och paprikapulver.

4 filéer urvattnad saltsill  
2 lagerblad  
1 – 2 lökar

Marinad:

4 – 5 msk tomatpuré  
1/2 dl rödvin  
2 msk olja  
2 – 3 msk socker  
1/2 tsk paprikapulver  
1 tsk svartpeppar  
1 1/2 msk vinäger eller ättiksprit  
1 vitlöksklyfta

Skär sillen i bitar. Smula sönder lagerbladen grovt och skär löken i skivor. Varva sill, lagerblad och lök i en kruka.

Gör en marinad av tomatpuré, rött vin, olja socker och paprika. Tillsätt den grovt krossade pepparn samt vinägern. Pressa i vitlöken och håll marinaden över sillen som får stå kallt i ett dygn.



tomas

*pepparrot*

Den här sillen brukar få en rykande åtgång. Pepparrotten är fantastisk som fiskkrydda och leker bra tillsammans med sillen.

600 g små sillfiléer

Ättikslag:

5 dl vatten

1 dl ättiksprit (12%)

1 msk salt

Pepparrotsås:

3/4 dl majonnäs

1 1/2 dl gräddfil

2 tsk ljus fransk senap

svartpeppar

nyriven pepparrot efter smak

4 portioner



Låt sillen ligga i ättikslag i ett dygn. Ta upp sillen och låt den rinna av väl. Blanda samman pepparrotsåsen. Skär sillen i bitar och lägg den i pepparrotsåsen. Låt den stå över natten därefter är den klar att serveras.

senaps

# grädd

Det finns en mängd senaps-  
marinader och den här skiljer  
från vårt tidigare recept. Jes-  
sika använder riven pepparrot  
och grädde i marinaden.



4 portioner

600 g flädda sillfiléer

Ättiksvatten:

5 dl vatten

1 msk salt

1 dl ättiksprit (12%)

Senapssås:

1 dl svensk senap

2 tsk ättiksprit

2 tsk riven pepparrot

1/2 dl strösocker

1 dl matolja

1 dl kaffegrädd

1/2 dl hackad dill

Skinna filéerna och lägg dem i  
en skål. Lös upp saltet i vattnet  
och tillsätt ättikspriten. Häll ät-  
tiksvattnet över sillen och låt stå  
i kylan 12 timmar. Häll av ättiks-  
vattnet. Rör ihop ingredienserna  
till senapssåsen i en skål. Lägg  
ned strömmingsfiléerna i såsen  
och låt dem marineras svalt  
minst ett dygn.



4 portioner

ögon

# fröjd

Citronskalet tillsammans med rödlöken gör den här sillen till en fröjd för både öga och gom. Denna färgglada inläggning är ett recept från Limhamn.

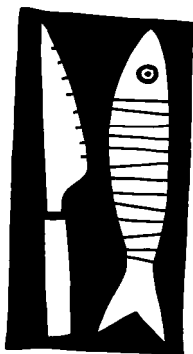
- 4 filéer urvattnad salt sill
- 4 skivor citron
- 1 knippa dill
- 2 rödlökar
- saften av en citron
- 1 dl vatten
- 4 – 5 msk socker
- 5 kryddnejlikor
- 1 kryddpepparkorn
- 1 lagerblad
- 2 msk matolja

Skär sillfiléerna i bitar. Dela dillknippet i kvistar. Skär citronskivorna i små bitar. Skala löken och skär den i skivor.

Varva sillen med citronbitar, dill och lök i en kruka. Pressa citronsaften.

Koka upp vatten och socker med nejlikor, krossade pepparkorn och lagerblad.

Låt lagen kallna, tillsätt oljan och citronsaften. Blandningen hålls nu över sillen och får stå minst ett dygn i kyl.



dragon

# Sill

I det här receptet har man gjort det enkelt för sig och köpt hem färdig inläggningssill.

Dragonsåsen tillreds under kraftig vispning så att inte oljan skär sig.

- 2 burkar färdig inläggningssill
  - 1 äggula
  - 1 msk honung
  - 1 msk svensk senap
  - 1 tsk fransk senap
  - 1 krm grovmalen svartpeppar
  - 1 msk färskpressad citronsaft
  - 1 tsk rivet citronskal
  - 1 1/2 msk hackad färsk dragon
  - 1 dl matolja
- Garnera med finskuren rödlök.

Låt sillen rinna av ordentligt. Skär den i bitar. Vispa samman alla ingredienserna utom oljan. Tillsätt oljan i en fin stråle under kraftig vispning. Blanda sillen med såsen. Garnera med rödlök. Låt stå kallt i ett dygn.

trädgårdslandets

*skörd*

Gräslök, persilja och dill används vi ofta fast då var för sig. I det här receptet däremot används alla tre tillsammans med en pressad vitlöksklyfta.

600 g strömmingsfiléer

Lag:

5 dl vatten

1 dl ättikspit

1 msk salt

Örtsås:

2 dl gräddfil

1/2 dl majonnäs

1/2 dl hackad gräslök

1/2 dl finklippt dill

1/2 dl hackad persilja

1 pressad vitlöksklyfta

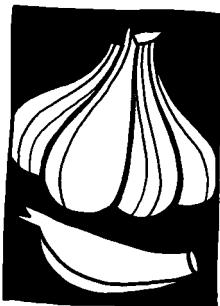
1 tsk salt

en aning svartpeppar

Dra av skinnet på filéerna. Rör ihop lagen och låt strömmingen ligga i lagen ca 1 dygn.

Blanda den hackade grönskan gräddfil och majonnäs. Pressa i en vitlöksklyfta och häll i en tsk salt. Smaka av med svartpeppar. Lägg strömmingen i såsen och låt den dra 12 timmar på sval plats.

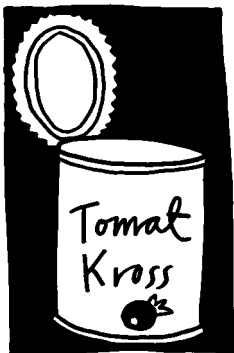
4 portioner



röd kräft

# Sill

En vackert röd sill som serveras varm hos familjen Jönsson men som är lika god kall.



- 500 g sillfiléer
- 2 dl tomatkross
- 1 dl vatten
- 1 msk stött dillfrö
- 1/2 msk hackad dill
- 1 msk rödvinsvinäger
- salt

Ugnen sätts på 175°. Skölj sillfiléerna och salta dem på kött-sidan. Rulla ihop dem med kött-sidan inåt i rullar och lägg rullarna i en smord eldfast form.

Koka upp de krossade tomaterna med vatten, stött dillfrö, hackad dill och vinäger. Sjud i 5-10 minuter. Häll därefter koket över sillrullarna, sätt in formen i ugnen cirka 20 minuter. Servera kräftsillen varm eller kall.

herrmiddagens

*höjdare*

En huvudrätt som även passar i damers sällskap. Rätten serveras varm eller kall med kokt nypotatis till.

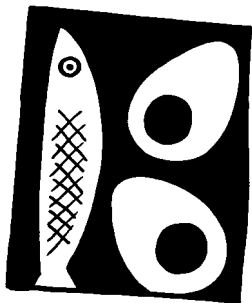
20 strömmingsfiléer  
 1 burk hummeransjovis (125 g)  
 1 msk vatten  
 1 1/2 tsk socker  
 smör  
 3 hårdkokta ägg  
 finklippt dill  
 salt  
 svartpeppar

Salta och peppra strömmingens köttssidor. Lägg en halv eller hel ansjovis på varje strömming. Vik ihop på längden.

Lägg strömmingen i en ugnssäker form. Blanda ansjovisspad, vatten och socker. Slå spadet över fisken. Lägg på några smörklickar.

Täck formen med ugnsfolie och grädda på 200° i 10 minuter. Ös med spadet. Låt formen stå ytterligare 10 minuter i ugnen utan folie. Strö över hackat ägg och dill.

4 portioner



sundströms

# sommar

När Micke serverar sill i sommarvärmen, blir det matjessill. Han dekorerar den stilfullt med rödlök, stenbitsrom, gräslök och blandning av crème fraiche, gräddfil, majonnäs och vitlök.



- 2 röda lökar
- 1 burk matjessfiléer
- 1/2 dl majonnäs
- 1 dl crème fraiche
- 1 dl gräddfil
- 1 liten burk röd stenbitsrom
- 1 – 2 vitlöksklyftor
- 1 knippa gräslök

Klipp gräslöken fint och finhacka rödlöken. Skär matjessillen i bitar. Mixa crème fraiche, gräddfil och majonnäs samt pressad vitlök.

Bred ut hälften av rödlöken på en liten tallrik. Den skurna matjessillen läggs nu ovanpå löken. Fördela även såsen ovanpå. Dekorera med gräslöken, resten av rödlöken och stenbitsromen.

Detta serverar Micke Sundström givetvis tillsammans med nypotatis, knäckebröd och en liten snaps!



evas

# favorit

– Den är så himla god, lovar  
dar Eva och lyser som en sol  
när hon talar om denna rätt.  
Sillfilén rullas ihop med en an-  
sjovis och läggs i en eldfast  
form. Därtill kommer lite lök,  
dill och grädde och du har in-  
gredienserna till Evas favorit.

16 färska sillfiléer  
lika många ansjovisfiléer  
2 gula lökar  
1 stor knippa dill  
3 dl vispgrädde (går även med  
matlagingsgrädde)  
skorpmjöl  
svartpeppar

Hacka löken och klipp dillen fint.  
På varje sill läggs en ansjovisfilé.  
Sillfilén rullas ihop med skinn-  
sidan utåt och rullarna läggs på  
en smord eldfast form tillsam-  
mans med den hackade löken  
och dillen. Häll över grädden och  
strö skorpmjölet ovanpå. Krydda  
med svartpeppar.

Grädda i ugn 225° ca 30 mi-  
nuter. Servera gärna med kokt  
nypotatis.

4 portioner



Ierpotta

# Sill

I de skånska receptböckerna hittar man Ierpottasillen – en matjesrätt som tillreds på nolltid.



4 portioner

- 2 burkar matjesillfiléer à 200 g
- 4 hårdkokta ägg
- 1 dl hackad dill
- 1 dl hackad purjolök
- 100 g smör

Låt filéerna rinna av och skär dem i bitar. Lägg dem mitt i en eldfast form.

Sätt ugnen på 225°. Hacka äggen och strö dem över sillen, följt av dill och purjolök. Sätt in formen mitt i ugnen 10-15 minuter tills sillen är varm.

Fräs smöret nötbrunt i en panna och slå det över sillrätten. Serveras direkt med kokt potatis, en skiva kavring och gärna klippt gräslök.



kickis ansjovis

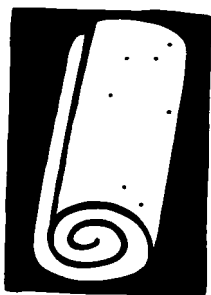
## *mousse*

Serverad tillsammans med en grönsallad är ansjovismousen lagom som lättlunch eller förrätt. Antingen har man en lite större form till hela smeten eller fyra mindre om man vill göra färdiga portioner.

- 3 gelatinblad
- 1 burk ansjovis ca 125 g
- 2 dl crème fraiche
- 1/2 dl strimlad purjolök
- 1/2 dl finklippt dill

Blötlägg gelatinbladen. Blanda samman ansjovis, crème fraiche purlök och dill. Krama ur gelatinbladen, smält dem på svag värme och häll i blandningen. Rör runt ordentligt och häll sedan upp i en större eller fyra små formar. Låt moussen stå kallt några timmar och stjälp därefter upp den på en bädd av grönsallad.

4 portioner



ansjovis

## rulle

Rätten ser ut som en rulltårta. Den serveras varm eller ljummen, gärna med en grönsallad.

50 g margarin  
1 dl mjöl  
3 dl mjölk  
2 dl grädde  
3 ägg  
1 tsk bakpulver

Fyllning:  
1 hackad gul lök  
1 burk ansjovis  
1/2 dl rivost  
1 knippa dill

Margarinet fräses ihop med mjölet. Häll på mjölken och grädden och vispa till en slät stuvning. När stuvningen svalnat tillsätts gulorna, en i sänder. Rör ned bakpulvret och slutligen de hårt vispade vitorna.

Bred ut smeten i en väl smord långpanna och grädda i 225° i 20 minuter. Stjälp upp äggkakan när den svalnat.

Häll på den hackade löken, ansjovisen, den klippta dillen och slutligen den rivna osten. Rulla ihop till en rulltårta och grädda ytterligare 7 minuter i 275°.

basilika

*Sill*

Basilikan har under år kittlat smaklökarna på oss nordbor. Därför är det kanske inte så konstigt att den börjar blanda sig i sillrecepten.

Basilikan bör användas färsk och numera finns den att köpa i kruka i de flesta väl-sorterade butiker. Om den är svår att få tag på, kan man använda fryst basilika. Det här receptet är en läcker huvud-rätt i sommarvärmen.

4 portioner



600 g strömmingsfiléer  
 1 hackad gul lök  
 2 skållade tomater  
 smör  
 salt, peppar, socker  
 2 dl finhackad färsk basilika  
 rivet skal och saft från en citron  
 2 vitlöksklyfter  
 2 dl vispgrädde  
 1 dl finhackad persilja  
 1 dl grovmalda mandlar  
 1 1/2 dl ströbröd

Salta och peppra filéerna. Fräs löken och tomaterna i lite smör. Strö över med salt, peppar och socker. Smula ned lite av basilikan. Bred ut fräset på filéernas köttiga sida och rulla ihop med skinet utåt. Lägg strömmingsrullarna i en smord, ugsäker form, stänk över med citronen .

Pressa vitlök och blanda med grädde, persilja, resten av basilikan, citronskalet och den hackade mandeln. Bred blandningen över strömmingen, häll över ströbröd och klicka på lite smör. Grädda i 200° ca 25 minuter.



sjöbergs

# frestelse

Om du är förtjust i Janssons frestelse, kommer du säkert att frestas av Sjöbergs också. Istället för ansjovis, används rökt strömming eller böckling som vi ofta säger.

6 nyrökta böcklingar  
4 stora potatisar  
1 stor gul lök  
smör eller margarin  
3 dl matlagingsgrädde  
salt  
vitpeppar

Ta bort skinnet från böcklingarna och bena ur fisken.

Skala potatisen och skär den i tunna strimlor. Finhacka löken. Smörj en ugnssäker form. Lägg löken och böcklingsfiléerna i botten. Lägg på den strimlade potatisen. Salta och peppra och håll över grädden.

Grädda i ugn 175° tills potatisen är färdig (cirka 30 minuter). Tillsätt eventuellt lite mer grädde i slutet av gräddningen.

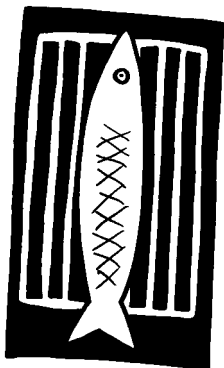
grillade

*sotare*

Grillad sill med en klick persiljesmör är en delikatess. Enkel och billig mat som inte kan serveras ofta nog.

Att sillen blir lite svart är ju självklart om den ska kallas sotare.

4 portioner



1 kg strömming

3 tsk salt

2-3 msk olja

Rensa strömmingen men låt ryggen sitta kvar. Skölj fisken. Lägg den i en plastpåse. Strö i saltet, droppa i lite olja och skaka påsen. Låt den ligga svalt en stund.

Skölj strömmingen i kallt vatten och låt den rinna av. När den torkat läggs den på ett halster och grillas på glöd några minuter.

Servera med en klick persiljesmör och potatis.



ansjovis

## *SNURROR*

Ett smaskigt tilltugg som är enkelt gjort med färdiga smördegsplattor. Görs snurrorna lite större bjuder man med fördel sina gäster på ansjovissnurror som entré.

- 1 burk ansjovisfilé
- 2 hackade hårdkokta ägg
- 1 liten hackad rödlök
- 1/2 dl dill
- 1/2 dl finklippt gräslök
- 1/2 dl Kalles kaviar
- 1 rulle smördeg (kyld)
- 1 ägg

Skär ansjovisen i små bitar och blanda med ägg, lök, dill, gräslök och kaviar. Bred blandningen på den utkavlade smördegen och pensla kanterna med uppvispat ägg. Rulla ihop smördegen som en rulltårta och skär centimeter-tjocka skivor. Lägg snurrorna på en plåt och grädda i ugn 225° ca 10 minuter.



Vår svenska flora har många växter som är alldeles förträffliga som brännvinskryddor.

Att krydda sitt eget brännvin är lite av en rit, likaså insamlingen av brännvinskryddan. För den saken skull behöver man inte krångla till det. Det finns många kryddor alldeles runt husknuten som passar utmärkt för att ge smak åt nubben.

**Essens** Ofta gör man först en essens som sedan spädes med brännvin tills man får önskad smak.

Lägg blad, blommor eller andra växtdelar färska eller torrade i en väl rengjord glasburk och packa lätt med handen. Häll över 40%-ig sprit och låt essensen stå under lock i ca en vecka. Sila bort växterna och tappa upp essensen på en flaska. Blanda sedan brännvin och essens till du är nöjd med smaken. På samma sätt gör du essens av bär.

Blad, blommor av örter ska inte ligga för länge i sprit – då får essensen en lätt hösmak.

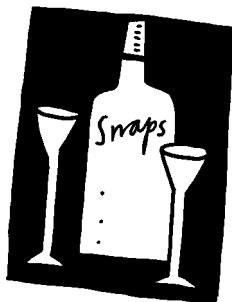
**Kryddning** Essensen används för att krydda brännvin till angenäm styrka och smak. Här får du prova dig fram för

att få ditt eget personliga husbrännvin. Var försiktig med mängden essens så att det finns tillräckligt med brännvin kvar att späda med, speciellt när det gäller de kryddstarka essenserna.

**Sprithalt** För att få fram kryddningen bör du dra ner sprithalten något till ca 38%. Det går bra att späda med lite vatten. Finsmakaren föredrar destillerat vatten eller några droppar ramlösa.

Vill du ha en svagare sprit till milda essenser rekommenderar vi den 32%-iga Brännvin Special på systemet.

**Lagring** I de flesta fall vinner det kryddade brännvinet på att lagras en liten tid. Vid längre lagring kan däremot brännvinet förlora en del av sin fina färg.



mal

ört

Enklaste sättet att krydda brännvin med malört och göra sin egen bäsk, eller besk som det också, kallas är att sticka ned en malörtskvist i en flaska med rent brännvin eller vodka. Vill man sedan göra bäsk året om, får man skörda och torka för vinterbehov.

Underskatta inte malörtens förmåga, en kvist ger bitter men angenäm kryddsmak, två kvistar kan göra brännvinet odrickbart.

Hela malörtsbusken går att använda och ger en bittersmak. Skördar man blommorna, när de varit utslagna någon dag, får man en vacker gyllengul färg på essensen.

Om du inte vill göra essens utan ett brännvin som kan drickas direkt måste man vara snabb med att filterera bort örten.

5 späda, ljusgröna skott cirka 5 – 10 cm långa får dra i en flaska Renat ett dygn. Provsma. Är det inte tillräcklig smak får det dra ytterligare någon timme. Malörtsbrännvin kan gärna lagras ett eller två år. Smaken blir då fylligare, avrundad och mildare.

glöggad

# besk



I norvästra skåne talar man ofta om glöggad besk som är ett mustigt brännvin med vacker, varmt brungul färg.

Värm upp en djup tallrik och håll i några supar. Smula ner torkad malörtskvistar i spriten och sätt eld på denna. Spriten brinner lättare om tallriken är varm.

Låt spriten och malörten brinna tills bara någon askblandad sup finns kvar i tallriken. Denna "essens" hålls nu på en flaska med sprit vars alkoholhalt har tagits ned till 35 – 40% med hjälp av destillerat vatten.

Essensen du får fram är mycket dryg och den blandas i proportionerna 1 del essens till 20 delar sprit.

johannes

## ört

Både Äkta Johannesört och Fyrkantig Johannesört blommar från midsommar och fram till augusti. Gnuggar man blommorna mellan fingertopparna färgas de mörkt röda av växtsaften.

Klipp av blommorna, utan stjälk, och lägg dem i en burk som fylls upp med sprit. Låt stå två, tre dagar och filtrera bort blommorna och tappa essensen på flaska. Essensen blandas med brännvin efter behag, förslagsvis 1 del essens och 10 delar brännvin.

Man får en vacker röd färg av denna ört och en sällsynt fin kryddsmak.

ren

## fana



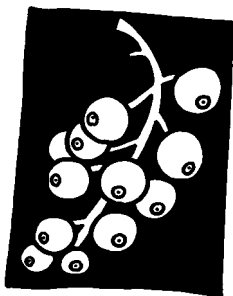
Den här blomman är vanlig över hela landet i hagar och på ångar. För att göra essens kan man använda såväl blommor som blad. Brännvinet hälls direkt på de färska blommorna och efter tre, fyra dagar är essensen klar. Sila, filtrera och häll på flaska.

Tänk på att renfana ger en skarp och bitter smak. Späd essensen kraftigt.

# *körvel*

Spansk körvel är en meterhög, frodig, grön perenn kryddört, som man ofta möter förvildad kring gamla gårdar och ödehus. Växten har en stark doft av anis.

Essensen görs på körvelns späda blad som läggs i en glasburk. Fyll på med 40%-ig sprit och låt stå under lock ungefär en vecka. Sila bort bladen och tappa upp på flaska.



Krydda efter behag. Du får ett ljusgrönt brännvin med anissmak.

svarta

# *vinbär*

När man kryddar med svarta vinbär, behöver man inte först göra essens. Det enklaste är att fylla en flaska till hälften med svarta vinbär och därefter fylla upp med brännvin. Korka flaskan och låt den stå i ett par veckor. Man kan tappa om brännvinet på ny flaska, men det går mycket bra att servera direkt också.

citron

*meliss*

Citronmelissen är en växt som också gärna breder ut sig i trädgården. Som namnet avslöjar ger den en frisk smak av citron. Till essensen kan man använda sig av torkade eller färska blad som läggs i en glasburk med lock. Håll över sprit och låt stå ca en vecka innan essensen silas.

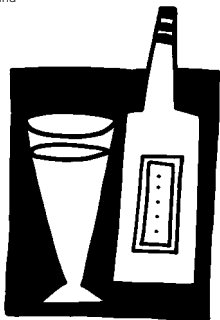
peppar

*mynta*

Den som planterat mynta i trädgården vet hur snabbt den sprider sig. I detta recept får man glädje av den snabbväxande örten.

Essensen blir grön och görs på toppskotten av pepparmyntan. Skotten tas innan blommorna slagit ut.

Fyll en glasburk med toppskott och håll över 40%-ig sprit. Låt stå under lock ca en vecka. Sila därefter bort växtdelarna och du har en friskt doftande essens med stark smak av mynta.



## *pors*

Ett doftande brännvin med viltsmak får du om du kryddar med pors.

I gamla tider användes porsen som ölkrydda. Röde Orm lär ha skickat ut sina vikingar att plocka porskvistar, när han förberedde stora fester.

Porsbladen skördas medan de ännu är späda på våren eller försommaren.

Lägg porsbladen i sprit ca en vecka, sila bort bladen och låt essensen stå stilla tills all grumlighet sjunkit till botten. Tappa därefter om drycken till lämplig flaska.



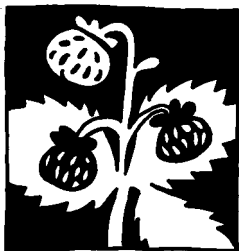
# smultron

I ett litet smultron sitter smaken av en hel sommar.

En burk med lock fylls till hälften med bär. Därefter fylls resten av burken med Renat.

Låt brännvinet dra i ungefär en vecka och smaka sedan av. Är du inte nöjd med smaken, kan du låta det dra ytterligare en tid innan bären filtreras bort.

För att förhöja smaken tillsätts 2 tsk honung. Får brännvinet dessutom lagras en tid, smakar det ännu bättre.



# fläder

När flädern står i full blom plockas blomflockarna. Man klipper av alla stjälkar och stoppar blommor från 6 blomflockar på en hel butelj med Renat. Brännvinet får dra i 2 – 3 dagar innan det filtreras. Smaken blir mild. Fläderbrännvin vinner inte på att lagras utan bör njutas färskt som sommarsnaps.

vår variant av gammel

# *dansk*

Det här blir en förträfflig bitter snaps. Receptet görs på 75 cl Renat. Denna snaps vinner också på att lagras.

- 15 mandlar
- 1 vaniljstång
- 3 kardemummor
- 6 nejlikor
- 1 muskot
- 10 svartpepparkorn
- 15 kryddpepparkorn



Brännvinet får dra med kryddorna i 2 – 3 dagar. Filtrera sedan och njut!

praktikantens

# *special*

En praktikant tipsade oss om denna dryck. Hon beskrev den som en tjejig, inte alltför stark snaps.

Man behöver 40%-ig vodka och halvtorr sherry av typ Real Tesoro.

Praktikantens special blandas med lika delar vodka och sherry. Prova dig fram till lämplig mix.

**Att dricka tillsammans** är en urgammal tradition och ölet blev tidigt en populär festdryck. Det serverades i ett dryckeshorn som gick ur hand i hand. Med tiden ersattes dryckeshornet av andra dryckeskärl bland annat skålen – därav uttrycket att dricka en skål.

Alla drycker och matvaror cirkulerades medsols runt bordet och skålen skickades ett bestämt antal gånger så att alla drack lika mycket. När man använde svarvade kannor eller stop var de ibland märkta på insidan så att var och en kunde se hur mycket de skulle dricka.

Brännvinet dök upp i Sverige under 1400-talet och användes då för kruttillverkning. Destillerat brännvin blandades med kol, salpeter och svavel till en krutmassa som torkades och användes till krutkorn. Ganska snart fann man emellertid fler användningsområden.

Att sjunga till skålen är även det en gammal tradition som kanske märks extra tydligt i Skåne. En snapsvisa kräver ingen musikalisk skolning, vilket man hör under sommartid då de flesta gillen hålls utomhus.

Här är våra tips när du vill ta ton.



Helan går, sjung hopp fallerallan rallan lej,  
helan går, sjung hopp fallerallan lej.  
Och den som inte helan tar,  
han heller inte halvan får.  
Helan går, sjung hopp fallerallan lej.

det var i vår ungdoms fagraste

*vår*

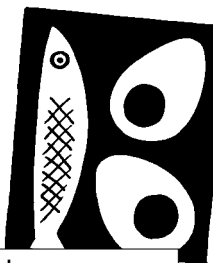
Det var i vår ungdoms fagraste vår,  
vi drack varandra till och vi sade gutår!  
Alla så dricka vi nu N N till.  
Och N N han/hon säger inte nej därtill.  
För det var i vår ungdoms fagraste vår,  
vi drack varandra till och vi sade gutår!

tänk om jag hade lilla

(Mel. Hej tomtegubbar)

*nubben*

//:Tänk om jag hade lilla nubben  
 uppå ett snöre i halsen://  
 Jag skulle dra den upp och ner,  
 så att det kändes som många fler.  
 Tänk om jag hade lilla nubben  
 uppå ett snöre i halsen.



till supen så tager man

(Mel. Vi gå över daggstänkta berg)

*sill*

Till supen så tager man sill, sill, sill,  
 men också ansjovis om man vill, vill, vill.  
 Och om man är oviss,  
 om sillen är ansjovis,  
 så tar man bara några supar till, till, till.



nubbar man för

(Mel. Lambeth walk)

*lite*

Nubbar man för lite blir livet torrt.

Nubbar man för mycket blir livet kort.

Nej, gör som jag:

ta en nubbe varenda dag. Hej!

nubben

(Mel. Gubben Noak)

*goa*

Nubben goa, nubben goa är en falsker vän.

Trots den liknar vatten, blir man pin i hatten.

Nubben goa, nubben goa är en falsker vän.

uti vår

(Mel. Uti vår hage)

*mage*

Uti vår mage där växa begär,

kom hjärtans kär.

Vill du mig något så träffas vi där.

Kom renat och akva vite,

kom O.P. och allt vad sprit é,

kom ljuva genever, kom Överste.

byssan

*lull*

Byssan lull, utav brännvin blir man full  
och slipsen man doppar i smöret.

Byssan lull, utav brännvin blir man full  
och slipsen man doppar i smöret.

Och näsan blir röd,  
och ögonen får glöd,  
men tusan så glatt blir humöret.

mera

(Mel. Internationalen)

*brännvin*

Mera brännvin i glasen.

Mera glas på vårt bord.

Mera bord på kalasen.

Mer kalas uppå vår jord.

Mera jordar med månen.

Mera månar i mars.

Mera marscher till Skåne.

Mera Skåne gudbevars.

vill du ha en

(Mel. Vill ni se en stjärna)

*pärla*

Vill du ha en pärla  
ta då mig!  
Du får mycket gärna  
svälja mig!  
Dina ögon sluta,  
bara riktigt njuta,  
av en liten Renat  
Absoluta!



imse vimse

*spindel*

Imse vimse spindel  
förr var jag kavat,  
hjärnans varje vindel  
nu är jag helt plakat.  
Men håller du i halsen  
sväljer jag en till,  
tappar sen balansen  
fast jag inte vill.  
Skål!



kors i all sin

(Mel. valfri)

*dar*

Kors i all sin dar  
 har du brännvin kvar?  
 Är du sniken eller snål?  
 Skål!

ha

*begär*

När man helan har tagit och  
 halvan skall dricka,  
 det är som att kyssa en nymornad flicka.  
 Ju mera man får desto mer vill man ha.  
 En ensammer jäkel gör alls ingen gla´.

droppar faller

(Mel. Bä, bä vita lamm)

*lätt*

Droppar faller lätt  
 uti vårens dar.  
 Droppar titt och tätt  
 vi tillsammans tar.  
 Vi tar en för far  
 å sedan en för mor,  
 å så en jäkel för lille, lille bror!

grannens

(Mel. Byssan lull)

# skithus

Grannens skithus har ramlat omkull  
och vårat står där och lutar.

Låt oss taga en liten sup  
och sen får vi se hur det slutar.



brännvin, filibombom

(Mel. Ritsch, ratsch)

# bom

Brännvin,  
filibombombom  
är en guda dryck  
för en törstig gom!

Brännvin,  
filibombombom  
är potatisblom  
filibom!

ovan

(Mel. Ovan där)

# lär

Ovanlär – å sulan sidder lös.  
Två par tofflor – bägge utan plös.  
Köp sandaler å lofta dina tär,  
for du sverttas mindre udan ovanlär!



supen kallas även

(Mel. Råven raskar)

*göken*

Supen kallas även göken,  
supen kallas även göken,  
säg får jag lov,  
säg får jag lov,  
att byta byxor med fröken.  
Nej, det går ju ej min herre,  
nej, det går ju ej min herre,  
för jag har,  
för jag har,  
inga på mig dessvärre.

hör

(Mel. Jenka)

*apparaten*

Öl, vin, brännvin och finkel  
gör att ögat ser i vinkel.  
Därför hamnar all min mat  
ej i strupen, utan i min hörapparat!



(Mel. Aspelöv och Lindelöv)

# *visa*

Rabbemos å spegefläsk, panntofflagröd med knudor.

Fläskasvålar, grisatassar, prinsakorv med snudor.

Fittamadar, sillarumpor, sylta med rödbedor.

Äggakaga, revbensspjäll.

Luad ål å rögad ål å ål som di har halmad.

Kogad ål å steged ål å ål i gelatin.

Ålasluring, ålapudding, ål med chockelasås.

Rutten ål å ål i kål.

Hussegröd å puggavälling, kläggefläsk med bläror.

Tösaflabbar, flinerumpor, pattagris med päror.

Glyttanäsor, hunnarövar, lommesmög med hylle.

Mormor Karnas hönsafjös.

Sillasupen, ålasupen, supen till sardellen.

Fläskasupen, rabbesupen, suparna till spjällen.

Gåsasupen, äggasupen, suparna till supen.

Å till sist en kagesup.

Spiddekaga, kransekaga, flarn och masariner.

Socketkaga, butterkaga, nötter å praliner.

Risengröd med vispegrädde, punsch å karameller.

Sen e de dags för nattamad!

hej, dunder

(Mel. Hej tomtegubbar)

*gubbar*

//:Hej dundergubbar, slå i glasen  
och låt oss lustiga vara://  
Kom inte hit, med akvavit,  
ty vi har brännvin och estnisk sprit.  
Hej, dundergubbar, slå i glasen  
och låt oss lustiga vara.

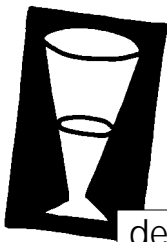


kalla

(Mel. Höga berg och djupa dalar)

*glas*

Kalla glas och små buteljer,  
här e drycken vi gärna sväljer.  
Häll opp! Nu ska vi ta en tår,  
så att maten i magen simma får.  
Häll opp var ordet.  
Så ses vi under bordet.  
Häll opp var ordet.  
Så ses vi under bordet.



denna

(Mel. Helan går)

*thaft*

Denna thaft,  
är den bäthta thaft thythtemet haft.  
Denna thaft,  
är den bäthta thaft dom haft.  
Och den thom inte har nån kraft,  
han dricka thkall av denna thaft.  
Denna thaaaaaaft,  
till landth, till sjöth, till havth.

så länge rösten är

(Mel. Så länge skutan kan gå)

*mild*

Så länge rösten är mild, så länge ingen är vild,  
så länge spegeln på väggen ger halvskaplig bild.  
Så länge alla kan stå, så länge alla kan gå,  
så länge alla kan tralla, så fyller vi på.

lilla

(Mel. Gubben Noak)

*supen*

Lilla supen, genom strupen  
långsamt glider ner.

Helan uppåt tittar  
om den halvan hittar.

Kryp långt ner, ja kryp långt ner  
så blir det plats till fler

vi skålar för våra

(Mel. Flickan hon går i ringen)

*vänner*

Vi skålar för våra vänner  
och dom som vi känner,  
men dom som vi inte känner  
dom skiter vi i!

jungfru

*skär*

Jungfru, jungfru, jungfru, jungfru skär  
jädrans små buteljer, bara bagateller.

Fram med de stora, bort med de små,  
dundra på, dundra på,  
nu ska karusellen gå.

Skåll!

bolagets pris

(Mel. Idas sommarvisa)

*visa*

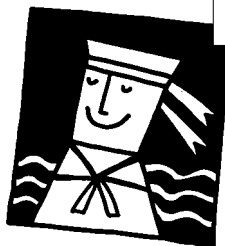
Muslimen som bor i Arabi land  
han smusslar med sin arabesk  
och hembrännar'n  
sätter på jäst och vann  
och socker i lönndom sin mäsk.  
Den ene han hotas av koran  
den andre av ting och polis  
men ingenting hotar en lutheran  
som dricker till bolagets pris.

ång

(Mel. Jazzgossen)

*båt*

Och så kommer det en ångbåt – TUUT!



en sjöman älskar redig

(Mel. En sjöman älskar havets våg)

*besk*

En sjöman älskar redig besk  
till vågornas brus.  
När stormen skakat bort all läsk  
i vindarnas sus.  
//:Var lugn, var lugn, du brusande buk.  
Det kommer snart en igen://



Å nubben den kan

(Mel. Jag gick mig ut en afton)

*tagas*

Å nubben den kan tagas på mångahanda vis.  
Men aldrig så långsamt som Bismark tog Paris.



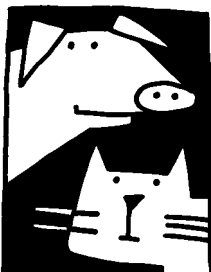
stackars

(Mel. Kovan kommer, kovan kommer...)

*nunnan*

Stackars nunnan i sin cell  
rullan går, rullan går  
ljusfest har varenda kväll  
rullan går, rullan går.  
Tills hon trött att späkning öva  
tänker: munkar vill jag pröva  
abboten är säker han  
liljeholmens överman.

Så en kväll hon bjöd en munk  
rullan går, rullan går  
att hos henne ta en klunk  
rullan går, rullan går.  
Lurad dock blev stackars nunnan  
nästan hela brännvinstunnan  
munken drack och med ett hick  
tog han sen sin pick och gick.



det var en gång en

(Mel. Jag gick mig ut en afton)

# *flicka*

Det var en gång en flicka  
som red uppå ett svin  
och flickan hon var naken  
och glad var hennes min.

Hon sa:

den borsten, den borsten  
den riven gott som brännevin  
den borsten den borsten  
den river gott som sprit.

Det var en gång en flicka  
som red uppå en katt  
och flickan hon var naken  
men glad var hennes skratt.

Hon skrek:

den svansen, den svansen  
den visste var den satt, satt, satt  
Den svansen, den svansen  
den visste var den satt.

# Kopieringshuset

[www.kph.se](http://www.kph.se)