

# KARDUS

2010 OSTINDIEFARAREN





Varje år sedan 2005 har vi tagit fram ett mycket **exklusivt snus för den verkliga kännaren**. Nu är vi stolta att presentera 2010 års Kardus Superior Blend. Årets upplaga på 500 dosor är lika mycket ett historiskt dokument som världens finaste snus. Tobaken är hämtad från Java, bearbetad för hand med största möjliga omsorg och smaksatt med den mytomspunna arraken. Porslinet i asken är en del av den exklusiva lasten från Ostindiefararen Göteborgs sista resa och bärgades ur vraket år 1905. Liksom Ostindiska kompaniet en gång i tiden reste har vi i år farit långt österut för att hitta smaker och aromer som ska ta med dig och dina vänner på en historisk resa. Mycket njutning önskar vi på Swedish Match.



Photo: Oscar Slagien

Tobak kan ha odlats på Java sedan början av 1600-talet. Vad vi säkert vet är att tobak var en viktig handelsvara för de Ostindiska Kompanierna, bland annat det holländska som hade sitt ostindiska huvudkontor i Batavia (Jakarta) på Java.

**Tobaken i årets Kardus heter Ranjangan Pakpie Karang Jati** och odlas på öns östra sida. Plantan skördas blad för blad, i takt med att de växer, och det är bara de mellersta bladen som används. Ranjangan heter sättet den skärs på, i långa, fina strimlor. Tobaken får sedan torka på bambumattor i den heta solen.

Smaken är exotiskt fruktig och kryddig, frisk och söt-syrlig. Komplex med väl avvägd beska och sälta. Den påminner lite om mogen tamarind med påtagliga unami-noter och tydliga inslag av mörk choklad. Arraken förstärker den fylliga sötman och gör den ännu rundare. Den speciella torkningsprocessen ger fibrerna i tobaken en smidighet vilket ger en fin konsistens och gör prillan mycket lättbakad.



Den 28 augusti 1743 angör **Ostindiefararen Götheborg** ön Java i Indonesien. Det är sista snabba stoppet för bunkring innan man är framme i Kina. Starka monsunvindar tvingar dock fartyget att bli kvar långt in på våren 1744. I Kanton byts silvermynt mot siden, kryddor, te och porslin. Besättningen får tid att vila upp sig. Den 10 januari 1745 lämnar Ostindiefararen tryggheten för den åtta månader långa resan hem – och sin sista seglats.

Livet ombord var både hårt och enformigt. Stormar avlöste veckor av stiltje. Maten blev dålig, vattnet sinade och trätunnor fylldes med maskar. Undernäring gjorde sjömännen svaga och många dog i rödsot, feber, skörbjugg eller av svält, törst och eller drunkning. Totalt fick 2000 sjömän sätta livet till under Ostindiska Kompaniets 132 expeditioner, men de som överlevde kunde återvända med pengar på fickan. Rikast blev naturligtvis befäl och direktörer, bland dessa hittar vi välkända donatorer, som William Chalmers och Nicolaus Sahlgren.





Den 12 september 1745 seglar Götheborg för fulla segel in i Göteborgs hamninlopp. Som alltid när en ostindiefarare återvänder kokar staden av förväntan. **Men något går allvarligt fel.** Utan förklaring och med lots ombord seglar fartyget rakt på undervattensgrundet Hunnebådan utanför Nya Elfsborgs Fästning. Kölen knäcks, plankor brister, vatten forsar in och fartyget sjunker. Besättningen hinner räddas. Så även en tredjedel av lasten, vilket räckte för att resan skulle gå med 14% vinst. Igenslammat av sjögräs, sand och brädstuppar lämnades sedan vraket med sin last av kryddor och te åt sitt öde. I över 100 år.

*Charte de la Rivière de la Grande Rivière de la Nouvelle-France*  
Par le Roy Louis le Grand en l'année 1701  
Par le Sieur de la Roche, Lieutenant de la Compagnie de la Nouvelle-France  
Le 17 Mars 1701



*Explication*  
De la Rivière de la Grande Rivière de la Nouvelle-France  
Le 17 Mars 1701  
Par le Sieur de la Roche, Lieutenant de la Compagnie de la Nouvelle-France  
Le 17 Mars 1701



*Explication*  
De la Rivière de la Grande Rivière de la Nouvelle-France  
Le 17 Mars 1701  
Par le Sieur de la Roche, Lieutenant de la Compagnie de la Nouvelle-France  
Le 17 Mars 1701



År 1906 arrangerade industri- och affärsmannen James Keiller dykningar på vraket. **För tiden modern dykutrustning** gjorde att man nu kunde plocka upp en ansevärd del av lasten, däribland den skärva ostindiskt porslin som sitter infattat i Kardusaskens lock.

Porslinet är från Qingdynastin. Hemma i Europa hade te och kaffedrickandet slagit igenom på allvar hos överklassen och huvuddelen av lasten bestod därför av stora, vackra serviser. Bland motiven finns landskapsmönster med floder, fiskare, tårpilar och fågelsträck. I lasten fanns också punschbålar, bland annat med Karl XII i medaljongporträtt.

Porslinet har finansierat den replika av fartyget som du ser på bilderna här i foldern. Götheborg III som hon heter sjösattes 6 juni 2003, i närvaro av hennes högste beskyddare Carl XVI Gustaf. Hon seglar idag samma rutter som originalet, där vem som helst är välkommen att mönstra på. Även om viss navigationsvana sannolikt premieras – den här gången.



Det är inte bara tobak som odlas i bergen på Java. Härifrån kommer också **den ostindiska arraken** som görs på sockerrör och ris. Denna bärnstensfärgade sprit kom att bli en vanlig last ombord på Ostindiska kompaniets fartyg. Genom att blanda arraken med citronsaft, vatten, socker och krydda fick man vad engelsmännen kallade punsch, efter det hindiska ordet för fem – som i antalet ingredienser. Första gången som punsch dracks i Sverige var hemma hos Ostindiska kompaniets direktör Nicolaus Sahlgren år 1733. Den serverades varm ur en stor bål.

Arraken i årets Kardus kommer från Norrtelje Brenneri. Det är samma arrak som används i deras Roslagspunsch - en torr och elegant punsch som blandas enligt ett gammalt traditionellt recept av citrusfrukt, sockerte, Roslagssnaps Plommon och Batavia Arrak. Brenneriet drivs av familjen Anerfält-Jansson på gården Söderby i Roslagen.



Att tillverka världens bästa snus är att söka perfektion i varje moment, från planta till förpackning. Enklare snus är oftast malet och i de flesta fall används hela bladet med stjälk och allt. **Kardus är "all lamina"**. Det innebär att bara bladet används. Dessutom skärs tobaken vilket ger en snittyta som förmedlar smaknyanser och inslag som malt snus aldrig kan uppnå. Vi tillsätter endast salt och detta år också arrak. Därefter svettas tobaken. Svettingen pastöriserar snuset och gör det lite mildare och godare. Dosorna packas för hand med ett lagom tryck, inte för hårt, inte för mjukt. Kardus förvaras och transporteras sedan i obruten kylkedja tills du får det i din hand att njutas, ensam eller tillsammans med goda vänner.

Asken är tillverkad i ek, precis som Ostindiefararen Götheborg. Porslinsskärvan som sitter infattad i locket bärgades 1905 från vraket efter att ha legat på havets botten i närmare 160 år.

Tidigare årgångar av Kardus Superior Blend:

2005: Vietnam, Ungern och Spanien

2006: Sydafrika och Argentina

2007: Argentina, Indien och Ungern

2008: Indisk suncured, ungersk aircured

Smaksatt med Highland Single Malt Whisky

2009: Argentina och Guatemala

Smaksatt med 23-årig Zacapa rom

2010: Javanesisk suncured

Smaksatt med Batavia Arrak

