

GUNNARSHÖGS GÅRD – dryckesmatchning Inför nyhetsbrev Julen, utgivning 16 november 2024

Julig allt på en plåt med kycklingklubbor, brysselkål, rödkål, potatis, citron och rödlök

Tillbehör: yoghurt/granatäpple/grönkål mm.

Råkostsallad med senap, örtolja och äppelcidervinäger

Rostade rapsfrön [Rostade rapsfrö 125 g Från Gunnarshögs Gård](#)

Svampsås [PRODUKTER | hulatorpschampioner.se](#)

Rapsolja [Kallpressad Rapsolja KRAV Från Österlen 0,5 L](#)

Rapsolja Chili & Vitlök [Rapsolja Chili & Vitlök 0,25 L](#)

Rapsolja Svenska örter [Rapsolja Svenska örter 0,25 L](#)

Äppelcidervinäger [Äppelcidervinäger 0,25 L](#)

Att välja dryck till denna rätt:

Så mycket smaker, så många härliga texturer i tuggorna – wow!

Mustigt djup som den fantastiska svampsåsen hjälper till med, en riktig umami-boost! Den fina kanel-kryddan, som ej dominerar utan ligger mjukt med ihop med granatäpplets knaprighet och juiceighet. Fettet ihop med örterna och hettan från chili och vitlök – här finns verkligen vintrig mustighet i denna rätten.

Dryckestips:

Många väljer snaps och öl till maten kring advent och juletid. Det finns flera goda alternativ som passar till denna måltid:

Snaps: Järn Hvit – säljs i flera av våra stora handlare eller be dom ta in den. [JÄRN HVIT | Klassisk & Elegant Snaps i Alkoholfri tappning – Järn](#)

Öl: Wisby Jul alkoholfri [Gotlands Bryggeri Wisby Jul Alkoholfri | Systembolaget](#)
[Wisby Alkoholfri Jul – Gotlands Bryggeri](#)

Cider: Apple Ice Tea [Apple Ice Tea Ekologisk Alkoholfri | Systembolaget](#)

Julmust med enbär [Dufvenkrooks Julmust med Enbär Alkoholfri | Systembolaget](#)

Pepparkaksvåfflor med lingongrädde

Rapsolja [Kallpressad Rapsolja KRAV Från Österlen 0,5 L](#)

Man kan välja kryddigheten själv via hur mycket pepparkakskrydda man önskar ha i smeten. Jag valde hela påsen, vilket blev en god pepparkaks-smak. Grädden blir den mjuka bryggan som lindar in smaken fint. Brillant att ha rårörda lingon till som lyfter rätten med sin syrlighet! Väldigt vackert också!

Här kan man med fördel grovhacka lite rostad sötmandel och dressa på grädden innan lingonen läggs på toppen.

Att välja dryck till denna rätt:

Sötma, fett och syrlighet – då kommer denna bubbliga dryck att bli toppen! En balanserad sötma och bra kryddighet i apelsin/pomerans/glögg-stil. Alltid trevligt att servera en

Carina Johansson, cert.sommelier

Tel 0708-453883

carina@vinochsmak.se www.vinochsmak.se FB/Insta: vinochsmak

VIN&SMAK

I STÄLLET FÖR EN DRINK

mousserande dryck, gärna i ett kupigare vackert glas så att doften från drycken kommer fram bättre. Frysta lingon i glaset håller drycken kyld lite längre.

Dryckestips:

Blossa Sparkling & Spices nr 1196 (Schloss Wachenheim, Tyskland) + frysta lingon i glaset [Blossa Sparkling & Spices Classic Red Alkoholfri | Systembolaget](#)
[Blossas produkter | Blossa](#) (scrolla ner lite på sidan)

Denna dryck passar också bra till detta recept: [Chokladbräck med popcorn och rostade rapsfrö - Gunnarshögs Gård](#)

Detta var detta årets sista dryckesmatchning och jag hoppas att den alkoholfria världen har vidgats för er, tillsammans med tankarna kring hur man kan tänka kring matchning av dryck och mat.

Alla upplever vi smakkombinationer olika och det gör smakvärlden så intressant. Texturen (mjukt, krispigt, heft, torrt...upplevelsen i munnen) kan man leka mycket med och blir som en extra dimension när smakmatchning uppstår.

Jag är förespråkare för två olika drycker till varje måltid, det blir en kul test vid måltiden; vilken smakkombo blir bäst och varför? Resten av drycken kan sparas till en annan dag med en ny måltid, hur blir smakkombon då?

Jag är en doft- och smakintresserad sommelier som har varit nyfiken på mat, dryck, doft och smaker ända sedan barnsben. När jag sedan upptäckte vinkunskapen och hur man lär sig kombinera (eller inte) med stöd av våra grundsmaker så växte glädjen! Älskar att dela med mig av smakupplevelser eller hjälpa folk på vägen framåt. Jag håller vinprovningar sedan 2011 och tycker att varje möte med mina nyfikna kunder är unika och gädjande.

Detta år har varit jätteroligt att få dela denna dryck- och matresa i Gunnarstorps gårds och Vin och Smaks värld!

Som en extra treat vill jag bidra med **extra dryckestips!**

Inför kommande årsslut passar detta mousserande vin väldigt bra! [Oddbird Spumante Non Alcoholic | Systembolaget](#) Finns även i mindre förpackning som burk, väldigt praktiskt! Kommer att passa väl till nyårs-snittarna! Bästa recepttipset är att då toppa de små goda snittarna med [Picklade rapsfrön - Gunnarshögs Gård](#)! Alla kommer att vara så imponerade av både smaken, texturen och att det är picklade rapsfrön – exotiskt nästan! Och varför passar dessa små picklade rapsfrön så bra med drycken? Syran i lagen möter syran i drycken vilket gör att frukten lyfts fram i smakerna i stället! Mycket gott nytt år!

Goda Julsmaker och Gott nytt Smak-år önskar jag er alla!

Carina Johansson
Cert.sommelier, wset 2+3
Vin och Smak

Carina Johansson, cert.sommelier

Tel 0708-453883

carina@vinochsmak.se www.vinochsmak.se FB/Insta: vinochsmak