

PIENI
SALAPERÄINEN
GLÖGIKIRJA





LÄMMIN HEHKUWA GLÖGI

Yhteen litraan tavallista punaista wiiniä lisätään neljäsnes (1 kvarter = 3,2 dl) vettä, mikä saapi kiehua hetkisen parin, rikotun kardemumman, kanelipalan ja sokerin kanssa. Tarjoillaan lämpimänä porssiinikannusta.

Punaista wiiniä	1 l
Vettä	3.2 dl
Kardemummaa	maun mukaan
Kanelia	1 pala
Sokeria	maun mukaan

Kokbok för husmödrar
af Margaretha Nylander
Stockholm 1877



LÄMMIN PUNAVIINIBOOLI

Sitruuna pestään ja kuoritaan ohuesti perunankuorimisveitsellä. Punaviini, sherry, sitruunankuori, sokeri ja muskotti sekoitetaan kasariin ja seos kuumennetaan, mutta ei keitetä. Tarjotaan paksuista lasista tai tuopeista sitruunaviipaleen kera.

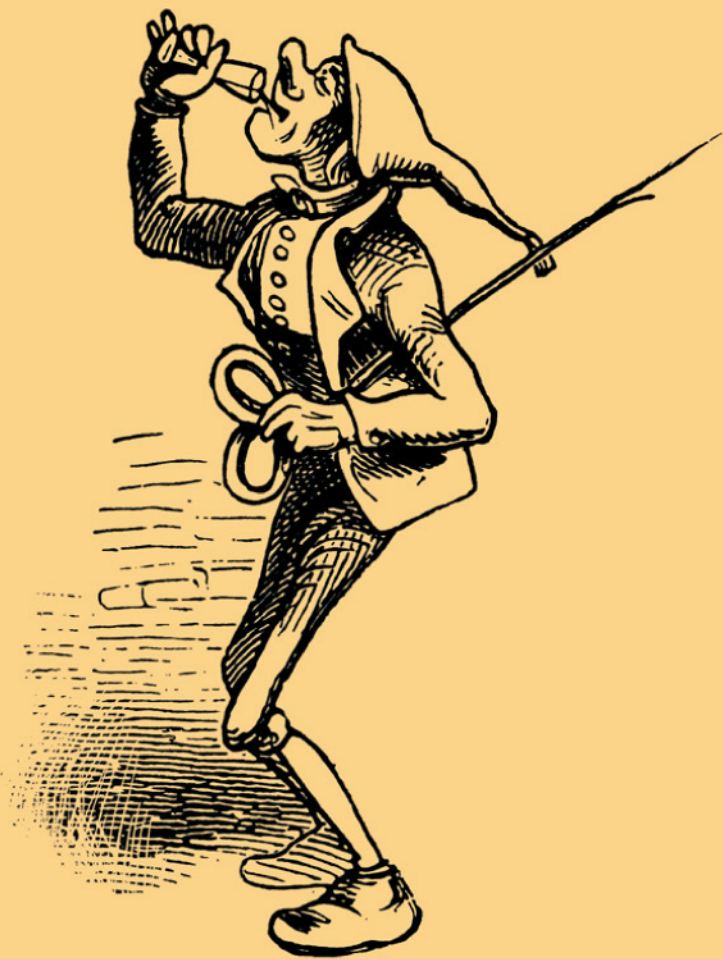
Punaviiniä	1 pullo
Sherryä	5 cl
Sitruunaa	1 kpl
Sokeria	1/2-1 dl
Muskottia	hyppysellinen



MAAILMAN PARAS GLÖGI

Neljä rikottua kardemummaa, pala kanelia, pomeranssinkuori, josta valkoinen osa on leikattu pois, pala murskattua inkivääriä ja 250 g sokeria keitetään 4 cl veden kanssa. Toiseen kattilaan kaadetaan kaksi pulloa portviiniä, johon lisätään kaksi paloitetua paistettua omenaa; kun viini on kiehuvan kuumaa, mutta ei kiehu, lisätään siihen vesi mausteineen sekä yksi vaahdoksi vatkattu munanvalkuainen, kaikki nämä sekoitetaan hyvin, kansi pannaan kattilan päälle ja viini saa seisoa pari minuuttia, jonka jälkeen se siivilöidään, kaadetaan kannuun ja tarjoillaan. Hehkuviinin voi myös valmistaa punaviinistä, mutta silloin ei sokeria ja mausteita tarvitse keittää erikseen, vaan kaikki pannaan tulelle ja kuumennetaan kiehuvankuumaksi, mutta ei anneta kiehua. Pomeranssinkuori jätetään tällöin mausteista pois.

Portviiniä	2 pulloa
Pomeranssinkuori	1 kpl
Inkivääriä	1 pala
Sokeria	250 g
Kardemummaa	4 kpl
Vettä	4 cl
Omenaa	2 kpl
Munaa	1 kpl



GLÖGIN PERUSRESEPTI

Kaadetaan kattilaan pullollinen kevyttä maustamatonta punaviiniä, johon on lisätty 2 desilitraa vettä. Kuumennetaan, ei kuitenkaan kiehuvan kuumaksi. Kanelitanko ja muutama neilikka lisätään sekä sokeria maun mukaan. Haluttaessa voidaan glögi terästää tilkkasella kirkasta viinaa. Tarjotaan mukeista. Joka mukiin pohjalle pannaan muutama rusina ja kuorittu manteli. Nautitaan kuumana.

Punaviiniä	1 pullo
Vettä	2 dl
Kanelia	1 tanko
Neilikkaa	hyppysellinen
Sokeria	maun mukaan

(glögiä voi terästää kirkaalla viinalla)



HEKUMALLINEN HEHKUWIINI

Viini sekoitetaan sokerin, kanelin ja 1 sitruunan kuoren kanssa, asetetaan tulen päälle, sekoitetaan kunnes se on lämmin-tä, siivilöidään hienon siivilän läpi, minkä jälkeen lisätään 2 kuorittua sitruunaa, joista siemenet on poistettu. Sitruunan sijasta voidaan lisätä muutamia ruokalusikallisia hyvää kirsikkalikööriä korostamaan makua.

Walkoista tai punaista Wiiniä	1 l
Sokeria	425 g
Kanelia	1 pala
Sitruunaa	2 kpl
Kirsikkalikööriä	pari lusikallista

KOK-KONSTEN
af Dr. Ch. Em. Hagdahl
Stockholm 1879



KOTOINEN HEHKUWIINI

Punaista wiiniä 2/3 litraa ja 1/3 litraa tai enemmän vettä asetetaan tulen päälle, lisätään 3 murskattua kardemummaa, joi-takin paloja kanelia ja sokeria maun mukaan. Kun seos on kiehunut hetkisen, ja wiini on saanut ma-kua mausteista sekä onpi sopivan makeata, kaade-taan se mausteiden kanssa porsliinikannuun ja tar-jotaan kupeista. Valkoisen ranskalaisen wiinin kanssa menetellään samalla tavoin.

Punaista wiiniä	2/3 l
Vettä	1/3 litra (tai enemmän)
Kardemummaa	3 kpl
Kanelia	muutama pala
Sokeria	maun mukaan

KOKBOK FÖR HUSMÖDRAR
af Gustafva Björklund
Stockholm 1885



YKSINKERTAINEN HEHKUWIINI

Viini sekoitetaan sokerin, kanelin ja sitruunan kuoren kanssa, laitetaan tulen päälle, sekoitetaan, kunnes se on lämmennyt, siilataan hienon sihdin läpi, minkä jälkeen lisätään 2 sitruunaa, jotka on kuorittu ja siemenet poistettu. Sitruunan sijasta voidaan lisätä pari ruokalusikallista kirshlikööriä korostamaan makua.

Walkoista tai punaista Wiiniä1 l
Sokeria300–400 g
Kanelia1 pala
Sitruunaa2 kpl
(Sitruunan voi korvata kirshliköörillä)

Dr HAGDAHLS MINDRE KOKBOK
Stockholm 1895

*Hyvää Joulua
ja
lämmintä glögiä!*

Jukka Veistola

Veistola Oy

Tehtaankatu 34 E
00150 Helsinki

Puh. 050-500 4684
S-posti: jukka.veistola@veistola.fi
Nettisivut: <http://www.veistola.fi>