

nyläNningen

04

Nyländska Nationens medlemstidning

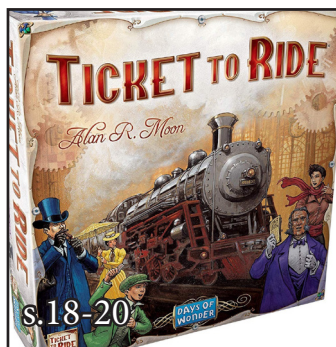
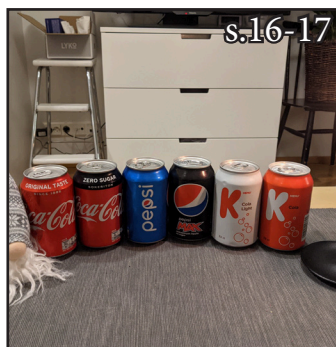
2020



KÄRLEK ÖVER FAKULTETSGRÄNSERNA

Alltid i nylänNingen

Ledare..... s. 3
Kuratorspalten..... s. 4
Inspektorns hälsning..... s. 5
Klubbisens & Vårdinnans tips.....s. 10-11



Nylänningar och Vänner!

Sista nylänningen är äntligen här och redaktionens jullov har börjat! Vi tackar för oss och hoppas nästa redaktion kommer att ha minst lika kul!

I denna tidning kan du läsa om spel man kan spela på distans, historier från gamla resor till Sverige, Crambamboli och mycket annat roligt!

Jag vill påminna att alla är välkomna att fungera som gästskribenter antingen i tidningen eller på bloggen! Tala med PR-chefen bara så ordnar det sig nog! Året i redaktionen har varit jätteroligt och jag vet att nästa år i utskottet kommer att vara lika kul!

Ha det riktigt skönt och gör sånt du blir glad av!

Jag citerar min egna ledare från nylänNingen 2018.

"Här kommer en glögghaiku som jag skrev ihop istället för att läsa på tent.

Varm glögg är livet med vin, med starkt, som sådan värmer kropp och själ"

Tack för mig och ha de riktigt bra!

Eder PR-chef
Alexander "Blommis" Blomqvist

Kära NylänNingar och vänNer!

Ett år börjar lida mot sitt slut. Ett år som vi alla hade förväntat att skulle se mycket annorlunda ut. Jag och styrelsen hade planerat massor med olika evenemang för er medlemmar, men vi kunde förverkliga bara en bråkdel. Jag är stolt över det arbete vi har gjort under året. Styrelsen och jag har arbetat hårt under det gånna året och vi är tacksamma över att så många av er ändå deltagit på det som ordnats. Vi är även otroligt glada och tacksamma att nationen fått så många nya medlemmar trots att 2020 har varit rätt annorlunda från tidigare år.

Jag är nu väldigt förväntansfull inför år 2021 och hoppas att den nya styrelsen och de nya funktionärerna (grattis till er <3) kommer att kunna ha möjlighet att förverkliga mera under nästa år.

Det är dags för mig att överlämna klykan, ordförandeklubban och kuratorskapet vidare till kurator emeritus Felix Räckkylä som återigen ;) kommer att sitta vid rodret år 2021.



Det gör jag gladeligen och fylld av förväntan över vad han kommer hitta på tillsammans med sin styrelse.

Tack för mig! Ses nästa år! Ha en god jul <3

Eder Kurator,
Emma

Meningen och nyttan med föreningen

Studentföreningarnas liv fortgår, trots avvikande tider. På behörigt digitalt avstånd deltog jag i nationens höstmöte och lyssnade på valet av ny styrelse. Gratulerar till de valda och stort tack till de avgående!

En del av dem som presenterade sig under mötet nämnde mer och mindre direkt den nytta man kan tänkas ha av erfarenhet av engagemang i studentföreningar (eller varför inte föreningar i största allmänhet). Det är ett intressant fält. Ofta tänker man på nyttan i termer av nytta inför ett arbetsliv och därför finns också en del försök att genom studiepoäng kunna synliggöra denna erfarenhet. Den största nyttan ligger dock oftast utanför det som kan beskrivas i formella termer. Dessa erfarenheter kan faktiskt komma till nytta när som helst, var som helst.

Organisering handlar ju i grunden om att reda ut vad, när, hur, varför och med vilka medel något kan göras. Vad skall vi göra? När skall vi göra det? Hur skall vi fördela uppgifterna? Hur länge på förhand skall vi ta itu med det? Hur skall vi nå dem vi vill nå? Varför gör vi, det vi gör? (Som i grannlandet: Vad är meningen med föreningen?) Vilka är de yttre ramarna, i lagstiftning, stadgar, personresurser och pengar? Och alla dessa till synes små konkreta frågor relaterade till föreningens dagliga verksamhet skapar ett sätt att tänka, som man senare har nytta av.

När någonting är välorganiserat är det lätt att som kund eller användare veta vad som skall göras, hur man skall göra och varför man skall göra som man skall göra. Det knepiga med det är att arbetet bakom det välfungerande normalt inte syns så bra, när någonting fungerar som det skall. De erfarenheter som gjorde det välfungerande möjligt synliggörs inte. Däremot syns det, när de saknas.



Jag är en ganska trist människa som sysslar med förvaltning. God förvaltning innebär (precis som organisering) att det skall vara enklare att göra rätt än att göra fel. Ibland är det inte det. Det ger mig något slags (mental-)allergiska utslag. Varje gång jag stöter på ologiska eller dåligt formulerade anvisningarna, oklara processer eller förvirrande arrangemang, så tänker jag att här saknas den praktiska intelligens som utvecklas inom (bland annat) studentföreningar. Det finns alltför många människor där ute som skulle ha mått bra av lite mer studentföreningsverksamhet. Studentföreningar som NN gör alltså världen till en bättre plats.

Julefrid
Eder Inspektör,
Linnéa Henriksson

NYLÄNDSK BÅTTUR

text: Topias Mannisto

Båten är viktig för nylänningar. Den är både nationens och landskapets emblem och symbol. Båtresor tillsammans med nylänningar är en av de mest minnesvärda saker som man kan uppleva. På båten är vi i vårt rätta element och det både syns, hörs och känns. Båten tycks vägra primala krafter hos oss när vi kliver på dem. En delorsak kan vara, att vissa har arbetat på t.ex. Viking Line och vill nu som fria människor uppleva det fullständigt. En annan orsak kan vara att båten är ofta där som ett äventyr antingen börjar eller slutar. Ofta har det varit antingen då när det varit styssebytare eller resa till eller från Sverige. Just nu när man tyvärr inte haft möjlighet att åka till vårt kära grannland på lång tid så vill jag gärna dela några vackra minnen från dessa minnesrika färjor med er.



PÅ BÅTEN

Karaoke-bar är något som vanligen brukar höra till. Enligt min upplevelse så har de inte så bra utbud på svenska eller engelska låtar. Finska låtar finns det dock väldigt mycket av. Om man haft tur så är det en storm på gång. Istället för att vara tråkigt platt som en pannkaka så tillsätts en "rolighetsvinkel" med frekvens in i ekvationen. I praktiken betyder detta att glasen på borden har en tendens att röra på sig när båten guppar så mycket. Dansgolvet är alltid roligt då detta pågår. Fulla människor som med musikens kraft försöker hålla sig på två ben och undvika att flyga in i någon annan. Samma gäller när det dags att slå huvudet i dynan om man vägrar vaka. För mig tog det tre veckor att bli av med känslan att vara på en guppande båt efter en stormig styrelsebytare.



TA SIG TILL BÅTEN

Första steget är att ta sig till själva båten, om det inte vore självklart från början. Tack och lov så har det oftast skett smärtfritt och ingen har ännu kommit för sent. Men tidvis händer det något oförväntat. Ett exempel är när nylänningar åkte i två separata taxin från Uppsala till Stockholm. Ena taxin körde först fel till Silja Lines terminal men kom ändå fram till Viking Lines terminal 30 minuter före båtens avgång. Andra taxin hade redan kommit och farit och båda taxin hade betalats. Tyvärr hade kvittot inte sparats. Taxichauffören för andra taxin trodde inte på detta utan krävde bevis. I följande kvart ökade stressnivån hos medlemmarna tills en viss ordförande i ilska kommenderade alla som inte var nödvändiga in på båten. En limonadflaska syntes flyga som en missil från ordförandes hand genom luften. Som tur så fick man kontakt med första taxichauffören och de två sista medlemmarna hoppade ombord fem minuter före båtens avgång.



UT FRÅN BÅTEN

När det är dags att lämna båten skall man också göra det, även om man inte vill det. Överlopps skeppsrättor uppskattas inte av personalen och de kommer att riva en ut ur sin säng om det är deras uppgift att städa den. Att vara halvdöd i krabbis är ingen ursäkt att stanna kvar. Efter att man samlat ihop sig kan man börja vänta onödigt länge tillsammans med alla andra passagerare vid portarna att båten anländer. Rekommenderar varmt att knyta 24-packs ordentligt fast i vagnen man drar på. Det har hänt mig att omedelbart efter att man kommit utanför terminalen att vagnen faller och burkarna spräcks när de träffar vassa sandkorn.

Gulis- och gämylspalten

Hej på er nyläNningar och vänNer!

Mitt namn är Ines Latvala och jag har börjat studera teologi på ÅA i år, så jag är en tvättäkta gulis! Även om jag inte fått ta del av så många studieevenemang i år har jag trivts bra under hösten. Det kommande året kommer jag fungera som prokurator för NN, vilket jag ser fram emot med iver. NN verkar som en förening där folk stortrivs och det tror jag att jag också kommer att göra.



Det jag som gulis och styrelsemedlem ser fram emot mest är alla de härliga sitzarna och legendariska festerna som förhoppningsvis ordnas, och såklart sommarträffen som är på mitt ansvar som prokurator! Jag rekommenderar varmt att hänga med och bli medlem ifall du funderar på det. De gamla medlemmarna vid NN är härliga och jag togs emot med öppna armar till föreningen. Sköt om er och ha det bra! - Ines Latvala



Bästa NyläNningar!

Jag minns inte helt vad mina egna förväntningar på studielivet var när jag började studera 2016, men jag minns att min plan var att bli klar på fem år och komma ut i arbetslivet så fort som möjligt. När jag väl började studierna så gick det inte helt som planerat, men jag tänkte att jag bara ska kämpa igenom studierna och utexamineras så fort som möjligt. Ett spontant beslut att delta på NNs julgasque ändrade dock totalt på dessa planer. Jag har aldrig fattat bra beslut på fyllan (en av orsakerna till varför jag dricker så sällan nuförtiden), men det spontana beslutet att ställa upp i styrelsen har

jag aldrig ångrat. Mina studier började löpa på bättre och jag kände att jag hittade min plats i studielivet. NN blev också min inkörsport till studentkåren.

Jag kommer inte bli klar inom utsatt tid, men det spelar ingen roll eftersom erfarenheterna jag fått av förtroendeuppdragen gett mig mer än jag någonsin kunde tänka mig. Så denna gämys tips är – STÄLL UPP I STYRELSEN! För mig var det ett av de roligaste och mest lärorika åren i mitt liv. Just nu söker nationen även efter en Världinna för verksamhetsåret 2021, kanske det är du? Jag vill önska er alla en riktigt god jul! - Anna Oksanen, #varärvärldinnan2017



Tjena!

Höstterminen börjar nu lida mot sitt slut och julen är nästan här. Terminen har inte direkt varit den mest fartfyllda evenemangshösten som alla hoppades på. Det är dock ingen orsak att inte dricka alkohol. Eftersom det inte ordnades någon Glöggrunda så måste man ju ta ikapp glöggdrickandet på egen hand. Efter några liter glögg börjar det dock troligen bli lite trist men eftersom att man vill ha julfilis så kan man alltid prova en ny glöggdrink. Jag presenterar glöggmartinin.

Börja med att ta ett glas, häll i 10cl vitvinsglögg, tillsätt 3 cl valfri Gin(kan aldrig gå fel med Bombay), tillsätt en skiva citron. Det är själva drinken (ifall du är erfaren, sätt dubbel mängd alkohol). Sedan till sockerlagen. Ingredienserna är 1 cl vatten och 1,5 cl strösocker. Till glaset är det 0,5 tsk strösocker och 0,25 tsk kanel.



Gör så här:

1. Sockerlag: Koka upp vatten och strösocker till en lag. Låt svalna.
2. Till glaset: Blanda strösocker och kanel på ett fat. Fukta kanten på glaset med en citronklyfta och doppa den i kanelsockret.
3. Vid servering: Skaka alla ingredienser i en drinkshaker och sila upp i glaset.

Nu kan du avnjuta en glöggmartini och ha en riktigt god Jul!
Ricke



Nu när julen är på kommande smakar det ju med pepparkakor, men för att inte äta likadana pepparkakor varje år bestämde jag mig för att göra dessa med en liten twist. Dessa pepparkakor har en härlig fyllning i sig.

Fyllda pepparkakor:

Du kan köpa färdig deg från butiken eller göra själv. Eftersom jag känner mig lat köpte jag en färdig deg från Lidl. Jag följde instruktionerna på paketet gällande temperaturen.

Jag sätter ugnen på 200 grader och låter degen tina i en halvtimme.



Till pepparkakorna vill vi ha någon fyllning och jag tänker använda mig av Toblerone och polkagodis men du kan använda till exempel Dumle eller helt vanlig choklad. Dela upp degen i mindre bitar och rulla dem till bollar, tryck sedan med fingret i mitten av bollen så det blir en liten grop, i denna gropen sätter du i den valfria fyllningen och rullar degbiten till en boll igen. Sedan kan du sätta kulorna på plåten och platta till dem lite.

På paketet rekommenderas det att grädda pepparkakorna i ugn 5-7 minuter men eftersom dessa blir lite tjockare kex rekommenderar jag att hålla dem upp till 10-12 minuter i ugnen, beroende på din ugn.

Efter det är det bara att ta ut pepparkakorna ur ugnen då de fått lite färg för att kylas ner. Om du vill dekorera dem med glasyr lönar det sig att låta dem kylas ner totalt. Annars är det bara att hugga!

Eftersom jag ville dekorera mina, lät jag dem kylas ner ordentligt.

Till dekorerings av pepparkakor använder jag mig av butikens färdiga kristyr men sätter den istället i en spritspåse för att få mera precisa linjer. Det går även super att smeta på rakt från tuben. Jag använde mig också av strössel och krossade polkastickor. När jag redan höll på gjorde jag även vanliga pepparkakor och dekorerade dem.

God jul, gott nytt år och tack för detta året!
Önskar värdinnan Meme

Ekologiska nyårslyckor

text & bild: Agnes Kurtén

Eftersom det är nyttigt att tänka ekologiskt och sträva mot en hållbar framtid, tänker jag dela med mig av ett tips för naturvänliga nyårslyckor. Istället för att smälta nyårslyckor av tenn, som innehåller en stor mängd bly som är både hälsofarligt och dåligt för miljön, kan man göra riktigt fina nyårslyckor av smält socker. Det är också möjligt att smälta nyårslyckor av bivax, men på grund av att bivax brinner lätt vid uppvärmning bestämde jag mig för att socker var ett säkrare val. Ifall du tänker som jag och vill främja både miljön och din hälsa när du stöper nyårslyckor, gör så här:

Värm upp lite på en halv deciliter strösocker i en kastrull och rör om sockret med en slev. När sockret har smultit, håll snabbt över det i en bytta med kallt vatten. Stå inte för nära byttan när du håller, det fräser till ordentligt när sockret möter vattnet. Lyft upp det stelnade sockret så fort som möjligt! Om du lämnar det för länge i vattnet kommer det att börja lösas upp. Lägg din nyårslycka på ett bakplåtspapper och skåda ditt verk.

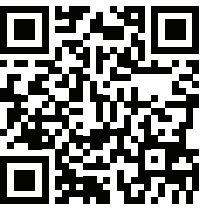
Nyårslyckorna är sköra, så ta inte i dem för hårt. Det lönar sig att betrakta dem utan att röra dem i onödan. Om man vill kan man lysa på dem med en ficklampa och se hur skuggorna ser ut. Min nyårslycka liknade en drake eller en dammsugare.

Jag tror att jag hade min lycka lite för länge i vattnet eftersom den ganska snabbt började smälta, men efter att jag hade tagit några bilder var det dags att smaka. Den fungerade utmärkt som ett sött kvällssnack! Lagom seg, knaprig och god.



Jag rekommenderar verkligen smält socker som nyårslyckor. Det fungerade överraskande bra och mönstren blev vackra och komplicerade. Dessutom är det lätt att göra sig av med lyckan efter att man studerat den ordentligt. Den kan ätas upp eller slängas i komposten. Sockret fastnar lätt i kastrullen, men ett bra tips till diskningen är att koka upp vatten i kastrullen, så löses sockret snabbt upp.

Tusen tack barnsligabloggen.wordpress.com för receptet.



#billigareänbio #åst

**STUDERANDE
10 €
SAMMA DAG**

TEATER, BILLIGARE ÄN BIO!

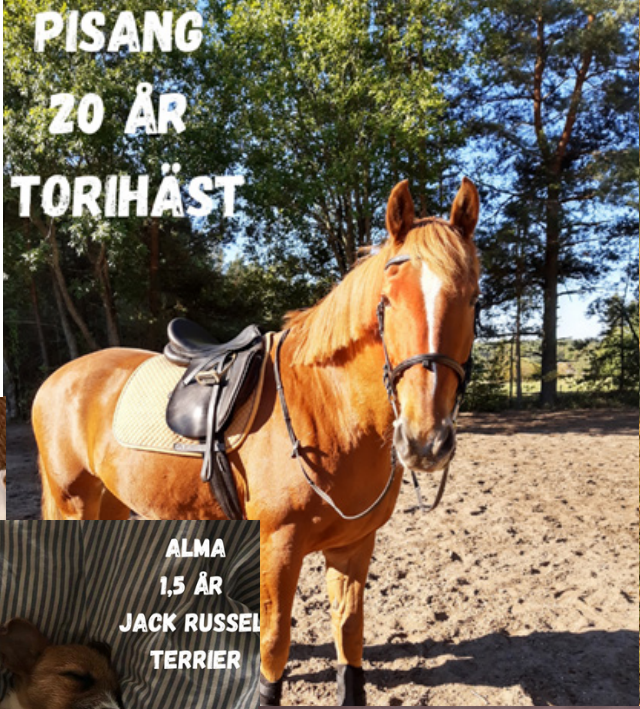
ÅBO
SVENSKA
TEATER



ABOSVENSKATEATER.FI
02 277 7377
LIPPU.FI

Många nyläNningar har husdjur som piggar upp deras dagar. Här kommer ett kollage på några vänNer. :)

Vännernas mattar och hussar: Emma Lundström, Jockum Tönrqvist, Sandra Weckström, Charlotta Weckström, Henrik Ståhl, Patrick Schubert och Jannica Lindholm, Harri Valo och Kaisa Valo, Alexander Blomqvist



PISANG
20 ÅR
TORIHÄST



MORITZ
2,5 ÅR
STRÄVHÄRIG TAX



CRIXUS
6,5 ÅR
AMERICAN AKITA



DORIS
10 ÅR
BICHON FRISÉ



ALMA
1,5 ÅR
JACK RUSSEL TERRIER



SIRI
3 ÅR
BONDKATT



HUBBE
1 ÅR 8 MÅNADER
NOVA SCOTIA DUCK TOLLING RETRIVER



SVEN
3 ÅR
BONDKATT



MÖRKÖ
1 ÅR
BONDKATT



YETI
10 MÅNADER
~~SAMOJED~~ PIRAYA



SIMBA
5 ÅR
BONDKATT



SAVANNAH
6 ÅR
SINGAPURA



SVEN **MÖRKÖ** **SIRI** **MINI**



Redaktionen testar: Coladrickor

Kurre Emma har flera gånger under året stolt berättat att hon skulle kunna peka ut dom vanligaste coladrickorna i ett blindtest. Nå, upp till bevis!

Julia och Blommis testar kurrens kunskaper i cola, och så undersöker vi alla tre på samma gång vilken dricka som verkligen är den bästa!

Testet är ett blindtest på det sättet att ingen vet vilket glas som har vad för innehåll, men vi fick nog smaka med ögonen öppna :)

Dricka 1: K menu Light

Emma: K menu Light! Ush! 1/5

Julia: Pepsi? Smakar som dåliga beslut och Mäkkinn mitt i natten. 2/5

Blommis: K menu (regular)! Nää de va nog inte gott :(2/5

Poäng: 5/15

Dricka 2: Coca-Cola

Emma: COKIS! Jag vet helt genast! Cokis! 3/5

Julia: Det HÄR är pepsi! Det är jag ganska säker på! 3/5

Blommis: Joo de e de nog, Pepsi. 3/5

Poäng: 9/15

Dricka 3: K menu

Emma: K menu? Typ? 3/5

Julia: Cokis zero? Tror jag!? 4/5

Blommis: Nähä e de! De e vanlig Cokis! 4/5

Poäng: 11/15

Dricka 4: Pepsi Max

Emma: Den här vet ni alla!! Pepsi Max! 5/5

Julia: Pepsi Max, joo! 4/5

Blommis: Pepsi Max! Bekant och bra! 4/5

Poäng: 13/15

Dricka 5: Pepsi

Emma: Oj nej den här smakar konstigt! Det är säkert K menu light 1/5

Julia: Ush vilken eftersmak :(K menu light! 1/5

Blommis: Vilken av dom vi köpte tror jag att smakar värst? K menu light? 2/5

Poäng: 4/15



Dricka 6: Coca-Cola Zero

Emma: Cokis Zero! Hah! Alla rätt! Jaa! 4/5

Julia: Cokis Zero! 3/5

Blommis: Öh! Va ha ja inte gissat? Cokis Zero? 4/5

Poäng: 11/15

Emma hade alla rätt förutom Pepsi på tölk. Julie och Blommis var värdelösa med 2 rätt var.

Bäst tyckte vi att Pepsi Max smakade och värst är vanliga Pepsin. På delad andra plats med 11 poäng blev roligt nog vanliga K menu och Coca-Cola!

Sociala spel på distans

Text & bilder: Patrick Schubert

De flesta har säkert redan hört om "Among us", dataspelet som tog fart först under coronavåren även om det kommit ut redan 2018. Men för er som inte vet så är det ett spel där man försöker komma på vem av medspelarna som i hemlighet är en alien och försöker döda alla utan att bli upptäckt eller bete sig misstänksamt.

En tid kändes det som att alla spelade det och det är säkert just för att det går bra att spela även på distans. I artikeln under kommer vi dela med oss några andra av våra sociala favoritspel att spela på distans.

För alla spel vi har testat rekommenderar vi att du använder någon typ av samtals-app som Zoom eller Discord för att kunna kommunicera med dina vänner.

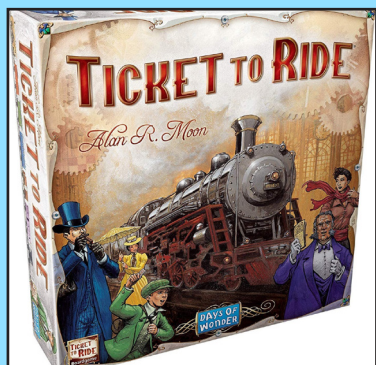
Risk

I spelet Risk är konceptet enkelt. Försök ta över världen. Du kan spela detta spel antingen mot dina vänner eller mot bollar. I spelet attackerar dina trupper motspelarens trupper. Du och den motspelare du valt att attackera (eller som attackerar dig) kastar tärning baserat på antal soldater, och den med högst antal tärningsögon vinner. Spelet baserar sig alltså på sannolikhet, men det går lika bra att spela spelet för oss som mest bläddrade igenom kapitlen om sannolikhet i gymnasiet, eftersom spelet automatiskt berättar hur stora dina chanser är att vinna en strid. Spelet spelas antingen över steam eller på mobilapp. Enda nackdelen med detta spel är att det finns en risk att du och dina kompisar blir osams över hur spelet utspelar sig.



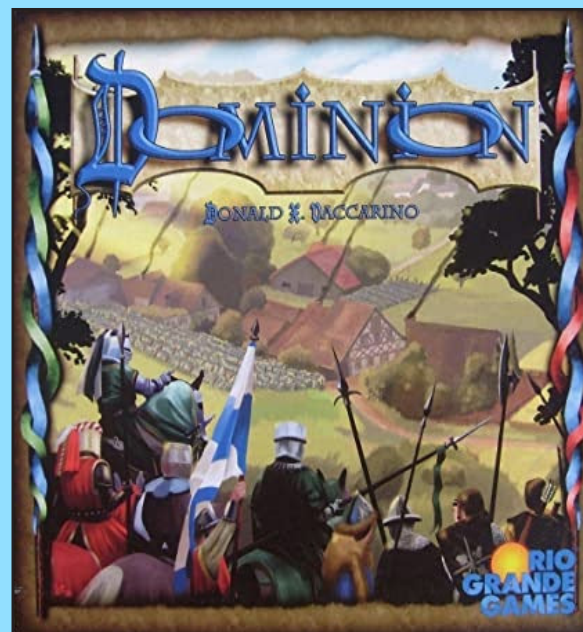
Ticket to ride

Ett superkul spel, nästan en klassiker, som kan spelas över bland annat steam för en liten summa pengar. Spelet är strategiskt och kommer i flera olika former, då de kan utspela sig på flera olika kontinenter och i olika länder. Spelet kan spelas över remote play så det räcker att en äger spelet och resten har en steam account. De som spelar via remote play kan också göra det över en app och behöver inte då sitta vid en dator.



Dominion

Dominion är ett kortspel som utspelar sig i medeltiden och spelet kan spelas gratis på deras webbsida. Spelet går ut på att samla poäng och pengar för att köpa nya kort för att vinna samt sabotera för sina medspelare. Det finns flera tilläggsdelar till spelet men i början kan det löna sig att börja med standardkortet för att lära sig spelmekaniken. Spelet kan spelas med kompisar eller ensam mot andra på internet.



Evil apples (cards against humanity -ish)
gratis på app store

De var till och med länge sedan jag (Schubbe) senast spelat det här, men många spelade det i högstadieåldern. Spelet är nästan identiskt till cards against humanity och kan spelas på telefonen via play store eller app store. Spelet går ut på att koppla samman två olika kort för att skapa en så rolig mening som möjligt. Turvist är en av spelarna domare och väljer den bästa kombinationen. Man kan spela spelet med kompisarna, och det är upp till er hur roligt det blir.

Jackbox Party Pack

Jackbox finns i flera olika versioner, men gemensamt för alla är att de innehåller många små spel. Om alla spelare befinner sig i samma rum, så har man spelet på datorn och delar skärmen så att alla spelarna kan se uppgiften eller frågan. Alla spelare besvarar sen uppgiften / frågan på sin egen telefon. Om man vill spela detta spel på distans så får man dela skärm med andra spelare över t.ex. Steam, och sedan spelar man precis som vanligt. Detta spel är väldigt roligt för t.ex. chillkvällar då det med många små korta spel inte blir tungt att spela.



Kårkaféerna

Följ oss på
instagram för
att vara med i
svängarna!
[@karkafeerna](https://www.instagram.com/karkafeerna)

www.karkafeerna.fi



Crambamboli! Das ist der Titel!

Text: Sebastian Stjernvall

Varje nylänning har definitivt sjungit den här ökända visan, men hur många nylänningar känner till vad man påriktigt sjunger om i den här visan? För att inte tala om hur många har smakat på crambamboli? Här följer en hel del information som ni kan brilliera över ett par muggar glögg under lillajulen.

Det som idag kallas till crambamboli är en sorts eldstångslag, en viss varm dryck som liknar lite till smaken och tillverkningen det vi känner som glögg. Det har varit och är fortfarande populär i studentorganisationer i mellersta europa, balticum och på vissa nationer i Finland... Kanske även på andra nationer i norden. Crambamboli skiljer sig inte märkvärdigt från klassiska eldstångslags-(Feuerzangenbowle)-recepten. Till-satsen av svart te är kanske den viktigaste konkreta skillnaden. Utöver det tenderar crambamboli inte vara lika sött som glögg. Inga julkryddor som t.ex. kanel eller nejlika, brukar heller tilläggas i crambamboli. Inte heller i andra eldstångslagsrecept. Det är ändå inte ovanligt att hitta portvin, kanel, kardemumma, apelsin- och citronskal, eller ingefära i olika recept på nätet.

Etymologi:

Namnet härstammar troligen från gamla högtyska ordet Kranawitu eller chranawita (ett annat namn för enbär) och från *Rotvältska-ordet Blamp: alkoholhaltig dryck).

*Rotvältska är ett begräpp för att benämna ett obegripligt eller förvirrande språk/dialekt. I tyskan och danskan betyder det "tjuvspråk", ett sätt för kriminella att tala så utomstående inte kunde tyda vad de säger.

Ursprung:

I Danzig (dagens Gdańsk) på slutet av 1500-talet producerades en rödfärgad körsbärslikör med namnet Krambambula i ett destilleri som grundades av Ambrosius Vermöllen, en menonit invandrade från De Lier i Nederländerna. Ambrosius Vermöllen fick Danzigs medborgarskap den 6 juli 1598. År 1704 flyttade produktionen till nya lokaler på gatan Breitgasse (idag Szeroka) märkt med en symbol på en lax på fasaden. Varumärket fick därför namnet "Der Lachs zu Danzig" (den Danzigiska/Gdanska laxen). Destilleriet producerade också den berömda likören Danziger Goldwasser. Tyvärr förstördes byggnaden under andra världskriget.

Tidigare (och även idag) i tyska studentförbunders jargong användes ordet "Krambambuli" för att identifiera olika drycker som liknar glögg (Glühwein) och Feuerzangenbowle (eldstångslag). Ordets popularitet förknippades i stor utsträckning med visan Der Krambambulist, eller Crambamboli så som vi känner den och älskar den. Och det gäller även idag i flera studentkretsar. Visan som populariserade termen och drycken, Der Krambambulist, publicerades i Halle i Sachsen-Anhalt år 1745 av kommunalrådet Christoph Friedrich Wedekind under pseudonymen Crescentius Coromandel. Visan hade en prolog och 102 verser och ingick i boken "Allgemeines Deutsches Kommersbuch" och har senare översatts bl.a. till svenska, estniska, ryska, etc. Crambamboli har även i nämns i olika pjäser och sånger utöver den studentikosa visan.

Traditionellt förbereds Krambambuli i en särskild uppvärmbar skål (se bilden) vart man kan ställa en ställning för sockertoppen. Det är det viktigaste redskapet. Man heller vinet, tet och saften i skålen och låter blandningen sakta värmas upp. Sockertoppens ställning och sockertoppen läggs på skålen, dränks i rom och tänds på genast. Sedan låter man sakta sockertoppen brinna, karamelliseras och smälta i skålen när man tidvis heller rom över brinnande toppen.

Curiosa: Samma metod har använts i tillverkning av punsch med att hälla Arrak över sockertoppen, tända eld på den och fortsätta hälla punschblandningen över sockertoppen tills den är fullkomligt bortsmulten och karamelliserad.

Ett tryggare recept på crambamboli med samma(-ish) smak utan eld:

Häll i sockret och vattnet i en kastrull, koka och rör om tills sockret börjar visa guldbrun färg. Ta sockerkastrullen bort från värmen och häll i försiktigt vinet, citrussaften och teet. Läg tillbaka på varma plattan och låt koka vidare på mellanvärm. Häll i rommen och låt alkoholen koka bort i ungefär 10-20 minuter. Som sagt inga julkryddor brukar tilläggas i Crambamboli men det är inte ovanligt att hitta portvin, kanel, kardemumma, apelsin- och citronskal, eller ingefära i olika recept på nätet. Om man vill så sätt dem i samtidigt med vinet och andra vätskor.

Crambambuli Avnjuts vanligen under högtiden och bäst i gott sällskap!

Då satt han pricket över i och smakade crambamboli!
Crambimbambamboli-Crambamboli!



Recept för Krambambuli (6-8 personer)

Ingredienser:

- 1 flaska torrt rött vin (2 flaskor)
- 1 liter svart te, t.ex. english breakfast (1,5 l)
- 1 dl vatten
- 2 dl socker (eller 2 dl vatten och 4 dl socker, beroende på hur sött man gillar det)
- Saft av 2 apelsiner
- Saft av 1 citron
- 2-4 dl rom 54% (eller 3-6 dl)

För traditionell förberedning behöver man 1 sockertopp + relevant redskap och kunskap. Var smart och prova inte hemma utan någon som vet bättre.

Chefredaktör:
Alexander Blomqvist

Ansvarig utgivare:
Emma Lundström

Bakpärm foto:
Sandra Weckström

Skribenter:
Emma Lundström
Linnéa Henriksson
Topias Mannisto
Anna Oksanen
Ines Latvala
Rickard Sjöberg
Emelie Suni
Jannica Lindholm
Agnes Kurtén
Patrick Schubert
Sebastian Stjernvall

Upplaga:
Digital

Layout:
Alexander Blomqvist
Sandra Weckström
Thomas Fagerholm
Sebastian Stjernvall

