

Bloody Mary på bartenderns vis.

Den klassiska brunch-driicken Bloody Mary har en lite spretig historia och kommer idag i många varianter. Vi pratar med Hedda Bruce som är bartender på Tjoget om hur vi kan maxa brunchupplevelsen och vad som är tricket för att få till en perfekt Bloody Mary.



Lite kuriosa...

På London's National Gallery hänger "The execution of Lady Jane Grey" av Paul Delaroche (1833). Första gången jag såg målningen var när jag bodde där år 2011. Verkets storlek och det allvarliga motivet av en ung kvinna som med förbundna ögon leds ned mot sin död gjorde ett så starkt intryck på mig att jag blev ståendes.



Lady Jane Grey är sexton år; hennes oskuld symboliseras av den vita klänningen hon bär och hon ska halshuggas för förräderi. Hennes tragiska öde följde efter bara nio dagars regerande och den som utfärdade domen var drottning Maria den 1:a av England.

Att beordra avrättningen av sitt eget kusinbarn för att göra anspråk på tronen var den första i en rad avrättningar i katolicismens namn som skulle komma att ge henne öknamnet Bloody Mary.

The Bloody Mary

Som de flesta klassiska cocktails är det omtvistat vem som gav upphov till drinken, exakt när den skapades och hur namnet kom till, men det sägs att den vodka- och tomatjuicebaserade drinken ursprungligen serverades av Fernand Petiot på omtalade Harry's New York Bar i Paris för första gången år 1921 och då gick under namnet "a Bucket of blood".

Därifrån har drinken bytt namn och ingredienser flertalet gånger, men slutligen landat i Bloody Mary – som en referens till den tyranniska drottningen – och ett grundrecept på vodka, tomatjuice, worschestershire sås, sellerisalt och tabasco, garnerat med en selleristjälk.

Tack vare sin grönsaksbas, sötta och alkoholhalt fick drycken tidigt rykte om sig att bota baksmällor vilket gjorde den till en populär daytime drink, något som brunchkulturen givetvis var bunden att anamma.

Vi älskar att bruncha

Det finns en tid och ett rum i vår civilisation där ledighet och extravagans gör sig bestämt påmind, och det är mellan klockan 11.00 och 16.00, lördagar och söndagar på restauranger och caféer världen över.

Antalet google sökningar på "brunch" visar en stadig ökning från år 2008 när fenomenet gick från blasé till succé i väst tack vare att restauranger plockade upp konceptet ånyo efter en tids förbiseende.

Jag träffar Hedda Bruce, bartender på Tjoget's Linje Tio (som den 7:e november i år utsågs till världens 36:e bästa bar) för att fråga henne om hennes relation till brunchen.

Först och främst, är du en brunchare?

Jag älskar brunch!

Vad kul, då har jag rätt person framför mig. När brunchade du senast?

För två veckor sedan på Ellery Beach House på Lidingö.

Vad åt du?

De har ett tre-rätterskoncept. Så, till förrätt fick vi lite olika småplock, sen hade de en à la carte på fyra huvudrätter att välja bland. Jag åt briska med broccoli. Det var rätt enkelt och gott!

Och vad drack du?

Bloody Mary! Och bubbel. Bubbel är egentligen inte min grej, men en god bellini går ju alltid ner. På sommaren är vattenmelonsmimosa jävligt gott.

Vilken är din favorit brunch-cocktail?

Bloody! Hundra procent.

Så, hur får man till en perfekt Bloody Mary? Har du något knep?

Det viktigaste är att man har en tomatjuice på färska tomater. Har man inte en juicer hemma så kan man använda en mixer och sen sila. Det är avgörande skulle jag säga.

Resten av ingredienserna kan man experimentera med. Man behöver till exempel inte använda tabasco, man kan ta vilken hot sauce man vill. Så får man prova sig fram tills man hittar rätt. Det är en kul process.

Vad är dina tips för att få en maxad brunch-upplevelse?

För mig handlar brunch om att umgås med vänner och familj. Det är ju alltid kul om man är flera, – och dra ut på det. Man ska inte stressa utan det ska gå i slowmotion. Det är det som är grejen med brunch.

Som brunchälskare, är du för kvantitet eller kvalitet? Alltså föredrar du att bruncha ofta på liten budget eller bör man spara och gå all in när det väl gäller?

Jag skulle säga spara och gå all in vid ett tillfälle.

Gillar du att bruncha bakis och kliva på igen, det vill säga en lite stökigare brunch? Eller är en mellow approach att föredra?

Hmm, man älskar ju själva konceptet att få ta en långbrunch med återställare när man är bakis. Men jag har nog haft en mer mellow approach senaste gångerna. Men det är lite det som är grejen med brunch och som gör det så kul; att alla kommer i olika tillstånd. Någon kanske är sliten efter en lång jobbvecka, en annan från kvällen innan. Det finns ingen press på att leverera på en brunch i jämförelse med om man går ut och kårar middag.

Då tror jag att jag har allt. Eller vänta, vad åt du förresten för dessert på brunchen sist? Åt du någon dessert alls?

Ja, såklart! Glass med kakor och choklad och kola. Det var som en cookie under glassen och så massa choklad och kolasås. Så jävla gott. Man måste äta något sött på en brunch. Det hör liksom till.

[Recept på Heddas Bloody Mary](#)

Det goda livet

I dessa pandemi-tider är det såklart viktigt att ta ansvar och hålla distans, samtidigt som det aldrig har känts mer angeläget att värna om relationer och bibehålla sociala kontakter än nu. Därför får vi utforska nya sätt att umgås på och ett förslag som Hedda ger oss är att bruncha digitalt — vilket i sig kan göra brunchupplevelsen ännu större eftersom den då kan delas med vänner i andra delar av landet, eller världen för den delen.

Brunchen är en stund där vi tillsammans med nära och kära, i vilket skick som helst, tillåts blanda matiga cocktails med blåbärspannkakor och bacon hej vilt under ett tidspann på flera timmar en helgdag, något som vi alla bör unna oss i vinter — vare sig "irl" eller digitalt.

Och stannar ni hemma; varför inte utmana vännerna till att testa Heddas Bloody Mary i helgen?

/Tina Shine

Se också



Bloody Mary.

Hedda Bruce bjuder på ett Bloody Mary-recept och tipsar om en hemlagad kryddmix som gör det enkelt att blanda din cocktail när det vankas brunch.

[Läs mer](#)



Mimosa.

Den klassiska drinken Mimosa blandar du enkelt med apelsinjuice och mousserande vin. Du kan givetvis också göra din egen version med andra fruktjuicer. Men här får du ett traditionellt recept som alltid funkar.

[Läs mer](#)



Tre rätter som alltid bör finnas på ett brunchbord.

På söndag den 17/9 är det *brunchens dag* och Viggo berättar hur fenomenet uppstod samt tipsar om tre måsten på brunchen.

[Läs mer](#)
