2505

En praktisk guide til

COCKTAILS

SLIK BLIR DU MESTER I HJEMMEBAREN!

100 INSPIRERENDE OPPSKRIFTER & TIPS

MESTRE MIKSOLOGI
Kunsten å balansere smakene

Smoky Old Fashioned

Rett utstyr
Alt du trenger for å komme i gang

Friske alternativer uten alkohol

MAI TAI

SINGAPORE SLING

SLOE GIN SOUR

CORPSE REVIVER

EL PRESIDENTE

MIMOSA

FRENCH 75

SPICY MOJITO

CLOVER CLUB

…og mange flere

Velkjente klassikere
MED EN TWIST

bc | 0364 | 010
FAKTA

GIN ROM TEQUILA WHISKEY CHAMPAGNE VODKA



En praktisk guide til cocktails
Norsk utgave 2024 © Orage AS
ISBN: 978-82-8447-516-5

Norsk redaksjon
Redaktør: Inger Marit Hansen
Oversettelse: Sissel Sommer Steneby
Omslag: Bens E. Aarø
Grafiker: Marlene Sofie Wallumrød

Salgsansvarlig
Øystein Berg
+47 909 61 959
berg@orage.no

Utgitt av
Orage AS
Jarlsøveien 50
3124 Tønsberg
+47 47 46 60 00
post@orage.no
www.orage.no

Trykk
Trykket i Latvia, Artko AS

Alle Orages produkter trykkes ved svanemerkede trykkerier

All contents © 2024 Future Publishing Limited or published under licence. All rights reserved. No part of this magazine may be used, stored, transmitted or reproduced in any way without the prior written permission of the publisher.

www.futureplc.com

Originaltittel
Cocktails © Future Publishing Limited

VELKOMMEN

Skal du ha fest, eller kanskje en jentekveld? Har du lyst til å slappe av med en god drink på slutten av en lang uke, eller vil du bare lære deg noe nytt? Da er dette boken for deg. Her lærer du alt om hvordan du blir din egen bartender – fra det viktigste utstyret til det perfekte glasset og garnityret. Boken inneholder oppskrifter på mer enn 100 klassiske og moderne cocktails – fra cosmopolitan, som ble berømt etter TV-serien **Sex og singelliv,** *til en martini selv James Bond ville vært misunnelig på. Med denne boken i hus er du klar for «cocktail hour» når som helst!*

INNHOLD

Velkommen til Cocktails! Her kan du raskt finne cocktailen du leter etter, eller du kan lære alt du trenger å vite for å lage den perfekte drinken å kose deg med hjemme.



INTRODUKSJON

6 ALT DU TRENGER Å VITE FOR Å LAGE EN COCKTAIL
12 VIKTIG BARUTSTYR
14 BRENNEVINSBASENE
16 VELG RIKTIG GLASS
18 MER ENN BARE PYNT
20 OMREGNINGSTABELL



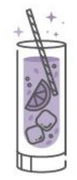
GINCOCKTAILS

24 TOM COLLINS RABARBRA
25 CORPSE REVIVER
26 SKOGSBÆR ROYALE
27 GRØNN GIMLET
28 SOMMER-GIMLET
29 SITRONTIMIAN-MARTINI
29 BEE'S KNEES
30 SILVER FIZZ
31 SLOE GIN & TRANEBÆR NEGRONI-PUNSJ
32 AVIATION
33 FRENCH 75
34 SOMMERENS ISTE DE LUXE
35 RABARBRA GIN SOUR
36 SINGAPORE SLING
37 AGURK OG MYNTE-GIN & TONIC
38 TOKYO COLLINS
38 SITRUS & EPLE-SPRITZ
39 VESPER MARTINI
40 SLOE GIN SOUR
41 CLOVER CLUB



ROMCOCKTAILS

44 MAI TAI
45 SPICY MOJITO
46 MOJITO MED ROSA GRAPEFRUKT
47 SPICY ROM SOUR
48 EPLE-MOJITO
49 SPICY ROM MULE
49 ROMPUNSJ MED INGEFÆR
50 DARK 'N' STORMY
51 LONG ISLAND ICED TEA
52 MANGO DAIQUIRI
53 EL PRESIDENTE



VODKACOCKTAILS

56 KIMCHI BLOODY MARY
57 EPLE & HYLLEBLOMST MARTINI
58 WHITE RUSSIAN I JULEDRAKT
58 KLEMENTIN VODKA FIZZ
59 JORDBÆR WOO WOO
60 INGEFÆR &PÆRE-MARTINI
61 TRANEBÆR FIZZ
61 DIRTY CHAI MARTINI
62 ESPRESSO MARTINI
63 BLÅBÆR &TIMIAN-VODKA FIZZ
64 SHERRY COSMOPOLITAN
65 WHITE RUSSIAN



WHISKEYCOCKTAILS

68 GRAND MANHATTAN
69 SPICY HOT TODDY
70 WHISKEY- & TEPUNSJ
71 KALD IRISH COFFEE
72 WHISKEY SOUR
73 SMOKY OLD FASHIONED
73 MINT JULEP
74 KIRSEBÆR OLD FASHIONED
75 IRSK MANHATTAN



VINCOCKTAILS

78 MIMOSA
79 SKOGSBÆR FIZZ
80 KLEMENTIN RED ROYALE
80 JULESPRITZ
81 ROSÉ SANGRIA
82 BRINGEBÆR KIR ROYALE
83 INGEFÆR & BOBLER
84 BJØRNEBÆR VELVET
85 BOBLER MED SLOE GIN & GRANATEPLE
85 NEGRONI SPUMANTE
86 ROSA SANGRIA
87 GRAPEFRUKT MIMOSA



TEQUILACOCKTAILS

90 SPICY MARGARITAS
91 JORDBÆR MARGARITA
92 EL DIABLO
92 PASJONSFRUKT MARGARITA
93 SYLTEAGURK MARGARITA



ANDRE COCKTAILS

96 PIMM'S
97 PISCO SOUR
97 SØT SHERRY
98 CAMPARI SPRITZ
99 GRAPEFRUKT AMERICANO
99 TROPISK SPRITZ
99 DIRTY MARTINI
100 NEGRONI SBAGLIATO
101 SHERRYBOBLER MED KLEMENTIN
101 PASJONSFRUKT CAIPIRINHA
102 HVIT PORTVINSDRINK
103 ROSMARIN & APPELSIN SPRITZ
104 SHERRY SPRITZ
105 BAILEYS TROPISK SMOOTHIE
105 APEROL SOUR



VARME COCKTAILS

108 EPLEGLØGG
109 LUN PORTVINSPUNSJ
110 HVITVINSGLØGG
110 VARM KUBANSK KAFFE
111 VOKSENKAKAO
112 VARM FRUKTPUNSJ
113 APPELSINKAKAO-TODDY



FROSNE COCKTAILS

116 HVIT FERSKEN-FROSE
117 SITRONSORBET SPRITZ
118 JORDBÆRSLUSH
118 FROSSEN APEROL SPRITZ
119 FROSSEN JORDBÆR DAIQUIRI



ALKOHOLFRIE COCKTAILS

122 BLÅBÆR & SITRON SHRUB
123 SELTERS MED HAGENS URTER
124 EARL GREY TETINI
124 SAKURA SLING
124 BRINGEBÆRMOJITO
124 HYLLEBLOMST & FERSKEN-SPRITZ
125 AGURK-MARGARITA
126 PLOMMESAFT MED BASILIKUM OG SVART PEPPER
127 SYRINBRUS
129 MYNTE-MELONADE
129 TROPISK DRØM
129 RØDE BÆR

«En cocktail er mer enn bare en drikk, den er et kunstverk som gir et glimt av brennevinets rike kulturarv.»

ELSA MAXWELL

ALT DU TRENGER Å VITE FOR Å LAGE EN

COCKTAIL

Har du lyst til å prøve deg på miksologi? Med denne guiden til cocktailmiksing finner du massevis av inspirasjon til å utvide repertoaret ditt i hjemmebaren.

Folk har mikset drinker i århundrer, og det har skapt mye debatt rundt cocktailens opprinnelse. Men cocktailen slik vi kjenner den i dag, kan spores tilbake til 1862, da den amerikanske bartenderen Jerry Thomas skrev boken *The Bar-Tender's Guide*, senere kjent som *How to Mix Drinks eller The Bon-Vivant's Companion*.

Thomas' betydning for populariseringen av cocktailer over hele USA var så stor at han ble kjent som «den amerikanske miksologiens far». Han bidro til å etablere et varig bilde av bartenderen som en kreativ yrkesutøver.

Siden hans banebrytende verk først kom på trykk, har cocktailer fortsatt å utvikle seg. Særlig de siste to tiårene har etterspørselen økt kraftig, og disse alkoholholdige drinkene er i dag en av bærebjelkene på barmenyer over hele verden.

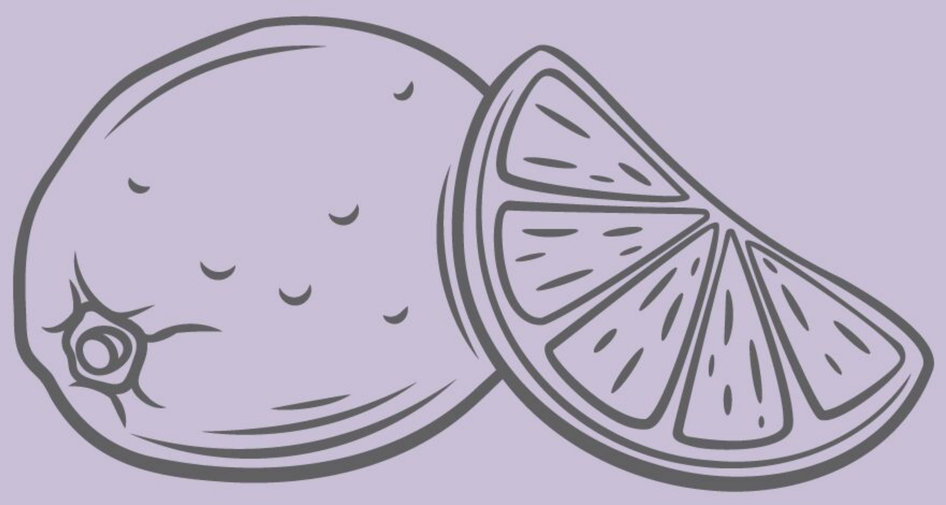
Mange har til og med begynt å lage sine egne hjemme, og takket være denne guiden kan også du lære deg det grunnleggende om miksologi - kunsten å finne på, tilberede og servere en cocktail.

HVA ER EN GOD COCKTAIL?

Det er nå bredt akseptert at en cocktail er en hvilken som helst type alkoholholdig drikk blandet med to eller flere ingredienser. Men hva er det egentlig som gjør en cocktail god? De fleste bartendere er enige om at en cocktail handler om balanse. Målet er å skape en harmonisk blanding av smaker, slik at verken sødme, syrlighet eller bitterhet dominerer. Utfordringen med å få alle ingrediensene til å fungere sammen er det som gjør miksologi så spennende.

For å oppnå en slik balanse kan man følge den grunnleggende malen om å blande noe bittert med noe søtt. Det finnes selvsagt unntak, men svært mange tradisjonelle cocktailer følger denne formelen. Et klassisk eksempel er margaritaen, der den søte tequilaen og den syrlige limesaften balanseres av det bitre saltet.

Men selv med denne enkle regelen på plass kan det likevel være overveldende for nybegynnere å lage cocktailer. Det er tross alt så mange komponenter og kombinasjoner. I denne introduksjonen har vi derfor brutt ned alle de ulike delene, slik at du kan blande dem sammen igjen.



BRENNEVIN OG MIKSERE

Det beste stedet å begynne balansegangen når man skal lage en cocktail, er med selve alkoholen. Den valgte alkoholen, ofte kalt «basen», er ryggraden i enhver cocktail og anses ofte for å være det viktigste elementet.

Basisspriten i en drink kan absolutt være det som gjør susen, men vi mennesker er ikke nødvendigvis skapt for å nyte sterke alkoholer i sin rene form – bitterheten kan faktisk signalisere gift til våre overlevelsesorienterte hjerner. Derfor har en cocktail flere ingredienser for å gjøre alkoholen mer lettdrikkelig.

Dette bringer oss til en annen nøkkelingrediens: mikseren, også kjent som blandevann. Det er en alkoholfri komponent som balanserer ikke bare smaken av de alkoholholdige ingrediensene, men også tilfører smak og kompleksitet, og fortynner sterk sprit for å gjøre cocktailen mer velsmakende.

Eksempler på dette er fruktsaft – fra appelsin, tomat eller tranebær - og kullsyreholdige drikker som cola, ingefærøl og bitre drikker. Det finnes også mer uvanlige alternativer som søtet te (som man bruker for eksempel i en long island iced tea), i tillegg til de mindre spennende, men ikke mindre effektive mikserne tonic, brus og mineralvann.

Noen miksere blir til og med valgt fordi de ser bra ut! Tenk bare på 1980-tallsfavoritten sex on the beach. I tillegg til et oppsiktsvekkende navn har cocktailen også en oppsiktsvekkende fargegradering. Overgangen fra solskinnsgult til en livlig rødrosa fargetone dannes av tranebærjuice og vodka som «flyter» oppå ferskenlikør, ananasjuice og appelsinjuice.

MODIFIKATOR OG SØTNING

En «modifikator» er et begrep som du kan støte på i cocktailmiksingens verden. Det er en ingrediens som tilsettes en basisssprit, og som bidrar til å gi drinken den ønskede smaken eller en mer sammensatt smaksprofil.

Likører og sterkvin, som vermut, er alle vanlige modifikatorer. Søt vermut er for eksempel avgjørende for å lage en negroni, mens kaffelikør er en viktig ingrediens i en espresso martini. Men en modifikator trenger ikke å være alkoholholdig, for worcestershiresaus, ingrediensen som gir det salte kicket i en bloody mary, er også en modifikator.

Søtning brukes også for å forsterke eller balansere smaken i en cocktail. Men man må være forsiktig med å tilsette det søte, da brennevin, likører og juice vil bidra med sin egen sødme.





En del oppskrifter krever en sukkerlake, som du enkelt kan lage hjemme. Begynn med å måle opp like mengder vann og sukker. Varm opp vannet, tilsett sukkeret, og la det småkoke i noen minutter til sukkeret løser seg opp. La blandingen avkjøles før du oppbevarer den i kjøleskapet, klar til neste gang du skal mikse cocktail.

Andre eksempler på søtning er hvitt og brunt sukker, demerarasukker, muscovadosukker, honning, lønnesirup, agavesirup og sirup med smak. De gir også drikken en tykkere konsistens. Honning kan for eksempel gi blomstersmaker, samtidig som det gir drinken en fin konsistens.

IS

Is er avgjørende for at en cocktail skal bli god – det kan alle som har drukket en lunken cocktail, bekrefte. Så blås i dem som klager over at is er en unødvendig detalj eller snyter dem for mer alkohol i drinken.

Isen tjener et dobbelt formål: Den kjøler ned drinken samtidig som den tynner den litt ut. Hvis man ikke bruker nok is, smelter den mye raskere, noe som resulterer i utilstrekkelig nedkjøling og for mye uttynning.

Isen spilte faktisk en avgjørende rolle i utviklingen av den moderne cocktailen. Da isbiter ble lett tilgjengelig på 1800-tallet – takket være oppfinnelsen av kjøleskapet – ble det et enormt oppsving i konsumet av brennevin og cocktailer over hele USA.

Når du lager cocktailer hjemme, må du huske at isen alltid skal være så vidt over det flytende i shakeren og i glasset.

EKSPERIMENTER I BAREN

Det krever øvelse og presisjon å finne opp nye cocktailoppskrifter, men det er veldig morsomt å utvide repertoaret sitt. Det trenger ikke å innebære kompliserte prosesser eller ingredienser som er vanskelige å finne, bare en vilje til å eksperimentere og litt matematikk.

Men fortvil ikke, det finnes ingen kompliserte ligninger i miksologi. Alt kretser rundt den grunnleggende, men uunnværlige, formelen kalt «det gylne forhold», som sier at cocktailingredienser bør følge 2:1:1-regelen. Det betyr at to deler alkohol skal kombineres med én del søtt og én del surt (og ikke glem is og pynt).

En enkel måte å begynne å eksperimentere på er å bytte ut ingrediensene i en eksisterende oppskrift med samme mengde av en annen ingrediens. Margarita, for eksempel, består av to deler tequila, én del Cointreau og én del limesaft. Sidecar ble oppfunnet ved å bytte ut tequilaen med konjakk og limesaften med sitron.

Den beste måten å utvikle sin egen smak og evne til å avgjøre hvilke ingredienser som utfyller hverandre på, er rett og slett ved å smake seg frem. Det er lettere å skille mellom smaker som frukt, krydder og urter enn brennevin, så bruk mer tid på å smake og sammenligne alkoholene dine.

COCKTAILFAMILIER

De fleste miksologer er enige om at alle cocktailer faller inn under én av seks «cocktailfamilier». Teorien er at disse «grunnoppskriftene» ligger til grunn for alle cocktailer du kan lage.

Først ut er old fashioned-familien, der spriten er temperert med sødme og krydret med bitterhet. Eksempler på dette er sazerac og hot toddy. Så har vi martini-familien – cocktailer som manhattan og negroni, som baserer seg på sterkvin for å få frem finessene i basisspriten.

Deretter kommer daiquiri-familien, som består av syrlige cocktailer som balanserer sitrus og sødme, for eksempel whiskey sour og tom collins. På den annen side hører syrlig brennevin som balanseres av søt likør, hjemme i sidecar-familien. Cosmopolitan og margarita faller inn i denne kategorien.

I highball-familien brukes alkoholfrie ingredienser for å temme de dominerende smakene, og til slutt har vi flip-familien. Disse fyldige cocktailene er laget med meieriprodukter eller sterkvin, som white russian og grasshopper.

Når du skal mikse din egen cocktail, lønner det seg å mestre en drink i hver av disse kategoriene. Når du er komfortabel med det grunnleggende i hver av dem, blir det lettere å gå videre til å lage dine egne blandinger.



SMAKSPROFILER

Å sette seg inn i de ni ulike smaksprofilene kan faktisk forandre en miksologs praksis. Alle har sin unike gane, men heldigvis er det en generell konsensus når det gjelder å beskrive hvordan en cocktail kan smake.

Blant standardlisten over smaksnoter er alkoholsterk, som gir en skarp, varmende eller nesepirrende alkoholsmak, søt, som betyr at det er sukker til stede, og syrlig – en skarp, bitende smak.

Så har vi bitter, som skapes av urter, kaffe, tonic eller bitterdram. Den neste smaken er krydret, som gir noter av varme og pepper. Så har vi salt, som vanligvis rett og slett smaker salt.

De tre siste er fruktig, som kombinerer sødme og syrlighet, deretter røykaktig, som gir en følelse av torv, og urteaktig – for eksempel koriander, hylleblomst og alt som føles som en blomsterbukett i ganen.

TIPS OG RÅD

Ta deg tid til å forberede ingrediensene og ha formelen klart for deg før du går i gang med selve miksingen. Et godt forarbeid gir alltid et bedre resultat. Når det gjelder kvaliteten på ingrediensene, bør du prøve å kjøpe det beste du har råd til.

Når du skjenker opp brennevinet, bør du være raus, men mer nennsom med de andre komponentene. Det er lett å gjøre en cocktail søtere eller surere – men det er vanskelig å gjøre den mindre søt eller syrlig. Mange bartendere heller derfor alkoholen i shakeren til slutt, for hvis du roter det til med de billigere ingrediensene, har du ikke kastet bort godsakene.

Det lønner seg også å investere i utstyr som målebeger, barskje, sil, muddler og isklype. En cocktailshaker er også uunnværlig, men ikke alle drinker trenger å ristes. En enkel regel er å riste hvis det er fruktsaft i drinken, og røre hvis det ikke er det. Det siste gjelder gjerne drinker som består av mest sprit, som negroni eller cosmopolitan.

Deter også noe som kalles «våtristing» – når det er is i shakeren – og den kraftigere «tørristing», å riste uten is, som brukes når fløte og særlig eggehvite skal blandes.

En annen nyttig ting å tenke på er cocktailglasset, ettersom ulike glass passer til ulike drinker. Det kjegleformede martiniglasset holder for eksempel mest mulig på kulden, mens et smalt, høyt glass forhindrer at ingrediensene skilles fra hverandre.

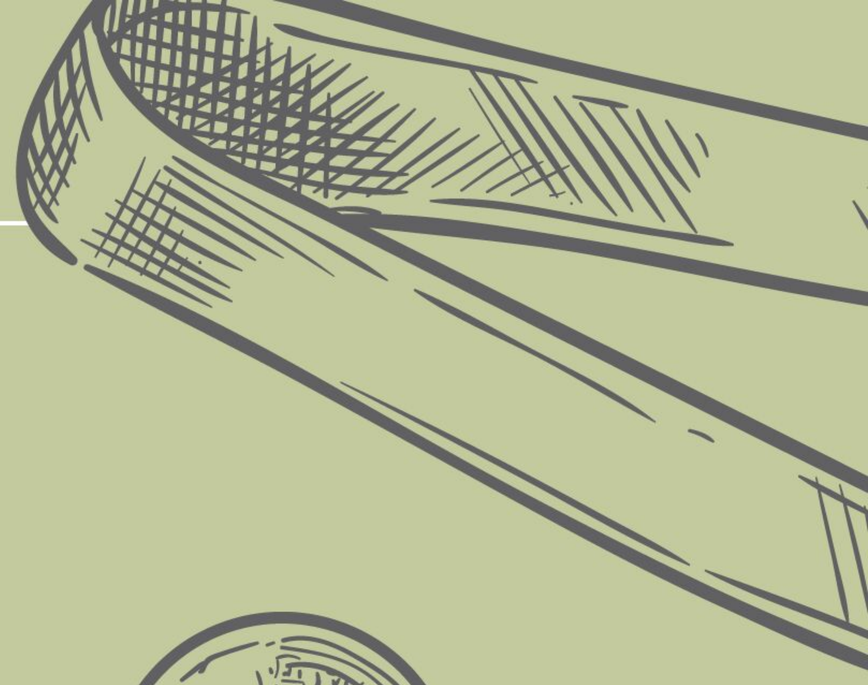


Tekst *Rebecca Bradbury* **Bilder** *Getty*



· COCKTAILSHAKER ·

Det finnes to hovedtyper av cocktailshakere; boston og cobbler (det finnes også en parisisk/ fransk shaker, men den er ikke like vanlig). Bostonshakeren består enten av to stålglass eller et glass og et stålglass som passer inn i hverandre. En cobbler består vanligvis av tre deler; shakeren, toppen med innebygd sil og lokket. Profesjonelle foretrekker vanligvis bostonshakeren, ettersom lokket på en cobbler ofte lekker og ikke er lett å håndtere når den er kald. Hvis bostonshakeren skulle sette seg fast, kan du som regel løsne delene med et raskt slag med åpen håndflate på siden av bunnglasset.



VIKTIG BAR-UTSTYR

Med riktig cocktailutstyr får du de beste drinkene.



· COCKTAIL-PINNE ·

Disse kan enten være gjenbrukbare pinner i metall, som ser superflotte ut, eller engangspinner av tre. Pinnene brukes til å pynte visse cocktailer med frukt. Du kan også sette noen oliven på en pinne for å fiffe opp martinien din.



· BARSKJE ·

For cocktailer som skal røres og ikke ristes, er en metallskje med langt skaft uunnværlig. Det lange skaftet gjør det enkelt å røre cocktailen i shakeren, i et glass eller til og med i en stor kanne, for eksempel til sangria.

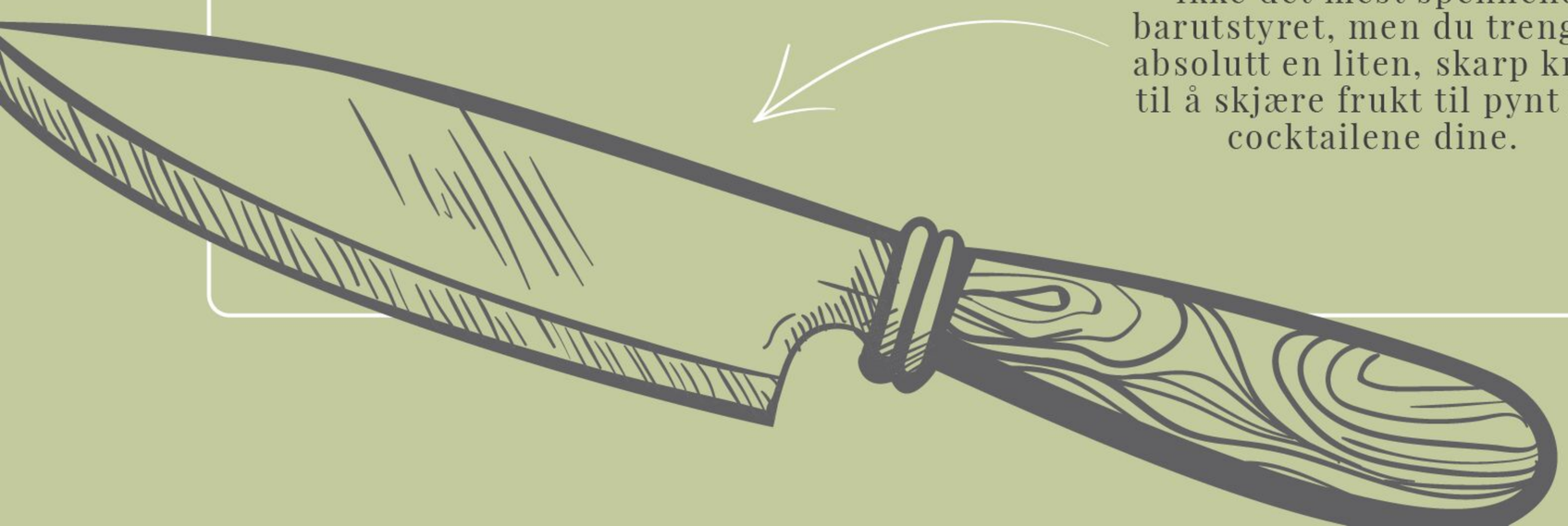
· TOPPTIPS ·

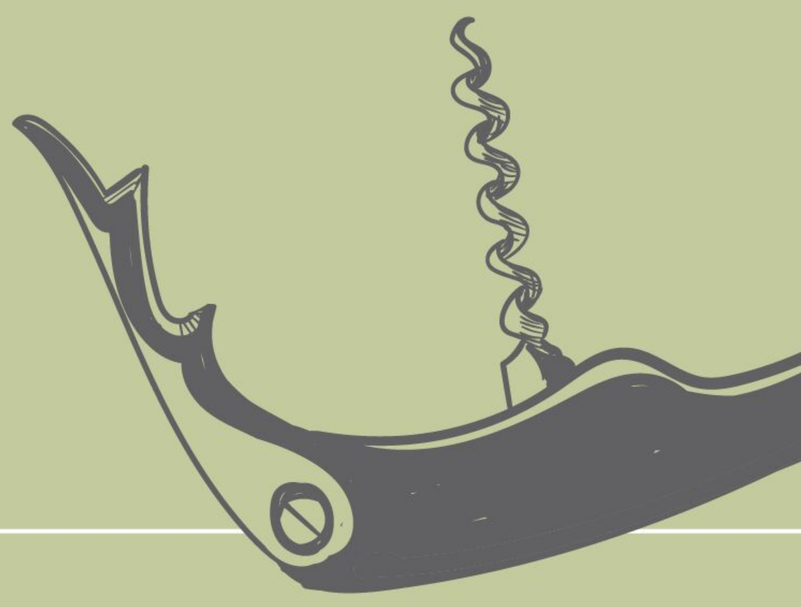
Hvis du har en finmasket sil som du kan bruke i tillegg til hawthorne-sil, blir cocktailene enda bedre. Dobbeltsiling sikrer at minst mulig grums slipper gjennom fruktbaserte drinker.

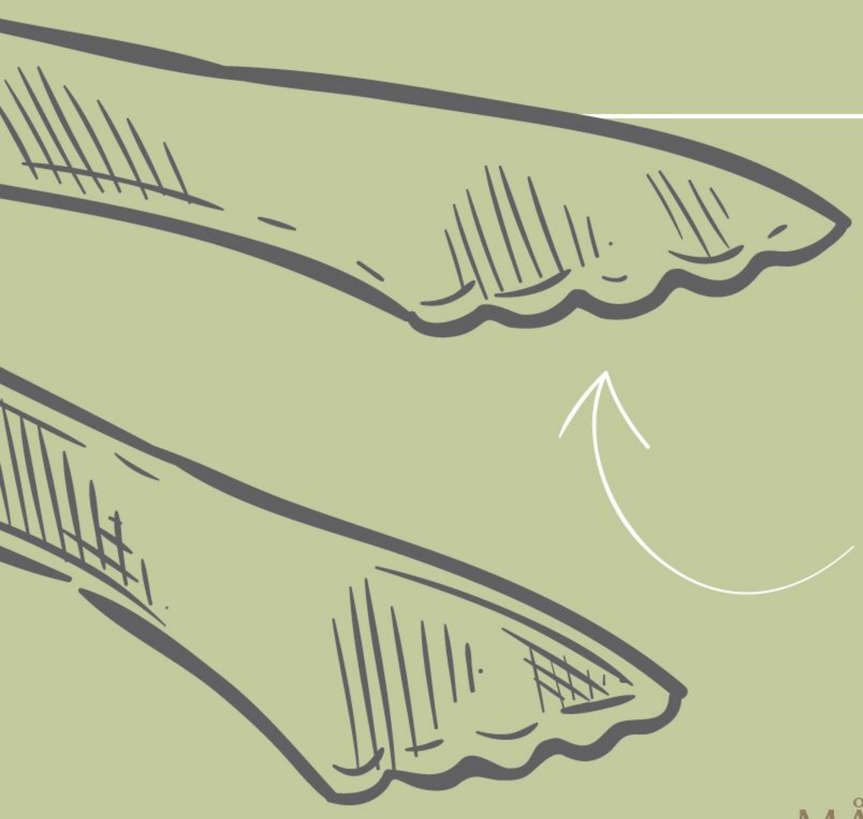


· KNIV ·

Ikke det mest spennende barutstyret, men du trenger absolutt en liten, skarp kniv til å skjære frukt til pynt på cocktailene dine.







· ISKLYPE ·

Når du skal lage cocktailer, bruker du mye is, så hvis du skal lage flere i løpet av en kveld, er det lurt å ha is i en isbøtte, slik at du har det lett tilgjengelig. Med en isklype kan du velge ut de beste isbitene og plassere dem forsiktig i glasset du har valgt, og med en øse blir det en lek å fylle cocktailshakeren.

· MUDDLER ·

En stund var det ikke på moten å stampe mynten til en mojito, og man så bartenderen bare gi mynten en teatralsk klaps. Nå er det plass til begge deler! Og etter vår mening er den beste mojitoen stampet passe forsiktig. Muddleren frigjør smak fra ferske urter, eller du kan knuse bær til en daiquiri. Du kan også bruke muddleren til å trykke inn i midten av en halv lime eller sitron for å presse ut saften i stedet for å ha en egen sitruspresse.



· MÅLEBEGER ·

På engelsk kalt jigger. Det beste er et dobbeltsidig mål – ideelt sett skal den ene siden være 25 ml og den andre 50 ml. De beste har også ounze-mål, slik at du kan måle opp andre mengder. Dette bør være det eneste målet du trenger til cocktailene dine. Hvis oppskriften din for eksempel krever 150 ml, er det bare å fylle begeret med 50 ml tre ganger.





· TOPPTIPS ·

Det er nyttig å ha et barhåndkle eller en klut for hånden når du skal pusse glassene og tørke opp eventuelt søl.

· LOMMEKNIV

Dette verktøyet er selvsagt først og fremst for å åpne en flaske vin til cocktailer som krever denne ingrediensen, men vi har foreslått lommekniven fordi det også har et lite blad som kan brukes til å fjerne forseglingen på andre brennevinsflasker også.

· HELLETUT ·

Nå begynner vi å bli skikkelig fancy. Du kan riktignok lage en god cocktail uten en fiffig helletut, men hvis du vil se ut som om du virkelig vet hva du gjør, bør du sette helletut på de mest brukte brennevinsflaskene dine. De gjør det enklere og mye smidigere å helle i et lite mål.



· HAWTHORNE-SIL ·

Selv om du bruker en cobblershaker, er det praktisk med en separat sil. Når shakeren er åpen, setter du silen over toppen og holder den på plass med to fingre fra hånden du heller med. Silen holder igjen isen i shakeren, samt eventuelt fruktkjøtt, og du får en ren og klar cocktail. Noen cocktailer ristes med is og skjenkes deretter i glass uten is, mens andre ristes med is og helles over ny is. Isen fra shakeren skal aldri havne i den ferdige cocktailen.



Tekst Rebecca Greig *Bilder* Getty

BRENNEVINS-BASENE

Brennevin er utgangspunktet for enhver cocktail. Bli kjent med disse fem hovedtypene.

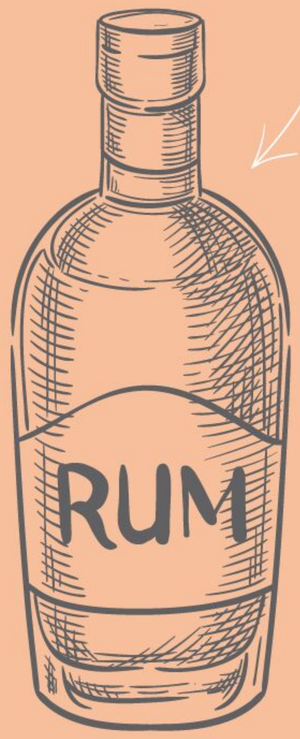


· GIN ·

Gin har et karakteristisk, såkalt «botanical», dvs. urtepreg, som passer godt sammen med en rekke ingredienser og utfyller lett aromaene i frukt, friske urter og annet brennevin.

· ROM ·

Mange cocktailer er basert på dette brennevinet fra Karibia, som er destillert fra sukkerrør. Det finnes mørk, krydret, blank og lagret rom.



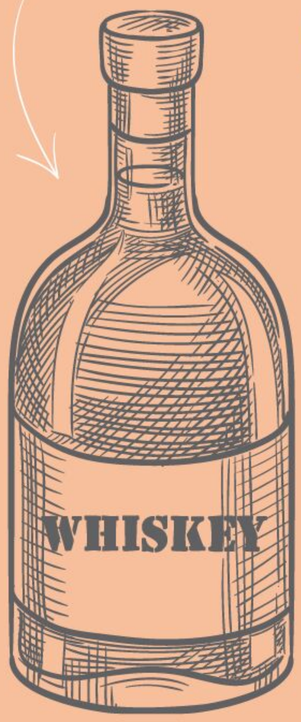


· TEQUILA ·

Dette agavebaserte brennevinet er rikt og mildt med komplekse, krydrede smaker, og er en perfekt base for både søte og salte cocktailer.

· WHISKY ·

En destillert kornsprit som er kjent for sine varme noter. En whiskycocktail kan ha karamell-, vanilje- og treaktige smaksnoter.





· VODKA ·

Den er vanligvis klar og uten merkbar aroma eller smak. Derfor er vodka et allsidig brennevin med en jevn finish, noe som gjør den til en flott base for en rekke cocktailer.

MÅL OPP!

Miksologi er både teft og presisjon, så det lønner seg å kunne målene sine.

· COCKTAILMÅL ·

2 shot/dobbel = 50 ml / 5 cl

1 shot/enkel = 25 ml / 2,5 cl

1 ts = 5 ml / 0,5 cl

1 barskje = 5 ml / 0,5 cl

1 klunk = 6 ml / 0,6 cl

1 dæsj = 2,5 ml / 0,25 cl

Ord Rebecca Bradbury **Bilder** Getty

VELG RIKTIG GLASS

Gjør cocktailopplevelsen din optimal med det perfekte glasset.

Hvilket glass du drikker cocktailen din i, gjør en stor forskjell for smaken og helhetsopplevelsen. Hvis du ikke har råd til å kjøpe ti forskjellige glass, kan du selvfølgelig fortsatt lage smakfulle drinker etter oppskriftene våre, men typen glass tilfører det lille ekstra som forsterker opplevelsen. Når du har fått mer erfaring med å lage cocktailer (eller drikke cocktailer), vil til og med tykkelsen på glasset begynne å spille en rolle for hvordan du nyter og serverer drinkene dine.



· NICK & NORA ·

Dette er et ganske lite glass som er en slags blanding mellom et lite vinglass og en coupe. Passer best til rene drinker som ristes eller røres på is, men serveres uten. Det er også kjent som et «lite martiniglass». Brukes til cocktailer som martini og manhattan.



· KAFFEGLASS ·

En irish coffee serveres vanligvis i et kaffeglass, slik at du kan se den karakteristiske svarte kaffen og den hvite kremtoppen. Andre varme cocktailer som du kan ha i kaffeglass, er alle typer gløgg.



· COUPE ·

Dette var den opprinnelige typen champagneglass - den brede skålen gjør at du får med deg aromaer fra champagnen som et flute-glass ikke klarer. Bortsett fra musserende vin er dette glasset mest forbundet med daiquiri samt espresso martini og pornstar martini, som merkelig nok sjelden serveres i et klassisk martiniglass.



· HIGHBALL ·

Dette glasset passer til longdrink som serveres på is, for eksempel mojito, americano, tom collins, dark 'n' stormy og den opprinnelige pjolteren, som består av whisky og club soda.



· FLUTE ·

Alle vil kjenne igjen dette som et champagne-glass. De kan også brukes til prosecco, cava og champagne eller prosecco-baserte cocktailer, fra kir royale til en fruktig mimosa.



· MARGARITA ·

Opprinnelsen til dette glasset er uklar, men den er uten tvil mest kjent for servering av margarita, enten den er klassisk, frozen, fruktig, salt eller søt. En paloma serveres også ofte i et slikt glass med salt kant.



· LOWBALL ·

Det perfekte glasset for klassikere som Negroni, Old Fashioned, White og Black Russian, Caipirinha, Mint Julep med mer. Noen barer serverer også sine Margaritas og Palomas i et lowball-glass i stedet for det etter hvert litt klisjéaktige Margarita-glasset.

· VIN ·

Selvfølgelig perfekt til ren vin, men også perfekt til vincocktailer. Hvitvinsglass er vanligvis mindre enn rødvinsglass, og vi synes at et større rødvinsglass fungerer veldig bra til en vin-spritzer på is.





· HURRICANE ·

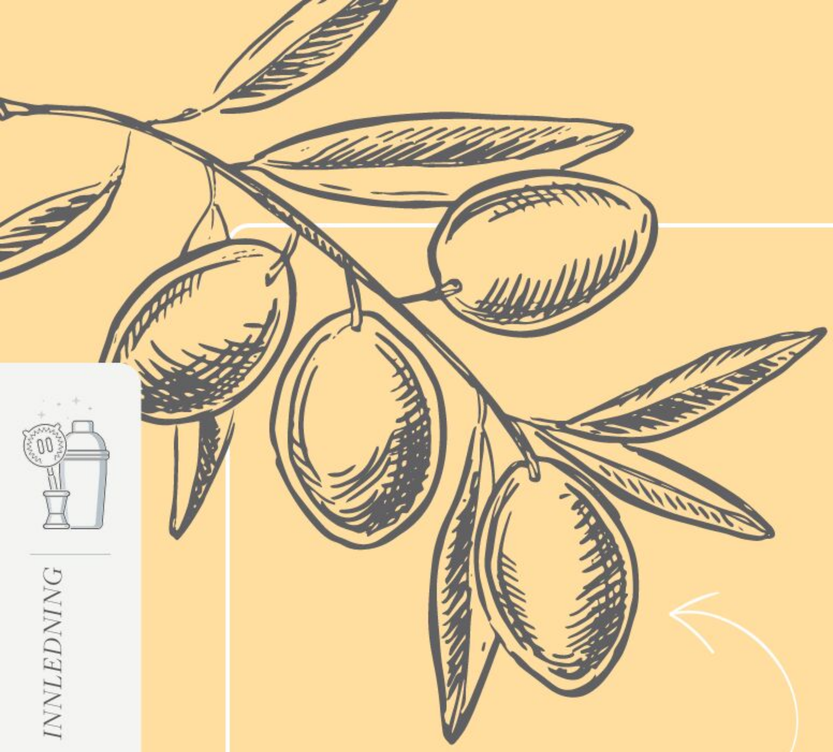
Den klassiske cocktailen hurricane er en sjenerøs, søt rombasert drink – tenk fruktpunsj servert med en cocktailpinne pyntet med tropisk frukt og paraply. Andre drinker du finner i dette glasset er en piña colada, singapore sling, og sannsynligvis sex on the beach og tequila sunrise (som også er gode i en highball).



· MARTINI ·

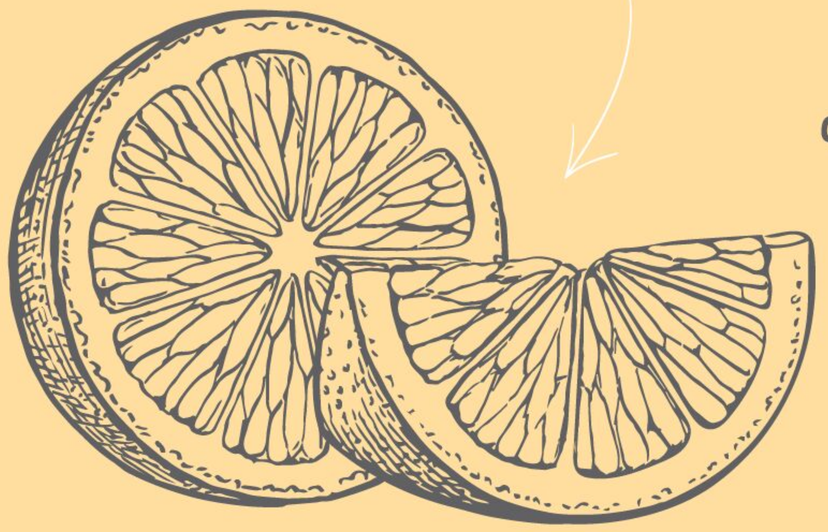
Dette glasset forbinder vi nok mest med James Bond. Det brukes selvsagt først og fremst til klassisk martini, french martini, appletini, manhattan, grasshopper og cosmopolitan.

Ord Rebecca Greig Bilder Getty



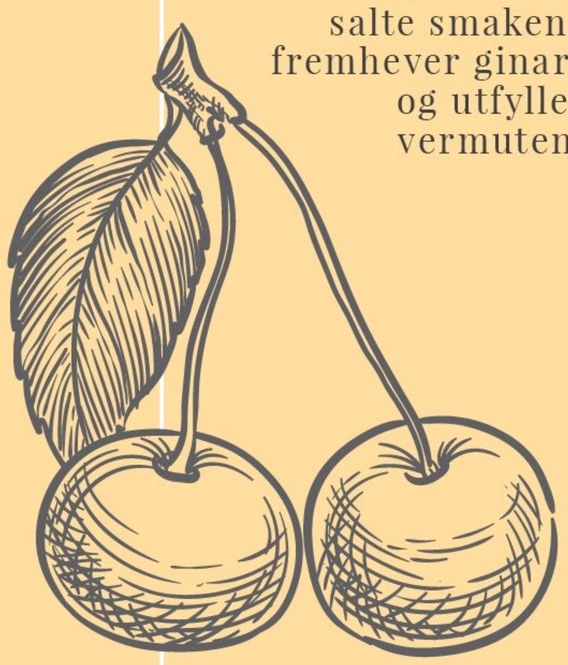
· OLIVEN ·
Oliven ble raskt omfavnet som det perfekte garnityret til martini, takket være den salte smaken som fremhever ginaromaene og utfyller vermuten.

· SITRUS ·
Sitrusfrukter som lime, appelsin, sitron og grapefrukt tilfører et hint av syrlighet eller sødme, enten det er som skive, båt eller skall.





· SUKKER & SALT ·
En kant pyntet med salt, sukker eller krydder kan endre hele profilen til en cocktail, og tilfører tekstur og smaker for hver slurk.





MER ENN BARE PYNT

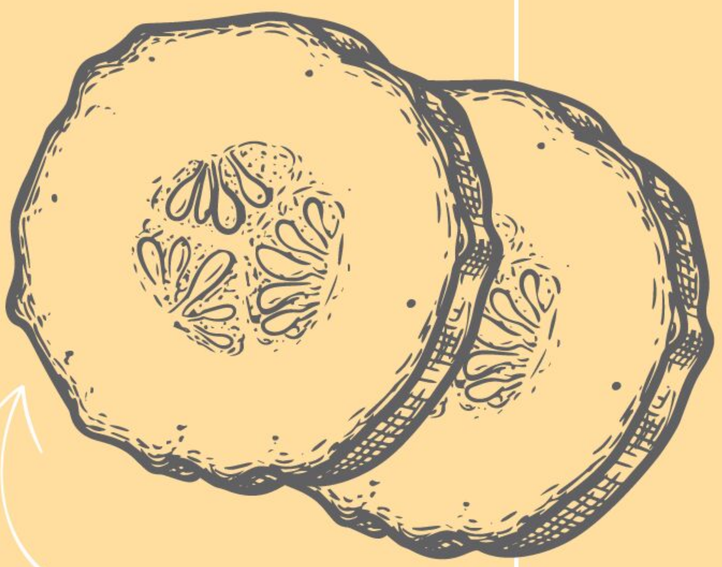
I løpet av årene har garnityr gått fra å være plastikkfjas til å bli viktige deler av en cocktail.

· COCKTAILBÆR ·
Et knallrødt cocktailbær i nostalgiens ånd er gøyalt i mange drinker, og det gir også et snev av sødme. Det passer særlig godt til tequila sunrise og singapore sling.

· BÆR ·
Friske bær som jordbær og blåbær gir ikke bare en vakker prikk over i-en, men også smak. Granateple, tranebær og rips gir en festlig stemning.



· URTER OG KRYDDER ·
Mynte, rosmarin og timian tilfører drinker en subtil duft som utfyller eller kontrasterer de primære smakene. Kanel og stjerneanis gir varme til varme cocktails, mens pepperkorn kan fungere som flytende pynt.



· SPISELIGE BLOMSTER ·
Ikke bare gir de fargeprakt, men spiselige blomster som fioler, roser og hibiskus kan også gi delikate smaker og aromaer.

· AGURK ·
Skiver, bånd, roser eller til og med som rørepinne – agurk kan brukes på mange måter og er et forfriskende tilskudd til spesielt gincocktailer.



Ord Rebecca Bradbury Bilder Getty

OMREGNINGSTABELL

Vi bruker det metriske systemet i denne boken. Hvis du har måleglass med amerikanske eller britiske imperial-mål, ser du omregningen i tabellen under.

Det samme amerikanske og britiske barutstyret kan ha ulikt volum. Det bør gå bra så lenge du følger forholdet mellom ingrediensene i oppskriften når du vil konvertere måelenheten.

· VOLUM ·

METRISK (AVRUNDET)		BR./AM. /ANDRE ENHETER	
1 ml	0,1 cl		1/32 oz
1,25 ml	0,125 cl		1/25 oz
2,5 ml	0,25 cl	1 dæsj	1/8 oz
5 ml	0,5 cl	barskje	1/6 oz
7,5 ml	0,75 cl		1/4 oz
10 ml	1 cl		1/3 oz
15 ml	1,5 cl		1/2 oz
20 ml	2 cl		2/3 oz
30 ml	3 cl	1 pony	10 z
40 ml	4 cl		1 1/3 oz
45 ml	4,5 cl	1 jigger (US) (målebeger)	1 1/2 oz
50 ml	5 cl	1 jigger (UK) (målebeger)	1 3/4 oz
60 ml	6 cl		2 oz
1,5 dl	15 cl	1 glass	5 oz
4,7 dl	47 cl	1 pint (US)	16 oz
5,9 dl	59 cl	1 pint (UK)	20 oz
7,25 dl	72,5 cl	1 1/4 pint (UK)	24 1/5 oz
1 liter	100 cl	1 3/4 pint (UK)	34 oz

· VEKT ·

METRISK	ANDRE
10 g	½ oz
20 g	¾ oz
25 g	10 z
40 g	1 ½ oz
50 g	2 oz
60 g	2 ½ oz
75 g	30 z
100 g	40 z
125 g	4 ½ oz
150 g	5 oz
175 g	6 oz
200 g	7 oz
225 g	8 oz
250 g	9 oz
275 g	10 oz
350 g	12 oz
450 g	1 lb
700 g	1 lb 8 oz
900 g	2 lb
1 kg	2 lb 3 oz

· LENGDE ·

METRISK	ANDRE
3 mm	⅛ inch
5 mm	¼ inch
1 cm	½ inch
2 cm	¾ inch
2,5 cm	1 inch
3 cm	1 ¼ inch
4 cm	1 ½ inch

· TOPPTIPS ·

Å gjøre om enhetene fra britisk til amerikansk er ikke alltid lett når det gjelder cocktails. Mange måleglass har både oz og ml, så hvis du kan, bør du kjøpe et med begge enhetene. Alternativt kan du ha flere ulike målebegre, så er du sikret.





· GIN- · COCKTAILS

Gin er en allsidig sprit. Den har en ren smak og et tydelig urtepreg – særlig av einebær – som passer til en rekke cocktails.

TOM COLLINS RABARBRA 24
CORPSE REVIVER 25
SKOGSBÆR ROYALE 26
GRØNN GIMLET 27
SOMMER-GIMLET 28
SITRONTIMIAN-MARTINI 29
BEE'S KNEES 29
SILVER FIZZ 30
SLOE GIN & TRANEBÆR NEGRONI-PUNSJ 31
AVIATION 32
FRENCH 75 33
SOMMERENS ISTE DE LUXE 34
RABARBRA GIN SOUR 35
SINGAPORE SLING 36
AGURK OG MYNTE-GIN & TONIC 37
TOKYO COLLINS 38
SITRUS & EPLE-SPRITZ 38
VESPER MARTINI 39
SLOE GIN SOUR 40
CLOVER CLUB 41

TOM COLLINS RABARBRA

En skarpere versjon av den klassiske sitrusbaserte gincocktailen.

· INGREDIENSER ·

- 2 rabarbrastilker, i biter
- 100 g sukker
- 3 cm fersk ingefær (knust)
- 1 dl vann
- Isbiter
- 50 ml gin
- 25 ml sitronsaft
- 25 ml rabarbrasirup
- 1,25 dl club soda

TIL GARNTYR

- Tynn stripe rabarbra

ANTALL 1 TID 10 MIN, PLUSS AVKJØLING

Ha rabarbra, sukker, ingefær og vann i en kjele, kok opp og la det småkoke i 5 minutter. Avkjøl. Bruk en sil og hell over på et rent glass/flaske (holder til 4–6 porsjoner). Fyll et høyt glass med isbiter. Hell over gin, sitronsaft og rabarbrasirupen. Topp med club soda. Pynt med en tynn stripe rabarbra, hvis ønskelig.

· BARSNACKS- ·
FORSLAG
Parmesanpopkorn



CORPSE REVIVER

Denne cocktailen fra tidlig på 1900-tallet skulle vissnok kurere fyllesyke – derav navnet.

· INGREDIENSER ·

- 15 ml London Dry gin
- 15 ml Lillet Blanc
- 15 ml Cointreau
- 15 ml friskpresset sitronsaft
- 1 dæsj absint
- Isbiter

GARNITYR

- Sitronskall

ANTALL 1 TID 5 MIN

Ha alle ingrediensene i en cocktailshaker. Rist med isbiter til du blir kald på hendene. Sil det over i et avkjølt cocktailglass. Pynt med en tvist av sitronskall.

SKOGSBÆR ROYALE

Kjenn skogens ro med denne balanserte drinken av sødme og syre.

ANTALL 1 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- Knust is
- Frosne bær
- 1,5 dl prosecco
- 1 kvist rosmarin
- 50 ml skogsbærgin*

Fyll et glass med en håndfull knust is og fryste bær. Hell over prosecco. Klem rosmarinblader forsiktig mellom hendene for å frigjøre oljen og ha det i glasset. Hell over skogsbærgin forsiktig slik at det synker til bunns. Server.

**For å lage din egen skogsbærgin tar du frem et sterilisert norgesglass med vid åpning. Ha i 85 g sukker, 100 g bjørnebær, 160 g plommer eller slåpebær, uten steiner og delt i to, 50 g bringebær (eller flere bjørnebær hvis du har mye), 1 kanelstang, 2 nellikspiker og 1 flaske gin á 75 cl. Forsegl og rist til det er godt blandet. Rist glasset hver dag i en uke. Sett det deretter til lagring på et mørkt og kjølig sted i 3 måneder. Sil ginen over i en mugge og kast frukten. Hell forsiktig over i flasker. Behold det selv eller gi bort i gave.*



Gimlet har en lang og myteomspunnet historie. Det kommer angivelig fra engelske sjømenn som blandet gin med lime for å motvirke skjørbuk. Det er en ekte transatlantisk drink, siden originaloppskriften inneholder engelsk Plymouth Gin og amerikansk Rose's Lime Cordial.

GRØNN GIMLET

Hvorfor ikke putte et par av dine 5 om dagen i en gin?

ANTALL 1 TID 10 MIN

INGREDIENSER

- 50 g agurk, skrelt og kuttet i biter
- 10 grønne erter (tint hvis de er fryst)
- 50 ml gin (vi brukte Hendrick's)
- 20 ml hylleblomstsirup
- Isbiter

GARNITYR

- Agurkbånd
- Myntestilk eller erteskudd

Ha agurk og erter i en shaker, og mos forsiktig med en muddler til det har blitt en tykk masse. Ha i gin, hylleblomstsirup og is, og rist godt til det blir kaldt. Sil over et martiniglass. Pynt med agurkbånd og mynteblader, eller erteskudd hvis du har.

SOMMER-GIMLET

En perfekt drink med smak av sommerens friske bær.

· INGREDIENSER ·

- 50 ml gin
- 50 ml bringebærsirup
- Isbiter

ANTALL 1 TID 5 MIN

Ha alle ingrediensene i en shaker sammen med is. Sil over i et glass.



SITRONTIMIAN-MARTINI

En aperitiff som dufter av urter.

ANTALL 8
TID 10 MIN, PLUSS SMAKSETTING OG AVKJØLING

· INGREDIENSER ·

- 4 lange stilker rosmarin
- En liten bunt timian
- 7,5 dl gin (prøv Martin Miller, destillert som whiskey, med håndplukkede urter)
- 2,5 dl Martini Bianco
- Knust is

GARNITYR

- Grønne oliven
- Timianstilk

Skyll rosmarin og timian, og stamp dem forsiktig i en morter. Legg urtene i en sterilisert flaske eller glass, og tilsett gin. Sett på lokk og la stå i 24 til 48 timer, rist på flasken jevnlig. Sil ginen gjennom en finmasket sil og tilsett Martini. Lag to glass om gangen ved å fylle shakeren med knust is, eller sett cocktailen i kjøleskapet i noen timer hvis du ikke har en shaker. Pynt glassene med en grønn oliven på en cocktailpinne og en timiankvist.

BEE'S KNEES

En nydelig enkel drink med smak av honning.

ANTALL 1 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 60 ml gin
- 25 ml sitronsaft
- 25 ml honningsirup*

Ha ingrediensene i en shaker sammen med is. Sil over i et glass.

**For å lage honningsirup blander du 3 deler honning og 1 del varmt vann. Rør godt til det er løst opp. Oppbevares i kjøleskap inntil fem dager.*





SILVER FIZZ

En lett og frisk cocktail med luftig finish.

· INGREDIENSER ·

- 50 ml gin
- 25 ml sitronsaft
- 20 ml sukkerlake*
- Isbiter
- 1 eggehvite
- Club soda på toppen

GARNITYR

- Sitronskive

ANTALL 1 TID 10 MIN

Ha alle ingrediensene unntatt eggehviten og club soda i en shaker. Rist sammen med is, og sil det over i en ny shaker. Tilsett eggehvite, og rist igjen uten is. Hell i glass, fyll opp med avkjølt club soda, og pynt med en sitronskive.

**For å lage sukkerlake blander du 1 del sukker med 1 del kokende vann, og rører til sukkeret er oppløst. Oppbevares på flaske i kjøleskapet i opptil en måned.*

SLOE GIN + TRANEBÆR-NEGRONI PUNSJ

Serveres som den er eller med en dæsj prosecco, så får du juleversjonen av aperol spritz.

· INGREDIENSER ·

- 6 dl sloe gin
- 6 dl Campari
- 6 dl tørr vermut
- 6 dl usøtet tranebærjuice
- Knust is

GARNITYR

- Appelsinskiver
- Frosne tranebær

ANTALL 20 TID 5 MIN

Ha gin, Campari, vermut og tranebærjuice i en punsjebolle med is, appelsinskiver og tranebær. Serveres i lave glass.

Mange cocktailelskere anser seg som negroni-purister og foretrekker den tidløse balansen mellom gin, vermut og Campari fremfor de tallløse variasjonene. Men negroni er selv et resultat av at man ønsket en sterkere vri på en populær longdrink: americano.

AVIATION

En balansert cocktail med søte, florale noter.

· INGREDIENSER ·

- 50 ml gin
- 15 ml ferskpresset limesaft
- 8 ml Maraschino-likør
- 5 ml Crème de Violettes-likør
- Isbiter

GARNITYR

- Sitronskall

ANTALL 1 TID 5 MIN

Ha alle ingrediensene i en cocktailshaker, og rist med is til du blir kald på hendene. Sil over i et martiniglass, og pynt med sitronskall.





Inspirasjonen til denne luksuriøse cocktailen kommer overraskende nok fra krigens gru. Tross det utsøkte og moderne i denne nyversjonen av klassikeren, er navnet en hyllest til et fransk våpen fra første verdenskrig: en 75-millimeter feltkanon.

FRENCH 75

Med denne kombinasjonen av musserende vin og gin blir det garantert fest og topp stemning.

ANTALL 2 TID 10 MIN

· INGREDIENSER ·

- 2 ss sitronsirup*
- 1 dl gin
- Isbiter
- Musserende vin på toppen

GARNITYR

- Timian

Ha sitronsirup og gin i en cocktailshaker fylt med is. Rist godt, og sil over i 2 avkjølte cocktailglass. Topp med musserende vin og pynt med timian.

**For å lage sitronsirup har du sitronskall av 1 økologisk sitron, 3 ss sukker og 3 ss vann i en kjele. Varm opp mens du rører til sukkeret er oppløst. Sil over i et glass og tilsett saften fra sitronen.*

SOMMERENS ISTE DE LUXE

Piff opp isteen med gin og forfriskende bær.

· INGREDIENSER ·

- 4 teposer med skogsbærsmak
- 1 stilk basilikum, bladene plukket, pluss ekstra til garnityr
- 2 dl rosa gin
- 1 dl grenadine
- Saften av 1 sitron
- Saften av 1 appelsin
- Isbiter
- Smakssatt kullsyrevann, på toppen

GARNITYR

- Jordbær i skiver
- Handful fresh or frozen berries (blackberries, raspberries etc)

ANTALL 4–6 TID 10 MIN, PLUSS AVKJØLING

Ha teposene i et glass som tåler varme, og hell over 3 dl nylig oppkokt vann. La stå og trekke og avkjøle. Ha basilikum i en stor mugge, og stamp bladene forsiktig. Tilsett den kalde teen, fjern teposene. Ha i gin, grenadine, appelsin- og sitronsaft. Rør godt, topp med masse is og ditt foretrukne smakssatte kullsyrevann. Pynt med jordbær eller andre bær og mer basilikum. Server.



RABARBRA GIN SOUR

Bruk opp restene av rabarbra i denne vakre rosa cocktailen.

ANTALL 2 (DU FÅR SIRUP TIL OVERS)
TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 100 ml gin (vi brukte en rosa gin med rabarbra)
- 75 ml rabarbrasirup*
- 50 ml sitronsaft
- 1 eggehvite
- Isbiter, til shakeren

- GARNITYR
- Spiselige blomster eller sitronskall

Ha gin, rabarbrasirup, sitronsaft og eggehvite i en shaker eller stort norgesglass (sirup til overs holder seg i kjøleskapet i en uke). Rist godt. Fyll shakeren med is og rist igjen i 1 minutt. Sil over i 2 glass. Pynt med spiselige blomster eller sitronskall, hvis ønskelig.

**For å lage rabarbrasirup har du 4 oppskårne rabarbrastilker, 200 g sukker og 1,5 dl vann i en kjele. Kok opp. Småkok i 5 minutter. Sil og avkjøl.*



Singapore sling ble oppfunnet i Long Bar på Raffles Hotel i Singapore. Drinken ble komponert etter ønske fra overklassens damer som ville nyte noe litt sterkere enn den mer sosialt aksepterte tekoppen.

SINGAPORE SLING

En cocktail som gir deg ferieføelsen.

ANTALL 1 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 30 ml gin
- 15 ml Heering Cherry Liqueur
- 7,5 ml D.O.M. Bénédictine Liqueur
- 7,5 ml Cointreau
- 10 ml grenadine
- 15 ml ferskpresset limesaft
- 120 ml ananasjuice
- 1 dæsj Angostura bitter
- Isbiter
- Club soda på toppen

GARNITYR

- En skive ananas
- Cocktailbær

Ha alle ingrediensene unntatt club soda i en shaker med is. Rist til du blir kald på hendene, og sil over i et høyt glass fylt med isbiter. Topp med club soda og rør forsiktig rundt. Pynt med ananasskive og cocktailbær.

AGURK OG MYNTE-GIN & TONIC

Agurk og myntеblader gjør dette til en forfriskende vri på sommerfavoritten.

· INGREDIENSER ·

- 120 ml gin
- 2 tykke skiver agurk
- Noen myntеblader
- Isbiter
- Tonic på toppen

GARNITYR

- Agurkbånd

ANTALL 4 TID 10 MIN

Ha gin, agurk og myntеblader i en stavmikser og kjør sammen. Sil over i glass, fyll på rikelig med is, og topp med tonic. Pynt med agurkbånd og en myntestilk, hvis ønskelig.





TOKYO COLLINS

En skarp vri på en allerede syrlig Tom Collins.

ANTALL 1 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 25 ml gin
- 25 ml yuzushu
- 25 ml rosa grapefruktjuice
- 15 ml sitronsaft
- 15 ml sukkerlake (se side 30)
- Isbiter
- 50 ml club soda

GARNITYR

- Grapefrukt- eller appelsinskive

Bygg ingrediensene over et glass med rikelig is, fyll på med club soda, og rør forsiktig. Pynt med en skive grapefrukt eller appelsin.

SITRUS & EPLE-SPRITZ

Kom i feststemning med denne friske cocktailen.

ANTALL 6 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- Saften av 3 lime
- Saften av 1 sitron
- Saften av 1 appelsin
- 2 dl ufiltrert eplejuice
- 2 dl gin
- Knust is
- Cava

GARNITYR

- Epleskive

Ha saften av lime, sitron og appelsin sammen med eplejuice og gin i en mugge, og bland sammen. Fyll 6 glass halvfulle med knust is, og hell over drikken. Topp med Cava og en epleskive.



· FORSLAG TIL ·
BARSNACKS

Crostini med tapenade

VESPER MARTINI

Denne elegante drinken ble oppfunnet av forfatteren bak James Bond, Ian Fleming.

· INGREDIENSER ·

- 60 ml gin
- 20 ml vodka
- 20 ml Lillet Rosé (eller en annen vermut)
- Isbiter

GARNITYR

- Sitronskall
- Oliven (valgfritt)

ANTALL 1 TID 5 MIN

Ha gin, vodka og Lillet Rosé (eller en annen vermut) i en shaker med is. Rist til det blir kaldt. Sil over i en coupe, og pynt med en tvist av sitronskall og en oliven, hvis ønskelig.

SLOE GIN SOUR

En søtere og fruktigere versjon av den tidløse gin sour.

· INGREDIENSER ·

- 50 ml sloe gin
- 30 ml sitronsaft
- 10 ml sukkerlake (se s. 30)
- 1 eggehvite
- Isbiter

GARNITYR

- Marinerte Amarena-kirsebær

ANTALL 1 TID 5 MIN

Ha sloe gin, sitronsaft, sukkerlake og eggehvite i en cocktailshaker, og rist. Tilsett en neve isbiter, og rist igjen. Sil over i et lavt glass. Træ cocktailbær på en cocktailpinne, legg den pent på kanten, og server.

· FORSLAG TIL · BARSNACKS

Kjeks med blåmuggost, pære og nøttehonning



CLOVER CLUB

Den er rosa, fløyelsmyk og morsom – en martini med dybde og mye smak.

· INGREDIENSER ·

- 40 ml gin
- 20 ml bringebærsirup*
- 15 ml sitronsaft
- 15 ml Martini Extra Dry vermut
- 15 g eggehvite
- Isbiter

GARNITYR

- Friske bringebær

ANTALL 1 TID 5 MIN

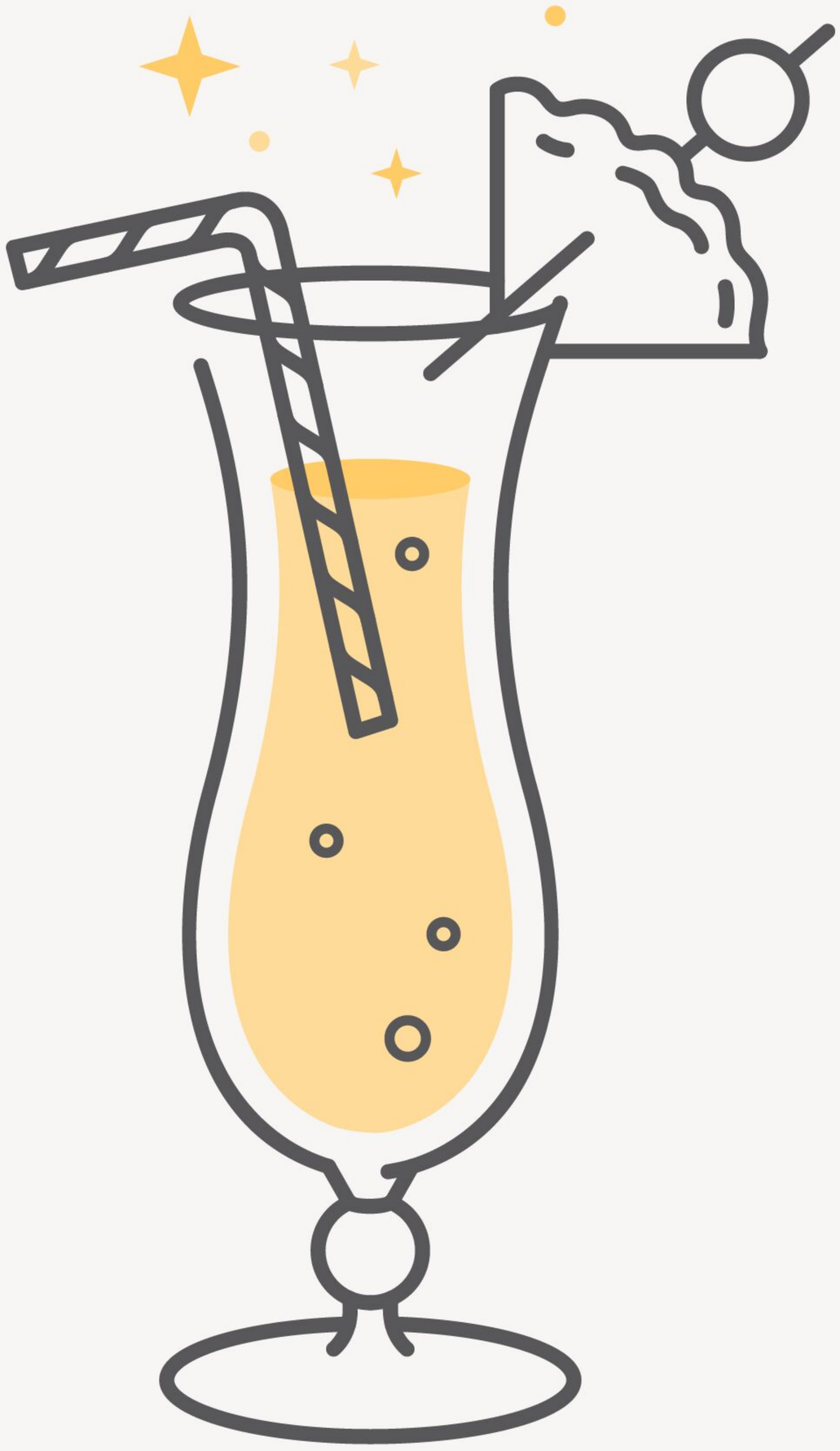
Ha alle ingrediensene i en shaker uten is, og rist. Ha oppi is, og rist igjen. Dette kalles tørristing («dry shake») og gjør drinken silkemyk og skummende. Sil over glass, og pynt med bringebær.

**For å lage bringebærsirup har du 160 g sukker og 2 dl vanni en kjele. Kok opp og rør til sukkeret er oppløst. Tilsett 160 g bringebær, mos bærene med en potetmoser. La stå kaldt over natten for å trekke. Bruk et klede oppi silen for å finsile sirupen. Tilsett en klunk vodka, så kan sirupen oppbevares i kjøleskap i opptil en måned.*

· ROM– ·
COCKTAILS

Rom er like kjent for sine fruktige, tropiske cocktails som for de mer krydrete og mørkere drinkene.

MAI TAI 44
SPICY MOJITO 45
MOJITO MED ROSA GRAPEFRUKT 46
SPICY ROM SOUR 47
EPLE-MOJITO 48
SPICY ROM MULE 49
ROMPUNSJ MED INGEFÆR 49
DARK 'N' STORMY 50
LONG ISLAND ICED TEA 51
MANGO DAIQUIRI 52
EL PRESIDENTE 53





Til tross for at mai tai er en av de mest populære tiki-cocktailene, er den faktisk amerikansk. Den er sagar utropt til «den offisielle cocktailen» under Richard Nixons presidentskap, og er sterkt til stede i Elvis Presleys film Blue Hawaii. Det kan vel neppe bli mer amerikansk enn det.

MAI TAI

Da de tahitiske vennene til oppfinneren av denne tiki-cocktailen smakte den første gang, utbrøt de «Maita'i roa a'e!» ('av en annen verden'), og dermed ble den hetende mai tai.

· INGREDIENSER ·

- 60 ml blank rom
- 30 ml limesaft
- 15 ml orgeat (mandelsirup)
- 15 ml Curaçao Napoléon Liqueur à l'Orange
- Isbiter og knust is

GARNITYR

- Appelsinskive
- Glacé cherry

ANTALL 1 TID 5 MIN

Ha alle ingrediensene i en shaker med is, og rist til du blir kald på hendene. Sil over i et glass fylt med knust is, og pynt med en appelsinskive og et cocktailbær.

SPICY MOJITO

En spenstig vri på denne klassiske longdrinken, skalert opp for å dele med venner.

· INGREDIENSER ·

- 3 dl krydret rom
- 1 dl ingefærsirup
- 25 g fersk mynte
- Saften av 3 lime
- 1 lime, skåret i båter
- Isbiter
- 5 dl club soda

ANTALL 6 TID 5 MIN

Ha rom, ingefærsirup, myntеblader, limesaft og limebåter i en mugge. Bland med en muddler, stamp urtene forsiktig. Tilsett isbiter, og fyll opp med club soda.





MOJITO MED ROSA GRAPEFRUKT

Dette er en utmerket cocktail som renser ganen – den perfekte drinken før et større måltid.

· INGREDIENSER ·

- En liten bunt myntеblader
- 15 ml limesaft
- 15 ml lønnesirup
- 75 ml grapefruktsaft
- 50 ml blank rom
- Isbiter
- 50 ml club soda

GARNITYR

- Myntеblader
- Grapefruktskive

ANTALL 1 TID 7 MIN

Ha myntеblader, limesaft og lønnesirup i en shaker. Bruk en muddler til å blande sammen, ikke trykk for hardt på urtene. Tilsett grapefruktsaft og rom. Fyll opp med is og rist. Sil over et cocktailglass fylt med mer is. Topp med club soda eller kullsyrevann, og pynt med myntеblader og en skive grapefrukt.

SPICY ROM SOUR

Den syrlige og søte versjonen av whiskeyklassikeren er en himmelsk fryd for sansene.

ANTALL 1 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 50 ml krydret rom (vi brukte Bacardi)
- 20 ml Cointreau
- 15 ml sukkerlake (se s. 30)
- 30 ml sitronsaft
- 1 medium eggehvite
- Isbiter

GARNITYR

- Kanel
- Appelsinskall

Ha alle ingrediensene unntatt is i en cocktailshaker, og rist godt til alt er blandet. Tilsett isbiter, og rist til det blir kaldt. Sil over i en coupe, pynt med litt kaneldryss og et tynt appelsinskall, hvis ønskelig.

· TOPPTIPS ·

Sukkerlake kan erstattes med honning.

· TOPPTIPS ·

Bytt ut eplejuice med druejuice, så får du druemojito.

EPLE-MOJITO

En søt og frisk variant av den cubanske favoritten.

ANTALL 2 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- Saften og skallet av 1 lime
- 2 ts demerarasukker
- En stor neve myntеblader
- 1,75 dl eplejuice
- Isbiter
- 75 ml blank rom
- 1 dl club soda

GARNITYR

- Epleskiver
- Ekstra myntеblader

Ha lime, sukker og mynte i en cocktailshaker. Bruk en muddler til å klemme urtene forsiktig. Tilsett eplejuice og litt is, og rist til det blir kaldt. Sil over i glassene, tilsett isbiter, og fyll opp med club soda. Pynt med epleskiver og ekstra mynte.



SPICY ROM MULE

Ingefær og rom bidrar til sødme og krydder, og passer dermed ypperlig som en forfriskning i juleselskap.

ANTALL 10 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 5 dl krydret mørk rom
- 2 dl ingefærvin
- 2 dl limesaft
- Isbiter
- 5 dl ingefærøl

GARNITYR

- Limebåter
- Kandisert ingefær (valgfritt)

Ha rom, ingefær og limesaft i en stor mugge. Fyll med is, topp med ingefærøl, og rør rundt. Server i lave glass med mer is. Pynt med limebåter og kandisert ingefær tredd på cocktailpinne, hvis ønskelig.

ROMPUNSJ MED INGEFÆR

En spicy sommerpunsj med karibiske aner er aldri feil.

ANTALL 1 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- Isbiter

1 del frisk limesaft

- 4 deler Don Papa Rum
- 1 del krydret ingefærøl

GARNITYR

- Mynteblader
- Appelsinskive

Fyll et lavt glass med is, ha i limesaft. Hell i rom og topp med ingefærøl. Rør med en barskje, og pynt med en appelsinskive og mynteblader.





Navnet 'dark 'n' stormy' er et nikk til drinkens hjemland. Bermuda har rykte på seg for å være stedet der flest skip forliser i hele verden, og som navnet antyder delvis på grunn av de turbulente værforholdene.

DARK 'N' STORMY

Med spicy kombucha på toppen er denne frisk og velgjørende.

· INGREDIENSER ·

- Noen mynteblader
- 50 ml mørk rom eller et alkoholfritt alternativ
- 30 ml limesaft, pluss 1 båt
- ½ ts agavesirup
- Isbiter
- Kombucha med ingefær, på toppen

GARNITYR

- Limebåt
- Mynteblader

ANTALL 1 TID 5 MIN

Ha mynteblader, rom eller et alternativ, limesaft og agave i en cocktailshaker fylt med is. Rist til det blir kaldt, sil over i et highball-glass. Topp med avkjølt kombucha og pynt med ekstra lime og mynte.

· INGREDIENSER ·

- Isbiter
- 15 ml gin
- 15 ml blank rom
- 15 ml vodka
- 15 ml tequila
- 15 ml triple sec
- 15 ml sitronsaft
- Coca-Cola

GARNITYR

- Sitronbåt
- Mynteblad

LONG ISLAND ICED TEA

Med fem typer alkohol sparker denne partycocktailen godt fra seg.

ANTALL 1 TID 5 MIN

Fyll et glass med is. Ha i gin, blank rom, vodka, tequila, triple sec og sitronsaft. Topp med cola og pynt med en sitronbåt og et toppskudd av mynte. Server.



MANGO DAIQUIRI

En tropisk vri på den populære rom-cocktailen.

ANTALL 2 TID 5 MIN

· INGREDIENSER·

- 150 g frossen mango i biter
- Saften fra ½ lime
- 1 ss sukkerlake (se s. 30)
- 75 ml rom med kokospreg
- 100 g (ca. 4) isbiter

GARNITYR

- Ferske mangoskiver
- Mynteblader

Kjør alle ingrediensene i en blender i 1-2 minutter til det er most. Fordel i 2 glass, og pynt med en mangoskive og mynteblad, hvis ønskelig.



El Presidente stammer antakelig fra så langt tilbake som 1915 i Cuba, men som med så mange historiske cocktailer er det vanskelig å slå fast opphavspersonen. Den ble regnet som en mer sofistikert tiki-cocktail, som Havanas øvre elite likte å nippe til.

EL PRESIDENTE

Denne miksen av rom og vermut stammer fra Cuba, og navnet er trolig en hyllest til Mario García Menocal, landets president fra 1913 til 1921, som selv likte å ta seg en drink.

· INGREDIENSER ·

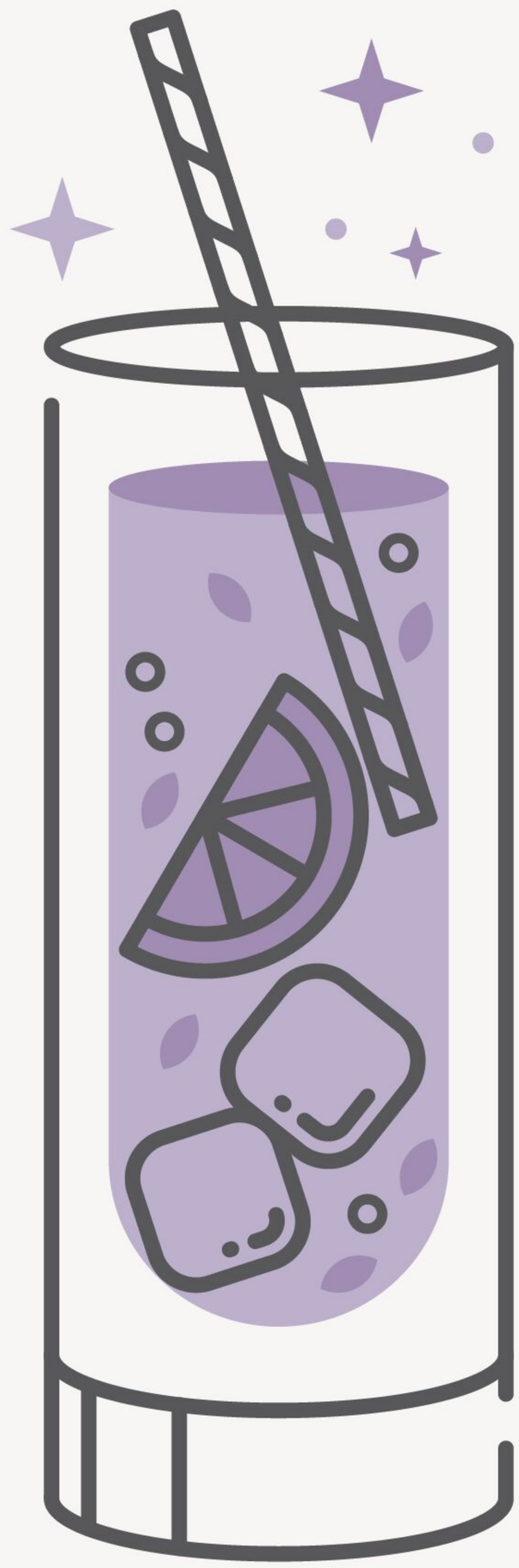
- 45 ml blank rom
- 45 ml søt blank vermut
- 5 ml grenadine
- 5 ml Curaçao Napoléon Liqueur à l'Orange
- Isbiter

GARNITYR

- Tvist av appelsinskall
- Cocktailbær

ANTALL 1 TID 5 MIN

Ha alle ingrediensene i et blandeglass med is. Rør sammen til det blir kaldt, deretter siles det over i en coupe. Pynt med appelsinskall og cocktailbær. Serveres som den er (uten is).



· VODKA- ·
COCKTAILS

Dette er den ultimate basen: Renheten og klarheten som kjennetegner vodka gjør den til en av de mest anvendelige av alle brennevinsbaser.

KIMCHI BLOODY MARY 56
EPLE & HYLLEBLOMST-MARTINI 57
WHITE RUSSIAN I JULEDRAKT 58
KLEMENTIN VODKA FIZZ 58
JORDBÆR-WOO WOO 59
INGEFÆR &PÆRE-MARTINI 60
TRANEBÆR FIZZ 61
DIRTY CHAI MARTINI 61
ESPRESSO MARTINI 62
BLÅBÆR & TIMIAN-VODKA FIZZ 63
SHERRY COSMOPOLITAN 64
WHITE RUSSIAN 65

KIMCHI BLOODY MARY

Bruk opp den magevennlige kimchien i denne spenstige, spicy drinken.

· INGREDIENSER ·

- 400 g hermetiske cherrytomater
- 4 ss kimchi
- 1 ts Tabasco-saus
- Saften av 1 sitron
- 1 ss lake fra sylteagurk
- En klype sukker
- 1,3 dl vodka
- Isbiter

GARNITYR

- Miks av paprikapulver, salt, løkpulver og hvitløkspulver
- Selleristang
- Sølvløk
- Sylteagurk

ANTALL 2 TID 10 MIN

Kjør sammen tomater, kimchi, Tabasco, sitronsaft og sukker med en stavmikser til det er jevnt. Tilsett vodka. Dypp kantene av 2 highball-glass i en krydderblanding av paprika, salt, løk og hvitløk. Fyll glassene med is, og hell over cocktailen. Pynt med selleristang, sølvløk og sylteagurk.

Bloody mary er med i en eksklusiv klubb: Den er en av flere ikoniske cocktailer som ble skapt på den legendariske Harry's New York Bar i Paris. Her så også French 75 dagens lys, og blant klientellet var ingen ringere enn Coco Chanel og hertugen av Windsor.



EPLE & HYLLEBLOMST-MARTINI

Den friske cocktailen med florale noter kan lages i forveien og stå kjølig til gjestene kommer.

· INGREDIENSER ·

- 3 dl vodka
- 3 dl eplemost, avkjølt
- 75 ml hylleblomstsirup
- Saften av 3 lime
- Knust is

GARNITYR

- 1 eple av typen granny smith i tynne skiver
- Mynteblader

ANTALL 6 TID 10 MIN

Ha vodka, eplemost og hylleblomstsirup i en stor mugge, bland sammen. Ha i limesaft og rør godt. Tilsett en håndfull knust is, og sett i kjøleskapet hvis det ikke skal serveres med en gang. Til servering har du litt knust is og en epleskive i glassene. Rør rundt i muggen, hell oppi glassene og avslutt med et mynteblad.

WHITE RUSSIAN I JULEDRAKT

En juleversjon av den klassiske vodka-cocktailen.

ANTALL 1 MED BÆRSIRUP TIL OVERS
TID 15 MIN, PLUSS AVKJØLING

· INGREDIENSER·

- 150 g frosne tranebær
- 50 g sukker
- Skallet av 1 appelsin
- ½ kanelstang
- ½ ts muskat
- 1 stjerneanis
- Isbiter
- 50 ml vodka
- 20 ml Attåt solbærlikør
- 30 ml kremfløte, lett pisket

Ha tranebær, 2 dl vann, sukker, appelsinskall, kanelstang, muskat og stjerneanis i en kjele. Kok opp og la småkoke i 10 minutter. Ta kjelen av platen og fjern skall, kanelstang og stjerneanis. La blandingen avkjøles. Til servering har du en god klunk av tranebærsirupsblandingen i et glass. Fyll opp med is og ha i vodka, solbærlikør og fløte. Pynt med en liten klatt av sirupsblandingen på toppen.





KLEMENTIN VODKA FIZZ

En deilig julegave i seg selv - tilsett prosecco hvis du vil ha litt bobler.

BLIR 1 LITER TID 10 MIN,
PLUSS 1 UKE FOR Å LAGE KLEMENTIN-VODKA

· INGREDIENSER ·

- 50 ml klementin-vodka*
- Prosecco
- Rips

Ha 50 ml klementin-vodka i en coupe og topp med prosecco og rips.

**For å lage din egen klementin-vodka har du 100 g sukker i en kjele med 1 dl vann. Kok opp og la småkoke i 3-4 minutter. Avkjøl noe.Tilsett skall og saft av 1 kilo klementiner, og rør godt. Sett til side i 24 timer, og sil det over i en mugge. Tilsett 4 dl vodka i klementinsirupen. Hell over i steriliserte flasker og sett kaldt i minst en uke. Rist flaskene daglig den første uka, deretter en gang i uka.*

JORDBÆR-WOO WOO

Vi har gitt denne cocktailen en helt ny sommervri ved å tilsette søte og saftige jordbær.

· INGREDIENSER ·

- 10 jordbær, renset
- 4,5 dl tranebærjuice
- 2 dl vodka
- 1 dl ferskenlikør
- Isbiter

GARNITYR

- Limebåter, til servering

ANTALL 4 TID 10 MIN

Kjør jordbærene til en puré. Ha pureen i en cocktailshaker eller et blandeglass, sammen med tranebærjuice, vodka og likør. Ha litt isbiter oppi for å kjøle ned blandingen og rist et par ganger, eller rør hvis du bruker blandeglass. Bruk en sil og hell i glassene. Pynt med limebåt.

· TOPPTIPS ·

Fyll en stor mugge med is, hell i cocktailen og sett på bordet i hagen, så kan alle forsyne seg.

INGEFÆR & PÆRE-MARTINI

Festen tar av med denne spennende utgaven av en klassisk cocktail, perfekt for et lite selskap!

ANTALL 6 TID 10 MIN

· INGREDIENSER ·

- 1 sitron
- En neve isbiter
- 2 ss ingefærsirup, blandet med 1,2 dl vann, kald
- 3,5 dl pærejuice, kald
- 1,25 dl vodka, kald fra fryseren

GARNITYR

- 1 pære, uten kjerne, skåret i tynne båter
- Sukker

Del sitronen på midten. Vend pæreskivene i saften fra en halv sitron, og sett til side. Ha sukker på en liten asjett. Skjær resten av sitronen i båter og dra de rundt kanten av 6 martiniglass. Dypp glassene i sukkeret slik at det dekker. Sett til side. Klem resten av saften fra sitronbåtene i en stor mugge. Ha litt isbiter oppi sammen med ingefærblandingen, pærejuice og vodka. Rør godt, og sil over i de klargjorte glassene. Pynt med pæreskivene og server straks.

· TOPPTIPS ·

Bland sammen ingrediensene i martinien (minus is) et par timer i forveien. Sett kaldt, og rør sammen med is rett før servering.



TRANEBÆR-FIZZ

Denne enkle julecocktailen er lett å lage hvis det skulle komme gjester innom.

ANTALL 1 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 50 ml vodka
- 1 dl tranebærjuice
- 1 klunk limesaft
- Isbiter
- 50 ml club soda

GARNITYR

- Ferske tranebær
- Rosmarin

Ha vodka, tranebærjuice og limesaft i en shaker med is. Rist til det blir kaldt, og sil det over i et glass. Fyll opp med club soda. Pynt med tranebær og rosmarinkvist.

DIRTY CHAI MARTINI

En perfekt after dinner-drink for kaffeelskere.

ANTALL 2 TID 10 MIN

· INGREDIENSER ·

- 1 dl vodka
- ¼ vaniljestang
- 1 chai-tepose
- 1 shot espresso
- 40 ml Kahlúa
- 40 ml helmelk
- 25 ml sukkerlake (se s. 30)
- Isbiter

GARNITYR

- Malt kanel
- 1 hel stjerneanis

Legg vaniljestang og tepose i vodka, og la trekke i 5 minutter. Sil over i en cocktailshaker. Tilsett espresso, Kahlúa, melk og sukkerlake. Rist med is, og sil over i avkjølte coupe-glass. Pynt med et kaneldryss og 1 stjerneanis.



ESPRESSO MARTINI

Få din dose koffein med denne silkemyke cocktailen.

ANTALL 1 TID 25 MIN, PLUSS SMAKSETTING

· INGREDIENSER ·

- ¼ ts malt muskat
- Malte kaffebønner, nok til å lage 50 ml espresso
- Isbiter
- 50 ml vodka med kanelsmak*
- 50 ml kaffelikør
- 2 ss sukkerlake (se s. 30)

GARNITYR

- Hele kaffebønner

Tilsett muskaten i de malte bønnene, og lag en espresso. Sett til side for avkjøling. Fyll en cocktailshaker med is, vodka med kanelsmak, kaffelikør, espresso og sukkerlake. Rist hardt i ca. 20 sekunder. Sil over i et martiniglass og pynt med hele kaffebønner.

**For å lage vodka med kanelsmak tar du 1 kanelstang og 1 ts sukker i 2 dl vodka, og dekker med plastfilm. La stå og trekke over natten i kjøleskapet.*

Historien bak denne elegante cocktailen kommer fra London. Den legendariske opphavsmannen er bartender Dick Bradsell. Etter sigende kom en supermodell etter en lang natt på rangelen og ba ham lage noe som ville «wake me up and ** me up».**



BLÅBÆR & TIMIAN-VODKA FIZZ

Den lille ekstrainnsatsen er vel verdt det, for det smaker helt hjemmelaget.

ANTALL 6

TID 25 MIN, PLUSS AVKJØLING

· INGREDIENSER ·

- 300 g blåbær
- 100 g sukker
- 5 dl vodka
- Saften av 3–4 sitroner
- Isbiter
- 5 dl club soda eller tonic

GARNITYR

- Friske skudd av timian
- Sitronbåter
- Ferske blåbær

Ha blåbær, sukker og 1,25 dl vann i en kjele. Kok opp, og småkok i 20 minutter. Sett til avkjøling, og sil det deretter over i en mugge. Ha i vodka og sitronsaft. Tilsett isbiter og club soda. Pynt med timianblader, sitronbåter og blåbær. Server.



SHERRY COSMOPOLITAN

Denne vakre, fruktige cocktailen er forfriskende og ikke like stiv som originalen.

ANTALL 6 TID 15 MIN

· INGREDIENSER ·

- 3,5 dl tranebærjuice
- 60 ml fino-sherry
- 2,25 dl vodka
- 2,25 dl Cointreau
- Saften av 2 lime
- 6–7 isbiter, pluss knust is

GARNITYR

- Limebåter

Ha tranebærjuice, sherry, vodka og Cointreau i en stor mugge eller blandeglass. Tilsett limesaft og rør godt. Tilsett isbiter og sett til side til isen har smeltet. Oppbevar kjølig til det skal serveres. Fyll glassene halvveis med knust is, hell over den avkjølte cocktailen, og legg en limebåt i hvert glass. Rør forsiktig, og server.

WHITE RUSSIAN

«Russian» viser her til vodkaen, og «white» til fløten.

· INGREDIENSER ·

- 60 ml vodka
- 30 ml kaffelikør
- Isbiter
- 30 ml fløte, lett pisket hvis ønskelig

GARNITYR

- Revet muskat

ANTALL 1 TID 5 MIN

Ha vodka og kaffelikør i et blandeglass med isbiter, og rør det forsiktig sammen til utsiden av glasset er veldig kaldt. Fyll et lavt glass med isbiter, og hell i cocktailen gjennom en sil. Hell fløten sakte over. Avslutt med et dryss revet muskat.



Mang en cocktail har blitt populær takket være fiktive karakterer, som James Bonds martini og Carrie Bradshaws cosmopolitan. White russian ble enormt populær etter at The Dude bestilte en rekke av dem i kultklassikeren The Big Lebowski.

· WHISKEY- · COCKTAILS

Selv den strengeste whiskey-purist må vedgå at en whiskeycocktail kan utvide smaksrepertoaret, hvis du tør å prøve noe annet enn «bar» eller «med is».

GRAND MANHATTAN 68
SPICY VARM TODDY 69
WHISKY- & TEPUNSJ 70
KALD IRISH COFFEE 71
WHISKEY SOUR 72
SMOKY OLD FASHIONED 73
MINT JULEP 73
KIRSEBÆR OLD FASHIONED 74
IRSK MANHATTAN 75



GRAND MANHATTAN

Har du ikke en cocktailshaker, tar du ingrediensene i en mugge sammen med en neve isbiter, og rører rundt. Sil det over i glass.

· INGREDIENSER ·

- 45 ml bourbon (amerikansk whiskey)
- 10 ml appelsinlikør
- 10 ml tørr vermut eller Noilly Prat
- 30 ml ferskpresset appelsinsaft eller blodappelsinsaft
- Isbiter

ANTALL 1 TID 2 MIN

Ha ingrediensene i en cocktailshaker med en neve isbiter. Lukk og rist. Sil over i martiniglass, og server med sugerør.

· FORSLAG TIL · BARSNACKS
Parmesanchips

Myten om at en varm toddy skal være helsebringende, kan ha en viss sannhetsgehalt: sitron er rik på C-vitamin, ingefær er betennelsesdempende, og honning lindrer sår hals. Hvorvidt det betydelige innslaget av whiskey hjelper, er derimot en smakssak.



SPICY VARM TODDY

En lett krydret varm drink som du kan kose deg med på kalde vinterkvelder.

· INGREDIENSER ·

- 1 kanelstang, pluss ekstra til garnityr
- 6 nellikspiker
- 1 stjerneanis, pluss ekstra til garnityr
- 4 dl eplejuice
- 4 skiver sitronskall, bare det gule laget, pluss 2 ss av saften
- 1 tommelfingerstor bit ingefær, skrelt og kuttet
- 3 dl whiskey
- 2-3 ss honning

GARNITYR

- 1 klype malt muskat
- Kanelstenger
- Stjerneanis
- Tvist av sitronskall

ANTALL 4 TID 10 MIN

Rist krydderne i en tørr kasserolle på middels varme i 1 minutt, til det begynner å dufte. Tilsett eplejuice, sitronskall og ingefær. Kok opp og ta av platen. Tilsett whiskey, sitronsaft og honning; smak deg til. Sil blandingen gjennom en finmasket sil over varme kopper. Pynt med dryss av muskat, ekstra krydder og sitronskall, hvis ønskelig.



· TOPPTIPS ·

Du kan også servere punsjen varm. Før du tilsetter club soda, varmer du blandingen forsiktig opp på svak varme. Hell over i glass med hank, og fyll opp med club soda og garnityr.

WHISKY- & TEPUNSJ

Den sterke darjeeling-teen vi har brukt her, passer svært godt til whisky.

· INGREDIENSER ·

- Skotsk whisky
- Darjeeling-te, avkjølt
- Ferskpresset appelsinsaft
- Ferskpresset sitronsaft
- Sukkerlake (se s. 30)
- Isbiter
- Club soda

GARNITYR

- Appelsinskiver
- Kanelstenger

ANTALL 6 TID 5 MIN

Ha 5 deler skotsk whisky, 6 deler avkjølt darjeeling-te, 10 deler appelsinsaft og 1 del forhåndslagd sukkerlake i en punsjebolle eller stor mugge. Tilsett isbiter og club soda etter smak. Rør kort, og pynt med appelsinskiver og kanelstenger.

KALD IRISH COFFEE

Denne iskaffen er piffet opp med whiskey og hasselnøtt-likør. Du våkner garantert!

ANTALL 2 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 2 never isbiter
- 3 dl sterk svart kaffe, avkjølt
- 50 ml sukkerlake (se s. 30)
- 50 ml irsk whiskey
- 50 ml hasselnøttlikør
- 1,5 dl kald helmelk

Fyll 2 høye glass med isbiter, og fordel den kalde kaffen, sukkerlake, whiskey og hasselnøttlikør mellom dem. Bland sammen. Topp med kald melk, og server.

Whiskey sour er en cocktail med lange tradisjoner – den første oppskriften går helt tilbake til 1870. Den var først populær blant sjomenn, før den fant veien til Amerika. Her ble den basis for en rekke lokale varianter. Chicago sour og new york sour er blant de mest populære.



WHISKEY SOUR

Den enkle kombinasjonen av sprit, sitrussaft og sukker gjør dette til en legendarisk drink.

ANTALL 2 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 1,2 dl bourbon (amerikansk whiskey)
- 30 ml sitronsaft
- 15 ml sukkerlake (se s. 30)
- Eggehviten av ½ ferskt egg
- Isbiter

GARNITYR

- Appelsinskive
- Cocktailbær
- 2 dæsjer Angostura aromatic bitter i hver

Ha bourbon, sitronsaft, sukkerlake og eggehvite i en shaker, og rist kraftig i minst 10 sekunder. Tilsett en neve isbiter, og rist igjen til du blir kald på hendene. Sil over i lave glass, avslutt med garnityr. Kan serveres med eller uten isbiter.

SMOKY OLD FASHIONED

Hemmeligheten bak denne drinken er whiskeyens egenskaper.

ANTALL 1 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 1 ts sukker
- 3 dæsjer Angostura bitters
- ½ ss vann
- Isbiter
- 60 ml skotsk whisky med røykpreg

GARNITYR

- Kanelstang eller appelsinskall

Ha sukkeret i et lowball-glass. Tilsett Angostura bitters og vann, og rør til sukkeret er oppløst. Fyll glasset med isbiter, og hell i røkt whisky, rør lett rundt. Pynt med kanelstang eller appelsinskall.





MINT JULEP

Den er kjent for å være den foretrukne drinken under Kentucky Derby; en frisk oppstiver.

ANTALL 6 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- En liten bunt myntеblader
- 1 ss demerarasukker
- 3–4 lime, 1 skåret i båter, pluss 60 ml av saften
- 1,5 dl Bareksten Hylleblomstlikør
- 3 dl bourbon (amerikansk whiskey)
- Isbiter
- 5 dl tonic light

Ha mynte, sukker og limebåter i en mugge, og mos det lett med en muddler. Ha i hylleblomstlikør, limesaft og bourbon, og rør til sukkeret er oppløst. Server i høye glass, tilsett isbiter og tonic etter smak.

KIRSEBÆR OLD FASHIONED

Piff opp klassikeren old fashioned med kirsebær.

· INGREDIENSER ·

- Isbiter
- 50 ml whiskey
- 1 dæsj Angostura bitters
- 1 klype sukker

GARNITYR

- 2 kirsebær
- Appelsinskive

ANTALL 1 TID 5 MIN

Fyll et lowball-glass med isbiter, og rør til glasset er kaldt. Ha i whiskey og en dæsj Angostura bitters, en klype sukker og 2 kirsebær. Rør godt slik at sukkeret løser seg opp, og server med en skive appelsin.



Navnet «old fashioned» dukket opp i forbudstidens USA som følge av at en rekke nye cocktailer gjorde sitt inntog. Kritiske og tradisjonselskende bargjester likte ikke de nymotens spritslagene som absint eller Chartreuse, så de bestilte sin cocktail «the old-fashioned way».

IRSK MANHATTAN

En liten vri på signaturdrinken manhattan.

ANTALL 1 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 45 ml irsk whiskey, som f.eks The Harvest
- 25 ml søt vermut
- 1–2 dæsjer Angostura aromatic bitters
- Isbiter

GARNITYR

- Cocktailbær

Ha ingrediensene i en cocktailshaker med isbiter. Rist kraftig, og sil over i et martini-glass. Pynt med et cocktailbær.



· VIN- ·
COCKTAILS

Våg å tenke utenfor bag-in-boksen! Vincocktailer er like forskjellige som vinene selv (også champagne og prosecco), fra krydret vin til sprudlende festdrinker.

MIMOSA 78
SKOGSBÆR FIZZ 79
KLEMENTIN RED ROYALE 80
JULESPRITZ 80
ROSÉ SANGRIA 81
BRINGEBÆR KIR ROYALE 82
INGEFÆR & BOBLER 83
BJØRNEBÆR VELVET 84
BOBLER MED SLOE GIN & GRANATEPLE 85
NEGRONI SPUMANTE 85
ROSA SANGRIA 86
GRAPEFRUKT MIMOSA 87

MIMOSA

Perfekt til en solfylt brunsj. Mimosa består av like deler musserende vin og appelsinjuice. Opphavsmannen er Frank Meier, sjefsbartender ved Hotel Ritz i Paris.

ANTALL 1 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 1 del friskpresset appelsinjuice
- 1 del champagne
- 1 ss grenadine

GARNITYR

- Friske bringebær

Finn frem en flute og fyll halvparten med appelsinjuice. Fyll opp med champagne eller en annen musserende vin. Deretter tar du en teskje, snur den opp ned og heller grenadine sakte over skjeen langs kantene på glasset. Sirupen vil renne ned mot bunnen og skape en vakker gradert effekt. Pynt med friske bringebær.

Denne champagne-cocktailen har blitt den uoffisielle dronningen av brunsj-cocktailer. Mye av årsaken til at så mange har oppdaget den, er den engelske kongefamilien, nærmere bestemt dronning Elizabeth 2., som ble introdusert for drinken av jarl Mountbatten under en reise til Sør-Frankrike.



SKOGSBÆR FIZZ

Lett, forfriskende og enkel å lage. Server denne cocktailen mens du venter på at forretten skal bli klar.

· INGREDIENSER ·

- 150 g frosne bær etter ønske
- 75 ml solbærlikør
- 50 ml Campari
- 1 flaske avkjølt musserende vin

GARNITYR

- Cocktailbær

ANTALL 6 TID 5 MIN

Ha bær, solbærlikør og Campari i en mugge, og bland alt sammen. Hell den musserende vinen forsiktig over, pass på at det ikke bobler over. Server i flute-glass. Pynt med cocktailbær.



KLEMENTIN RED ROYALE

En spicy og frisk vri på en Royale.

ANTALL 4 TID 5 MIN, PLUSS AVKJØLING

· INGREDIENSER ·

- Isbiter
- 1 dl ferskpresset klementinjuice
- 1 dl Attåt bringebærlikør
- 75 cl flaske tørr prosecco

Fyll en cocktailshaker med isbiter, og ha i klementinjuice og bringebærlikør. Rist kraftig for å blande godt. Sil og sett det kjølig. Når det skal serveres, fordeler du 50 ml av juice- og likørblandingen din i 4 flute-glass, og topper med prosecco.

JULESPRITZ

For når ellers kan du ha cocktail til frokost? En boblende juledrink som er fruktig nok til å starte dagen med, men like god når som helst ellers.

ANTALL 6–8 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- Revet skall og saft av 1 sitron
- 1 ss brunt sukker
- Noen stilker rosmarin
- 2,5 dl tranebærjuice eller granateplejuice
- 75 cl flaske champagne, cava eller crémant til å toppe med

GARNITYR

- Tranebær
- Sitronbåter
- Rosemary sprigs

Ha sitronsaft, -skall, sukker og rosmarin i en mugge og stamp det forsiktig med en muddler. Hell i tranebær- og granateplejuicen. Sil over i en ny mugge, og skjenk i glassene (skal holde til 6–8 glass). Topp opp med bobler, noen tranebær, en sitronbåt og rosmarinstilk.



Sangria har røtter lenger tilbake i spansk historie enn du kanskje tror. Tekster om vin servert med skåret frukt er blitt funnet i kilder helt fra middelalderen, 910. Da er det bare rett og rimelig å tilføre den rike spanske tradisjonen noen nye smaker.

ROSÉ SANGRIA

Lag en yndig rosa versjon av sommerens favoritt.

· INGREDIENSER ·

- 200 g friske eller frosne bringebær
- 1 sitron i skiver
- 2 rosemarinstilker
- 75 cl flaske rosévin
- 50 ml appelsinlikør
- Isbiter
- Bringebærlimonade

ANTALL 6 TID 5 MIN, PLUSS SMAKSSETTING

Finn frem en stor mugge, ha i bringebær, sitron, rosmarin, rosévin og appelsinlikør, og bland sammen. Sett kjølig i minst 1 time for å trekke. Når den er klar til servering, tilsetter du en håndfull isbiter og topper med limonade.



Navnet «kir» er en hyllest til den eksentriske Felix Kir: den katolske presten som gikk hen og ble krigshelt. Han fikk et langt politisk liv i Dijon i Frankrike. En klassisk kir består av solbærlikør og Dijons lokale hvitvin. Den sprudlende og litt mer luksuriøse versjonen har selvsagt champagne.

BRINGEBÆR KIR ROYALE

Gå nye veier og bytt ut solbærlikøren med bringebærlikør.

ANTALL 1 TID 2 MIN

· INGREDIENSER ·

- 1 ts bringebærlikør
- 1 glass champagne, omtrent 1 dl

GARNITYR

- Friske bringebær

Ha bringebærlikør i en flute, og fyll glasset forsiktig med champagne. Pynt med et bringebær.

INGEFÆR & BOBLER

Nydelige bobler som lager feststemning i en fei.

ANTALL 1 TID 1 MIN

· INGREDIENSER ·

- 15–30 ml ingefærvin
- Avkjølt champagne eller crémant, til servering

Skjenk ingefærvin i en flute, og fyll opp med avkjølt champagne eller crémant ved servering.

· FORSLAG TIL BARSNACKS

Krabbepostei på Melbatoast.

· FORSLAG TIL ·
BARSNACKS

Scotch eggs av vaktelegg, stekte kamskjell på pinne og mini-scones med skinke og frukt-chutney.

BJØRNEBÆR VELVET

En cocktail som får gjestene til å måpe av fryd.

ANTALL 6 TID 20 MIN

· INGREDIENSER ·

- 175 g bjørnebær eller bjørnebærlikør
- 50 g sukker
- 90 ml brandy
- 1 flaske avkjølt champagne (eller annen musserende vin)

Ha bjørnebær og sukker i en kjele. Varm opp forsiktig til sukkeret har løst seg opp. La småkoke i 5 minutter, rør innimellom, til sausen har tyknet litt og er sirupsaktig. Sil bjørnebærsirupen over i en skål. Press ut saften av bærene med baksiden av en skje. Kast fruktkjøttet, og avkjøl sirupen helt. Bland brandy og sirup, og ha et par spiseskjeer av dette i hver flute. Topp med avkjølt musserende vin og server straks.



BOBLER MED SLOE GIN & GRANATEPLE

Den klassiske cocktailen bellini i juledrakt.

ANTALL 16 (2 RUNDER TIL 8 PERS)
TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 2,5 dl sloe gin, avkjølt
- 2,5 dl granateplejuice, avkjølt
- 75 cl flaske prosecco eller champagne, avkjølt

GARNITYR

- 3 ss granateplefrø

Ha en dæsj sloe gin, en dæsj granateplejuice og noen granateplefrø i hvert av de 8 flute-glassene. Fyll sakte med prosecco eller champagne. Gjenta det hele i neste runde.

NEGRONI SPUMANTE

En lettere og friskere tilnærming til den italienske aperitivoen.

ANTALL 1 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- Isbiter
- 25 ml tørr gin
- 25 ml Campari
- 25 ml Martini Rosso
- 75 ml prosecco

GARNITYR

- En skive rosa grapefrukt grapefruit

Fyll et vinglass med isbiter, og hell i gin, Campari og Martini Rosso. Rør godt. Deretter skjenker du i prosecco og pynter med en skive rosa grapefrukt.





· INGREDIENSER ·

- 2,5 dl granateple- og bringebærjuice
- 7,5 dl bringebærlimonade eller kullsyrevann med smak av røde bær
- 4 dl musserende vin
- 1 dl triple sec
- Isbiter

GARNITYR

- 220 g jordbær, i skiver
- 1 appelsin, i skiver
- En liten vannmelon, i skiver

ROSA SANGRIA

Kjempefin å servere til mange.

ANTALL 6–8 TID 5 MIN

Ha alle ingrediensene i en stor mugge, tilsett oppskåret frukt. Server i lowball-glass med is.

GRAPEFRUKT-MIMOSA

Gjør lunsjen rosenrød med dette gøyale alternativet til den populære brunsjdrinken.

ANTALL 6 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 1 rød grapefrukt
- 1 cm ingefær, revet
- Noen estragonbader, revet i biter
- 30 ml Cointreau
- 30 ml agavesirup
- Cava

- GARNITYR
- En skive rød grapefrukt

Klem saften ut av grapefrukten og ha det i en mugge sammen med ingefær, estragon, Cointreau og agavesirup. Rør godt sammen. Ha en skive grapefukt i 6 flute-glass, fordel saften i glassene. Topp med cava.

Mimosa har sine røtter i Frankrike og ble første gang servert på Hotel Ritz i Paris i 1925. Her har vi brukt grapefruktjuice, men den serveres vanligvis med appelsinjuice. Den har fått sitt navn etter blomsten mimosa, som har den samme vakre oransje fargenyansen.

TEQUILA-COCKTAILS

Tequila er en sprit som er mest kjent for å shottes på fest, men nå er den i ferd med å renvaske sitt rykte, som ingrediens i utsøkte cocktails.

SPICY MARGARITA 90
JORDBÆR-MARGARITA 91
EL DIABLO 92
PASJONSFRUKT-MARGARITA 92
SYLTEAGURK-MARGARITA 93



SPICY MARGARITA

Krydderet gir et lite kick i denne mexicanske oppskriften.

· INGREDIENSER ·

- 4,5 dl tequila
- 3 dl limesaft (ca. 10 lime) – vi brukte ferdigkjøpt, pluss 1 lime, kuttet i båter
- 1,5 dl Cointreau
- 1 appelsin, i skiver
- Knust is
- Tajin kryddermiks eller fint havsalt

ANTALL 10 TID 10 MIN

I en mugge blander du tequila, limesaft, Cointreau og appelsinskiver. Fyll opp med knust is. Gni en limebåt langs kanten av glassene. Ha kryddermiksen eller saltet i en asjett, og dypp glasskanten nedi. Fyll glassene med knust is, og topp opp med margarita-drinken.

· FORSLAG TIL · BARSNACKS
Krabbenachos



JORDBÆR-MARGARITA

Nyt sommeren med denne fruktige favoritten.

ANTALL 4 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 250 g frosne jordbær
- 1,75 ml tequila
- 60 ml Cointreau eller triple sec
- Saften av 1 lime (bruk revet skall til garnityr)
- 60 ml sukkerlake (se s. 30)
- Isbiter

GARNITYR

- Frysetørret jordbær blandet med sukker
- Skive frisk jordbær

Sett glassene i fryseren til avkjøling. Ha sukkerblandingen på en asjett. Gni en limebåt langs kanten av glassene, og dypp dem i sukkeret. Kjør alle ingrediensene i en blender, og hell det i glassene. Avslutt med et halvt jordbær på hvert glass.

EL DIABLO

Varmere dager betyr drinker med masse is, og denne djevelen av en fruktig tcocktail passer utmerket i så måte.

ANTALL 1 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 45 ml tequila
- 25 ml ferskpresset limesaft
- 15 ml solbærlikør
- Isbiter
- 60 ml ingefærøl uten alkohol

GARNITYR

- Limebåt

Ha tequila, limesaft og solbærlikør i en shaker med isbiter. Rist til du blir kald på hendene, og sil over i et highball-glass du har fylt med is. Topp med ingefærøl og garnityr.





PASJONSFRUKT MARGARITA

Piff opp margaritaen med denne søte og friske frukten.

ANTALL 1 TID 2 MIN

· INGREDIENSER ·

- 70 ml tequila
- 50 ml limesaft
- 30 ml agavesirup
- Saften og frøene av 1 pasjonsfrukt
- Isbiter

GARNITYR

- Limeskiver
- Mynteblad

Ha tequila, limesaft og agavesirup i en cocktailshaker. Tilsett saften og frøene av pasjonsfrukten, noen isbiter, og rist godt. Sil over et glass med isbiter. Avslutt med limeskive og mynte, og server.

SYLTEAGURK-MARGARITA

Det høres kanskje rart å ha sylteagurk i drinken, men stol på oss, dette gir faktisk mersmak!

· INGREDIENSER ·

- Isbiter
- 25 ml tequila
- 25 ml triple sec
- 25 ml limesaft
- 50 ml lake fra sylteagurkglasset
- 1 ts agavesirup

GARNITYR

- Hel sylteagurk
- Dillkvast
- Limebåt
- Salt

ANTALL 1 TID 5 MIN

Ha litt isbiter i en cocktailshaker; tilsett tequila, triple sec, limesaft, sylteagurklake og agavesirup. Rist godt, og sil over i et lowball-glass. Tre et par agurker på en cocktailpinne og fest en dillkvast som garnityr. Hvis du vil, kan du gni lime på kanten og dyppe glasset i salt.



Margarita er en høyt elsket cocktail. Med så mange varianter og utgaver har den holdt stand på barkartet. Den skjøt særlig fart på 2010-tallet, og margarita har vært den mestselgende cocktailen i USA siden 2015.



· ANDRE · COCKTAILS

Det er ikke bare brennevin som gjør susen i en cocktail. Man kan også lage nydelige drinker med likører og sterkviner som base.

PIMM'S 96
PISCO SOUR 97
SØT SHERRY 97
CAMPARI SPRITZ 98
GRAPEFRUKT AMERICANO 99
TROPISK SPRITZ 99
DIRTY MARTINI 99
NEGRONI SBAGLIATO 100
SHERRYBOBLER MED KLEMENTIN 101
PASJONSFRUKT-CAIPIRINHA 101
HVIT PORTVINSDRINK 102
ROSMARIN & APPELSIN-SPRITZ 103
SHERRY SPRITZ 104
BAILEYS TROPISK SMOOTHIE 105
APEROL SOUR 105

· INGREDIENSER ·

- 150 ml Pimm's
- 150 ml gin
- Club soda
- Isbiter

GARNITYR

- En liten bunt mynte, bare bladene
- ½ agurk, i tynne skiver på langs
- 5 jordbær, i skiver og fryst
- 150 g bringebær, fryste
- 1 fersken, i skiver og fryst

PIMM'S

Det klassiske engelske hagepartyet med en moderne vri – lett og fruktig.

ANTALL 6 TID 10 MIN

Gi mynten et klask i hånden din. Fordel den, agurk, jordbær, bringebær og fersken i 6 lowball-glass. Hell 25 ml Pimm's og 25 ml gin i hvert glass. Topp med club soda og isbiter.

Pimm's og Wimbledon har blitt like naturlige følgesvenner som jordbær og fløte. Den erkeengelske cocktailen har blitt en sterk tradisjon under turneringen, der All England Lawn Tennis Club serverer tennisfans over 250 000 glass i året.

· FORSLAG TIL · BARSNACKS
Sandwich med agurk og kremost.



PISCO SOUR

Peruanerne har den mest kjente versjonen av denne klassiske cocktailen med eggehvite og de velkjente tre dråpene bitter, mens chilenerne dropper disse to ingrediensene. Her er det verdt å følge peruanerne.

ANTALL 1 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 50 ml pisco
- 25 ml ferskpresset limesaft
- 15 ml sukkerlake (se s. 30)
- ½ eggehvite
- Isbiter

GARNITYR

- Tre dråper bitter

Ha ingrediensene i en cocktailshaker med masse is. Rist kraftig, og sil over i glasset. Avslutt med tre dråper bitter.

SØT SHERRY

En utsøkt drink som kombinerer to alkoholer på beste vis. Bør serveres kald.

ANTALL 2 TID 5 MIN, PLUSS AVKJØLING

· INGREDIENSER ·

- 1,5 dl Amontillado-sherry
- 1 dl St. Germain hylleblomstlikør
- Et par dæsjer Angostura bitters

GARNITYR

- Tvist av sitronskall

Ha sherry i en liten mugge sammen med hylleblomstlikør og et par dæsjer Angostura bitters. Bland godt og sett til avkjøling. Når du skal servere, skjenker du drinken i 2 sherryglass og pynter med en tvist av sitronskall.





Denne ikoniske italienske aperitiffen er godt synlig på bordene på mang en piazza i Italia, takket være den umiskjennelige knalloransje fargen. Campari spritz er kjent for sin sterke farge og forveksles ofte med aperol spritz, men den er ikke fullt så søt og mye sterkere.

CAMPARI SPRITZ

Sommerens perfekte aperitiff.

ANTALL 2 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 200 ml prosecco
- 100 ml Campari
- 50 ml club soda
- Isbiter

- GARNITYR
- Appelsinskiver
- Grønne oliven (valgfritt)

Fordel prosecco, Campari og club soda i 2 stetteglass eller lowball-glass, topp med isbiter, en appelsinskive og grønne oliven på en cocktailpinne, hvis ønskelig.

GRAPEFRUKT AMERICANO

En frisk utgave av en av tidenes store slagere.

ANTALL 4 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 1 dl søt vermut
- 75 ml Campari
- 2,5 dl grapefruktsaft
- 1,5 dl limonade
- Isbiter

GARNITYR

- Grapefruktskive

Ha søt vermut, Campari, grapefruktsaft og limonade i en mugge, og rør rundt. Fyll 4 høye glass med is, skjenk i, og avslutt med en skive grapefrukt.

TROPISK SPRITZ

Denne lette og leskende drinken er som solskinn i et glass.

ANTALL 2 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 50 ml vermut
- 1 dl ananasjuice
- Saften av 1 lime
- Prosecco

Bland sammen vermut, ananasjuice og limesaft. Fordel i glassene, og fyll opp med prosecco.

DIRTY MARTINI

En pikant partydrink for sofistikerte olivenelskere.

ANTALL 2 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 1 dl gin
- 50 ml tørr vermut
- 1 ss lake fra et olivenglass

GARNITYR

- 2 oliven

Mål opp gin, tørr vermut og olivenlake i en cocktailshaker med isbiter. Rist 3–4 ganger, og sil over i iskalde glass. Pynt med oliven, og nipp i vei.



NEGRONI SBAGLIATO

'Sbagliato' kan oversettes med «en liten feil» på italiensk. Det viser til den musserende vinen som her brukes i stedet for gin i en klassisk negroni.

· INGREDIENSER ·

- 20 ml Campari
- 20 ml søt vermut
- Isbiter
- Prosecco, til å toppe med

GARNITYR

- Blodappelsinskive

ANTALL 1 TID 5 MIN

Ha Campari og vermut i et highball- eller lowball-glass. Ha i isbiter. Topp med prosecco, og pynt med en skive blodappelsin. Merk: Hell proseccoen nedover en barskje i glasset. Da unngår du at vinen bruser over.

· FORSLAG TIL · BARSNACKS
Palmier med ost



SHERRY-BOBLER & KLEMENTIN

En juledrink som garantert vil imponere gjestene dine.

ANTALL 8 TID 15 MIN

· INGREDIENSER ·

- 4 klementiner
- 1,6 dl tørr sherry, avkjølt
- Club soda, avkjølt

GARNITYR

- Klementinskall i tynne striper

Lag 8 lange strimler av klementinskallet. Bruk en sitrusskreller som gjør slikt, eller skrell lange skall og skjær dem i 8 tynne strimler. Ha strimlene i en liten skål med kaldt vann i 10 minutter, eller til du skal bruke dem. I mellomtiden klemmer du saften ut av klementinene. Hell ca. 1 ss klementinsaft i hvert glass. Tilsett 20 ml sherry i hvert glass, og fyll opp med club soda. Ta en klementinstrimmel, rull den sammen og heng den over kanten på hvert glass. Server straks.

PASJONSFRUKT CAIPIRINHA

Cachaça er et sukkerrørsdestillat og uttales kah-sja-sa. Det er også kjent som brasiliansk rom.

ANTALL 6 TID 10 MIN

· INGREDIENSER ·

- 3 lime, skåret i tynne båter
- 6 ts lyst brunt sukker
- Kjøttet av 6 pasjonsfrukt
- Knust is
- 50 ml blank cachaça
- Club soda

Fordel limebåter, sukker og pasjonsfruktkjøtt i 6 lave glass. Stamp med en cocktailmuddler. Tilsett knust is og 50 ml cachaça i hvert glass. Topp med club soda og rør.





HVIT PORTVINSDRINK

En forfriskende drink med smak av sitrus og liflig timian.

· INGREDIENSER ·

- Pose med isbiter
- 2 dl hvit portvin
- 4 grapefrukt, saften (eller bruk 2 dl ferdigkjøpt grapefruktjuice)
- Club soda

GARNITYR

- 75 g sukker
- 5 g timian, bare bladene, plus ekstra til pynt

1 skive grapefrukt

ANTALL 4 TID 10 MIN

Kjører sukker og timian sammen i en blender til det er grønnflekkete. Fyll en mugge med isbiter, tilsett portvin, grapefruktsaft og -skiver, og bland godt. Topp opp med club soda. Server i coupe med timiansukker og grapefruktskiver i en skål. Dypp grapefrukten i sukker og legg i glasset. Avslutt med ekstra timianstilker.

ROSMARIN & APPELSIN SPRITZ

En forfriskende drink som er full av julens smaker.

ANTALL 1 (MED SIRUP TIL OVERS) TID 10 MIN, PLUS SMAKSSETTING

· INGREDIENSER ·

- 4 ss sukker
- 2 store stilker rosmarin
- Isbiter
- 2 ss gin
- 2 ss Grand Marnier el. Cointreau
- 1 ss sitronsaft
- 1 ss ferskpresset appelsinjuice
- Club soda (valgfritt)

GARNITYR

- Appelsinskive
- Et par dæsjer bitter
- Rosemary

Begynn et par timer i forveien med å ha sukker i en skål, og bland det med 4 ss varmt vann fra tekokeren. Rør til sukkeret er oppløst. Tilsett rosmarinblader, klem dem litt for å frigjøre oljene. La trekke i kjøleskapet. Fyll et romslig lavt glass med isbiter eller én stor iskube. Tilsett 1 ss rosmarinsirup etterfulgt av gin, likør og sitrussaftene. Rør rundt, pynt med appelsinskive, noen dråper bitter og en rosmarinstilk. Topp opp med club soda hvis du vil ha longdrink.



SHERRY SPRITZ

En aperitiff med mindre alkohol, basert på drinken adonis, som i sin tur er et riff av en klassisk manhattan. Du kan justere forholdet mellom sherry og vermut etter smak.

· INGREDIENSER ·

- 3–4 isbiter
- 60 ml sherry (vi brukte Amontillado)
- 30 ml søt rød vermut (fortrinnsvis spansk)
- Et par dæsjer bitter (appelsinpreget eller Angostura)
- Tonic, til å toppe med (valgfritt)

GARNITYR

- Tynn appelsinskive
- Stenfri grønn oliven

ANTALL 1 TID 5 MIN

Fyll et lowball-glass med isbiter. Hell i sherry og vermut, og drypp et par dæsjer bitter. Rør rundt, og topp opp med tonic, hvis ønskelig. Pynt med en appelsinskive og en grønn oliven ved servering.



BAILEYS TROPISK SMOOTHIE

Denne banan-cocktailen sender deg av sted til varmere strøk.

ANTALL 6 TID 10 MIN

· INGREDIENSER ·

- 3 modne bananer
- 1,5 dl Baileys
- 1,25 dl kokosvann (vi brukte Vita Coco)
- 1 dl krydret rom eller vanlig blank rom
- En håndfull isbiter

GARNITYR

- Bananskiver
- 6 cocktailbær

Ha bananer, Baileys, kokosvann og rom i en blender med en håndfull isbiter. Kjør til alt er jevnt, og hell oppi 6 lave glass. Pynt hvert glass med en bananskive og et cocktailbær tredd på en cocktailpinne.

APEROL SOUR

En liten vri på klassikeren aperol spritz som nesten smaker som tropisk iskrem.

ANTALL 1 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 50 ml Aperol
- 25 ml gin
- Saften av 1 sitron
- 20–25 ml sukkerlake (se s. 30)
- 1 middels stor eggehvite
- 2 håndfuller isbiter

GARNITYR

- Sitronskive

Ha alle ingrediensene i en cocktailshaker med is, unntatt sitronskiven. Rist kraftig. Sil over i en coupe eller cocktailglass. Topp med sitronskiven, og nyt!



· VARME ·
COCKTAILS

De fleste cocktails serveres kalde, men om vinteren lager vi plass til noen varmende, velgjørende alternativer på barkartet.

EPLEGLØGG 108
LUN PORTVINSPUNSJ 109
HVITVINSGLØGG 110
VARM KUBANSK KAFFE 110
VOKSENKAKAO 111
VARM FRUKTPUNSJ 112
APPELSINKAKAO-TODDY 113



EPLEGLØGG

Som et alternativ til rødvinsgløggen kan du lage denne varmende, søte cocktailen som følge til fingermat før middagen.

· INGREDIENSER ·

- 9 dl tørr sider
- 1 eple i tynne skiver
- 4 nellikspiker
- 2 kanelstenger
- 1 klype malt julekrydder
- 15–30 ml krydret rom eller sherry

ANTALL 6 TID 5 MIN

Ha sider, epleskiver, nellikspiker, kanelstenger, malt julekrydder og rom eller sherry i en stor kjele. Varm opp til rett under koke-punktet, og la det varmes i 5 minutter.

LUN PORTVINSPUNSJ

Glem rødvinsgløgg, og prøv noe nytt med denne varmende vinterdrinken.

· INGREDIENSER ·

- 1 flaske rødvin
- 4 kanelstenger
- 8 stjerneanis
- 4 dl portvin
- 4 dl vodka
- 1 l club soda

GARNITYR

- Klementinskiver

ANTALL 12–15 TID 10 MIN, PLUSS AVKJØLING

Hell ca. en fjerdedel av rødvinen i en kjele (hold av resten), og tilsett kanelstenger og stjerneanis. Varm opp forsiktig til det er rykende varmt, men ikke kokende. Ta av platen, og la det avkjøles. Hell over i en punsjebolle, og tilsett portvin, vodka og resten av vinen. Tilsett noen klementinskiver, og topp opp med 1 liter club soda rett før servering, slik at den er romtemperert.



HVITVINS-GLØGG

Denne mildt krydrede hvitvinsgløggen er et bevis på at gløgg ikke må være rød. Prøv den og smak selv!

ANTALL 6 TID 20 MIN

· INGREDIENSER ·

- 1 flaske fruktig hvitvin (som f.eks. sauvignon blanc)
- 7 dl hvit druesaft
- 1 kanelstang
- 1 eple i skiver
- 1 sitron i skiver
- 1 appelsin i skiver
- 1 ts malt koriander
- En klype malt nellik
- En håndfull blåbær
- En god klunk Cointreau

Ha vin, druesaft, kanel, eple, sitron, appelsin, malt koriander, malt nellik, blåbær og Cointreau i en stor kjele. Varm opp, men ikke la det koke. Hold kjelen på veldig lav varme i minst 15 minutter. Den smaker best hvis du lager den noen timer i forveien og varmer opp igjen. Serveres varm.





VARM KUBANSK KAFFE

Opplev kubansk kultur med dette smakfulle brygget.

ANTALL 1 TID 10 MIN

· INGREDIENSER ·

- 45 ml mørk rom
- 15 ml lønnesirup
- 15 ml Amaretto
- 3 ss sterk svart kaffe

GARNITYR

- Pisket fløte
- Kakaopulver

Ha rom, lønnesirup, Amaretto og kaffe i en kasserolle og varm forsiktig opp. Hell i et krus, og topp med pisket fløte og et dryss kakaopulver.

VOKSENKAKAO

Dette piffer opp kakaoen et par hakk.

· INGREDIENSER ·

- 2,5 dl helmelk
- 1 ss kakaopulver
- 2 ss Cointreau
- 45 g appelsinsjokolade, finrevet, pluss 1 ekstra bit til topping

GARNITYR

- 1 ss pisket fløte
- Revet sjokolade

ANTALL 1 TID 10 MIN

Ha melk og kakaopulver i en kjele. Kok opp mens du visper inn pulveret. Ta kjelen av varmen, og rør inn revet sjokolade og Cointreau. Hell i et krus, topp med pisket fløte, sjokoladedryss og en sjokoladebit.

VARM FRUKTPUNSJ

Hvis du ønsker å lage en alkoholfri gløgg, bør du prøve denne oppskriften.

ANTALL 8 TID 20 MIN

· INGREDIENSER ·

- 1 flaske Merlot druesaft
- 4 dl granateplejuice
- 3–4 klementiner
- 10 nellikspiker
- 2 laubærblad

GARNITYR

- 2 kanelstenger

Ha druesaft og granateplejuice i en stor gryte. Skrell skallet på 2 klementiner i striper, og ha det i kasserollen med krydder og laubærblad. Skjær resten av klementinene i skiver, og tilsett i gryten. Kok opp, skru deretter ned til veldig lav varme. Øs punsjen opp i glass, og pynt med klementiner og kanelstenger.

· TOPPTIPS ·

Merlot druesaft kan bestilles på nett. Hvis du ikke får tak i den, kan du fint bruke vanlig drue-juice.



APPELSINKAKAO-TODDY

Morna, whiskey, det er en ny toddy i gata! Kombinasjonen av appelsin og sjokolade harmoniserer perfekt med det lille kicket av kanel.

ANTALL 2 TID 10 MIN, PLUS SMAKSSETTING

· INGREDIENSER ·

- 50 g sukker
- Saften av 1 appelsin
- 3 kanelstenger
- 50 ml kakaolikør
- 50 ml Cointreau
- 1 dæsj bitter

GARNITYR

- Appelsinskall

Lag sukkerlake ved å tilsette sukker i en liten kjele sammen med 50 ml vann, halvparten av appelsinskallet og kanelstengene. Varm opp til sukkeret er oppløst. Ta kjelen av platen, og la stå og trekke i 10 minutter. I et blandeglass har du sukkerlaken sammen med kakaolikøren, Cointreau og 25 ml presset appelsinsaft. Fordel mellom glassene, og hell deretter 1 dl kokende vann i hvert glass. Tilsett en dæsj bitter, og avslutt med en tvist appelsinskall.



· FROSNE ·

COCKTAILS

Frosne cocktails er et must om sommeren. De er perfekte å lage på forhånd til festen, de ser lekre ut, og er herlig forfriskende.

HVIT FERSKEN FROSE 116
SITRON SORBET SPRITZ 117
JORDBÆRSLUSH 118
FROSSEN APEROL SPRITZ 118
FROSSEN JORDBÆR DAIQUIRI 119

HVIT FERSKEN FROSÉ

Vinelskere kan kjøle seg ned med denne leskende drinken.

· INGREDIENSER ·

- 1 flaske middels fyldig rosévin
- 1 dl flytende honning
- 1–2 stilker estragon
- 6 hvite fersken, i skiver og fryst
- 50 ml ferskenlikør

GARNITYR

- Stilker med estragon

ANTALL 5–6 TID 10 MIN, PLUSS FRYSING

Ha vinen i en lav boks og frys i minst 6 timer. Ha honning, estragon og 50 ml vann i en liten kjele. Kok opp. Sett til side for å avkjøle, fjern estragonen. Ha frosne ferskenskiver, frossen vin, ferskenlikør og 3-4 ss estragonhonning i en blender, og kjør til alt er jevnt. Hell smoothien over i avkjølte glass. Server straks, pyntet med en kvist estragon.

Frosé er siste skudd på stammen av moderne cocktail-klassikere. Den ble oppfunnet i 2016 i New York. Siden da har nykommeren skapt stor begeistring, takket være den enkle, stilige presentasjonen og dens skare av tilbedere.

· FORSLAG TIL BARSNACKS

Crostini med fiken, skinke og hvit geitost.



SITRONSORBET SPRITZ

Den kalles «sgroppino» i Italia, en forfriskende og avkjølende sommerdrink som også er den perfekte desserten!

· INGREDIENSER ·

- 1–2 kuler sitronsorbet
- 50 ml limoncello
- Prosecco eller en annen musserende vin, til topping

GARNITYR

- Strimmel av sitronskall

ANTALL 1 TID 5 MIN

Legg sorbetkuler i et avkjølt glass. Hell over limoncello og topp med avkjølt prosecco. Pynt med en tynn strimmel sitronskall til servering, hvis ønskelig.

JORDBÆR-SLUSH

Denne friske og søte limonaden er svært lettdrikkelig, og den kan fort bli din nye sommerfavoritt.

ANTALL 6 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 300 g frosne jordbær
- 1 dl vodka
- 50 ml triple sec
- 1 ts balsamicoeddik
- 2,75 dl rosévin eller rosa limonade (bringebær)
- Isbiter, til servering

Ha jordbær, vodka, triple sec, balsamicoeddik og limonade i en blender, og kjør til alt er jevnt. Ha litt isbiter i hvert glass eller i en mugge, og hell i cocktailen. Server straks.





FROSSEN APEROL SPRITZ

Lag slush av sommerklassikeren og la den smelte sakte i sola mens du nyter.

ANTALL 4 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- En håndfull isbiter
- 1 appelsin, skrelt og delt i biter
- 75 ml club soda
- 1,5 dl Aperol (eller lignende)
- 2 dl prosecco

GARNITYR

- Frosne appelsinskiver (valgfritt)

Fyll en blender halvfull med isbiter. Ha i appelsin, club soda, Aperol og prosecco. Kjør til alt er most og det har fått en lys farge. Fordel i 4 coupe- eller vinglass. Avslutt med en fryst appelsinskive, hvis ønskelig.

FROSSEN JORDBÆR-DAIQUIRI

Dette er en variant av daiquirien, den rampete, tøysete lillebroren som bare har lyst til å ha det litt gøy.

· INGREDIENSER ·

- 50 ml blank rom
- 15 ml limesaft
- 4–5 modne jordbær
- 10 ml sukkerlake (se s. 30)
- 2,5 dl knust is

GARNITYR

- Et halvt jordbær
- Limeskive

ANTALL 1 TID 5 MIN

Ha alle ingrediensene i en blender, og kjør til alt har blitt en jevn slush. Hell i et glass. Pynt med et halvt jordbær og en limeskive.

Ikke alle frosne cocktailer er nye påfunn. Frossen daiquiri så dagens lys på Cuba på 1930-tallet, da en bartender i Havana puttet en vanlig daiquiri i blenderen, som da var en nyvinning. Den lyse ideen skapte revolusjon innen miksologi, og tiki-cocktailene fikk ny giv med nye, raffinerte presentasjoner.

· ALKOHOLFRIE ·
COCKTAILS

«Mocktails» var tidligere forbeholdt avholdsfolk og gravide, men er nå stadig mer populære blant folk flest.

BLÅBÆR & SITRON-SHRUB 122
SELTERS MED HAGENS URTER 123
EARL GREY TETINI 124
SAKURA SLING 124
BRINGEBÆR-MOJITO 124
HYLLEBLOMST & FERSKEN-SPRITZ 124
AGURK-MARGARITA 125
PLOMMESAFT MED BASILIKUM OG SVART PEPPER 126
SYRINBRUS 127
MYNTE-MELONADE 129
TROPISK DRØM 129
RØDE BÆR 129



BLÅBÆR & SITRON-SHRUB

En styrkende oppkvikker som er et godt alternativ til kjedelig brus.

ANTALL 8–10 TID 15 MIN, PLUSS AVKJØLING

· INGREDIENSER ·

- 200 g blåbær
- 100 g flytende honning
- 1 dl eplesidereddik
- 1 lang stripe sitronskall
- Isbiter
- Club soda, til servering

GARNITYR

- En håndfull blåbær
- Sitronskiver

Ha blåbær, honning og 1 dl vann i en liten kjele. La småkoke i 10 minutter, til bærene er myke og har sluppet saften. Tilsett eddik og sitronskall. Sett til side for å avkjøle, og sil over i en ren flaske. Oppbevares i kjøleskap i opptil 5 dager. Til servering fyller du et glass med isbiter. Tilsett 2-3 ss av sirupen og topp med club soda. Pynt med ekstra bær og sitronskiver.

«Shrub» er en leskedrikk som stammer fra 1700-tallets Amerika. Nå er den igjen blitt populær takket være vår tids miksologer. I jakten på mer bærekraftige metoder i baren vendte de seg til konservering og høy utnyttelse av ingredienser. Her fant de den tradisjonelle shrub-en og løftet den frem igjen.





SELTERS MED HAGENS URTER

Mynte, basilikum og rosmarin er mer enn bare pynt i denne velgjørende drikken.

· INGREDIENSER ·

- En håndfull mynte, basilikum og rosmarin
- 1 ts salt
- 1 ts sukker
- ½ agurk
- 2 dl mineralvann naturell, pluss ekstra til å toppe med

ANTALL 8 TID 5 MIN, PLUSS SMAKSSETTING

Ha mynte, basilikum og rosmarin i en mugge med salt og sukker. Hell i mineralvann og en halv agurk som er skåret i tynne bånd. La stå og trekke i minst 2 timer. Topp opp med mineralvann ved servering.

EARL GREY TETINI

Slik piffer du opp ettermiddagsteen.

ANTALL 2 TID 10 MIN

· INGREDIENSER ·

- 1 Earl Grey tepose
- 2,5 dl kokende vann
- 1 ts honning
- 2 skiver ingefær
- Ingefærøl, alkoholfri

GARNITYR

- Tvist med sitronskall

Lag te med kokende vann, honning og ingefær. La trekke i 5 minutter. Fjern pose og ingefærskive, og hell det over i 2 martiniglass. Pynt med en tvist av sitronskall ved servering.

BRINGEBÆR-MOJITO

Drøm deg bort til Havana med denne fruktige, alkoholfrie versjonen av mojito.

ANTALL 2 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 10 bringebær
- 1 lime i biter
- En håndfull mynteblad
- 2 ts sukker
- Knust is
- En klunk Kolonihagen ingefær

Fordel bringebær, lime, myntеblader og sukker i 2 høye glass. Bruk en muddler eller en støter, og støt forsiktig frukt og urter sammen, til saftene slipper. Fyll glassene med knust is, og topp opp med ingefærøl.

SAKURA SLING

Se for deg kirsebærblomstringen med denne japansk-inspirerte mocktailen.

ANTALL 2 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- Isbiter
- 75 ml granateplejuice
- 75 ml kirsebærjuice
- 75 ml rosa grapefruktjuice
- Club soda (valgfritt)

GARNITYR

- Rosmarinstilker eller skiver av frisk ingefær

Fyll en cocktailshaker med isbiter. Tilsett granateplejuice, kirsebærjuice og rosa grapefruktjuice. Rist godt. Sil over i 2 cocktailglass og pynt med rosmarinstilker eller frisk ingefær. For en lengre drink, fyll opp med club soda.

HYLLEBLOMST & FERSKEN-SPRITZ

Denne mocktailen gir deg en herlig smak av vår.

ANTALL 1 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 25 ml ferskensirup (f.eks. litt av laken i hermetisk fersken)
- 25 ml ferskennektar
- Kolonihagen Sparkling eple & hylleblomst

Hell ferskensirup og ferskennektar i et flute-glass. Topp med bobler.

AGURK-MARGARITA

Du kan faktisk ha det gøy med grønnsakene.

ANTALL 4 TID 10 MIN

INGREDIENSER

- 1 agurk
- 1,25 dl ferskpresset limesaft (ca. 5 lime)
- 2 ts agavesirup, pluss ekstra etter smak
- Saften av 1 appelsin
- Isbiter

GARNITYR

- Limeskiver
- Salt

Gni en limeskive rundt på kanten av 4 vide glass, og dypp dem i en asjett med salt (gjerne himalayasalt) slik at saltet fester seg til kanten. Skrell agurken, skjær den i biter, og kjør den i blenderen til alt er jevnt. Sil gjennom en finmasket sil, og kast kjøttet. Ha agurkvannet oppi blenderen igjen. Tilsett limesaft, agavesirup og appelsinsaft. Smak til med mer agavesirup hvis nødvendig. Ha i 1 kg isbiter. Kjør igjen til det er godt blandet. Hell i glassene, pynt med en skive lime, og server straks.





PLOMMESAFT MED BASILIKUM OG SVART PEPPER

En søt og velsmakende saft som også gir deg det lille kicket.

· INGREDIENSER ·

- 20 modne, men faste plommer
- 450 g råsukker
- 1 ½ ss hel svart pepper
- 2 rause håndfuller basilikumblader
- 2 håndfuller isbiter
- Mineralvann, avkjølt

GARNITYR

- Håndfull nyplukket agurkurt

ANTALL 1 STOR MUGGE TID 1 TIME, PLUSS AVKJØLING

Del 10 plommer i to og ta ut steinene, kutt grovt opp og ha dem i en kjele med sukker, pepper og 5 dl vann. Kok opp under omrøring, og la småkoke i 10 minutter. Ta av platen, og rør inn en håndfull baslikumblader. Sett til side og la trekke i 30 minutter. Deretter finsiler du det over i et glass. Sett på et tett lokk. Det kan stå kaldt i 3 dager. Til servering deler du resten av plommene i to, tar ut steinen, og skjærer i tynne skiver. Legg lagvis med basilikumblader i en stor glassmugge. Ha i isbiter og agurkurt, hvis du har. Tilsett plommesirupen og topp med avkjølt mineralvann.

SYRINBRUS

Denne delikate blomstermocktailen er lekker både i smak og utseende.

· INGREDIENSER ·

- Knust is
- 25 ml syrinsirup
- Club soda, til å toppe med
- En skvis limesaft

GARNITYR

- 2 limebåter
- Syrinblomster
- Et par blåbær

ANTALL 1 TID 5 MIN

Fyll så mange glass du trenger med knust is. Tilsett 25 ml sirup i hvert glass. Vann ut sirupen med club soda med forholdet 1:4 eller 1:5. Tilsett en god skvis limesaft, et par limebåter, en liten klase syrinblomster og noen blåbær før servering. Merk: Syrin blomstrer kun en kort periode hver vår. Bruk vanlig syrin, som er spiselig, men prøv å unngå stilken, som kan gi mageproblemer.

Vi vet ikke når den første mocktailen ble oppfunnet. I 1862 skrev Jerry Thomas The Bar-Tender's Guide. Her tok han med alkoholfrie drinker og kalte det «edruelige drinker». Begrepet «mocktail» dukket første gang opp i Merriam-Websters ordbok i 1916.



· TOPPTIPS ·

Du kan lage denne drinken med cantaloupemelon og en skvis lime.

MYNTE-MELONADE

Når livet gir deg meloner ... lager du denne mocktailen.

ANTALL 4
TID 5 MIN, PLUSS 1 TIME AVKJØLING

· INGREDIENSER ·

- 750 g vannmelon i biter (ca. en halv vannmelon, del opp i båter, skjær bort skallet, fjern frø og del opp i biter)
- 20 mynteblader, grovt hakket
- Limonade

GARNITYR

- En tynn skive vannmelon

Kjør vannmelon og mynte til en puré i en foodprosessor, eller bruk en stavmikser. Sil over i en mugge, avkjøl i 1 time. Hell i glass og topp opp med limonade. Server med en tynn skive vannmelon hvis du vil.

TROPISK DRØM

Denne tropiske friske drikken lyser opp dagen på én slurk.

ANTALL 4 TID 5 MIN

· INGREDIENSER ·

- 1 stor mango, renset for stein og skall
- Saften av 2 appelsiner
- Saften av 1 sitron
- 1,5 dl pasjonsfruktjuice
- Mineralvann eller alkoholfri musserende vin (valgfritt)

Ha mangofruktkjøtt i en foodprosessor, eller bruk en stavmikser. Kjør til det er en jevn mos. Du skal ha omtrent 2,5 dl fruktmos. Tilsett appelsin- og sitronsaft, og så pasjons-fruktjuice. Server som den er, eller topp opp med mineralvann eller alkoholfri musserende hvis du vil.

RØDE BÆR

Mal byen rød uten brennevin.

· INGREDIENSER ·

- 2,5 dl eplejuice
- 2,5 dl tranebærjuice og bringebærjuice

GARNITYR

- 2 epleskiver av type Pink Lady (valgfritt)

ANTALL 2 TID 2 MIN

Hell eplejuice i glassene, og topp opp med tranebær- og bringebærjuice. Pynt med en skive Pink Lady-eple, hvis du vil.



En praktisk guide til

COCKTAILS

Skal du ha fest? Lengter du etter å slappe av med en god drink på slutten av en lang uke, eller vil du bare lære deg noe nytt? Da er dette boken for deg. Her lærer du alt om hvordan du blir din egen bartender hjemme.

Vi tar deg gjennom miksologiens grunnprinsipper og ser på det viktigste utstyret du trenger – fra det perfekte glasset til garnityret som setter prikken over i-en.

Boken inneholder oppskrifter på mer enn 100 cocktails – fra velkjente klassikere med en ny vri til spennende nyskapninger. Du finner også et eget kapittel med friske og smakfulle alkoholfrie alternativer.

Slå deg løs og eksperimenter med shaker, is og smaker, og snart kan du åpne din egen, profesjonelle hjemmebar!

2024 / Kr. 169,90
ISBN: 978-82-8447-516-5
45010>
7 023060 303648