Gløggere enn sitt rykte

**Den tok navnet etter legekunstens far og nytes i Romania under navnet vin fiert. Etter 1 600 år er det bare å erkjenne at gløggen er kommet for å bli.**

Vel har den byttet navn siden Middelalderen, da den gikk under Hipocras etter Hippocrates. Men gløggen har overlevd som en av våre beste juletradisjoner, enten det er som Glühwein i Tyskland, milled wine i Storbritannia, vin brulé i Italia – eller vin fiert i Romania.

I bunn ligger et minste felles multiplum: Rødvin som varmes opp sammen med sukker eller honning og krydder.

– Det eneste som ikke kan erstattes, er rødvinen. Derfor skal du heller ikke ta den flasken som tilfeldigvis sto igjen i vinstativet. Du må velge en rødvin som kler å være grunntonen i din gløgg, for eksempel en Lindemans Bin45 sier utdanningsansvarlig Niclas Tuomela i Treasury Wine Estates.

**Kriblende krydder**

Til søtningen er det vanligst å bruke sukker, men mange steder går sirup eller honning i gryta i stedet, som for eksempel i den bulgarske greyano vino (oppvarmet vin) eller Moldovas izvar. Kanel, ingefær og kardemomme er vanlige krydder som enkelte steder erstattes eller kompletteres med pepper.

Også sitrusfrukter er en gjenganger i de ulike gløgg-variantene verden over. Niclas Tuomela sverger selv til pomerans i oppskriften han har arvet fra sin farfar, og som fortsatt brukes ved flere kjente Stockholms-restauranter etter farfarens lange liv i Sveriges mat- og vinbransje.

Pomerans er en sitrusfrukt som kanskje er mest kjent for å ha blitt krysset med mandarinen til en annen adventsfavoritt; klementinen. Det er de tørkede skallene av frukten som brukes for å sette smak.

**Varme i de foldede hender**

– Den er litt bitrere på smak enn appelsinen. Om du ikke har pomerans for hånden finnes det også de som selger ferdigblandet gløggkrydder der pomerans er en del av blandingen, men da må du være litt forsiktig med de andre krydderene. Eller du kan blande revet skall fra klementin og lime, sier Niclas Tuomela.

Hvor sunn den er kan, sikkert diskuteres – På 400-tallet mente de tydeligvis det siden de kalte den opp etter legekunstens far Hippokrates – men i vår juletradisjon er det ingen tvil om at gløggen varmer kalde hender og struper.

Med litt portvin og konjakk i tillegg kan temperaturen stige enda et hakk.

God jul!

**Farfars julegløgg**  
  
1 flaske Lindemans Bin45 Sauvignon Cabernet   
10 cl portvin  
6 cl konjakk  
2 dl sukker, gjerne brunt   
2 kanelstenger  
1 liten bit fersk ingefær  
20 stk nellikspiker  
1 krydderpose med pomerans  
  
**Slik gjør du:**  
Ha sukkeret i en kjele sammen med 5 dl av vinen. La det koke til sukkeret har smeltet, hell over resten av vinen og konjakk og varm opp til maks 60 grader (ellers forsvinner alkoholen). Tilsett krydder og la gløggen kjølne. Nyt!  
Mer sukker gir søtere gløgg, mer konjakk sterkere.