

Sommardrinkar.

Vår cocktailskribent Tina Shine tipsar och berättar om olika typer av sommardrinkar som du kan avnjuta i sommar!



Nu i semestertider vill jag tipsa om tre svalkande och uppiggande typer av drinkar; tre riktiga sommardrinkar som får semestervibbarna att spraka. De tre olika drinktyperna är: juleps, swizzles och cobblers! Alla tre dateras bak till 1700-talet och gemensamt för dessa drinkar är att de serveras på krossad is och att de garneras med mynta! Att de går under kategorin sommardrinkar i min bok förstår ni när ni har en framför er på en uteservering i sommar.

Bygga drinkar

Tidigare i år skrev jag om skillnaden mellan att skaka och röra drinkar. Det finns några fler tekniker man kan tillreda cocktails på, och den vanligaste efter skaka och röra är att bygga en drink. Det innebär att man helt enkelt häller alla ingredienser i ett glas (det glas man ska servera drinken i) och fyller på med is, och kanske toppar man med någon soda eller något annat bubbligt - som i "long drinks" t.ex. Gin & Tonic, Dark & Stormy, Cuba Libre och Aperol Spritz. En annan typiskt byggd sommardrink är Mojito. För att få det bästa resultatet när man blandar ihop vätskorna med myntan och den krossade isen i en Mojito, gör man något som på engelska heter churn. Det kan översättas till röra upp på svenska och innebär att man med en häftig rörelse "går loss" med en barsked i glaset och rör upp alltsammans helt enkelt! Sedan håller man på mer krossad is och toppar med sodavatten, et voilà: en Mojito! Men nu ska vi inte dröja oss kvar vid den kubanska läckerheten utan gå vidare till andra uppfriskande sommardrinkar som ursprungligen byggs och rörs upp med krossad is; Juleps, Swizzles och Cobblers!

Juleps

Mint Julep är en svalkande sommardrink som består av bourbon, socker, mynta och krossad is. Den serveras i en silverbägare, eller en så kallad julep-cup, med en kvist mynta som garnityr. Att den serveras i ett metallkärl med krossad is gör att drinken blir

oroligt kall, bågaren frostas till och med, och därför håller man den helst i toppen eller botten när man dricker.

Det finns lite olika varianter av juleps där basspriten kan bytas ut och likörer tillsätts. Ytterligare två tips på sommarkröer att njuta av i värmen är Georgia Mint Julep som innehåller konjak och persikolikör, och Manila Hotel Julep som görs på rye eller bourbon och mörk rom -

Från början var Mint Julep bourbon-fri. Innan drincken blev poppis på Kentucky Derby i Louisville i slutet av 1800-talet var det rom och brandy som figurerade som huvudkomponent. Det var när Phylloxeraepidemin spreds i Europa under det sena 1800-talet, då vinstockarna angreps av parasiter och i princip hela vin- och brandyproduktionen dog ut, och romimporten hade tagit stryk av politiska skäl, som den inhemska whiskyn (bourbon och rye) vann stora marknadsandelar i Amerika. Och idag är det bara bourbon som gäller om man beställer en klassisk Mint Julep.

Swizzles

Hur härligt låter det inte med en swizzle? Om jag tittade i en cocktail meny och såg det ordet på listan skulle jag utan tvekan slå till. Swizzles är i huvudsak rombaserade sommarkröer från Karibien i sourstilen (sour = socker och citrus) toppad med några stänk aromatiska bitters som serveras på krossad is och som måste slås upp med en så kallad swizzle stick.

En swizzle stick var från början enkelt nog en gren från trädet *Quararibea turbinata* på vilka det sticker ut kvistar längst ut (tänk fem, sex "klor" som sticker rak ut från grenen) som gjorde att de fungerade bra som visp. Man placerade dem med klo-delen ner i ett kärl med vätska och krossad is, och med pinnens överdel mellan handflatorna drog man snabbt händerna fram och tillbaka för att få snurr på den. Ingredienserna blandades och man fick en härlig, lätt skummad textur och i bästa fall en hinna av frost på glaset.

Cobblers

Cobblers är utypiska sommarkröer! De avviker visserligen lite från regeln att byggas och röras upp, då många bartenders idag föredrar att skaka dem. Om cobblers ska skakas eller byggas är lite upp till varje bartender att bestämma. En av bartenderyrkets husgudar, Mr. Jerry Thomas, skriver i sin bok från 1862 följande: "In making any of the Cobblers, the goblet is first filled with fine ice. (...) The ingredients of the drink are not separately shaken but are poured over the ice in the glass, the sugar or liqueur first and the wine or spirituous liquor last. The contents of the glass are then churned with a bar spoon until frost appears on the outside of the glass. Straws are then inserted and the drink is decorated with fruit and mint and served." - och jag håller mig till Jerry Thomas metod!

I en klassisk cobbler används vin som basingrediens och sherryn är dominerande, med undantag för champagne. När Juleps basingrediens brandyn försvann med *Phylloxeraepidemin* och ersattes av bourbon, dog cobblern ut eftersom sherry och champagne inte heller gick att få tag i. Sherryproduktionen tog aldrig riktigt fart igen och det är inte förrän idag vi ser ett uppsving för sherry på marknaden och drincken Sherry Cobbler återigen gör entré i cocktailvärlden.

Garnish

Typiskt för cobblern är att den utöver den obligatoriska myntakvisten garneras med diverse frukter och bär som säsongen erbjuder. Man behöver bara ta en titt på en cobbler med sin färgsparkande garnityr av färska frukter och örter för att förstå att det är en sommarkröer i särklass! Juleps och swizzles kan må bra av att piffas upp med extra sommarvibbar i form av jordgubbar, hallon, vinbär, ananas, passionsfrukt, lime osv. Blommor funkade också! Färska blommor som rosor, viol och prästkragar blir skitsnyggt! Ett torkat "blommorströssel" av blåklint eller ringblomma fungerar också utmärkt. Ett annat tips för att lyfta upp en Julep, Swizzle eller Cobbler är att pudra florsocker på toppen så att ett vitt puder vilar mjukt på vad du nu valt att använda som garnityr. Generellt kan vilken cocktail som helst förvandlas till en riktig sommarkröer om man bara tänker stort och kreativt kring garnityren.

Skippa sugröret!

I 1873 års upplaga av (Nebraska) *Grand Island Times* gick det att läsa: "Sugröret är ett rätt användbart verktyg, när ena änden badar i en Sherry Cobbler". Men skippa plasticsugröret! I cocktailbarer världen över kan man sipa på Juleps, Swizzles och Cobblers (samt Mojitos!) genom sugrör i metall eller glas som ett miljövänligt alternativ till plasticsugröret, och det rekommenderar jag att införskaffa till hemmabaren eftersom de (utöver att de är miljövänliga) är snygga och trevliga att dricka ur. Så ett hett tips för säsongens cocktail partyn är att stoppa miljövänliga sugrör i era sommarkröer.

Färdigblandad sommarkränk:



Explorer Cosmopolitan

Systembolagsnummer: 143

159,00 kr

En mycket trevlig och god Cosmopolitan som är redo att serveras. Kyl den väl och häll upp i ett martiniglas och njut i sommarvärmen!