

Cosmus' Cocktails



Mads Cosmus
Max Svendsen



Indhold

Introduktion

4

Gin

6

Classic Gin & Tonic

8

Gin hass

10

French 75

12

Bramble

14

Tom Collins

16

Gimlet

18

Silver Fizz

20

Clover Club

22

Bee's Knees

24

Negroni

26

Basil Smash

28

Monkey Gland

30

Army & Navy

32

Tequila

34

Tequila Sunrise

36

Oaxacanite

38

Margarita

40

Indhold

Whiskey	42
Mint Julep	44
Sidecar	46
Whiskey Sour	48
Gold Rush	50
Old Fashioned	52
Manhattan	54
Rattlesnake	56
Trader Vic's sour	58
Vodka	60
Cosmopolitan	62
Bitter Bee	64
Lemon Drop	66
Andre	68
Long Island Ice Tea	70
Japanese Slipper	72
Sirup	74
Simple/Rich sirup	76
Lime sirup	77
Honning sirup	78
Garnishes	79

Introduktion

Her er en cocktailbog til dem der vil lave klassiske cocktails med simple ingredienser, & med de ting man nemt kan lave en lille cocktailbar med.

Hvert afsnit er inddelt efter den brugte spiritus, så man kan finde det man skal bruge. En god del af bourbon-cocktailsne er originalt lavet med cognac, men da man oftere har whiskey er det blevet brugt i stedet.

En cocktail er opbygget efter et simpelt princip om: En eller flere spiritus, én citrus & én sød ingrediens (ofte simpel sirup). Denne simple kombination giver mulighed for at udtrykke de enkelte ingredienser nemt & tilføje andre smage.

Som man bliver mere komfortabel med måden en cocktail er lavet kan man nemt begynde at tilpasse dem så de passer en bedst. At ændre på en ingrediens vil hedde et "Riff", en whiskey sour med et skud honning i stedet for simpelt sirup kunne derfor hedde enten en "Honning Whiskey Sour" eller bare en "Whiskey Sour Riff"

Når det kommer til citrus, vil de fleste sige man altid skal bruge friskpresset. Jeg vil sige at det er bedst, men at du sagtens bare kan bruge citrus på flaske, der vil ikke være den største smagsforskel med mindre alt du bruger også er af en højere kvalitet.

Mange spiritusser kan ofte udskiftes, f.eks. kan Cointreau bruges som Triple Sec eller som Tør Curaçau. Blot slå substitutioner op hvis du mangler noget.



Introduktion

Gin

Classic Gin & Tonic	6
Gin hass	8
French 75	10
Bramble	12
Tom Collins	14
Gimlet	16
Silver Fizz	18
Clover Club	20
Bee's Knees	22
Negroni	24
Basil Smash	26

Gin

Gin er defineret ved en spiritus på mindst 37,5% alkohol, med en dominerende smag af enebær. Enebær er det mange smager som gran. I mere moderne tider er gin blevet et mere bredt begreb, hvor ikke alle indeholder lige meget smag af enebær, dog altid lidt. Gin cocktails er ofte meget alsidige & kan laves med mange forskellige smage & nuancer.

Ginens historie strækker sig tilbage til middelalderen, hvor munke destillerede alkohol med urter, især enebær, for deres medicinske egenskaber. I det 16. århundrede opfandt den hollandske læge Franciscus Sylvius genever, forløberen for gin. I det 18. århundrede førte "Gin Craze" i England til stor popularitet & sociale problemer, hvilket nødvendiggjorde regulering af produktionen. I det 19. århundrede blev London Dry Gin udviklet, kendt for sin tørre smag & høje kvalitet. I det 21. århundrede har gin oplevet en renæssance med fremkomsten af mikrodestillerier & håndværksgin.

De forskellige gintyper består af den klassiske London Dry Gin, som er den klassiske gin man oftest støder på, eksempelvis Beefeater, dertil er der Navy Strength Gin som har en alkoholprocent på 57%, kendt for at man kan antænde kanoner selvom ginen var blevet spildt udover. Vi har også Old Tom Gin, som ofte har en mindre alkoholprocent, den er lidt mere sødlig & ofte mere mild på tungen. Til sidst har vi de nyere håndværksgin, det er dem som ofte indeholder mange botanicals, altså de forskellige komponenter der giver smag. I håndværksginen er det ikke længere enebærren der er i fokus, men ofte noget andet som citrus, anis osv.

Classic Gin & Tonic

Indhold

- God gin 5cl
- God tonic 15cl
- Alm. is
- Garnish

How-to

- I glas tilføj først gin så is, tonic og garnish til sidst
- server i high-ball

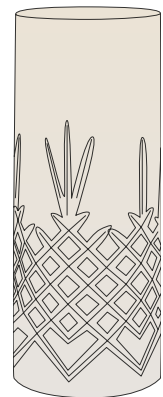
Historie

I 1600-tallet drak britiske soldater tonic mod malaria. Pga. bitterheden skyllede de ned med gin

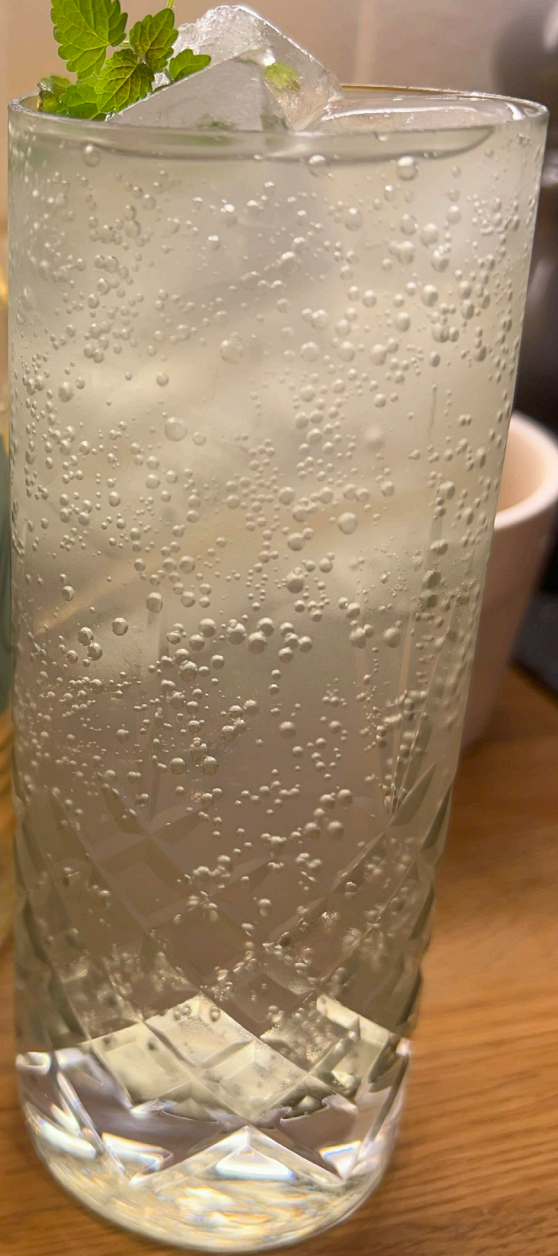
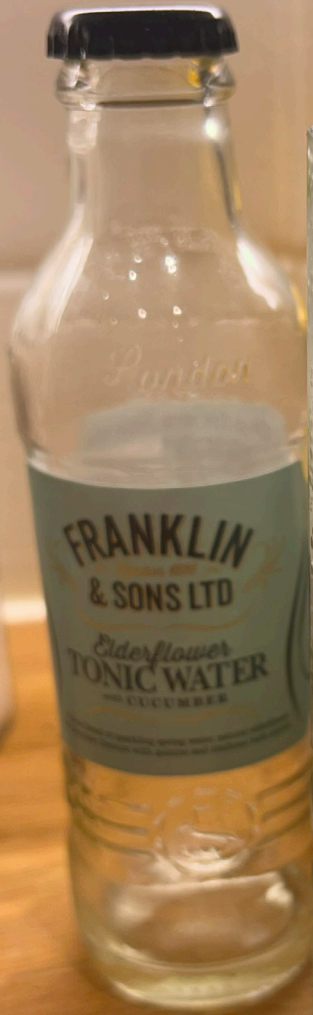
Info

- klar (ofte)
- bitter
- sikker vinder

L	B	T
4	1	4



Classic Gin & Tonic



Gin hass

Indhold

- 4cl gin
- 2cl mangosirup
- dash lime eller skive
- 10cl lemon sodavand
- Alm is

Historie

Udviklet af Kim Hass, på den tyske natklub The Gym

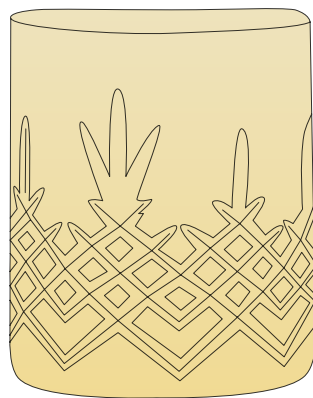
How-to

- Mix alt i glas i rækkefølgen
- Rør i glasset evt. lad ske i
- Server i Low-ball

Info

- Hvid med orange skær
- Klassisk dansk

L	B	T
3	1	3



Gin hass



French 75

Indhold

- 3cl gin
- 1,5cl Citronsaft
- 1,5cl Simpelt sirup
- Top med
CHampagne

Historie

Opfundet under 1. Verdenskrig, sagt at have et kick som en 75-mm Artillerikanon

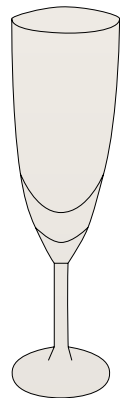
How-to

- Ryst alt udover champagnen i en shaker med is
- Hældes i et højt champagne glas og toppes med champagne

Info

- Champagne kan udskiftes
- skal næsten garnishes med en lang citrus skals hvirvel

L	B	T
4	3	5



French 75



Bramble

Indhold

- 5cl gin
- 2-3cl citronsaft
- 1cl simple sirup
- 2cl brombær sirup /
creme de müre 1cl
- Pebble is
- Brombær el. mynte

Historie

Nyere drink fra 1984 af Richard "Dick" Bradsell. gjort populær på Londons Fred's club. Baseret på en gammel ubalanceret hollandsk drink.

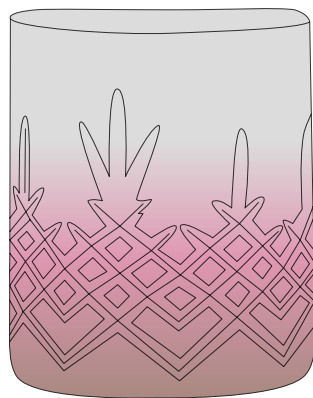
How-to

- Gin, citron, simple sirup i mixer med massere af is
- ryst til -3°
- Hæld i glas med is & anret

Info

- Simpel fyldt med is
- lilla og frugtlig
- Summer

L	B	T
4	2	5



Bramble



Tom Collins

Indhold

- 4cl Gin
- 2cl simpel sirup
- 3cl citronsaft
- Danskvand
- Citron

Historie

Opfundet i 1800-tallet, en klassiker med mange variationer, som Rom Collins, eller den anden klassiker Gin Fizz med æggehvite

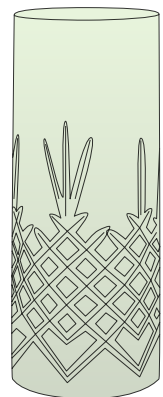
How-to

- Hæld gin, sirup & citronsaft op i shaker med is og ryst til -3°
- Hæld i highball med is & top med danskvand & en citronskive eller citronmelisse

Info

- Alm is
- Alle kan lide den

L	B	T
3	1	4



Tom Collins



Gimlet

Indhold

- 4cl Gin
- 4cl Limesirup
- *må gerne laves dobbelt

How-to

- Bland i mixer med is til -3°
- Strain ned i afkølet glas uden is gerne i en champagneskål

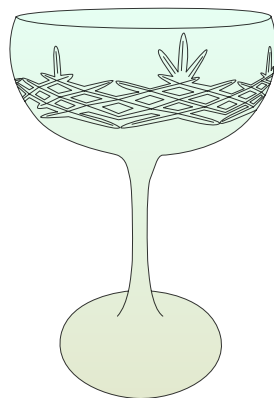
Historie

Højest formentlig opfundet af Sir Thomas Gimlette. For at få sømænd i den britiske flåde i 1880 til at drikke citrus mod skørbrug

Info

- Gerne glas fra fryseren
- Garnish med limeskive i kanten
- ellers med mynte eller citronmelisse

L	B	T
4	2	3



Gimlet



Silver Fizz

Indhold

- 4cl gin
- 2cl rich sirup / simple sirup
- 3cl citronsaft
- 1 æggehvide
- Danskvand

Historie

Klassisk "Fizz", som opfundet i New Orleans. Så populær da de kom til i starten af 1900-tallet, at bartendere skiftedes til at lave dem

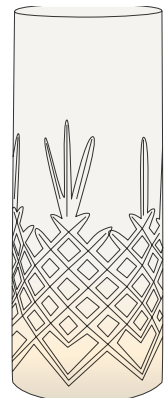
How-to

- Dry shake alt udover danskvanden i 10 sek.
- shake med is i 15 sek.
- server hurtigt uden is og fyld med danskvand i highball

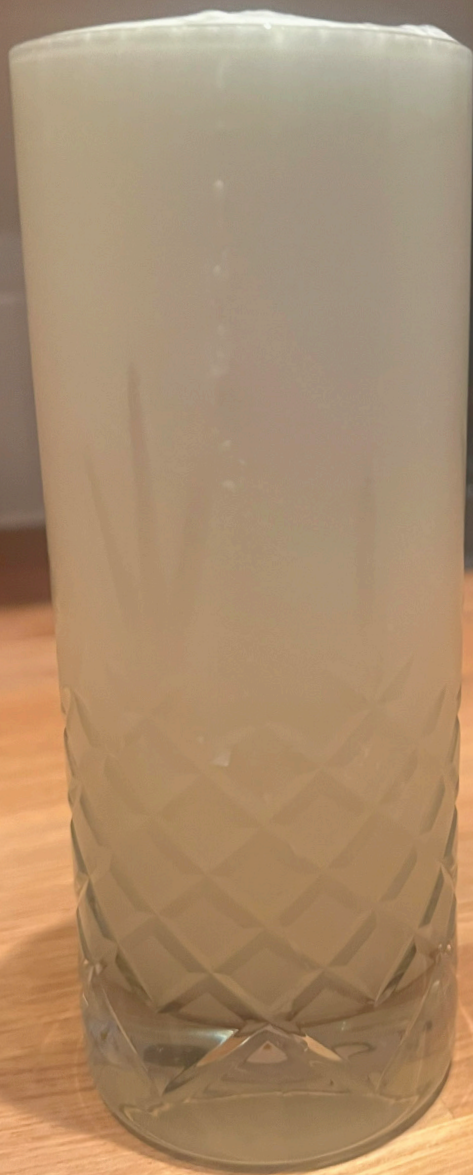
Info

- Fizz i toppen
- Hældes hurtigt op for skum
- Ingen pynt

L	B	T
4	3	4



Silver Fizz



Clover Club

Indhold

- 4,5cl Gin
- 2cl hindbærsirup
- 2cl citronsaft
- 1 æggehvide
- Friske hindbær

Historie

Opfundet som signatur
drink på den kendte
men's club af samme
navn i 1882

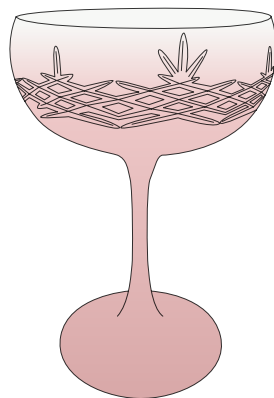
How-to

- Dry shake alt i 10
sek.
- Shake ned stor is i 15
sek.
- server i
champagneskål ved
double strain

Info

- Chilled gla
- Hindbær til pynt

L	B	T
4	3	4



Clover Club



Bee's Knees

Indhold

- 5cl Gin
- 3cl Honningsirup
- 3cl Citronsaft

Historie

Lavet under prohibition for at skjule smagen af bathtubgin

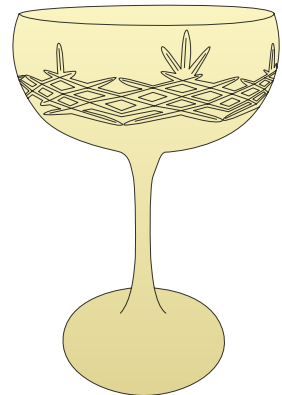
How-to

- Rystes til -3°C i shaker med massere af is
- Serveres i champagneskål ved double strain

Info

- Simpel uden is eller pynt

L	B	T
3	1	5



Bee's Knees



Negroni

Indhold

- 1,5cl Gin
- 1,5cl Campari
- 1,5cl Rød vermouth
- Appelsintwist

Historie

Opfundet af Count Camilo Negroni der udskiftede danskvand med gin i en americano

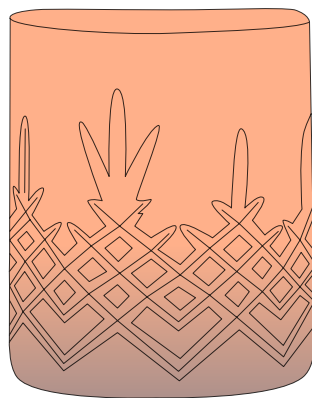
How-to

- Stirred sammen i mixglas med rigeligt is
- Straines i lowball glas med en stor sten og orange-peel twist eller appelsin skive

Info

- Klassiker
- Lækker farve
- Aperitif
- Vedvarende smag

L	B	T
4	3	3



Negroni



Basil Smash

Indhold

- 6cl Gin
- 2cl Citronsaft
- 2cl Simple sirup
- 5-6 blade basilikum

Historie

Lavet af Jörg Meyer i Hamburg i 2008. hurtigt blevet en klassiker i tyskland som Gin Hass er her

How-to

- Blade i shakeren først Muddle mildt, riv dem gerne lidt over i hånden først
- Væsker i og shake
- Enkelt strain i et glas fyldt med is

Info

- Double strain hvis man ikke er til lidt basilikum i drinken
- Vigtigt at bladene ikke moses for hårdt, da der så kommer en grøntsagssmag

L	B	T
5	3	4

Basil Smash

Monkey Gland

Indhold

- 4,5cl Gin
- 4,5cl Appelsin juice
- 1 dash & spray absinthe
- 1,5cl Grenadine

How-to

- Ryst alt i en shaker med is, og spray med absinthe.
- Strain i glasset, gerne Nick & Nora

Historie

Dr. Voronoff mente at abe testikler øgede sexlysten hos mænd. Efter nogle stykker af dem her bliver man ihvertfald friskere.

Info

- Frisk juice hjælper virkelig på smag
- Garnish gerne med tørret appelsin

L	B	T
2	1	2

Monkey Gland



Army & Navy

Indhold

- 5cl Gin
- 2cl Citronsaft
- 2cl Orgeat
- 1 dash Angostura

How-to

- Ryst alt i en shaker med is
- Strain i et mindre cocktail glas.

Historie

Lavet i den kendte Army & Navy club i Washington D.C.

Info

- Simpelt twist på en Gin sour
- Kan garnishes med en appelsinskal

L	B	T
3	1	4



Army & Navy



Tequila

Tequila Sunrise	30
Oaxacanite	32
Margarita	34

Tequila

Tequila er den klassiske spiritus lavet på blå agave i Mexico. Det kommer af mezcal, som bourbon kommer af whiskey, det vil sige at tequila er en type mezcal hvor tequila er mere neutral. Den blå agave er det der giver den tequila-smag som vi alle kender, den vil være mindre harsk hvis det er en bedre flaske.

Tequilaens historie begynder i det gamle Mexico, hvor aztekerne producerede en fermenteret drik kaldet pulque fra agaveplanten. Efter den spanske erobring i det 16. århundrede blev destillation introduceret, & den første version af tequila blev skabt.

I det 18. & 19. århundrede blev tequila en populær drik i Mexico, & produktionen blev kommercialiseret. Tequila fik sit navn fra byen Tequila i Jalisco-regionen, hvor den blev produceret.

I det 20. århundrede voksede tequilaens popularitet globalt, især i USA, & den blev en vigtig del af mexicansk kultur & identitet. I dag er tequila en af verdens mest populære spiritusser, kendt for sin unikke smag & fremstilling fra blå agave.

Hvis en opskrift kalder på mezcal kan mere tequila bruges, man mister bare lidt røg til det samlede smagsindtryk.

Tequila Sunrise

Indhold

- 4cl Tequila-blanco
- 1cl Grenadine
- 10cl Appelsinjuice
- Alm is
- Skive appelsin

Historie

Opfundet i start 1900-tallet, gjort populær af Rolling Stones efter et tur øgenavn "cocaine & tequila sunrise", grundet indtaget

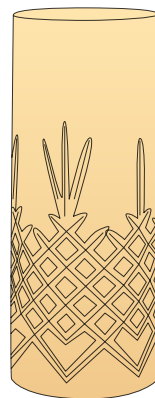
How-to

- Hæld tequila og juice i highball med is og mix
- Hæld grenadine langs kanten og anret

Info

- Orange og rød "Sunrise"
- Spansk sommer vibes

L	B	T
5	1	3



Tequila Sunrise



Oaxacanite

Indhold

- 3cl Mescal
- 3cl Tequila
- 2,5cl Honningsirup
- 2,5cl Lime saft
- 2 Dashes Angostura

Historie

Opfundet af Ben Long til Sasha Petraske (Milk & Honey), da han mente han kunne lave en Mescal cocktail hun kunne lide

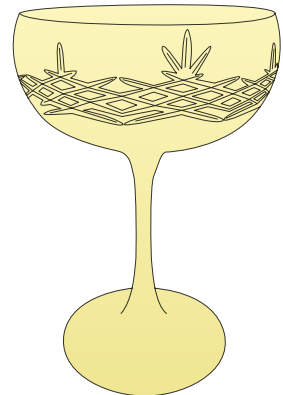
How-to

- Hæld alt i shaker med masser af is & ryst til -3c°
- Strain i et Nick & Nora glas (Champagneskål)

Info

- Glas må gerne være chilled

L	B	T
3	2	2



Oaxacanite



Margarita

Indhold

- 4cl Tequila
- 2cl Triple-sec
- 1cl Simple sirup
- 1,5cl Limesaft

Historie

Tequila klassikeren, som en vej mellem en Daisy og en Tequila sour

How-to

- Shake alt med is
- Strain over et Cocktailglas med en salt kant
- Garnish med en skive lime

Info

- Brug gerne et margaritaglas
- Saltkanten er central
- Garnish kan variere

L	B	T
4	2	3

Margarita



Whiskey

Mint Julep	38
Sidecar	40
Whiskey Sour	42
Gold Rush	44
Old Fashioned	46
Manhattan	48

Whiskey

Spiritus destilleret af malt fra byg eller rug. Destillatet er derefter lageret i flere år på træfade, hvor de trækker aromaer fra fadet. Det er ofte noter som karamel & røg fra den specifikke type fad.

Hvis det staves whisky er det ofte fra Scotland, Canada eller Japan, hvis det derimod staves whiskey er det fra Irland eller USA.

Whiskeyens historie begynder i middelalderens Irland & Skotland, hvor munke destillerede alkohol til medicinske formål. I det 15. århundrede blev teknikkerne forbedret, & whiskey blev en populær drik. I det 19. århundrede blev irsk & skotsk whiskey introduceret til Amerika, hvilket førte til udviklingen af bourbon & Tennessee whiskey. Prohibition i USA (1920-1933) udfordrede industrien, men whiskey overlevede & blomstrede igen efter forbuddet. I det 20. & 21. århundrede har whiskey oplevet en renæssance med stigende interesse for premium & håndværksvarianter. I dag er whiskey en af verdens mest populære spiritusser, værdsat for sin rige historie & mangfoldige smag.

Der findes mange typer, men dem der bruges i bogen er bare Rye & Bourbon. Rye er mere krydret & kan ofte findes med højere procenter end andre whiskey typer. Bourbon derimod er mere modsat, den er sødere i udtrykket, & har ofte noter af vanilje. Generelt kan man altid bruge den whiskey type man bedst kan lide, men ofte er det rye eller bourbon i cocktails. Hvis der står bourbon i en opskrift her, kan den som tidligere sagt være brugt i stedet for cognac, så skal den bare laves med cognac hvis den skal være "original".

Mint Julep

Indhold

- 6cl Bourbon
- 1cl Simple sirup
- 4-5 Mynteblade
- 1 sugarcube

Historie

Kommer fra den Arabiske "Julap" som var med Rosenblade, da den nåede mediterranean, blev roserne udskiftet med mynte

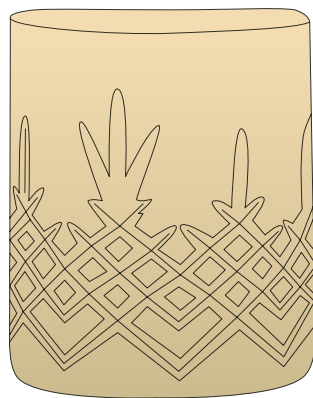
L	B	T
4	3	2

How-to

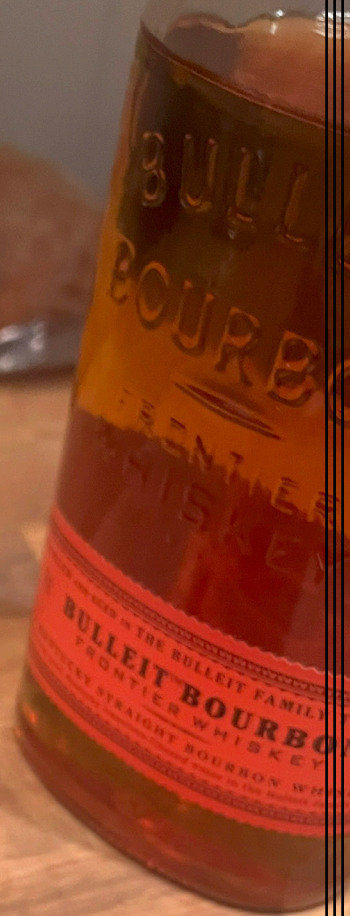
- Tag de nederste blade af en myntestilk i glasset
- Fyld væsker efter en sukkerknold
- Pres mildt med muddler
- Fyld med is og rør mildt
- Garnish med myntetoppen

Info

- Traditionelt lavet i stål krus



Mint Julep



Sidecar

Indhold

- 4cl Cognac
- 2cl Triple sec
- 2cl Simple sirup
- 3cl Citronsaft

How-to

- Rystes til $-3c^{\circ}$
- Double straines i glas med sukkerkant

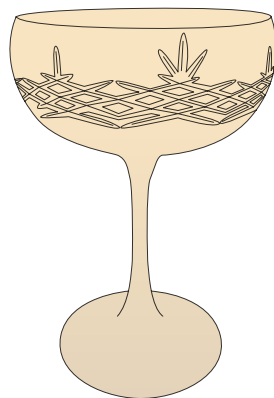
Historie

Historien går på at den amerikanske kaptajn, der altid bestilte drinks, blev kørt rundt i en motorcykel sidevogn. The RITZ i Paris tager gerne æren

Info

- Martini eller coupe med sukkerkant

L	B	T
3	12	4



Sidecar



Whiskey Sour

Indhold

- 5cl Bourbon
- 3-4cl Citronsaft
- 2cl Simple sirup
- 1 Æggehvide
- 2 Dash angostura

Historie

Gammel klassiker, først lavet uden æggehvide, men nu en fast del af cocktailen. mange populære twist findes, en af de mere populære er en "New York Sour", som er toppet med rødvin og ikke altid med hviden

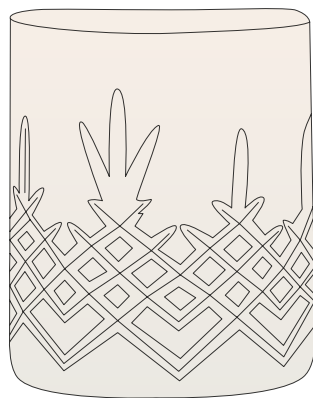
L	B	T
4	3	4

How-to

- Dry shake alt i ca 30 sek.
- Wet shake i ca 20 sek. til dug på shaker
- Server i lowball med is og pynt med angostura

Info

- Serveres gerne med is
- Angostura bruges gerne ti pynt



Whiskey Sour



Gold Rush

Indhold

- 6cl Bourbon
- 2,5cl Citronsaft
- 2,5cl Honningsirup

Historie

En kunde T.J. Siegal ville have et tvist på hans klassiske Bourbon sour. En moderne klassiker fra Milk & Honey i New York

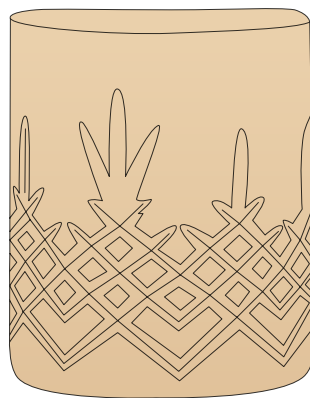
How-to

- Mix alt i shaker med is. Shake kort
- Strain over et lowball glass med massere af store isterninger

Info

- Serveres uden garnish

L	B	T
2	2	4



Gold Rush



Old Fashioned

Indhold

- 6cl Whiskey af eget valg
- 1 Sukkerknald
- 3-4 Dashes angostura
- 1 Dash danskvand
- 1 Appelsin

Historie

Kendt som den originale cocktail lavet af spiritus, søder & bitter. Bestilt i 1880'erne, som modstand til nyere cocktail ideer

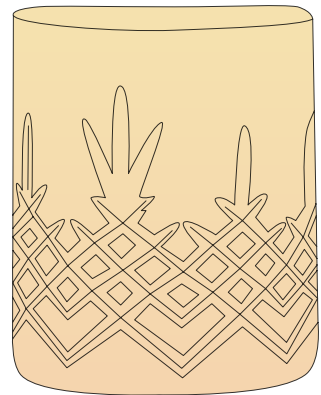
How-to

- Mash en sukkerknald i et lowball glas, top med bitter & danskvand.
- Tilføj Whiskey, og stor "Rock" (isterning)
- Stir blidt og tilføj appelsin peel

Info

- Citron peel kan også tilføjes
- Stort stykke klar is er at foretrække

L	B	T
3	3	3



Old Fashioned



Manhattan

Indhold

- 6cl Rye whiskey
- 3cl Sød vermouth
- 2 dashes Angostura

How-to

- Stir alt i et mixingglas med cracked ice
- Strain over i et nick & nora-glas og garnish med et Luxardo cherry

Historie

Opfundet på The Manhattan club i NYC i 1880'erne, en klassiker drukket af Socialites i det 20-århundrede

Info

- Brug et cocktailglas hvis du ikke har et nick & nora
- Garnish alternativt med en lemon peel

L	B	T
2	2	3

Manhattan



Rattlesnake

Indhold

- 5cl Rye whiskey
- 2cl Citronsaft
- 2cl Simpelt sirup
- 2 dashes Absinthe
- 1 æggehvide

Historie

Kaldet navnet da den enten kurere slangebitedet, eller slangen selv.

How-to

- Bland alt sammen i en shaker uden is og ryst.
- Ryst så med is og strain ned i et lille cocktail glas.
- Pynt med angostura

Info

- Giver et krydret kick
- Brug gerne et Nick & Nora glas

L	B	T
4	2	4

Rattlesnake



Trader Vic's sour

Indhold

- 6cl Bourbon
- 2,25cl Citronsaft
- 1,5cl Orgeat
- 1cl Simpelt sirup

How-to

- Ryst alt i en shaker med is.
- Strain i et glas med masser af is.

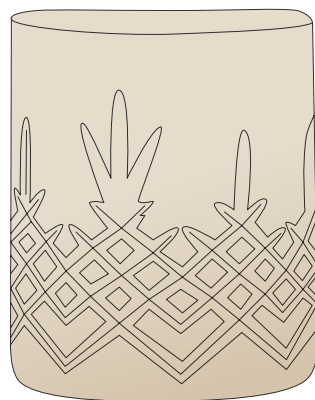
Historie

Aldrig nedskrevet i en af hans mange bøger. Dog er det en af Trader Vic's personlige favoritter

Info

- Garnish gerne med en skive appelsin, citron eller ananas

L	B	T
4	2	5





Trader Vic's sour

Vodka

Cosmopolitan	52
Bitter Bee	54
Lemon Drop	56

Vodka

Vodka er defineret som smagsløst, på trods af at mange nok ikke ligefrem ville sige det var uden smag. Men det er et destillat lavet på rug, hvede eller kartofler. Det har ofte ikke mange botanicals, men ofte med noter af citron.

Vodkaens historie begynder i middelalderens Østeuropa, primært i Rusland & Polen, hvor den blev destilleret fra korn & kartofler. Vodka blev først brugt medicinsk, men blev hurtigt populær som drik. I det 18. & 19. århundrede blev produktionen forbedret, & vodka blev en integreret del af den russiske & polske kultur.

I det 20. århundrede spredte vodka sig til resten af verden, især efter anden verdenskrig, hvor den blev populær i Vesten. Vodkaens neutrale smag gjorde den ideel til cocktails, hvilket yderligere øgede dens popularitet. I dag er vodka en af verdens mest udbredte spiritusser, kendt for sin alsidighed & rene smag.

Den kan bruges i alt, & generelt behøver man ikke noget vildt dyrt. Dog kan der være ubehagelige bismage ved det billigste vodka.

Cosmopolitan

Indhold

- 4cl Vodka
- 2cl Triple sec
- 2cl Limesaft
- 4cl Tranebærjuice

How-to

- Shake alt i shaker med is i 10 sek.
- Server i martini glas med appelsin skal

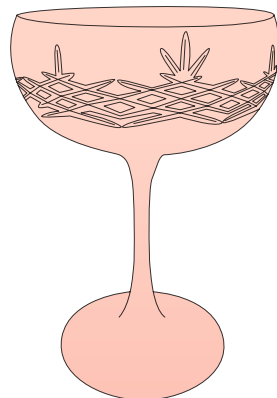
Historie

Opfundet af Cheryl Cook i South beach. Hun blev træt af Kamikaze martinis da folk bestilte den Pga. glasset, og lavede en "Cosmo" for at lave et lækkert twist på en klassiker

Info

- Lækker pink "tøsedrink"
- Uden is- "Unstable"

L	B	T
3	1	4



Cosmopolitan



Bitter Bee

Indhold

- 6cl Vodka
- 2,5cl Limesaft
- 2,5cl Honningsirup
- 1 Rørsukkerknald
- 6-8 Mynteblade
- Fyld top med Angostura

Historie

En nyere drink opfundet på den famøse Milk & Honey

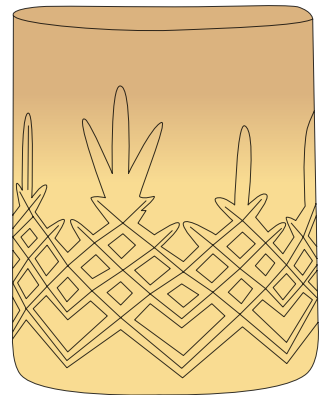
L	B	T
5	4	5

How-to

- Fyld shaker med mynte, sirup, lime, dernæst sukker & vodka
- Muddle mildt, tilføj en lille smule is & ryst til smeltet Hæld i glas fyldt med pebble is uden strainer. Top kraftigt i toppen & garnish med mynte og sugerør

Info

- Top gerne med ekstra is
- Udvikler sig i løbet af drinken



Bitter Bee



Lemon Drop

Indhold

- 6cl Vodka
- 1,5cl Triple sec
- 3cl Citronsaft
- 3cl Simple sirup

Historie

Opfundet af Vietnam
vet. Norman Jay Hobday
på hans egen bar i
1970'erne

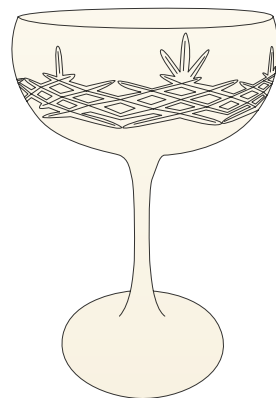
How-to

- Lav sukkerrim på
1/4af glasset med
lime og sukker, lad
tøre
- Shake alt koldt i
shaker & strain i
glasset uden is

Info

- Kun fantastisk med
frisk lime
- Sukkerkant er vigtig

L	B	T
2	3	3



Lemon Drop





Andre

Long Island Ice Tea

68

Japanese Slipper

70



Andre

Long Island Ice Tea

Indhold

- 1,5cl Vodka
- 1,5cl Gin
- 1,5cl Hvid rom
- 1,5cl Tequila
- 1,5cl Cointrean
- 1cl Simpelt sirup
- 2cl Limesaft
- top med cola

Historie

Opfundet til en konkurrence til at fremme triple sec, ved at opfinde en ny cocktail

How-to

- Ryst alt på nær cola i en shaker med is
- Strain i et high-ball glas med massere af is, top med cola

Info

- Garnish med frisk citron

L	B	T
3	3	3

Long Island Ice Tea



Sirup

Simple/Rich sirup	76
Lime sirup	77
Honning sirup	78



Sirup

Simple/Rich sirup

Indhold

- Vand
- Sukker

Forhold

- Simple = 1:1
- Rich = 1:2

Best-Before

- Simple ca 6 uger
- Rich ca 6 måneder

OBS!

Man kan se "rester" altså mug/bundfald når den begynder at blive dårlig

How-to

- Varm mildt vand op
Tilføj sukker, rør
til væsken er
gennemsigtig
- Tager længere tid jo
mere sukker der er i
- Lad køle og prop
den



Lime sirup

Indhold

- 50g Vand
- 50g Sukker
- 100ml Limesaft

Forhold

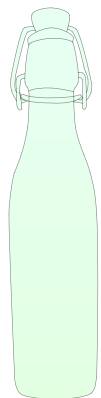
- 1:1:2

Best-Before

- Simple ca 6 uger

How-to

- Bland vand & sukker i en varm gryde
- Når gennemsigtig tag af og mix med limesaft



Honning sirup

Indhold

- 150ml
- Blomsterhonning
- 50ml Vand

Forhold

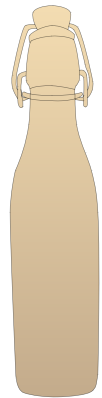
- 3:1

Best-Before

- Simple ca 6-8 uger

How-to

- Varm vand
- Bland med rørske, kan tage tid



Garnishes

Garnishes er noget der bruges til at dekorere eller give aroma til din cocktail. De kan både bruges til at skulle duftes til, til at afgive olier til cocktailen over tid eller bare til at få det hele til at se lidt bedre ud.

Prøv at vælge noget der enten komplimenterer de smage der allerede er i cocktailen eller noget der passer godt til.

Husk at have i mente at det vil afgive noget smag hvis en garnish ligger i væsken, det kan både være godt eller dårligt.

Men her er en liste af forslag til mulige garnishes.

Særligt G & T

- Lime
- Citron- skive/zest/twist osv.
- Mynte
- Rosmarin
- Grape
- Agurk

Andre

