

Apelsinsorbet med blodgrapesallad, Nobel 1969

6 personer

Sorbé

5-6 apelsiner
2 dl socker
2 dl vatten
½ dl glukos (finns på apoteket)
1 dl koncentrerad apelsinjuice

Blodegrapesallad

4 blodegrapefrukter
½ vaniljstång
1 ½ dl socker
1 dl vatten
1 bit kanelstång
Pistaschnötter

Socketlag

Tunna strimlor grapeskal
Vatten
Socker



1. Dela och pressa saften ur apelsinerna, sila och mät upp 5 dl. Blanda socker och vatten i en kastrull. Tillsätt glukos och pressad apelsinsaft. Koka upp. Låt svalna. Tillsätt apelsinjuicekoncentratet. Kyl ordentligt innan ni kör i glassmaskin till det bildats en krämig massa. Temperaturen skall vara cirka -8 grader.
2. Skär strimlor av grapefruktskalet med ett "sestjärn".
3. Skala och skär hinnfria klyftor / filéer av blodgrapen. Pressa ut saften ur det som återstår av grapen. Dela vaniljstången på längden. Skrapa ner kärnorna i en kastrull. Lägg i stången och tillsätt socker, vatten, kanelstång samt den pressade, silade grapefruktsaften. Koka upp. Låt lagen stå och ta smak så länge som möjligt. Låt blodgrapeklyftorna ligga i lagen minst 15 minuter före servering.
4. Koka strimlorna av grapeskal i socketlag. Låt svalna.
5. Lägg upp blodgrapefrukterna med lag på tallrikarna. Gärna som en solfjäder. Gör kulor av sorbeten. Placera i mitten på blodgrapesalladen. Strö över pistaschnötter och garnera med de tunna kokta skalstrimlorna.

Rymdäventyr fyller detta år tidningarnas första sidor. Apollo II:s landning på månen och Sovjetunionens första dockning mellan två bemannade rymdfarkoster är viktiga milstolpar. Bland annat får amerikanen Murray Gell-Mann fysikpriset för sin kvarkmodell. För första gången delas Sveriges Riksbanks pris i ekonomisk vetenskap till Alfred Nobels minne ut och går till Ragnar Frisch, Norge och Jan Tinbergen, Holand.

1969 liknar lite år 2005 med trender i starka färger. Gammalt och nytt blandas och det finns inte några fasta regler.