



15

jul 2015

Ölets Dag 2015

Skribent: **Monika Österheim**

Idag den 15 juli (tredje onsdagen i juli årligen) är det Ölets Dag, en hyllning till den svenska öltraditionen, instiftat av Sveriges Bryggerier 2012.

Det har väl inte undgått någon i att öl blir mer och mer poppis. Till och med de mest ointresserade och de som aldrig dricker öl ler åt det gamla begreppet 'en stor stark'. Vi är omgivna av ölnördar och vi ser fler och fler hyllmeter på Systembolaget. Sverige har idag 145 ölproducenter och lokala mikrobryggerier poppar upp här och där över hela landet.

Jag dricker sällan öl men uppskattar det när jag väl gör det. Söte mannen dricker öl jämt och han älskar det. Han testar hela tiden nya sorter och det enorma utbudet gör att det alltid är spännande.

I takt med att öl generellt ökar i popularitet ökar även drinkar och cocktails blandade på öl. Jag tycker att det är jättekul att testa nya smaker.

För att svalka sig på sommaren är drinkar med vin och kolsyrad dryck - spritz - och drinkar med öl och kolsyrad dryck - shandy - helt perfekt. Dessa drinkar i olika varianter är klassiska, har druckits i evigheter och finns världen över under olika namn. Shandy är brittisk och samma typ av drink kallas till exempel Radler i Tyskland, Panaché i Frankrike och Clara i Spanien.

Jag gjorde ett inlägg härom veckan om en ny favorit Rebutito - en spritz på sherry och fruktsoda. Den klassiska Aperol Spritz med prosecco från 50-talet fick ny fart för ett par år sedan.

Förutom dessa svalkande enkla drinkar ovan, är mer avancerade öldrinkar

supertrendigt och poppis.

Grundidén med ölcocktails och öldrinkar är att blanda olika ölsorter med antingen sprit och andra typiska cocktailingredienser eller med blandningar utan alkohol som kolsyrade drycker, juicer eller kaffe. Precis som med drinkar generellt är det bara fantasin som sätter stopp för nya goda blandningar.

Några klassiska drinkar är Black Velvet (lika delar Guinness och Champagne), Lager and Lime eller den populära mexikanska drinken Michelada (öl och tequila). En Black and Tan är en blandning av ljus (t ex pale ale, lager) och mörkt öl (t ex stout, porter). Den kända Snakebite är hälften lager hälften cider. Det finns ölvarianter av Margaritas, Bloody Mary och drinkar med gin - bara att söka.

Andra exempel på frukt- och bärsmaker i öldrinkarna jag har stött på är grapefrukt, tranbär, granatäpple, fläder, björnbär och hallon. Dessa smaker kombineras på olika sätt med ölsorter som matchar smakerna - ljus, mörkt, sött, beskt, och även ibland någon spritsort som whisky, vodka, tequila och gin samt lite stänk av ditten och datten. Under Almedalsveckan presenterade Carlsberg Sverige tillsammans med baren Surfers i Visby en ny alkoholfri öldrink - Carlsberg Basilikablomster med fläder och citron. Det är fjärde året Carlsberg finns på plats i Almedalen med alkoholfria öldrinkar och de passar samtidigt på att berätta att det alkoholfria segmentet fortsätter att växa. Beer and Chasers kallas det när man dricker en öl och tar en shot sprit till. Påverkad av närheten till Danmark drack vi varje fredag i mitt f d fotogalleri på Hof (lager) och en shot Gammel Dansk.

Ja gott folk, bara att sätta igång att testa och leka lite! Jag testade två idéer som finns i ett separat inlägg.