

Ice Ventura – om olika sorters is och isens betydelse i cocktails.

Sebastian Solstad Törnells affärsidé är att sälja vatten – fruset vatten. Sedan några år tillbaka driver han Isbudet och förser barer och krogar, eventbolag och privatpersoner med is. Han är alltså expert på is. I Isbudets sortiment finns olika sorters is och det som har blivit hett de senaste åren hos såväl proffsen som cocktailintresserade konsumenter är klar-is. folk o folk tog ett snack med Sebastian om varför isens beskaffenhet spelar roll.



– Is är fryst vatten, det är inte konstigare än så. Men det finns olika nivåer på is utifrån vad den ska användas till, säger Sebastian Solstad Törnell när vi träffas på i baren Le Hibou på Bank Hotel i Stockholm.

– All is har en funktion. Den uppenbara är att den ska kyla drycken. Men en bartender räknar också med att den ska ge ifrån sig vatten till drinken.

Beroende på isens egenskaper kyler den och späder ut drinken olika och mycket.

– En mojito serveras i de flesta länder på krossad is för att man vill ha den väl kyld men också för att man vill att isen ska ge ifrån sig vatten för en bättre servering till gästen.

På senare tid har intresset för klar-is vuxit, både hos barer och bartenders som arbetar med cocktails professionellt och hos många konsumenter som insett att det är skillnad på is och is.

Klar-is är utan lukt och smak

Klar-isen innehåller minimalt med syre och mineraler som järn och kalk. Den är, precis som namnet skvallrar om, helt genomskinlig och syns knappt när den ligger i drinken.

Men vad är det då som gör att klar-is utmärker sig? Enligt Sebastian finns det tre anledningar att använda klar-is.

– För det första är det hållbarheten – den smälter långsammare och vattnar därför inte ur drinken lika mycket. Men framför allt är den konstant, det vill säga den vattnar ur lika mycket vatten varje gång.



Poängen är inte att is inte ska vattna ur, det ska den göra men man ska ha kontroll. Med klar-is vet bartender exakt hur mycket, vilken är avgörande för att han eller hon ska veta balansen i sin cocktail som är mättad på millilitern.

– Om bartendern använder dålig is med luft i och därför släpper mycket vatten – och olika mängd varje gång – kan isen ödelägga hela drinkreceptet.

Den andra anledningen är att klar-is varken avger smak eller doft som annan is kan göra eftersom den inte är lika kompakt.

– Och nummer tre är den visuella upplevelsen. Klar-is är vackert, säger han och brister ut i ett leende.

Vattnet i klar-is fryser från ett håll

Grundidén för att få fram klar-is är att vattnet fryser från ett håll.

– En sjö fryser från ytan och nedåt, och man använder sig av samma sätt när man fryser in klar-is. Alla eventuella partiklar samlar sig utmed botten och isen blir helt klar. Eller som en istapp, den fryser i lager inifrån och ut.

I ett vanligt isbits-tråg som finns i de flesta hem fryser vattnet från alla håll. Då fångas syre och andra partiklar inne i isen vilket är det vita som man ser i den is som man har tillverkat hemma i frysen. Men det går att framställa is hemma i en standardfrys. Sebastian förklarar hur man gör:

– Man kan i princip använda en vanlig kylbox med hårda väggar. Fylla den med vatten och ställa in den utan lock i frysen. Då isolerar kylboxens väggar och botten, och kylan kommer uppifrån så att den fryser från toppen och ned. Partiklar och luft sjunker precis som i sjön. Det bästa är att ta ut boxen efter cirka ett dygn, alltså innan den har hunnit frysa hela vägen ned. Då kan man hålla bort det sista vattnet. Annars kan man skära bort den nedersta biten med till exempel en brödkniv. Det går också att använda speciella isboxar för att göra klar-is hemma.



Foto: Marcus Magnberg

Spelar formen på isbiten roll?

– För barkunderna mättar vi alla glas. Vi vill att den ska vara lagom hög, den får inte guppa omkring, men ska heller inte vara så hög att du får den i näsan när du dricker. Och är den för liten smälter den för fort.

Det är en myt att mycket is ger en vattning drink. Enligt Sebastian är det precis tvärt om. Större mängd is kyler vätskan så att isen inte smälter lika fort. Häller man på för lite is så smälter den fortare. Tanken är att isen ska leva längre än drinken och hålla den kall hela tiden.

Formen då?

– En rund form har mindre yta mot vätskan och släpper därför mindre vatten.

Kranvatten funkar bra när du gör is

När det gäller vattnet föredrar en del att koka det först och andra anser att det ska vara destillerat.

– Jag har provat båda två och vatten från kranen. Och jag tycker att kranvattnet blir bäst, i alla fall här i Sverige där vi har så fint vatten i våra ledningar.

Slutligen vill Sebastian tipsa om att temperera isen innan den används. En 20 grader kall is som kommer direkt från frysen krackelerar när du håller på vätska.

– Låt den ligga framme i bara några minuter innan du håller på drycken så spricker den inte, tipsar Sebastian Solstad Törnell.

Vill du se hur Sebastian jobbar kan du följa hans företag @isbudet och även hans nischade instagramkonto @ice_ventura_

Mer om is:



Så här gör du klar-is hemma.

Vi tog reda på hur du kan göra klar-is hemma i din egen frys. Här hittar du proffsens bästa tips för hur du lyckas.

[Läs mer](#)



Tävla om en islåda från Ice Forward.

Tävla om en islåda från Ice Forward som gör det enkelt att göra klar-is till dina cocktails. Skicka in svar på frågan senast den 21 oktober 2021. Lycka till!

[Läs mer](#)



Hernö Negroni – tidlös cocktail i ny lyxvariant

På Hernö har man tagit fram en lyxvariant på denna tidlösa drink.

Läs mer
