

33 fantastiske sommerdrinks



perfekt til hygge
og fest

forord

Velkommen til “33 fantastiske sommerdrinks”. Sommeren byder på solrige dage under parasollen, hyggestunder med venner og fester hvor vi danser til langt ud på natten.

Denne guide vil vise dig, hvor lidt der skal til, for at lave en lækker drink og dermed skærpe stemningen, på hvilket som helst tidspunkt af dagen. Pernille Florio, der har 20 års erfaring som bartender, har stået for at udvælge og skabe drinks der udelukkende er baseret på ingredienser, der kan findes i de fleste supermarkeder.

Så lad propperne springe til sommerens bowler og kander, kom friske frugter i blenderen, ryst shakeren eller slå rommen i glasset.

Vi ønsker dig en god sommer – og god fornøjelse!

Drinks: Pernille Florio, www.cocktailguiden.dk

Produkter: Pernod Ricard, Hansen & Co., Carlsberg Danmark og Bargear.dk

Foto: Thomas Andersen Foto

Tak til: Restaurant Custom House, København for lån af lokation til foto.

index

spiritus	2-3
frugt & grønt + mixere	4-5
udstyr	6-7
under parasollen	8-23
terrassevarmere	24-35
dansedinks	36-47
drinks index	48



spiritus

Der findes mange slags spiritus og listen er lang. Produkterne i denne bog er valgt fordi de er originale, af god kvalitet og fordi de er gode til sommerdrinks!

God kvalitet betyder først og fremmest gode råvarer og fremstillingsmetoden. For eksempel, at al rommen er lagret og derved blevet mere fyldig i smagen, eller at ginen er fremstillet ved en metode der tager 4 gange så lang tid som nogen anden gin. Kvalitet er ikke til at se - men det kan smages når du blander dine drinks!

Originale produkter betyder for eksempel at man bruger en irsk whiskey til "Irish coffee", men ikke kun det, vi bruger irlændernes foretrukne whiskey! Et andet eksempel er brugen af cubansk rom til "Cuba Libre" og "Mojito", to drinks der er opfundet på Cuba.

Sidst men ikke mindst, så smager sommer af eksotiske produkter som rom, kokos og kaffe, kombineret med forskellige frugter og bær.





frugt & grønt + mixere

Det ville være kedeligt, hvis man ikke havde noget at vælge imellem, når man skal lave gode drinks.

Frisk frugt og grønt hører sommeren til - også i drinks. Frugt bruges både som ingrediens og som pynt. Din smag bestemmer om det skal være danske jordbær, eksotisk ananas eller måske mynte i din "Mojito".

Der kommer stadig flere og flere spændende slags sodavand, sirup og juice til Danmark. Vi har valgt at benytte nogle af de mest spændende i denne bog. Blandt disse vil vi gerne fremhæve:



Schweppes Ginger Ale

Denne lidt krydrede sodavand er efterhånden til at finde mange steder. Den er fantastisk i mørk spiritus og sammen med lime.



Ocean Spray tranebær Juice

Tranebær er et nordamerikansk bær, der har en tør frugtsmag. Den kombineres ofte med appelsin eller andre søde frugter.





udstyr

Ved at bruge bar udstyr kan du nemt fremtrylle endnu bedre drinks i en fart. Vi anbefaler disse som et godt udgangspunkt:

Målebæger - 3 og 2 cl.

Vigtigt - da forholdet mellem ingredienserne er udgangspunktet for en god cocktail.

Shaker

Vi anbefaler den mest tilgængelige - den klassiske i stål med en indbygget si.

Blender

Invester i en blender med gode knive og en kraftig motor. Det færdige resultat skal være en let sorbet.

Bar-ske

Vigtigt udstyr til at røre drinks, lægge i lag, knuse med eller dykke ned i et olivenglas.

Morter

Morteren skal være i træ, så den ikke slår glasset i stykker. Den kaldes også for en muddler.

Du har måske disse redskaber allerede, men mangler du nogen, kan vi anbefale **www.bargear.dk** hvor du helt enkelt kan få leveret det rette grej til døren.







under parasollen

Her finder du drinks, der smager af sol og sommer.

Find eksotiske drinks, gode idéer til spændende velkomstdrinks eller bare dejligt svalende drinks til hygge under parasollen.



mojito

Kom en limefrugt skåret i mindre stykker, 6 friske mynteblade og 1 spsk. rørsukker ned i et højt glas og mos med en morter. Tilsæt 4 cl. Havana Club Blanco rom, fyld glasset op med isterninger og dansk vand, og rør rundt inden servering. Pynt med mynteblade.

DET SKAL DU BRUGE: Morter/muddler, Havana Club Blanco rom, limefrugter, mynte, rørsukker, dansk vand og masser af isterninger.

pineapple mojito

Kom 1 skive frisk ananas skåret i stykker, 6 friske mynteblade og 1 spsk. rørsukker ned i et højt glas. Mos med en morter og tilsæt 4 cl. Havana Club Blanco rom. Fyld glasset op med isterninger og dansk vand, og rør rundt inden servering. Pynt med et par ananasblade.

DET SKAL DU BRUGE: Morter/muddler, Havana Club Blanco rom, ananas, mynte, rørsukker, dansk vand og masser af isterninger.







daiquiri

Kom 1 kop isterninger i en shaker og tilsæt 4 cl. Havana Club Blanco rom, saften fra en limefrugt og ½ spsk. flormelis. Shake til det er iskoldt og si op i et cocktailglas m/knust is*. Pres saften af en frisk limebåd og læg i glasset inden servering.

*Isterninger lagt i et rent viskestykke og knust med f.eks en kødhammer.

DET SKAL DU BRUGE: Shaker, Havana Club Blanco rom, limefrugter, flormelis og masser af isterninger.

fruity frozen daiquiri

Kom 1 kop isterninger, 2-3 jordbær og 5 hindbær* op i en blender. Tilsæt 4 cl. Havana Club Reserva rom, saften af en ½ citron, ½ spsk. flormelis og smag til med jordbærsaft/sirup. Blend til det er en lind sorbet og hæld op i et stort cocktailglas. Pynt med hindbær/jordbær på pind.

*Udenfor sæson kan frosne bær benyttes, men brug lidt ekstra flormelis og citronsaft.

DET SKAL DU BRUGE: Blender, Havana Club Reserva rom, jordbær, hindbær, citroner, flormelis, jordbær sirup/saft og masser af isterninger.







beejito

Kom en ½ appelsin skåret i mindre stykker, 6 friske mynteblade, 1 stk. syltet ingefær og 1 spsk. rørsukker ned i et højt glas. Mos med en morter og tilsæt 4 cl. Beefeater gin. Fyld glasset op med isterninger og Schweppes Ginger Ale, og rør rundt inden servering. Pynt eventuelt med mynteblade.

DET SKAL DU BRUGE: Morter/muddler, Beefeater gin, appelsiner, syltet ingefær, mynte, Schweppes Ginger Ale, rørsukker og masser af isterninger.

cosmopolitan

Kom 1 kop isterninger, 4 cl. Stolichnaya vodka, 2 cl. triple sec sirup*, saften af en ½ citron, 3 cl. Ocean Spray tranebærjuice i en shaker. Shake til det er iskoldt og si op i et cocktailglas. Pynt med en appelsinspiral.

*Hvis du ikke bruger en triple sec sirup, men triple sec likør eller anden orange likør, så tilsæt 1 tsk. Flormelis.

DET SKAL DU BRUGE: Shaker, Stolichnaya vodka, triple sec, citroner, appelsiner, flormelis, Ocean Spray tranebærjuice og masser af isterninger.







grace of monaco

6-8 personer

Skær en carambole frugt i tynde skiver. Rør 16 cl. iskold Malibu rom, saften af 5 hele citroner og 5 spsk. flormelis i en bowle. Læg frugtskiverne i og fyld op med kølig Jacob's Creek mousserende vin. Skænk op i vinglas.

DET SKAL DU BRUGE: Malibu rom, carambole frugter, citroner, flormelis og Jacob's Creek mousserende vin.







malibu beach punch

8-10 personer

Skær 2 limefrugter i tynde skiver. Rør 16 cl. Malibu rom og 8 cl. blå Curacao likør med saften af 3 hele citroner og 3 spsk. flormelis i en kande. Læg limeskiver i og kom isterninger i. Rør rundt og fyld op med Sprite. Skænk op i vinglas.

DET SKAL DU BRUGE: Malibu rom, blå curacao, citroner, limefrugter, flormelis, Sprite og masser af isterninger.

summer punch

10-12 personer

Skær 2 appelsiner i tynde skiver. Rør 20 cl. Stolichnaya vodka og 10 cl. koncentreret hyldeblomstsaft med saften af 2 hele citroner og 2 spsk. flormelis i en kande. Læg appelsinskiver i og kom isterninger i. Rør rundt og fyld op med Ocean Spray tranebærjuice. Skænk op i vinglas.

DET SKAL DU BRUGE: Stolichnaya vodka, koncentreret hyldeblomstsaft, Ocean Spray tranebærjuice, appelsiner, citroner, flormelis og masser af isterninger.







coco smoothie

Grnid kanten af et højt glas med lidt saft fra en citron, dyp i kokosmel og kom isterninger i glasset. Kom 4 cl. Malibu rom, 2-3 spsk. vaniljeis og 6 cl. ananasjuice op i en blender. Blend og hæld op i det høje glas med kokoskant.

DET SKAL DU BRUGE: Blender, Malibu rom, ananasjuice, god vaniljeis, kokosmel og masser af isterninger.

blueberry smoothie

Kom 6-8 blåbær, 4 cl. Stolichnaya vodka, 2-3 spsk. vaniljeis, og 6 cl. mælk op i en blender, Blend og hæld op i et højt glas med isterninger. Pynt med blåbær.

DET SKAL DU BRUGE: Blender, Stolichnaya vodka, god vaniljeis, mælk, blåbær og masser af is.







passion ice tea

Kom 1 kop isterninger, 2 cl. Stolichnaya vodka, 2 cl. Beefeater gin, 2 cl. Malibu Mango rom, saften af en ½ citron og 1 tsk. flormelis i en shaker. Skrab kødet fra en passionsfrugt ned i shakeren og shake til det er iskoldt. Hæld hele indholdet op i et højt glas og fyld glasset op med Sprite.

DET SKAL DU BRUGE: Shaker, Malibu Mango rom, Stolichnaya vodka, Beefeater gin, passionsfrugter, citroner, flormelis, Sprite og masser af isterninger.

red light

Kom en ½ lime skåret i mindre stykker, 6 hindbær og 1 spsk. rørsukker ned i et højt glas. Mos med en morter og tilsæt 2 cl. Pernod. Fyld glasset op med isterninger og Sprite. Rør rundt inden servering og pynt med hindbær.

DET SKAL DU BRUGE: Morter/muddler, Pernod, limefrugter, hindbær, rørsukker, Sprite og masser af isterninger.







terrassevarmere

Den danske sommeraften er helt speciel og bør nydes.

Her finder du varme drinks, som Irish Coffee, men også kolde drinks, der kan bruges som dessert eller blot til at forkæle gode venner.



irish coffee

Hæld 4 cl. Jameson Irish whiskey i et rødvinsglas, tilsæt 1 spsk. brun farin og rør rundt med en bar-ske, samtidig med at varm kaffe fyldes $\frac{3}{4}$ op i glasset. Når farinen er opløst lægges letpisket kold fløde henover kaffen med bagsiden af bar-skeen. Nyd kaffen direkte fra glasset gennem den kolde flødeskum.

DET SKAL DU BRUGE: Jameson Irish whiskey, farin, fløde og kaffe.

exotic irish coffee

Hæld 4 cl. Jameson Irish whiskey i et rødvinsglas, tilsæt 1 spsk. brun farin og rør rundt med en bar-ske, samtidig med at varm kaffe fyldes $\frac{3}{4}$ op i glasset. Rør i et separat glas 2 cl. Kahlúa i kold flødeskum til den er lind og læg Kahlúa flødeskummet henover kaffen med bagsiden af bar-skeen. Nyd kaffen direkte fra glasset gennem den kolde Kahlúa flødeskum.

DET SKAL DU BRUGE: Jameson Irish whiskey, Kahlúa, farin, fløde og kaffe.







havana cooler

Kom 1 kop isterninger, 4 cl. Havana Club Reserva rom, saften af en ½ lime og 1 tsk. flormelis i en shaker. Shake til det er iskoldt og si op i et whiskyglas fyldt helt op med knust is*. Rør rundt før servering. Pynt med en limeskive.

*Isterninger lagt i et rent viskestykke og knust med f.eks en kødhammer.

DET SKAL DU BRUGE: Havana Club Reserva rom, limefrugter, rørsukker og masser af isterninger.

spicy fix

Kom 1 citron skåret i stykker, 1 stk. syltet ingefær og 1 spsk. rørsukker i et whiskyglas. Mos med en morter og tilsæt 3 cl. Ballantine's whisky: Fyld glasset op med knust is*. Rør rundt inden servering.

*Isterninger lagt i et rent viskestykke og knust med f.eks en kødhammer.

DET SKAL DU BRUGE: Ballantine's Scotch whisky, citroner, syltet ingefær, rørsukker og masser af isterninger.







black russian

Fyld et whiskyglas op med isterninger. Tilsæt 4 cl. Stolichnaya vodka og 4 cl. Kahlúa.
Rør rundt inden servering.

DET SKAL DU BRUGE: Stolichnaya vodka, Kahlúa og masser af isterninger.

white russian

Fyld en shaker halvt op med isterninger. Tilsæt 4 cl. Stolichnaya vodka, 4 cl. Kahlúa og 2 cl. mælk.
Shake til det er iskoldt og hæld hele indholdet op i et whiskyglas.

DET SKAL DU BRUGE: Shaker, Stolichnaya vodka, Kahlúa, mælk og masser af isterninger.







sweetheart

Hæld 2-3 spsk. vaniljeis op i et højt glas. Tilsæt 10 cl. Cocio chokolademælk og til sidst 4 cl. Kahlúa. Server med en lang ske og sugerør.

DET SKAL DU BRUGE: Kahlúa, Cocio chokolademælk og god vaniljeis.

hot choco

Hæld 3 cl. Malibu rom i et højt glas og rør rundt med en bar-ske, samtidig med at varm Cocio chokolade-mælk fyldes $\frac{3}{4}$ op i glasset. Top med kold flødeskum og pynt med bær. Server med sugerør.

DET SKAL DU BRUGE: Malibu rom, Cocio chokolademælk og fløde. Cocktailbær til pynt.







blue hawaii

Kom 2 cl. Malibu rom, 2 cl. Havana Club Reserva rom, 4 cl. ananasjuice, 2 cl. piskefløde og 2 cl. blå curacao likør i en blender. Blend og server i et rødvinsglas med isterninger. Pynt med ananas.

DET SKAL DU BRUGE: Blender, Malibu rom, Havana Club Reserva rom, blå curacao, ananasjuice, fløde og masser af isterninger. Ananas til pynt.

piña colada

Kom 2 cl. Malibu rom, 2 cl. Havana Club Reserva rom, 6 cl. ananasjuice og 2 cl. piskefløde i en blender. Blend og server i et rødvinsglas med isterninger. Pynt med ananas.

DET SKAL DU BRUGE: Blender, Malibu rom, Havana Club Reserva rom, ananasjuice, fløde og masser af isterninger. Ananas til pynt.







dansedrinks

Sommeren skal fejres!

Her finder du nemme drinks du kender, og hvem ved, måske nye favoritter? De kan alle laves i en fart, så festen kan forsætte til den lyse morgen.



rio de jameson

Kom 1 kop isterninger, 4 cl. Jameson Irish whiskey, 1 cl. grenadine, saften af en ½ citron og 1 tsk. flormelis i en shaker. Shake til det er iskoldt og si op i et højt glas med isterninger. Top op med Sprite og rør rundt inden servering. Pynt med lime.

DET SKAL DU BRUGE: Shaker, Jameson Irish whiskey, grenadine, citroner, flormelis, Sprite og maser af isterninger. Lime til pynt.

mr. jj

Hæld 4 cl. Jameson Irish whiskey og 1 tsk. vaniljesukker i et højt glas. Fyld glasset op med isterninger og Schweppes Ginger Ale. Rør rundt inden servering. Pynt med Lime.

DET SKAL DU BRUGE: Jameson Irish whiskey, vaniljesukker, Schweppes Ginger Ale og masser af isterninger. Lime til pynt.







blitz

Hæld 2 cl. Pernod i et højt glas med isterninger.
Fyld glasset op med Sprite, og tilsæt forsigtigt 1 cl.
blå curacao likør. Pynt med appelsin.

DET SKAL DU BRUGE: Pernod, blå curacao, Sprite og masser af
isterninger. Appelsin til pynt.

pernod cosmo

Hæld 2 cl. Pernod og 4 cl. Ocean Spray tranebærjuice
i et højt glas. Fyld op med isterninger og Sprite.
Rør rundt inden servering. Pynt med Lime.

DET SKAL DU BRUGE: Pernod, Ocean Spray tranebærjuice, Sprite
og masser af isterninger. Lime til pynt.







cuban ginger

Hæld 4 cl. Havana Club Reserva rom i et højt glas med isterninger. Pres saften af ½ lime ned i glasset og fyld op med Schweppes Ginger Ale. Rør rundt inden servering. Pynt med lime.

DET SKAL DU BRUGE: Havana Club Reserva rom, limefrugter, Schweppes Ginger Ale og masser af isterninger.

cuba libre lux

Skær en lime i små stykker. Hæld 4 cl. Havana Club Reserva rom i et højt glas med isterninger. Pres saften af limestykkerne og læg dem ned i glasset. Fyld op med Coca-Cola og rør rundt inden servering.

DET SKAL DU BRUGE: Havana Club Reserva rom, limefrugter, Coca-Cola og masser af isterninger.







gt (gin+tonic)

Hæld 4 cl. Beefeater gin i et højt glas med isterninger. Pres saften af ½ lime ned i glasset og fyld op med Schweppes tonic water. Rør rundt inden servering.

DET SKAL DU BRUGE: Beefeater gin, limefrugter, Schweppes Tonic Water og masser af isterninger.

gtt (gin+tranebær+tonic)

Hæld 4 cl. Beefeater gin i et højt glas med isterninger. Pres saften af ½ lime ned i glasset. Tilsæt 4 cl. Ocean Spray tranebærjuice og fyld op med Schweppes Tonic Water. Rør rundt inden servering.

DET SKAL DU BRUGE: Beefeater gin, limefrugter, Ocean Spray tranebærjuice, Schweppes Tonic Water og masser af isterninger.







london lover

Hæld 4 cl. Beefeater gin i et højt glas med isterninger. Tilsæt 4 cl. koncentreret hyldeblomstsafte og fyld op med dansk vand. Rør rundt inden servering og pynt med carambole frugt.

DET SKAL DU BRUGE: Beefeater gin, koncentreret hyldeblomstsafte, dansk vand og masser af isterninger. Carambole til Pynt.

coconut cooler

Hæld 4 cl. Beefeater gin i et højt glas med isterninger. Tilsæt 2 cl. Malibu rom og fyld op med Schweppes Bitter Lemon. Rør rundt inden servering og pynt med cocktailbær.

DET SKAL DU BRUGE: Beefeater gin, Malibu rom, Schweppes Bitter Lemon og masser af isterninger. Cocktailbær til pynt.







index

gin

beejito	14
passion ice tea	22
gt	44
gtt	44
london lover	46
coconut cooler	46

vodka

cosmopolitan	14
summer punch	18
blueberry smoothie	20
passion Ice tea	22

rom

mojito	10
pineapple mojito	10
daiquiri	12
fruity frozen daiquiri	12
havana cooler	28
blue hawaii	34
piña colada	34
cuban ginger	42
cuba libre	42

pernod

red light	22
pernod cosmo	40
blitz	40

whisk(e)y

irish coffee	26
exotic irish coffee	26
spicy fix	28
rio de jameson	38
mr. jj	38

kahlúa

exotic irish coffee	26
black russian	30
white russian	30
sweetheart	32

malibu

grace of monaco	16
malibu beach punch	18
coco smoothie	20
hot choco	32
blue hawaii	34
piña colada	34
coconut cooler	46

malibu mango

passion ice tea	22
---------------------------	----

cocktailguiden.dk

Jeg håber denne guide har vist dig, hvor lidt der skal til for at mixe en lækker cocktail eller long drink.

Har du lyst til mere sjov som bartender, så klik ind på cocktailguiden.dk og find opskrifter på alle de klassiske cocktails. Opskrifterne kan vises som tegnefilm på en bærbar computer til festen eller printes ud som en tegneserie - hurtigt og nemt.

Du kan også få svar på, hvilke drinks du kan lave af indholdet i dit barskab, ved at klikke på ”tøm barskabet” eller sende os en mail under kontakt.

Festlig hilsen

Pernille Florio

Indehaver Florio Bar catering & Cocktailguiden.dk





Giv din Cafe Latte et ekstra
pift med Kahlúa