

Julen varar än till påska

Julen börjar den 24 december och varar med full kraft till trettondagen, tonar långsamt ut till Tjugondag Knut, när julen dansas ut, men är ändå inte helt över förrän till kyndelsmäss. Under juldagarna får man BARA äta julmat! Undantaget är nyårsafton och bröllop. En del tycker det låter enformigt, men det är för att de 1. tjuvstartat med julmaten redan under advent och 2. inte inser att det finns oändligt många sorters julmat.

Här är några av mina julfavoriter.

Allan Hedbergs mumma

Braunschweiger Mumme var från början ett tyskt öl som bryggdes för att sjöfarare skulle kunna ta med öl till tropikerna utan att det surnade. Därför var det "extra allt": extremt maltigt, mörkrostat, sött, alkoholstarkt och ibland med tillsatser av enbär m.m. En del flaskor letade sig upp till Sverige, och Bellman besjunger det. Svenskar som står och blandar mumma till jul har sällan en aning om att det de egentligen gör är att försöka återskapa detta gamla, sedan århundraden bortglömda, tyska öl. Detta mummarecept är bäst av alla jag prövat. Jag fick det under mina studentår av min gode vän Joakim som fått det av sin farfar som var filmmusiker och hette Allan Hedberg. Vi förbättrade receptet genom att använda starköl istället för folköl och av misstag dubbla mängden Renat. (Sedan tycker jag man kan öka madeiran till 1,5 dl.) Det roliga är att resultatet närmast smakar som en himmelskt god julmust, men är starkt som vin.

1 dl Renat
1-1,5 dl söt madeira
33 cl Carnegie porter kl. III
33-50 cl pilsner (Staropramen, Jever eller liknande)

Gör så här

Häll Renat och madeira i en kanna.
Fyll försiktigt på med portern och därefter pilsnern.

Anm.

Denna mumma är perfekt som entrédrink för att få igång en uppsluppen julfest. Den går även smakmässigt otroligt bra ihop med julmat och är därför utmärkt på en jullunch med vänner.

I min familj brukar vi däremot hålla nere på alkoholen under själva julafton för att låta barnen stå i centrum, och vara i gott tillstånd till midnattsmässan på natten. Så då blandar jag istället en version på folkporter, folkpilsner och ett litet stänk madeira.

