

Sång, Sil & Snaps

INSPIRATION FRÅN MARIESTAD - MIDSOMMAR 2020



Producerat av Studio 1583
2020

Midsommar

Ljumna vindar, gula siluetter i solnedgången. Sillen är framdukad och du hör sorlet från bordet när du bär fram den iskalla smaksatta nubben. Det är sommar.

Sommaren är smakernas, lukternas och sinnenas årstid. På Sill och Dynamit är menyn laddad inför sommaren och i det här häftet finns också Kristin "Fornfela" Svensson med och har valt snapsvisorna till Sill och Dynamits recept på både sill och smaksättning på nubben. Här får du grundreceptet för sill och sedan köksmästare Niklas smaksättning och tips på hur du kan krydda brännvin så att det passar till sillen. Som grädden på moset har vismästare Kristin valt ut en passande snapsvisa och kan du inte melodin finns de på Kristins hemsida, webbadress till den och allt annat hittar du på baksidan.

Grundinläggning Sill

Att lägga in sill kan man göra året om (jul, påsk, midsommar o.s.v.) och för den som har bråttom finns det genvägar med smidig snabbinlagd sill.

1. Koka upp vatten, ättika, socker och kryddor.
2. Skala löken och morötterna. Strimla löken, slanta morötterna och tillsätt dom i lagen. Låt svalna över natten.
3. Sila av alla kryddor.
4. Lägg ner den urvattnade sillfilén i hälften av lagen och ställ dom i kylan. Låt stå minst 2 dygn.
5. Spara lagen och skär sillen i lagom stora bitar, sen är det dags att smaksätta, bläddra vidare för recepten.

Grundinläggning sill

7 dl vatten
500 gr socker
2 dl ättikssprit
5 st kryddpeppar korn
5 st kryddnejlikor
10 st svartpeppar korn
2 tsk dillfrö
2 st lagerblad
2 st gula lökar
2 st morötter
10 st saltsillfiler urvattnade

Rödlökssill & Kummins snaps

En klassiker med stående reservation på alla högtider

Varva morötter och rödlök med sillen i lager. Se till att lämna plats för grundlagen när du varvar ingredienserna och fyll sedan på med vätskan.

Snapsen gör du bäst på en flaska Brännvin special. Lägg i ingredienserna, skaka flaskan och låt stå i 12 timmar. Sila sedan av citronzestet, skaka och låt stå ytterligare 12 timmar innan du silar av resten av kryddorna, skakar och låter stå ytterligare 12 timmar innan det är dags för avsmakning.

Darwin
(mel: Skånska slott och Herresäten)
När Darwin gick runt och studera naturen.
Han märkte att först dör de svagaste djuren.
De sämsta av hjärnceller dör alltså först.
Så höj nu din IQ och minska din törst.

Minne
(mel: Memory, Text: Bosse Österberg)
Minne, jag har tappat mitt minne,
är jag svensk eller finne,
kommer inte ihåg.
Inne, är jag ut eller inne,
jag har luckor i minnet,
såndär små alko-hål.
Men besinn er,
man tatar med det brännvin man får,
fastän minnet, och helan går.

Rödlökssill

5 st sill filer
2 strimlade rödlökar
1 st slantade morot
grundlag

Kummin & Dill snaps

2msk kummin frö
1msk dill frö
75 cl renat

Humlekottar och granskott

Små kottar från brygghumle och strimlad gul lök ger denna sill sin smak.

När du ska göra humlesnapps är det viktigt att det är brygghumle och inte trädgårdshumle. Varva en blandning av humlekottarna och den strimlade löken med sillen. Fyll upp burken med den sparade grundlagen.

Snapsen till humlesillen smaksätter vi med granskott och honung. Tänk på att granskott inte ingår i allemansrätten, du behöver markägarens tillstånd för att plocka granskott. Honung ingår inte hellre i allemansrätten men är lite lättare att få tag på i affärerna. Blanda ingredienserna i en flaska renat, skaka och låt stå i 24 timmar. Sila av granskotten eller låt de vara kvar för en mer robust snaps med inbyggd tilltugg.

Humle sill

5st sill filer
20gr humlekottar
(brygghumle)
1 st strimlad gullök
grundlag

Granskott- & honungssnaps

80 gr granskott
40gr honung
75 cl renat

Nubben görs av gran och tall

Nubben görs av gran och tall,
gran och tall, gran och tall,
smakar bra i alla fall,
alla fall, alla fall.
Fastän gjord av barr och grenar,
den i strupen ljuvligt lenar,
barr och kottar, hej gutår.
Här skall ni se hur tersen går.

Krämig ostsill och gurka

Ost är närmast en religion för många personer och den här ostsillen ska inte göra dem besvikna.

Riv osten och lägg alla ingredienser i en skål. Rör försiktigt runt allt utan att skada sillen och lägg upp i en skål.

Gurka/limesnapsen som passar bra till ostsill gör du enkelt genom att lägga ingredienserna i spriten, blanda och låt stå i 24 timmar innan du silar av den. Klar.

Jag tar en liten

(mel Tico tico)

Text: Henrik Huldén

Jag tar en liten nu, jag tar en liten sen
om några timmar tar jag säkert en igen.
Och när det sen blir kväll, tar jag en hel butelj
så kan du vrida fram min klocka e' du snäll!

Krämig ostsill
2 msk smetana
1 msk majonäs
1 tsk färsk dragon
2 tsk gräslök
1 vitlöks klyfta
1 dl lagrad hårdost
5st sill filer i bitar

Gurka Lime
Zest från 1 lime
Zest från 1/2 citron
1/2 skivad gurka
Brännvin special

Fänkålssnaps och limesill

Den sötsura blandningen av citron och lime passar perfekt för en frisk sill som rensar palletten vid midsommarbordet.

Skiva citron och lime.
Varva lager med Citron/
Lime med sillen och fyll
på med grundlagen.

Lägg i fänkålsfrö och
dillfrö i en flaska re-
nat, skaka och låt stå så
länge som möjligt, minst
ett dygn men passa gärna
på att smaka av då och då. När den smakar bra är det bara att
sila av och servera det som finns kvar efter avsmakningarna.

I Skåne finns det ål

I skåne finns det ål. Skål!
(behåll snapsen i munnen)
I Norrland finns det älg. Svälj!

Citron- och limesill
1/2 citron
1 st lime
grundlag

**Fänkål &
dill snaps**
2msk fänkålsfrö
1msk dill frö
1msk honung
1/2 citronzest
75 cl renat

100% pepparrot

Pepparrot förknippar många med vår största rovfisk gäddan. Men även små fiskar förtjänar smaken av den svenska Wasabin.

Strimla lök och slanta både morot och pepparrot. Varva ingredienserna med sillen i vanlig ordning och fyll upp med grundlagen.

En sup till

En sup till det behöver jag får jag
inte det så mår jag inte bra.
En två tre fyra eller fem får jag
inte det så går jag inte hem.
Jamda dideladi dideladi...

Varför krångla till det?
Lägg i ingredienserna
i en flaska renat, skaka
och låt stå ett dygn innan
du smakar av den. Sila
vid behov innan serve-
ring.

Pepparrots sill
5 st sill filer
1 strimlad gullök
1 st slantade morot
30 gr i slanta-
de pepparrot
grundlag

Pepparrots snaps
20 gr pepparrot
1 st lime
1 nypa citron mellis
1 st sockerbit
75 cl renat

Ha en fantastisk sommar i **Mariestad**

Det här häftet kommer från företagare i Mariestad och du hittar länkar längst ner på sidan. Recepten kommer från fantastiska Sill och Dynamit som du hittar i stadens vackraste läge nere i hamnen. Snapsvisorna är utvalda av Kristin "Fornfela" Svensson som är västgötaskelman och vurmar för folkmusik och visor, du hittar henne ofta på medeltidsmarknader runt om i landet.

Häftet är ihopsatt av Johan Lundberg på Studio 1583, som normalt arbetar med digital marknadsföring och foto, men att göra häften och andra trycksaker ingår i repertoaren.

Sill och Dynamit

Gästhamnen
Hamngatan 19
542 30 Mariestad
Tel: 0501 - 141 80
Epost: krogen@sillochdynamit.se
Hemsida: <http://sillochdynamit.se/>

Kristin "Fornfela" Svensson

Epost: kristin@fornfela.se
Hemsida: <http://fornfela.se>

Studio 1583

Hertig Karls torg 4
542 43 Mariestad
Epost: johan@1583.se
Hemsida: <http://1583.se>

Om cyklar med mera

(mel: Väva vadmal, Text: Povel Ramel)

Man cyklar för lite

Man röker för mycket

Och man är fasen så liberal

När det det gäller maten och spriten

Jag borde slutat för länge sedan

Men denna sup är så liten

Vad tjänar att hyckla

Tids nog får man cykla

(Och så dricker man upp en tredjedel av
snapsen och sjunger glatt vidare)

Man badar för lite

Man röker för mycket

Och man är fasen så liberal

När det det gäller maten och spriten

Jag borde slutat för länge sedan

Men denna sup är så liten

Den kan inte skada

Tids nog får man bada

(Nästa tredjedel drickes ur. Nu!

Och så sjunger man)

Man sover för lite

Man röker för mycket

Och man är fasen så liberal

När det det gäller maten och spriten

Jag borde slutat för länge sedan

Men denna sup är så liten

Njut var gudagåva!

Tids nog får man sova!

Ja, det vill jag lova!