

# Förvandla groggen till cocktail.

Det behöver inte vara komplicerat att göra goda och vackra cocktails. Här följer några av bartendern Tina Shines knep som kan levla upp även den simplaste grogg till epitetet "cocktail".



## Uppgradera groggen till cocktail

Den allmänna definitionen av en grogg är att det är en två komponents-drink; sprit + groggvirke, som man bygger, dvs. att den varken skakas eller rörs utan den tillreds i samma glas som den serveras i. Traditionellt bygger man en grogg i ett highballglas (eller ett så kallat groggglas) fyllt med is, men det går lika bra att servera en grogg i till exempel ett vinglas. En gin och tonic är en klassisk grogg, en Cuba Libre likaså (eller rom och cola som den lite mer avslappnat går under). Med endast några få steg kan en grogg förvandlas till en cocktail. Vi uppgraderar bara kvaliteten på ingredienserna vi ämnar att använda och adderar några komponenter.

## Här är stegen:

1. Välj glas
2. Välj en bassprit och ett drinkvatten -> en grogg
3. Avancera sedan genom att runda av den kantiga spritsmaken från din bassprit med en söt och fruktig likör.
4. Balansera upp drinken med citrus och addera stil och en frisk doft av frukter, bär och örter.



## Drinkvatten

Ni har säkert någon gång tittat på ett kvitto från ett restaurangbesök och sett ordet "drinkvatten" dyka upp på listan av beställda artiklar och kanske då undrat vad det är, innan niser att artikeln som följer är fyra centiliter sprit och ni förstår att drinkvatten plus fyra centiliter sprit är den gin och tonic som slank ned innan maten. Drinkvatten är alltså ett annat ord för groggvirke. På bartenderspråk kallar vi den alkoholfria kolsyrade dryck som man blandar sprit med för "mixers" men i många krogsystem ligger det svenska ordet drinkvatten kvar, och listan på vad som erbjuds i den vägen kan vara både lång och intresseväckande, där till exempel tonicvattnet idag kan ha smak av fläder, blodgrape eller körsbärsblom. Min nya favorit är [Thomas Henry's kaffe tonic](#). Att blanda din bassprit med ett gott och genomtänkt drinkvatten tar din drink till nya höjder.

## Likörer

Nu när våren är på ingång finns det en uppsjö av friska och somriga smaker som gör come-back efter ett långt vinteruppehåll. Nordic Spirit's Lab har till exempel lanserat en intressant produkt; [en svensk aperitif med smak av hallon och rabarber](#). Testa att blanda några centiliter av den i en gin och tonic och njut av resultatet. Eller skippa ginen helt till och med. En till sak att testa här är att leka med olika varianter av tonicvatten. Passar en klassisk tonic bäst eller blir hallon och rabarbersmaken upplyft av en flädertonic? Våren är frukt- och bärlikörernas tid och att blanda i några centiliter av en likör i en grogg är sällan en dum idé.



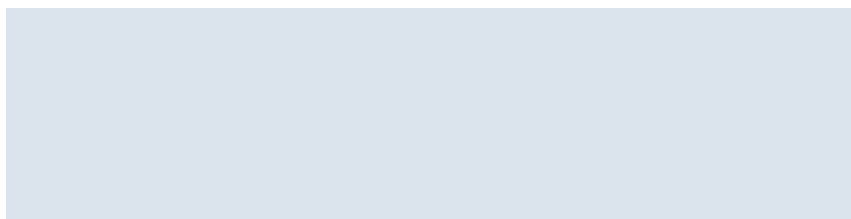
## Frukt och grönt

Det sista steget i uppgraderingen är att addera garnityr till din drink. Hela 90 % av vår smakupplevelse kommer via luktsinnet och att mötas av doften av färska frukter, bär, örter och blommor innan första sippen på en drink sätter agendan för vilka smaker vi kommer att känna när vi drick-er. I en grogg har man ofta en skiva citron eller lime, men jag skulle rekommendera att också klämma i saften från en halv citrusfrukt, särskilt om basspriten har blandats ut med en söt likör eller om drinkvattnet är väldigt sött i sig. Det kommer balansera upp drinken av naturliga skäl. Utöver det syrliga inslaget så gör ett par kvistar av valfri ört ett gott intryck - och snåla inte här! Rikligt med mynta, rosmarin eller basilika skänker inte bara skönhet till din kreation utan också en god doft (och smak). Detsamma gäller givetvis färska frukter och sommarbär. Och när syrenen och flädern blommar är det bara att gå ut och plocka och sätta i drinken. Det kommer att göra succé!

## Rhys Vickerys grogg-jag-menar-cocktail-tips

Som en liten hjälp att komma igång vill jag presentera några recept utöver mina enkla råd. Rhys Vickery kommer från Sydney i Australien och har sedan flytten till Sverige 2005 jobbat sig upp från bartender i Stockholm till att idag representera varumärkena Hernö Gin, Carpano Classico och Thomas Henry. Hans drinktips följer de steg jag presenterat för en fin uppgradering från grogg till cocktail. Och för att ge lite extra inspiration nämner han att när temperaturen stiger ute tenderar vi svenskar att luta oss mot friska och syrliga smaker som just hallon och rabarber men även fläder, ingefära och mynta, och såklart lime och citron. Här nedan hittar du recepten!

**Se också**





### Gin & Pink Grapefruit.

I Gin & Pink Grapefruit hittar du en bra gin från Hernö, en bitter och tonicvatten med smak av grapefrukt. En härligt frisk drink med bett.

[Läs mer](#)

---



### Blackcurrant Highball.

Blackcurrant Highball är en frisk gindrink med smak av härliga svartvinbär och en kryddighet från ingefäran i Ginger Beer.

[Läs mer](#)

---

## Experimentera!

Ibland är man visserligen sugen på en klassisk gin och tonic, som är perfekt i sin enkelhet. Men andra gånger kan det vara riktigt kul att krångla till det lite. Och så mycket ansträngning behövs det egentligen inte för att förvandla en gammal grogg till en "cocktail nouveau". Hur du väljer att kombinera frukt och grönt tillsammans med likör och drinkvatten är en "trial and error"-process. Fortsätt experimentera tills du hittar rätt balans, smakprofil och hur du vill presentera drinken.

/Tina Shine

# Perfekt bas till gindrinken:



## Hernö Old Tom Gin

Systembolagsnummer: 30048

344,00 kr

---

Hernö Old Tom Gin har en fyllig doft med kryddighet från skog. Följt av friska, oljiga enbär och blommighet. Mjuk textur med en lätt sötma och örtiga toner. Eftersmak av unga och krispiga enbär som följs av blommande tall. Söt blommighet tillsammans med kryddighet från skog och enbär som dröjer sig kvar.

### Se också



Rhys Vickery – bartendern som lämnat Sydney för Stockholm.

Möt bartendern Rhys som genom kärleken kom till Sverige för 15 år sedan. Sedan dess har han jobbat på Stockholms främsta barer och nu är han Brand Ambassadör för bl a Hernö Gin.

[Läs mer](#)

---

