



□ Bryggeriägare Bertil Olsson mellan glasflaskor och diskmaskin i Järbo Bryggeri.

Juldricka från Järbo — ett gammalt hantverk

Till jul finns åter juldricka från Järbo Bryggeri.

Bryggeriet startade omkring 1930. Året efter den 10 december gjordes den

första brygden till jul. I år är det således 52 år sedan det första juldrickat från Järbo Bryggeri kom till.

Omkring 1970 övertog sonen Bertil Olsson bryggeriet. Han fortsätter tillverkningen och brygger svagdricka. Förutom Ockelbo Bryggeri är Järbo Bryggeri det enda, som tillverkar svagdricka och juldricka i Gästrikland.

Åtskilligt med arbete behöver utföras för tillverkningen av juldricka. Arbetet startar kl 03.00 på morgonen. Proceduren tar 15 timmar i anspråk och först kl 18.00 på kvällen är det klart.

Ingredienserna är malt och humle, vidare tillsätts sackarin och sockerkulör. Under proceduren är det inmäskning och pålakning. Sedan vörten är klar kokas den i två timmar, varefter brygden är klar.

Därefter kyls brygden ner och går till jäskaren med bryggjäst, berättar bryggeriägare Bertil Olsson. Där ska det stå och jäsa i två å tre dagar.

Juldrickat tappas sedan upp i glasflaskor. Det är 25 år sedan de svenska glasbruken slutade tillverka sådana. Av en bryggd blir det ca 8 000–9 000 hektoliter juldricka.

Juldrickan tappas upp i 5-liters och 2-liters glasflaskor. Juldrickat levereras sedan till affärer i Järbo, Sandviken och Gävle.

– Tillverkning av juldricka är ett gammalt hantverk, som börjar försvinna, fortsätter Bertil Olsson. Med stor drift blir det ej samma sak. Därför har juldrickat från Järbo Bryggeri blivit efterlängtat till varje jul, just för den goda smakens skull.

JOHN DAHL