



22

nov 2015

Brännland Iscider

Skribent: **Monika Österheim**

Delar med mig av en favorit: Brännland Iscider ? svenska äpplen ? norrländsk kyla. Om ni inte smakat det här fina svenska speciella dessertvinet tycker jag att det är hög tid. För att inte tröttna på glögg under december är det en god idé att varva med andra goda drycker till vintermyset och då är äpple ett kanonalternativ.

Iscidern är perfekt till en söt, frisk dessert, nötiga hårdostar eller grönmögelostar, gärna med frukt, honung eller hjortron till. Underbar till rätter med anklever. Iscidern är jättegod till äppeldessert, t ex en smulpaj. Den är god till choklad med inslag av frukt eller bär (lite syrligt) eller som aperitif.

Vad är iscider? Iscider är ett isvin gjort med äpplen istället för vindruvor.

Kvalitetsbeteckningen säger att den äppelmust som används vid framställning av iscider bör koncentreras med hjälp av naturlig kyla.

När jag tänker på äpple och äppelodlingar går tankarna direkt till Österlen i Skåne. Det är spännande att numera även tänka Norrland och kyla. Brännlands berömvärda ambition är att skapa en ny äppel- och isciderkultur i norra Sverige.

På bilderna njuter vi också av en fantastisk Oscar Fredrik hårdost från Ostmakeriet. Jag köpte fyra hantverksostar på Mitt Kök-mässan och skrev att jag ville testa dem hemma i lugn och ro. Idag blev det denna borglagrade ost med tydlig cheddarakaraktär. Anna på Ostmakeriet beskriver den som komplex och intensiv med jordiga toner och jag instämmer. Osten ystas som gammal traditionell engelsk cheddar. Lagras sedan i Oskar Fredriksborgs fästning, därav namnet.

Bartendern Emil Seth Åreng har skapat några cocktails med Brännland Iscider -

Bismarck och The Steamboat Alma. Här finns en till på Brännlands sajt:

4 cl Bourbon av god kvalitet
4 cl Brännland Iscider
2 cl honung
1 ägg kakao rökt flingsalt

Fyll din shaker med Bourbon, Brännland Iscider, honung och ägg. Skaka shakern. Öppna den igen. Fyll på med is. Skaka igen. Häll upp i ett lite mindre glas, ett mindre vinglas eller ett whiskey provningsglas passar bra. Toppa med lite kakao och en nypa rökt flingsalt om du har det hemma.

Glasformgivaren Ingegerd Råman har tillsammans med Brännland formgivit ett specifikt isciderglas som heter La Pomme som blåstes på anrika Skrufs Glasbruk. Det är inte det glaset ni ser på bilderna.

Systembolaget beskriver Brännland Iscider så här: "fruktig, mycket söt och frisk smak med tydlig karaktär av röda äpplen, inslag av citrus, honung och kryddor. Serveras kylt till desserter eller lagrade ostar".

