
DRINKAR OCH BÅL

Gindrinkar

Alabama Fizz

6 cl gin
1 sked farinsocker
1 stänk citronjuice
soda

Rör ordentligt med is innan drickan hälls i.

Alaska

4 cl gin
2 cl Chartreuse
1 stänk Angostura eller Orange Bitter

Servera i ett högt smalt glas med så mycket krossad is som ryms.

Alcudia

3 cl gin
1,5 cl Galliano
1,5 cl bananlikör
1 stänk grapefruktjuice

Blanda samman!

Bermuda

4 cl gin
2 cl persikolikör
2 stänk Grenadine
2 stänk apelsinjuice

Blanda samman!

Blue Devil

4 cl gin
2 cl blå Curacao
2 cl limejuice

Skakas med is och silas. Denna drink kallas även Blue Lady. Tag bort juicen och lägg till ett stänk Pernod samt en ananastärning, så får du en Blue Hawaii.

Med Angostura Bitter och ett körsbär istället för ananas får man en Blue Bird. Tag Orange Bitter eller Campari istället för Pernod och du har en Blue Jacket. Med Parfait Amour, som också är blå (eller violett), kan man få en Blue Car eller Blue Moon.

Cross Bow

2 cl gin
2 cl Cointreau
2 cl Crème de Cacao

Blanda samman!

Desert Cooler

4 cl gin
2 cl Cherry Brandy
2 stänk limejuice
Ginger ale

Skakas med is och silas i ett högt glas. Fyll upp med Ginger Ale. Servera med sugrör.

Dry Martini

5 cl gin
1 cl torr vermouth

Klassisk drink. Rör med is och silas i kylt glas. Serveras med oliv. Detta ska tydligen vara världens populäraste drink, men själv tycker jag inte att den smakar något vidare gott. Många är oense om andelarna gin och vermouth. Vissa anser att Martinin bara ska stå i skuggan av vermouthflaskan någon sekund, andra att bartendern bara ska visa upp vermouthflaskan och sedan genast ställa undan den igen. Hälften av vermouthen kan bytas ut mot söt vermouth, oliven bytas mot ett maraschinokörsbär, för att få en Sweet Martini.

EI Morocco

2 cl gin
2 cl Campari Bitter
2 cl torr vermouth

Blandas med isbitar direkt i glaset.

Garbo

2 cl gin
2 cl punsch
2 cl citronjuice

Allas vår Greta, naturligtvis.

Gin Fizz

6 cl gin
3 cl citronjuice eller limejuice
2 skedar sockerlag (eller florsocker)
soda

Skaka gin, juice och socker kraftigt med is och sila i ett kylt glas. Tillsätt drickan långsamt och rör om försiktigt. Ute-lämna sodan och du har en Gin Sour.

Gin & Tonic



6 cl Bombay Sapphire Gin
Tonic water
is

Klassisk drink. Lägg is i ett glas. Häll över gin och fyll på med tonic.

Gin och fläder

6 cl gin
1 glas starkt blandad fläderblomssaft
en klyfta limefrukt
is

För en som normalt inte alls tycker om gin blev den här drinken en positiv överaskning. Häll gin i ett glas och fyll på med saft. Lägg i en skiva lime och is.

Green-Eyed Monster

2 cl gin
2 cl grön Chartreuse
2 cl söt vermouth

Fy för den lede!

Gröna Hissen

4 cl gin
2 cl grön Curacao
pommac

Klassisk drink. Rör med is, servera med citronskiva och sugrör. Drinken härstammar från en svensk teaterpjäs med samma namn, och hissen går visst ännu högre med grön Chartreuse.

Havana

1,5 cl gin
3 cl Apricot Brandy
1,5 cl punsch
1 stänk citronjuice

Milano

2 cl gin
2 cl Galliano
2 cl limejuice

Mississippi Mule

4 cl gin
2 cl Crème de Cassis
2 cl citronjuice

Moonlight

3 cl gin
3 cl vitt vin
2 cl grapefruktjuice
1 stänk Kirsch (körsbärsbrännvin)

Nicki

2 cl gin
2 cl hallonlikör
2 cl Cointreau
2 cl citronjuice

Perfect Lady

4 cl gin
2 cl Peach Brandy
2 cl citronjuice
1 äggvita

Pink Lady

6 cl gin
2 cl Greandine
1 äggvita

Klassisk drink!

Quo Vadis

3 cl gin
3 cl grön Chartreuse
1 stänk Bénédicte
1 stänk Curacao Orange

Skakas med is och silas. Garnera med en oliv.

Resolute

4 cl gin
2 cl Apricot Brandy
2 cl citronjuice

Scarpino

3 cl gin
3 cl Advocaat
3 cl Grenadine

Shady Grove

6 cl gin
2 stänk citronjuice
Ginger Ale

Full upp i ett högt glas med is. Lite socker kan piffa upp.

Singapore Gin Sling

4 cl gin
2 cl Cherry Brandy (körsbärslikör)
2 cl ananasjuice
2 cl limejuice eller citronjuice
1 stänk Bénédicte eller Cointreau
fruktsoda

Klassisk drink. Skaka allt utom sodan, som tillsätts sist. Dekorera med paraplå, sugrör, fruktskivor och cocktailbär. Denna typa av drink, med gin, citronjuice och soda, kallas för Sling.

Taj Mahal

2 cl gin
2 cl Calvados
2 cl Apricot Brandy
2 cl citronjuice

Tenderly

3 cl gin
3 cl Apricot Brandy

Skakas med is och silas. Serveras med en klick grädde ovanpå.

Tiger Milk

3 cl gin
3 cl Crème de Cacao
3 cl grädde

Tod's Cooler

4 cl gin
2 cl Crème de Cassis
1 stänk citronjuice
Ginger ale

Skaka de tre första ingredienserna med is, tillsätts sedan Ginger Ale.

Tom Collin

6 cl gin
2 stänk citronjuice
1 sked sockerlag (eller florsocker)
soda

Klassisk drink. Skaka allt utom sodan, som tillsätts efteråt. Rör försiktigt! Används genever istället för gin så blir det en John Collins. Men sa jag inte att man inte skulle använda sig av genever när man blandar drinkar? Och? Vem bryr sig?

Waikiki Beachcomber

3 cl gin
3 cl Cointreau
2 cl ananasjuice

Waltzing Matilda

4 cl gin
2 cl torrt vitt vin
4 cl passionsfruktjuice
1 stänk Curacao Orange
Seven-up eller Ginger ale

Rör ihop och fyll på med valfri dricka

White Lady

4 cl gin
2 cl Cointreau
1 stänk citronjuice
1 äggvita

Klassisk drink!

Romdrinkar

Beachcomber

4 cl rom
1 cl Cointreau
1 cl limejuice
2 stänk Maraschino (körsbärslikör)

Servera i ett cocktailglas med sockerkant.

Blue Hawaiian

4 cl ljus rom
2 cl blå Curacao
2 skedar coconut cream
ananasjuice

Skaka med is och sila i glas på fot. Dekorera med en ananasskiva, en annan fruktskiva eller ett cocktailbär, sugrör och möjligen ett paraply.

Bolo

6 cl ljus rom
2 cl citronjuice
1 cl apelsinjuice
1 sked sockerlag

Cajpirinja

6 cl ljus rom eller vodka
1 limefrukt
2 tsk socker

Skär limefrukten i klyftor och skär klyftorna i små bitar. Lägg dem i ett glas tillsammans med socker. Stöt samman socker och frukt så att det vätskar sig. Häll i rom eller vodka och rör samman.

Cuba Libre

6 cl Bacardirom (ljus eller mörk)
1 stänk lime- eller citronjuice
Coca-Cola

Klassisk drink. Blandas med äkta cola, inte med nån blaskigt blandad krancola. Därför smakar denna drink betydligt bättre hemma än på krogen.

Daiquiri

6 cl vit rom
2 cl limejuice
1 sked socker

Klassisk drink. Skaka alla ingredienser med is, håll upp i cocktailglas och servera. Se även Frozen Daiquiri.

Det stora blå

2 cl Bacardirom
2 cl Cointreau
2 cl blå Curacao
fruktsoda

Skaka med is och häll i ett högt glas till hälften fyllt med is. Var mycket noga med att inte ta för mycket blå Curacao. Då riskerar den att förta smaken från Cointreaun. Fyll upp med fruktsoda och servera med sugrör.

Frozen Daiquiri

10 cl ljus rom
3 cl Cointreu
saften av två limefrukter
2 msk florsocker
8 jordgubbar eller annan frukt
krossad is

Blanda alla ingredienser i en mixer. Kör tills det skummar.

Häll blandningen i ett daiquiri- relrt champagenglas och garnera med frukt. Servera!

Räcker till 2 personer.

Green demon

2 cl rom
2 cl vodka
2 cl melonlikör
sprite

En sliskigt god historia som serveras med is och sugrör i högt glas. Det räcker med en melondrink för att fylla alla melonbegär för den närmaste tiden.

Jamaica Joe

2 cl rom
2 cl Tia Maria (kaffelikör)
2 cl Advocaat (ägglikör)
1 stänk Grenadine

Kingston

5 cl rom
1 cl gin
1 sked sockerlag
1 cl lime juice

Kiss in the dark

2 cl rom
2 cl Galliano
2 cl Cointreau
1 stänk lime
2 stänk citronjuice fruktsoda

Skaka med is, sila och fyll upp med soda.

Leilani

6 cl rom
2 cl citronjuice
2 cl papayajuice
2 cl ananasjuice
1 stänk Grenadine
soda

Blanda direkt med is i ett stort kupformat glas.

Little Devil

2 cl ljus rom
2 cl gin
1 cl Cointreau
1 cl citronjuice

Mai Tai

4 cl rom
1 cl Curacao Orange
1 cl Amaretto
4 cl ananasjuice
1 cl limejuice
1 cl apelsinjuice

Garnera rikligt med tropiska frukter.

Miami Beach

4 cl rom
2 cl Cointreau
3 cl lime- eller citronjuice

Petite Fleur

4 cl rom
2 cl Cointreau
2 cl grapefruktjuice

Piña colada

6 cl rom
2 skedar Coconut Cream
osötad ananasjuice

Klassisk drink. Skakas ordentligt med is. Utan kokosnötsmjölk blir det en Robinson Crusoe, vilket kan tyckas lite konstigt. Var det nå't karln hade gott om, så var det väl kokosnötter?

Planter's Punch



1 del krossad lime och limesaft
2 delar sockerlag
3 delar rom av jamaica typ
4 delar is och vatten

Häll is i glaset, tillsätt alla ingredienser och rör om ordentligt. Dekorera med apelsin-, lime- och citronskivor. Ett cocktailbär blir pricken över i.

Serverade på Effies vänners påsk-middag 1995.

Ramona fizz

4 cl rom
2 cl Curacao
4 cl citronjuice
2 teskedar socker
seven-up

Skaka med is och sila. Fyll upp med SevenUp. Servera med citronskiva och sugrör.

Scorpion

4 cl rom
2 cl bananlikör
1 stänk citronjuice
1 stänk Grenadine
apelsinjuice

Skaka med is och sila.

Shanghai

5 cl mörk rom
1 cl Anisette
2 cl citronjuice
2 stänk Grenadine

Skaka alla ingredienser tillsammans med is, häll upp i ett cocktailglass och servera.

Suicide Cocktail

4 cl ljus rom
2 cl Crème de Cacao (vit)
seven-Up

Egentligen ska denna drink blandas i en shaker (inte sodan) av den som ska dricka den och ska sedan hållas i glaset, som står på golvet, utan att personen får böja sig ned. Missas glaset tre gånger i rad är personen för full för att få dricka. Det är alltså ett litet nykterhetstest. Frågan är vilket spritmissbruk som är värst...?

Tequiladrinkar

Dirty Mother

3 cl tequila
3 cl Kahlúa (kaffelikör)
2 cl grädde

Skaka snabbt och kraftigt med is, sila i ett litet glas med isbitar och strö över med lite kanel. Utan grädde kallas drinken Brave Bull.

El Diablo

4,5 cl tequila
1,5 cl Crème de Cassis
2 stänk citronjuice
Ginger ale

Rör ihop i stort glas med is.

Frozen Margarita

4 cl tequila
2 cl Cointreau
1 cl citronjuice
is

Kör ingredienserna i en mixer, servera i ett cocktailglas med frostad kant av salt och citron.

En frostad kan göras så att man tar ett fat, med större diameter än glaset, och häller ut ett inte för snål tilltaget lager med salt. Dra sedan en citronklyfta runt glasets kant. Doppa glaset upp-och-ner i fatet, så att ett jämnt lager salt fäster på kanten.

Kan dekoreras med en jordgubbe om man så vill.

Green sea

2 cl tequila
2 cl Mailbu
2 cl blå Curacao
apelsinjuice

Skakas med is silas. Dekoreras rikligt med fruktskivor, paraply, sugrör med plym och gärna en liten plastapa. Så serveras den i Marmaris, där en drink helst ska ha flera paraplyer och sugrör, cocktailbär och fruktskivor, diverse plastattiraljer och flaggor, och absolut ett tomtbloss. Den glupske riskerar att sätta eld på ögonbrynen.

Long island ice tea

1,5 cl tequila
1,5 cl ljus rom
1,5 cl vodka
1,5 cl gin
1,5 cl cointreu
cola
limejuice

Blanda i högt glas med is. Lägg i en citron- eller limeskiva. Något stänk Cointreau och apelsinjuice kan också ingå.

Margarita

4 cl tequila
2 cl Cointreau
1 cl citronjuice

Klassisk drink. Skaka med is och servera i ett cocktailglas med frostad kant av salt och citron. En frostad kan göras så att man tar ett fat, med större diameter än glaset, och häller ut ett inte för snål tilltaget lager med salt. Dra sedan en citronklyfta runt glasets kant. Doppa glaset upp-och-ner i fatet, så att ett jämnt lager salt fäster på kanten.

Kan dekoreras med en citron- eller limeskiva om man så vill, men det behövs egentligen inte, för den frostade kanten är nog så effektfull och elegant.

Tequila sunrise

6 cl tequila
apelsinjuice
2 stänk Grenadine

Klassisk drink. Fyll ett högt glas med några isbitar. Häll i tequilan och fyll upp med juice. Om glaset är helt rakt, så vicka glaset mycket lätt och slå snabbt i Grenadinen mot kanten av glaset, så att den lägger sig på botten utan att blandas ut med juicen.

Vodkadrinkar

Banana punch

6 cl vodka
1 stänk Apricot Brandy
1 stänk limejuice
seven-up
bananbitar

Rör i ett högt glas med is

Black Russian

4 cl vodka
2 cl Kahlúa

Klassisk drink. Servera kall i ett lågt glas utan dekorationer.

Bloody Mary

6 cl vodka
1 stänk citronjuice
tomatjuice
2 stänk Worcestershiresås
1 stänk Tabasco
sellerisalt eller vanligt salt
grovmalen svartpeppar

Klassisk drink. Drinken rörs med is i ett bastant glas. Dekorera med en selleristjälk, eller om någon sådan inte finns att tillgå, med en citronskiva eller en stor bit långskuren gurka.

Den här drinken är en perfekt återställare: alkohol och frukost i ett. Släng er i väggen, Wash-and-Go. Den kallas också för en pick-me-up-drink, det vill säga en drink som berusar samtidigt som man blir klar i huvudet av den. Det är väl de starka kryddorna som bidrar till det.

Med tequila istället för vodka kallas drinken Bloody Maria. Utan alkohol kallas den Virgin Mary. En lite tyngre version av denna klassiker är Bloody Bullshot, där oxbuljong även ingår. Med tequila istället för vodka kallas den drinken för Bloody Bull.

Blue lagoon

4 cl vodka
2 cl blå Curacao
seven-up

Rör ihop med mycket is. Dekorera med ett grönt cocktailbär och servera med sugrör och drinkpinne i matchande färg, blått, svart, vitt eller genomskinligt.

Blue Monday

4 cl vodka
2 cl Cointreau
1 stänk blå Curacao

Blanda samman!

Chi-Chi

4 cl vodka
2 cl kokoslikör
apelsinjuice
1 stänk Grenadine

Rör med is och tillsätt Grenadine sist. Häll snabbt längs kanten så att det lägger sig i botten, eller mycket försiktigt på isen så att det inte sjunker ner.

Chiquita

4 cl vodka
2 cl bananlikör
lite mosad banan
1 stänk citronjuice
1 sked sockerlag

Skaka eller kör i mixer. Servera i champagneglas.

Currant cooler

4 cl Absolut kurrant
2 cl persikolikör
is
1 glas stark blandad blandsaft eller cranberry juice
1 citronskiva

Blanda vodka och likör i ett glas. Lägg i is och häll på saft. Garnera med citron.

Currant russian



4 cl Absolut Currant
Schwepes Russian
Is

Blanda samman.

Effie's ryske vän

2 cl Stoli kaffe
2 cl Stoli vanilj
2 cl sockerlag
Tonic water
Is

Blanda samman.

Festrus

2 cl Smirnoff vodka
2 cl Grand Marnier
2 cl Cinzano Bitter
apelsinskal

Blanda samman och häll upp i cocktailglass. Lägg i lite apelsinskal.

Geting

4 cl vodka
2 cl bananlikör
ginger ale

Klassisk drink. Häll upp med is i ett högt smalt glas. Dekorera med en apelsinskiva. Servera med sugrör.

Gibson

5 cl vodka
1 cl torr vermouth

Klassisk drink. Rörs med is och silas i kylt glas. Serveras med en liten syltlök. En variant på den klassiska gindrinken Dry Martini.

Godmother

3 cl vodka
3 cl Amaretto

Rör med krossad is och servera i whiskeyglas.

Golden Russian

4 cl vodka
2 cl Galliano

Serveras kall!

Grainne

4 cl vodka
2 cl Maraschino (körsbärslikör)
2 cl bananlikör
1 stänk apelsinjuice
1 stänk citronjuice

Harvey Wallbanger

4 cl vodka
apelsinjuice
2 cl Galliano

Klassisk drink. Tag ett stort glas med hög fot. Fyll 1/3 av glaset med iskuber. Mäta upp vodkan och häll över isen. Fyll upp med apelsinjuice. Toppa försiktigt med Galliano, vilket i och för sig är svårt att undvika när flaskan vanligtvis har en strypkork, så att den lägger sig övert i drinken. Rekommenderas att drickas utan sugrör.

Man kan även blanda ut lika delar av de tre ingredienserna med florsocker till glacering på en sockerkaka och man får då en Harvey Wallbanger Cake. Men glöm inte Arnold Schwarzeneggers visdomsord ur filmen Hårda bud, "You shouldn't drink and bake!".

Finns även i en tequila-variant under namnet Freddie Fudpucker.

Highlife

6 cl vodka
1 stänk Cointreau
1 stänk ananasjuice
1 äggvita

Ice cream drink

4 cl vodka
2 cl Baileys
sprite

Kör allt i en mixer. Smakar som gräddglass. Det riktiga namnet på drinken kommer jag inte ihåg

Kamikaze

4 cl vodka
2 cl Cointreau
2 stänk citronjuice
2 stänk limejuice

Skaka med mycket is och servera i högt smalt glas utan is.

Katinka

4 cl rysk vodka
2 cl Apricot Brandy
2 cl limejuice

Melonowich

1 Vattenmelon
35 cl renat brännvin
2 dl koncentrerad druvjuice

Gräv ur vattenmelon, så att spriten och druvjuicen får plats. Tillsätt spriten och juicen och låt stå kallt någon timme.

Moscow Mule

6 cl Smirnoff Vodka
2 cl limejuice
ginger ale
Servera med en lime- eller citronskiva och ett sugrör.

Även känd som Smirnoff Kick eller Gatsby Kick. Det var ursprungligen Jack Morgan på restaurangen Cock'n' Bull vid Hollywoods Sunset Boulevard som lanserade drinken, i samarbete med Heublein tillverkarna av Smirnoff, när han ville bli av med ett lager Ginger Ale.

Nikita

4 cl rysk vodka
2 cl Cointreau
2 cl citronjuice

Nogger

2 cl vodka
2 cl Frangelico (hasselnötslikör)
2 Kahlúa
mjölk

Skaka med is.

Ragnar

6 cl Absolut Kurant
1 stänk lime
fruktsoda

Så här bygger du en Ragnar. Lägg först lite is i glaset. Sedan håller du i vodka. Häll i lime. Häll i soda. Vem hittade på att man ska "bygga" drinkar? Det behövs inte en arkitekt för att blanda drinkar. Ragnar är en populär svensk nittitalsgrogg.

Robin Hood

4 cl vodka
2 cl Pison Ambong
fruktsoda

En sötslig historia som påminner om den tokiga drinken Piggelin, det vill säga ett glas vodka och fruktsoda med en Piggelinglass som drinkpinne.

San Fransisco

4 cl vodka
2 cl bananlikör
apelsinjuice
ananasjuice

1 stänk Grenadine

Klassisk drink. Lägg några isbitar i ett högt glas, mät upp vodka och bananlikör och häll över isen. Fyll på med apelsinjuice och ananasjuice och rör om. Häll ett stänk grenadine mot glaset insida, så att det snabbt letar sig ner till botten utan att blanda sig alltför mycket med juicen. Garnera med en apelsinskiva. Servera med sugrör.

Drinken kan även skakas med en äggvita. Låt då även stänket av Grenadine ingå i röran innan drinken skakas. Visst blir drinken lite roligare av att skakas, men det är inte alltid vårt besväret då man blandar den själv.

En Daisy är samma drink (utan äggvita) med hälften av vodkan utbytt mot Malibu.

San Fransisco är ursprungligen en alkoholfri drink. Då ingick även citronjuice. En annan drink, med Sloe gin och vermouth, förekommer också under detta namn.

Screwdriver

6 cl vodka
1 stänk citronjuice
apelsinjuice

Klassisk drink. En amerikansk grogg som sägs ha namngivits av en bilmekaniker. Citron ingår inte i originalreceptet, men det piffar upp.

Snowball

4 cl vodka
2 cl Advocaat
soda

Skaka vodka och Advocaat ordentligt. Häll i ett högt glas med några isbitar. Fyll upp med soda och rör om lite lätt. Servera med sugrör.

Egentligen ska drinken blandas av dubbelt så mycket Advocaat och ingen vodka, men det blir billigare och effektivare att smussa i lite starkare gejer istället.

Tovarich

4 cl vodka
2 cl limejuice
2 stänk Kümmel (kumminbrännvin)

Skaka alla ingredienser med is och servera i cocktailglas.

Twister

6 cl vodka
seven-up

Kallas även Vodka/7. Det blir inte enkla-
re än så här, åtminstone inte på den här sidan.

Vampire

4 cl vodka
2 cl Drambuie
1 stänk Campari Bitter

Vargtass

6 cl vodka
Lingondricka

Klassisk drink. Kan även göras som bål: Tag en hela vodka och tillsätt ett lingon. Ett glas med vodka och ett lingon kallas Vargöga.

White Russian

4 cl vodka
2 cl kahlua
grädde eller mjölk

Häll vodka och likör över iskuber i ett old-fashioned glas, fyll med mjölk eller grädde.

White spider

2 cl vodka
2 cl Crème de Menthe (vit)
2 cl Crème de Cacao (vit)

Häll över is.

Zubrowkatini

3 cl Zubrowka
3 cl Crème de Menthe
4 cl citronjuice

Skakas med is och silas. Zubrowka är en polsk vodka som färgats och smaksatts av ett grässtrå som växer i Bielowiezaskogen, där man finner de sista europeiska bisonoxarna. Det sägs att grässtråna som läggs i flaskorna är utvalda av bisonoxarna, det vill säga att de plockas direkt efter att någon av dem har kastat vatten på det. Zubrowka är utomordentlig som snaps till maten.

Shots

B-52

2 cl Kahlúa
2 cl Baileys
2 cl Cointreau

En klassisk drink. Denna drink måste vara skiktad. Att göra skitade drinkar kan vara ganska knepigt, men använd gärna en tesked, vilket underlättar.

Häll först Kahlúa i ett litet shotglas. Häll skeden vågrätt med dess mitt något nersjunkt i Kahlúa, med ytterkanterna på skeden precis ovanför ytan. Sen kommer det knepiga. Häll nu Baileysen försiktigt mitt i skeden, och höj samtidigt skeden så att den hela tiden följer ytan. På detta sätt så störs inte Kahlúa i botten.

Det brukar inte vara så knepigt, eftersom både Kahlúa och Baileysen är rätt så trögflytande. Värre blir det med Cointreaun.

Skölj av skeden och gör om samma procedur igen. Baileysen blandar sig tyvärr lätt med den mer lättflyktiga Cointreaun, men det viktigaste är att övre halvan av Cointreau-delen är "ren".

Tänd eld på Cointreaun med en tändare eller tändsticka. Men gör inte detta förrän shotsen är inom räckhåll för den som ska dricka, men inte alltför nära. Tänk på att det är alkoholen som brinner. Drinken kan också bli alltför varm om den får brinna för länge.

Innan B-52:an dricks så måste man naturligtvis släcka elden.

Det är mycket viktigt att man släcker drinken innan man dricker den! Personligen tycker jag att det är helt onödigt att tända eld på en B-52:a. Den värmer nog så bra ändå.

Bazooka

3 cl grön Chartreuse
1 cl Cherry Brandy (körsbärslikör)
1 cl konjak
1 cl gin

Skaka runt i en shaker och servera i ett litet runt vinglas, eller om omständigheterna tillåter, i ett provrör.

Chiquita

3 delar vodka
2 delar creme de Banane
12 delar mjölk
is

Ta ganska mycket is i en shaker. Häll över vodka och bananlikör och slutligen mjölken. Skaka noggrant. Häll upp i shotglas. Detta recept räcker till flera shots!

Galliano Hot Shot

3 cl Galliano
3 cl kaffe
löst vispad grädde

Denna shot ska också vara skiktad. Börja med att fylla på det varma kaffet. Häll sedan på Gallianon. Använd en sked för att skikta drinken.

Lägg på en matsked löst vispad grädde.

Orgasm

3 cl Baileys
3 cl Cointreau
grädde

Rör så allt blandar sig väl.

Towering Inferno

2 cl Pepparmintslikör
2 cl Baileys
2 cl konjak

Skikta alla tre så att konjaken ligger överst. Drick snabbt med ett sugrör.

Turkisk peppar

6 cl vodka
2 upplösta Turkisk Peppar-godisar

Tag en vodbabutelj och häll ut några centiliter. Inte i vasken, förstås. Lägg sedan i Turkisk Peppar-godis. Tag en halv påse (av den mindre storleken) till 350 ml vodka.

Låt flaskan stå i tre dagar och skaka om rejält några minuter då och då. När godisarna är upplösta så är drinkblandningen klar.

Vindrinkar

Apertif

2 cl Cointreau
mousserande vin
en jordgubbe eller ett hallon

Häll cointreau i ett champagneglas. Fyll på med väl kylt mousserande vin. Lägg i en jordgubbe eller ett hallon.

Claret Fizz

4 cl röd bordeaux
2 cl citronjuice
Seven-Up

Skaka vin och citron med isbitar. Sila i högt glas och fyll på med soda.

Kir

2 cl Crémé de Cassis
vitt vin

Blanda i ett vinglas. Använd mousserande vin för att göra en Kir Royale.

Spritzer

vitt vin
Seven-Up

Blanda valfria delar vin och läsk.

Varmt

After dinner

3 cl Baileys
starkt bryggt kaffe
löst vispad grädde

Häll Baileys i ett vinglas. Fyll kaffe till ca 2 cm från kanten och fyll resten med grädde.

Café banana

4 cl Kahlua
2 cl bananlikör
starkt bryggt kaffe
löst vispad grädde

Blanda i ett vinglas Kahlua och bananlikör. Häll på kaffe till ca 2 cm från kanten. Fyll upp med grädde.

Calypso Coffee

4 cl rom
kaffe
socker eller farinsocker (eventuellt)

För en Mexican Coffee byts rom ut mot tequila.

Irish Coffee

4 cl irländsk whiskey
kaffe
brunt farinsocker
en klick grädde
riven choklad (eventuellt)

Med skotsk whisky kallas den för Gaelic Coffee.

Nutty Irishman

2 cl Frangelico (hasselnötslikör)
2 cl Baileys
kaffe
grädde

Blanda samman.

Punschchoklad

varm choklad
punsch

Serveras då man känner sig lite frusen. Mycket värmande. Till 1 liter dryck bör du ha ca 1-2 dl punch. Men bäst blir denna dryck om du själv provar dig fram.

Kaffe o Punsch

varm kaffe
punsch

De flesta utav oss har kaffet och punchen i separata behållare. Men prova att blanda samman dessa båda underbara drycker. Passar perfekt då man är lite frusen efter en dag ute i vintermörkret.

Skidåkare

4 cl Crème de Cacao
varm choklad
grädde

Avnjut i goda vänners lag efter en lång dag i skidbacken.

Glögg

Essens:

10 cl renat brännvin
10 g kanel (1-5 bitar)
1,5 g (20 st) kryddnejlikor
1 liten bit (torkad) ingefära
1 rågad tsk krossade
kardemummakärnor
1/2 (torkade) pommeransskal

Vinbas:

1 fl rödvin
2 dl brunt farin socker (ev. något mindre)
1 tsk vanilj
2 dl portvin

Blanda vodka och kryddor och låt stå och dra i en burk under lock i ungefär en vecka.

Sila därefter bort kryddorna och blanda essensen med vinbas.

Värm, men försiktigt så att det inte kokar!