

## Snart är "glöggen" här!

Eftersom alla butiker börjar julpynta redan nu så tänkte inte Hobbyman vara sämre. Men, istället för själva "pyntningen" så bjuds det på tre mustiga glöggrecept i olika manér, så att alla blir belåtna...

Följande tre recept finns att "sätta". (Ja, det heter så, "sätta glögg"):

### **Bråttom-glöggen**

Du har ingen lust att börja sätta glögg redan nu och föredrar istället att göra det sista veckan innan jul. Då är Bråttom-glöggen ett lämpligt val.

### **Kronblom-glöggen**

Du har inte bråttom minsann. Lika bra att göra iordning glöggen på stört å sen låta den jäsa medan du själv ligger i soffan och kollar på gamla repriser.

### **Fjortis-glöggen** (alkoholfri variant)

Dottern tjarar varje år om att hon vill ha glögg som alla vuxna dricker. Väljer du den alkoholfria varianten, Fjortis-glöggen, kan du hälla upp ett glas av denna variant bakom ryggen på henne. Hon kommer att dricka den som om hon vore vuxen.

På sidorna som följer finner ni recepten för de olika varianterna.



## Bråttom-glöggen (Endygnaren)

### Det här behövs...



75 cl .....	brännvin
1,5 dl .....	konjak
33 cl .....	pilsner
2.....	Fikon
3.....	katrinplommon
1,5 dl .....	kärnrussin
1,5 dl .....	sötmandel
1.....	pomeransskal
1.....	bit kanel ca 8 cm
4.....	kardemummor med skal
1.....	nejlika
1-1,5 dl .....	strösocker för smaksättning
2 msk .....	strösocker avsett att brynas

Lägg fikon, katrinplommon, russin, mandel, pomeransskal, kanel, kardemumma och nejlika i en kastrull. Häll över pilsnern så att det lagom täcker kryddorna och låt det koka till pilsnern nästan kokat in

Dags att hälla i brännvinet. (Vad väntar du på? Häll på bara)

Tillsätt 1 - 1,5 dl strösocker och smaka av.

Låt glöggen bli riktigt varm, men den får absolut INTE koka. Locket måste sluta tätt dessutom.

Värm en stekpanna. Lägg i ett par msk strösocker och skaka ut sockret så att det fördelar sig i pannan. Bryn det tills ytterkanterna börjar stelna och anta en vacker brun färg. Obs, Sockret får inte brännas. Om det gör det får du börja om.

Häll ner det brynta sockret samt konjaken i kastrullen.

Tänd nu en tändsticka, lyft av locket och "bränn av" glöggen några sekunder innan du åter lägger på locket. (Du ska alltså tända eld på alkoholen i kastrullen.)

Nu ska glöggen helst stå över natten och dra in kryddsatsen.

När natten har gått...

Ta upp russin och mandel ur kastrullen. Ät :-). Fikon och plommon är inte heller fel som tilltugg, plocka även upp dem.

Glöggen är godast varm, men kan även avnjutas kall!

## Kronblom-glöggen (3-4 veckors väntan)

*Det här behövs...*



5 liter .....	svagdricka
4 påsar.....	nejlikor
500 gram .....	russin
1 påse .....	hel kardemumma
3 bitar .....	hel ingefära
3 .....	kanelstänger
50 gram .....	jäst
6-8 skivor .....	potatis
2 kg .....	socker

### 4-5 liter glögg på 3-4 veckor - Helt okej!

Använd hink med handduk över (det finns även hinklock för jäsrör) eller damejeanne med jäsrör.

Häll svagdrickan och sockret i hinken och rör om tills sockret är löst

Lös upp jästen i ett glas ljummet vatten. Häll i jästblandningen, kryddorna och skaka sedan om hinken ordentligt. Låt nu detta jäsa...

Jäsningen bör komma igång över natten. Skaka varje dag i två veckor eller tills jäsningen nästan helt avstannat. (jäsningen har stannat när det inte längre bubblar i jäsröret)

Använd en hävert eller häll försiktigt över glöggen till en annan hink utan att få med bottensatsen. Gör gärna om denna procedur efter några dagar. Låt stå orört i en vecka för klarning. Använd helst hävert för buteljering på glad flaska.

Tips:

- 1) Var noggrann
  - 2) Använd ej turbojäst
  - 3) Låt glöggen jäsa färdigt ordentligt
  - 4) Svagdricka kan ev ersättas med enbär
  - 5) Är smaken för kryddig i början späd hellre med sprit än vin
- Eller ännu bättre: lagra en vecka

(Läs mer om damejeanne och jäsrör på <http://www.hobbyman.se/item/18>. Där får du även reda på hur man tömmer en hink utan att få med bottenresterna, samt vad "klarning" betyder)

## Fjortis-glöggen *(utan alkohol)*



### Det här behövs...

1 liter .....	svartvinbär-lingondryck (Jokk)
2 skivor .....	färsk ingefära
5 .....	kryddnejlikor
1 .....	kanelstång
2 msk .....	russin

### **Ingredienser för ca 10 glöggmuggar alkoholfri glögg.** **-Perfekt då räcker det till alla barn.**

Blanda alla ingredienser i en glöggryta/kastrull. Låt drycken dra nära kokpunkten ungefär 30 minuter. Övervaka processen så att glöggen inte börjar koka!

Låt glöggen stå och dra över natten

Plocka upp kanelstången och ingefäran.

En snabb uppvärmning när gästerna anländer och det alkoholfria alternativet är redo att drickas.

SKÅL!

En sammanställning av glöggrecept, framställd av:  
[www.hobbyman.se](http://www.hobbyman.se) - tips och trix för hemmet | [info@hobbyman.se](mailto:info@hobbyman.se)

*PS. du vet väl att du kan registrera din mailadress och få de senaste uppdateringarna direkt i din Inbox?  
Formulär för detta finner du i högra menyn: [www.hobbyman.se](http://www.hobbyman.se) .DS.*