

Så er det *snapssetid*

Hvilken snaps passer til flæskestegen eller kryddersilden? Her følger Samvirkes lynguide til nogle af de mest populære snapse

Tekst: Ole Knudsen Foto: Jeppe Carlsen

Snaps har fået renæssance. For kun få år siden blev snaps betragtet som fuldmandsdrik og drankertrøst, men fortjent har snaps i forbindelse med nyfokuseringen på nordisk mad genindtaget sin naturlige plads på de danske spiseborde, hvad enten det gælder til frokost eller aften.

I 60'erne og 70'erne var en julefrokost i familiens skød eller sammen med venner utænkelig uden en flaske Rød Aalborg, og onkelbemærkninger

føg hen over bordet, som »Godt smager det ikke, men ned skal det sgu!«

Og rigtigt er det da også, at snaps kan være det, de i England kalder »an acquired taste«, altså noget, man skal vænne sig til, og hvis Rød Aalborg var eneste mulighed, ville mange – nok især kvinder – skulle bruge en del tid på at vænne sig til den krasse smag.

Men sådan er det ikke. Der kommer hele tiden nye smagsvarianter

på markedet, ja sågar snaps med hyldeblomstsmag til mødregruppesegmentet. Både snapsemastodonten De Danske Spritfabrikker og mikrodestillerier eksperimenterer med at finjustere nuancerne, og så må vi jo heller ikke glemme, at vi i vores skandinaviske naboer har værdige modstandere i kampen om pladserne på bordet.

I denne lynsnapsseguide har vi valgt at fokusere på klassisk akvavit, altså hverken frugtsnaps eller bitter. →