

# Glögg på svagdricka

## I.

- 5 l svagdricka
  - 2,5 kg socker
  - ½ kg russin
  - 5 st medelstora råa oskalade potatisar i skivor
  - 1 påse hel kardemumma
  - 1 liten bit ingefära
  - ½ kaffekopp hela kryddnejlikor
  - jäst
1. Blanda ihop allt.
  2. Sila efter ca 1 vecka.
  3. Jäs i minst tre veckor.
  4. Tappa om minst en gång innan du fyller på flaskorna.

Enligt uppgift är detta en riktigt gammaldags glögg med rätt smak och doft samt bra styrka.

## II.

För cirka 200 år sedan var svagdricka något av en nationaldryck. Fortfarande finns svagdricka att få tag på i välsorterade livsmedelsbutiker. Svagdricka går också bra att göra egen glögg av. För att den ska bli färdig till jul är det hög tid att förbereda nu.

- 4,5 liter svagdricka
  - 2 kg strösocker
  - jäst
  - 50 gram hela nejlikor
  - 2 paket kardemummakärnor
  - 1 paket kryddnejlikor
  - 2-3 st råa potatisar i små tärningar
  - ½ kg russin
  - ca 3 cm hel färsk ingefära
  - 2 st kanelstänger
1. Lös jästen i lite svagdricka.
  2. Blanda allt i ett kärl med lock som rymmer minst sju liter.
  3. Låt jäsa i tre veckor i rumstemperatur och rör ordentligt en gång per dag.
  4. Låt sjunka några dagar utan omrörning.
  5. Tappa sedan försiktigt med en hävert.

Ger cirka 5 liter glögg. Dubbel sats i ett kärl som rymmer minst 15 liter går också bra. Se dock till att det finns "jäsum" - det kan bubbla ordentligt de första dagarna. Hur stark glöggen blir beror på jästens kvalitet, rummets temperatur med mera.

Med hjälp av en jäsningsmätare kan du avläsa alkoholhalten. Viktigt är då att du avläser första gången när jäsningen startar. Detta värde jämför du sedan med det värde du får när jäsningen är färdig.

När du vill avbryta jäsningen, kyl glöggen och förvara den i kylskåp.

Hetta sedan upp glöggen innan du serverar den, gärna med lite russin och mandel.