

EN SMAK AV SOMMER

Regn eller sol spiller ingen rolle – her mikser fem gode bartendere sin nyeste gledesspreder.

TEKST LIZ BUER FOTO EVY ANDERSEN



DRINKER

DELES gjerne i tre hovedtyper: Highball, cocktail og shortdrink.

HIGHBALL serveres i høyt glass med is.

COCKTAIL serveres i et mindre stettglass uten is. En blanding av flere alkoholvarer og eventuelt en smakstilsetning.

SHORTDRINK serveres i et lavere drinkeglass uten stett. Et typisk eksempel på en shortdrink, er Don Drapers signaturdrink i tv-serien «Mad Men»: En Old Fashion – sukkerbit med angostura bitter, bourbon og litt sodavann.

CLOVER CLUB

Jana Rogozina • Fuglen

STEDET

Fuglen var opprinnelig en kaffebar med uendret interiør fra 1963, men har de siste årene vunnet ry også som en av Oslos beste cocktailbarer. Det gjennomførte 60-tallsinteriøret trekker til seg stilinteresserte og et vidt spekter av gjester, fra stamgjester til unge hipstere i helgene og nye ansikter som plutselig har hørt om baren.

– En gjeng kommer for eksempel og skal ha Spicy Hombre, en chipotlechili og vodkabesert drink med tequila. En dame vil alltid ha den tørreste utgaven av Dry Martini.

DRINKEN

– Om sommeren tenker jeg alltid bær. Clover Club er en klassisk cocktail fra forbudstiden i USA. I Philadelphia fantes en lukket klubb, med navnet Clover Club, som besto av journalister og forfattere, som drakk denne drinken. Jeg synes det er morsomt å tenke på at mennene drakk akkurat denne veldig rosa drinken.

– Senere forsvant drinken i lang tid, før den dukket opp igjen. Den kan lages med grenadine (sirup på granateple), men jeg synes den er best med bringebærsirup. Den bør tørrshakes, altså uten is, først. Da gjør eggehviten at det dannes skum. Så rister jeg den videre med mye is, i 17 sekunder så den når sin optimale kulde.

≈ 17 SEKUNDER

Så lang tid tar det for drinken å bli optimalt kald i en shaker. Jana Rogozina fra Fuglen bar har fått større triceps og biceps etter at hun begynte som bartender.

4 CL gin
2 CL bringebærsirup (evt. grenadine)
1 ½ CL sitronsaft
1 CL tørr vermut
1 CL eggehvite

RIST ingrediensene godt i en shaker, først uten is. Fyll shakeren med is og rist videre. Sil drinken i kaldt cocktailglass. På toppen vil det legges seg et lys rosa, delikat skum.

BRINGEBÆRSIRUP: Mos 400 g bær og rør inn 1/2 l vann og 1/2 l sukker over lav varme, ikke la det koke.

TIPS

BRUK gode råvarer som frisk sitron og lime, mynteblader etc. Unngå ferdigmikser.

BRUK nøyaktige mål.

INVESTER i en shaker.

JO MER is du har i shakeren mens du rister, jo mindre vann vil isen avgi til drinken. Det samme gjelder i drinkeglasset, så ikke spar på isen.

LAC sirupbaser selv: Kok opp 50/50 sukker og vann til det blir tyktflytende, tilsett smaker av for eksempel friske bær, frukt, krydder.