

Cocktails
MET VICTOR

ISBN 978-90-225-9432-2

NUR 440

FOTOGRAFIE: © Saskia Lelieveld Fotografie

(FOOD) STYLING: Valentijn Dirks

ONTWERP OMSLAG EN BINNENWERK: Buro Marie, Marije Regenmortel

KALLIGRAFIE: Fabian Hahne

PROJECTBEGELEIDING: Kip & Ei communicatie, Suzan Schapendonk

REDACTIE EN CORRECTIE: Tekstkader, Ellen Hooijen

CITATEN:

P. 7: Martin, Dean. Geciteerd door P.J. Cunningham, 'Thursday Talk', *Irish Times*, 9 januari 2003. P. 78: Handler, Chelsea. In *Chelsea Lately*, El, 2007 - 2014. P. 91: Best, George. Geciteerd in 'Best: Decline of the Golden Boy'. *BBC News*, 14 juni 2005. P. 137: Flanagan, Brian (Tom Cruise). In *Cocktail*, 1988. P. 141: Waits, Tom. 'On Rickie Lee Jones, Unidentified Interview, 1979', *Tom Waits on Tom Waits*, edited by Paul Maher Jr., Chicago Review Press, 2011.

© 2021 Victor Abeln en Meulenhoff Boekerij bv, Amsterdam

Deze uitgave kwam tot stand door bemiddeling van Sebes & Bisseling Literary Agency te Amsterdam.

De uitgever heeft ernaar gestreefd alle rechten van derden te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen contact opnemen met Meulenhoff Boekerij bv, Amsterdam.

Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, internet of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

BOEKERIJ.NL

Victor Abeln

Cocktails

MET VICTOR

LEKKERE COCKTAILRECEPTEN DIE IEDEREEN THUIS KAN MAKEN





HEY YOU!

Wat ontzettend leuk dat je cocktails wil gaan maken. Dat je zin hebt om smaken te combineren, te ontdekken wat jij lekker vindt en te experimenteren met verschillende technieken! Ik heb enorm veel zin jou hierbij helpen. Ik hoop dat je veel plezier aan dit boek beleeft, en dat het je inspireert om steeds weer nieuwe creaties te maken. In dit boek staan cocktails en mocktails voor elk moment en voor elke bijzondere gelegenheid. Heerlijk toch, om iets speciaals voor je date te maken? Of een mooie cocktail voor dat feestje? Ik help jou de leukste, spannendste, lekkerste of mooiste drankjes te mixen.

Mijn fascinatie voor de horeca begon al op jonge leeftijd. Op mijn veertiende had ik mijn eerste baantje, gewoon als afwasser voor tien gulden zwart per uur. Wanneer we thuis pasta aten wilde ik per se de borden uitserveren met een theedoek over mijn arm, als een 'echte' ober. Mijn zussen en ik dronken dan ook een glas 'wijn', een scheutje rode wijn met heel veel water. Lekker vond ik het niet, maar de sfeer vond ik geweldig. Later ben ik daarom ook naast mijn studie sociologie altijd in de horeca blijven werken. Bij Irish pubs, restaurants, een hotel, en natuurlijk bij mijn grote liefde: Café De Wetering. Het mooie aan achter de bar staan vind ik het in de watten leggen van mensen, en ervoor te zorgen dat ze een mooie tijd hebben. Ook vind ik het geweldig om te horen welke verhalen alle gasten met zich meedragen. Ieder mens heeft zijn eigen versie van de waarheid, en in de horeca krijg je die allemaal te horen.

Mijn liefde voor cocktails is dan ook in eerste instantie in het café ontstaan. Waarschijnlijk is dat ook waar jij ze van kent. Dan staat daar zo'n flashy type, vol zelfvertrouwen te shaken achter een bar die vol staat met allemaal indrukwekkende spullen. En dan betaal je ook nog eens grof geld voor dat brouwsel. Dit alles kan best wel intimiderend zijn. Ik snap het helemaal als jij denkt dat die bartypes vaardigheden bezitten die jij niet hebt. Daarom ga ik je helpen. Want het is allemaal niet zo moeilijk. En cocktails maken hoeft ook helemaal niet duur te zijn. Met een beetje uitleg wordt dit mysterieuze beroep hartstikke logisch en snap jij waarom je wat doet. En het mooie daarvan is dat je daardoor heel gemakkelijk zo'n fijne horecasfeer kan creëren, gewoon thuis. Door net dat stapje extra te doen en je vrienden of je lief te verwennen met een mooi drankje waar je tijd en aandacht hebt besteed, ontstaan de mooiste gesprekken.

Dit boek is helder opgebouwd, met als doel jou het vertrouwen te geven om aan de slag te gaan met de recepturen. We beginnen met vijf basisdranken waarmee je 95% van alle recepten in dit boek kan maken, de overige 5% zijn cocktails waarvoor je nog even een extra fles nodig hebt. Dit betekent niet dat je hoeft te wachten met cocktails maken tot je collectie compleet is: per drank is duidelijk aangegeven welke cocktails je er allemaal al mee zou kunnen maken. Uiteraard vertel ik je ook bij elke cocktail welke tools en technieken je nodig hebt. Je kan je favoriete cocktails uitkiezen per drinkmoment, of per smaak. Bovendien geef ik je een veelvoud aan variaties op bestaande recepten. Er is bij elk recept de ruimte om jouw eigen variaties en leuke herinneringen toe te voegen. Doe dit ook vooral! Dit boek is van jou, en wat jij lekker vindt is het belangrijkste. Naarmate je meer leert over cocktails, kom je erachter dat er zelfs van klassiekers verschillende versies bestaan.

Ook ik ben helemaal niet de beste cocktailshaker ter wereld! Maar ik weet wel wat ik lekker vind, en hoe ik verschillende technieken op de juiste manieren kan inzetten. Ik zal je niet overspoelen met te veel technische informatie, want volgens mij verstikt dat alleen maar, en dat weerhoudt je ervan het gewoon uit te proberen. Liever vertel ik wat leuke anekdotes uit de horeca, persoonlijke ervaringen en verhalen over de geschiedenis van een aantal iconische cocktails. *Feel free* om deze verhalen weer te delen met diegenen voor wie jij cocktails gaat maken!

Onthoud te allen tijde: ik heb vertrouwen in je en jij kan dit. Cocktails maken is leuk, makkelijk en zó ontzettend lekker. Als feestelijke opener van je huisfeest, als slaapmutsje met je date: in dit boek vind je voor elk moment de juiste smaak, stijl en sterkte. En wanneer is je cocktail geslaagd? Wanneer hij in het glas zit en jij hem lekker vindt.

'IF YOU DRINK, DON'T DRIVE. DON'T EVEN PUTT.' - DEAN MARTIN

VERANTWOORD ALCOHOLGEBRUIK

Wat is het belangrijkste in de horeca? Gezelligheid? Een goede omzet? Memorabele momenten? Nee, de basis is altijd dat iedereen zich veilig voelt. Je wil dat gasten zich geborgen en gezien voelen en niet lastig gevallen worden door andere gasten. En tja, alcohol wil dit nog weleens moeilijker maken. Ik zou het echt geweldig vinden als jij alle cocktails in dit boek minstens één keer gaat maken, maar dat hoeft je echt niet in een moordtempo te doen. Het is veel lekkerder en leuker om de tijd te nemen voor je zelfgemaakte drankjes. Drink dus alsjeblieft met mate, en houd het zo gezellig voor jou en je vrienden en vriendinnen. Alcohol laat remmingen verdwijnen en vermindert je

beoordelingsvermogen. Het zou toch zonde zijn als een leuke avond een verschrikkelijke (mentale) kater oplevert, omdat je nét een paar drankjes te veel hebt gedronken? Als je moe bent, niet goed gegeten hebt of niet zo lekker in je vel zit, zal alcohol een ander effect op je hebben dan wanneer je je top voelt. Drink daarom niet te veel, en drink vooral in je eigen tempo. Jij weet het beste wat je wel en niet kan hebben. Elk cocktailrecept bevat een bepaalde hoeveelheid alcohol, maar je bent uiteraard helemaal vrij om die alcohol naar je eigen standaarden aan te passen. Het is jouw boek en jouw feestje. Op vele mooie avonden!

INHOUD

10 VOORDAT WE BEGINNEN

Cocktails? **12** | Tools **14** | Technieken **20** | IJs **26** | Drank! **28** | Modifiers **32**
Siropen en smaakmakers **33** | Angostura **36** | Garnering **38** | Glazen **40**
De drie principes van cocktails maken **44**

46 BRUNCH

Bellini **48** | Mimosa **50** | Flirtini **52** | Bloody Mary **54** | Gordon's cup **58**
Clover club **60** | Californication **62**

64 APERITIEF & NAMIDDAG

Cucumber collins **66** | Bramble **68** | Cantarito **70** | Bee's knees **72** | Mojito **74**
Margarita **76** | Mai Tai **80** | Jungle bird **82** | Paloma **84** | Mint julep **86**
Gin basil smash **88** | Negroni **90** | Rosita **94** | Aperol spritz **96** | Martini **98**
Champagnecocktail **100** | Kir royal **102** | French 75 **104**

106 DIGESTIEF

Picante de la casa **108** | White Russian **110** | Espresso martini **114**
Old Cuban **116**

AVOND

118

(Sweet) Manhattan **120** | Boulevardier **122** | Gimlet **124** | Horse's neck with a kick **126**
Moscow mule **128** | Sex on the beach **130** | Cosmopolitan **134** | Kamikaze **136**
Pornstar martini **138** | Sexy librarian **142** | Long island ice tea **144** | Daiquiri **146**
Old fashioned **148** | Sour **150** | Gin tonic **152** | White lady **154**

FEEST

156

Punch **158** | Sgroppino **160** | Piña colada **162** | Sangria & Tinto de verano **166**
Agua de Valencia **168** | Lynchburg lemonade **170**

KOUDE DAGEN

172

Glühwein **174** | Hot gin toddy **176** | Irish coffee **178** | Grog **180**

MOCKTAILS

182

Shirley Temple **184** | Ipanema **186** | Zomer spritz **188** | Virgin cucumber gimlet **190**
Berry nice **192** | Ginger nojito **194** | Lemon, lime & bitters **196** | Virgin Passion **198**
Grapefruit daiquiri **200** | Judy **204** | Berry Burlesque **206** | Cranberry sangria **208**
Watermeloen nojito **210**

EXTRA

212

Websites & YouTube **214** | Termen **216** | Training **217** | D(r)ankwoord **218** | Register op cocktailnaam **220** | Register op basisdrank **222** | Register op modifier **224**

<i>van</i>	<i>tot</i>
<i>p. 10</i>	<i>p. 46</i>

Ja, ik snap het wel, je wil natuurlijk zo gauw mogelijk beginnen met het maken van de heerlijkste creaties! Maar laat me je toch eerst even wat vertellen over de basis van het cocktailvak. Dan snap je waarom je wat doet, welke dranken welke voordelen hebben en welke tools je kan gebruiken om je cocktail nét dat beetje lekkerder te maken. Pluis dit hoofdstuk met haviksogen letter voor letter uit, of blader er lekker doorheen en pik de kennis op die voor jou belangrijk is. Je kan altijd nog even terugbladeren voor die 'hoe-zat-het-ook-alweer-momenten', toch? Ik wil namelijk niet dat jij pas een cocktail durft te maken nadat iemand je over dit hoofdstuk kan overhoren. Maar áls je iets wil weten over de technische kant van cocktails maken, vind je het in dit hoofdstuk. Proost!

VOORDAT

WE

BEGINNEN



COCKTAILS?

Over de oorsprong van het woord cocktail bestaan meerdere verhalen. Eigenlijk weet niemand echt wat nou de reden is dat we een cocktail een cocktail noemen. Wel zijn er wat theorieën die te mooi zijn om niet te noemen. De eerste is dat een Tolteekse prinses genaamd Xochitl een gemixt drankje aan een gast serveerde. Haar naam zou verbasterd zijn tot 'cocktail'. Ten tweede is daar het verhaal van Betsy Flanagan, een Amerikaanse waardin die tijdens de Amerikaanse Revolutie aan Franse soldaten drankjes serveerde. Deze mengsels versierde zij met de veren van hanen, oftewel *cock tails*. Maar de meest overtuigende theorie is dat het woord zijn oorsprong vindt bij een ander dier, namelijk het paard. Bij racepaarden kan een opstaande staart een teken zijn dat het geen volbloed is. Een mengeling tussen twee

rassen dus. Deze opstaande staart noemde men een *docktail* of *cocktail*. Het woord cocktail zou dus een term zijn voor iets dat gemengd is.

Cocktails waren aanvankelijk ook niet meer dan een categorie mixdrankjes, namelijk een mix van alcohol, water, suiker en bitters. Zo bestaat er bijvoorbeeld ook de sling (een mix van alcohol, iets zoets en water) en de sour (een mix van alcohol, iets zoets en citrus). Er zijn ontzettend veel van dit soort categorieën, maar na verloop van tijd is de term cocktail een synoniem geworden voor alle soorten mixdrankjes.

Op 13 mei 1806 werd de betekenis van het woord cocktail voor het eerst in een krant, *The Balance and Columbian Repository*, uitgelegd. Dit is dan ook de dag dat de verjaardag van de cocktail wereldwijd wordt gevierd.





TOOLS

"ONLY A BAD WORKMAN
BLAMES HIS TOOLS"

Tegenwoordig bestaan er allerlei indrukwekkende tools en gadgets waarmee je schitterende cocktails kan maken. En waar je ook rustig een fortuin aan kan uitgeven. Hartstikke mooi natuurlijk, en ook heel leuk om te hebben; in iedereen huist per slot van rekening een ekstertje. Maar bedenk wel, voordat deze tools bestonden werden er ook al cocktails gemaakt. Zeker, sommige maken het werken makkelijker en sneller. Maar veel ervan zijn voor je thuisbar helemaal niet noodzakelijk en ik wil je niet meteen op kosten jagen. Daarom staat er bij elk stuk gereedschap ook een budgetversie. Het zou zonde zijn als je een cocktail niet maakt omdat je een bepaalde tool mist. Geloof me, het meeste heb je al in huis. En je kan jezelf altijd nog trakteren op een upgrade.



JIGGER

Met een jigger kan je heel makkelijk verschillende hoeveelheden drank afmeten. Dit is de enige tool die ik echt kan aanraden om te kopen. Meten is weten! Er zijn verschillende varianten, allemaal werken ze goed. Een ideale voor thuis is een *multi level jigger*. In de horeca zie je barkeepers weleens 'freepouren', oftewel schenken zonder jigger. Dit is een vaardigheid die echt enorm veel training vergt en die je moet bijhouden. In professionele cocktailbars moet je bij het beginnen van je dienst een 'schenkttest' doen om te kijken of je accuraat schenkt. Zit je niet binnen de marge? Dan wordt het gewoon weer de jigger gebruiken. Wat je namelijk wil, is dat cocktail 1 hetzelfde smaakt als cocktail 7. En daarvoor moet je toch echt maat kunnen houden. Het lukt je zonder jigger misschien wel om een keer de juiste hoeveelheden aan te houden, maar niet elke keer. Een kapotte klok geeft ook tweemaal daags de juiste tijd aan. Investeer daarom die paar euro in deze tool. Het gaat je cocktails echt zoveel beter maken!



CITRUSPERS/MEXICAN ELBOW

In cocktailbars wordt de 'Mexican elbow' gebruikt, een soort citruspers waarmee je snel sap kan persen. Geweldige naam vind ik dat. Rond het ontstaan ervan bestaat zelfs een heel verhaal, de legende van *El Llanero Solitario*. Deze *lone ranger* was verdwaald, had niets behalve zijn paard en de kleren die hij aanhad, maar kwam een paar citrusbomen tegen. Met zijn laatste krachten trok hij het fruit doormidden, klemde het in zijn elleboog en kneep het sap eruit. En zo kon hij weer verder op zijn queeste, op zoek naar bloedjemooie *chicas* die van *bandidos* gered moesten worden. Voor een thuisbar heb je niet perse een Mexican elbow nodig. Ik gebruik zelf een simpele citruspers. Maar als je een elektrische hebt kan dit natuurlijk ook. Rol je citrusvruchten altijd even onder je hand over de snijplank. Zo komen de oliën uit de schil vrij en gaan de cellen in de vrucht een beetje kapot. Dit levert veel meer sap op!



COBBLER SHAKER/(JAM)POTJE

Er bestaan verschillende shakers. Voor thuisgebruik is de 'cobbler' shaker het makkelijkste. Je maakt er maximaal twee cocktails per keer mee, maar er zit al een zeefje in en hij is makkelijk in gebruik. De favoriete shaker in de horeca is de 'tin-on-tin shaker'. Dit zijn twee metalen shakers die in elkaar passen, en die je door een tikje weer uit elkaar haalt. Dit vergt wel enige handigheid, je wil de inhoud van je shaker niet door je hele huis slingeren. Daarom raad ik voor thuisgebruik gewoon een cobbler shaker aan. Heb je geen shaker? Een leeg (jam)potje met deksel werkt ook prima! Ingrediënten en ijs erin en shaken maar!

IJSEMMER/KOELBOX

Je wil je ijs zo koud mogelijk houden. IJsemmers zijn geïsoleerd, wat ervoor zorgt dat je ijsklontjes mooi blijven. Mocht je beperkte ruimte hebben dan is een koelbox een goede optie.



MIXING GLASS/GROOT GLAS/MAATBEKER

Een mixing glass is eigenlijk niets anders dan een oversized glas waar veel ijs in past. Met je shaker shake je drankjes, in een mixing glass kan je je drankje met veel ijs 'stirren'. Ze zijn er in de schitterendste uitvoeringen, maar thuis werkt een grote maatbeker net zo goed. Het is wel handig als de maatbeker een tuitje heeft, zodat je hele drankje ook daadwerkelijk in het glas belandt. Je kan natuurlijk ook gewoon je shaker gebruiken om in te roeren, in plaats van ermee te shaken. Zet daarna de bovenkant erop om makkelijk uit te kunnen schenken.

SNIJPLANK EN GEKARTELD MESJE

Je snijplank kan een plastic versie van de Action zijn, of een handgemaakte cross laminated bamboeplank met je naam erin gelaserd. Verschil maakt het niet echt. Een kartelmesje werkt fijn voor citrusvruchten en andere vruchten maar een ander keukenmes werkt natuurlijk ook prima.



HAWTHORNE STRAINER

Deze zeef wordt in een tin-on-tin shaker gebruikt. Hij heeft een veer aan de bovenkant, en klemt zo in je tin. Als je een cobbler shaker hebt is deze dus overbodig, maar bij een tin-on-tin shaker is hij essentieel. De grap is: in veel cocktailsets zitten zowel de cobbler shaker als de Hawthorne strainer. Dat slaat nergens op; je gebruikt ze immers nooit samen.

FINESTRAINER/THEEZEEFJE

Drankjes zijn mooier als er niet allemaal kleine stukjes vruchtvlees of kruiden in drijven. Het drinkt ook fijner en je rietje raakt niet verstopt. Je gebruikt een 'finestrainer' ook wanneer je een wolk van een schuimlaag op je drankje wil. Door het shaken versplintert ijs, wat je schuimlaag kapot kan maken. De zeef in je cobbler shaker houdt het grote ijs tegen en door de cocktail door een fijn zeefje in je glas te schenken vang je ook kleine stukjes ijs en fruit op. Er zijn uiteraard professionele finestrainers te koop, maar een theezeefje werkt ook prima.



JULEP STRAINER/GROTE LEPEL

Deze zeef gebruik je om drank uit je mixing glass zonder ijs uit te schenken. *That's it.* Dus prima vervangbaar door een grote lepel, of iets anders dat het ijs tegenhoudt.

BARSPOON/IJSLEPEL

Mixologists hebben zo'n schitterende lange lepel. Ik gebruik er ook eentje op televisie. Maar die kost wel vijftig euro! Het ziet er natuurlijk wel kicken uit, en werkt ook fijn. De steel is gedraaid, wat helpt met het stirren. Daarnaast is de inhoud van de lepel 5 ml, net als die van een theelepeltje, zodat je hem ook kunt gebruiken om ingrediënten mee af te meten. Maar een lepel of ijslepel uit je keukenla werkt ook prima.

MUDDLER/IETS UIT DE KEUKENLA

Achter elke bar is een muddler te vinden, soms van een imponerend formaat. Uit compensatiedrang? Om enge gasten af te schrikken? Het zou allemaal kunnen, maar de muddler gebruik je vooral voor het



fijnstampen van fruit, kruiden of groente. Je houdt met één hand je glas vast en met de andere hand zet je kracht en maak je een licht draaiende beweging. Zo komen alle sappen én de etherische oliën uit de schil van vruchten vrij. Vooral bij citrusvruchten is dit heerlijk. Pas wel op met het muddlen van kruiden, bijvoorbeeld munt. Omdat de muddler aan een kant kartels heeft, kan het zomaar gebeuren dat je met allemaal losse stukjes munt zit. De munt geeft dan een bittere smaak af én je drankje ziet er rommelig uit. In veel gevallen muddle ik daarom munt liever niet, maar doe ik de blaadjes in m'n hand en geef ik er een klap op. Dan gaan de nerven ook openstaan en komen de smaak en vooral geur goed vrij.

Als alternatief gebruik je gewoon iets anders uit de keukenla waarmee je druk op je fruit of kruiden kan uitoefenen. De achterkant van een aardappelstampert bijvoorbeeld, of het handvat van een stevig keukengerei. Het werkt misschien minder handig, maar je drankje zal er zeker niet slechter om smaken.

FLESOPENER/KELNERSMES

Voor je flesjes frisdrank, bier en flessen wijn.

SPEED POURER

Dit handige tuitje ken je misschien wel van een fles olijfolie. Door deze schenktuit op je fles te zetten kan je gecontroleerd de juiste hoeveelheid drank in je jigger doen. Een paar van deze dingen kopen, vind ik daarom een goede investering.

ZESTEUR/DUNSCHILLER/KAASSCHAAF

Een zesteur gebruik je om mooie slierten citrusschil ter garnering te maken. Onderschat garnering niet! De olie uit de schil van bijvoorbeeld een sinaasappel geeft enorm veel smaak aan je cocktail. Houd het lekker breed en grof voor veel smaak, of snijd de sliert bij om een sexy, subtiele garnering aan je drankje toe te voegen. Je kan een dunschiller of een kaasschaaf gebruiken om bijvoorbeeld slierten komkommer te maken.

THEEDOEK/POLEERDOEK

Wanneer je cocktails maakt is het belangrijk om schoon te werken. Ook thuis heb ik altijd een theedoek door een riemlusje van mijn broek hangen. Zo kan ik tussen handelingen door makkelijk m'n handen drogen. Krijg jij je glazen nou nooit mooi glanzend? Koop dan ook een poleerdoek. Dit is een fijner geweven theedoek die je alleen gebruikt om je glazen te poleren, oftewel op te poetsen. Een paar keer wassen op hoge temperatuur en ze zijn klaar voor gebruik. Hoe vaker je ze gebruikt, hoe minder vezels ze op je glazen achterlaten. Mijn tip: koop een hydrofiel doek bij de HEMA. Eigenlijk bedoeld als luiser, maar echt geweldig om glazen mee te poleren.

'ALS HET TOCH NIET UITMAAKT
HOE JE HET DOET, DOE HET DAN GOED.'

TECHNIEKEN

In dit hoofdstuk zal ik je uitleggen welke handelingen welk doel hebben bij het maken van een cocktail. Deze technieken zijn de basis waarop je altijd terug kan vallen. Bij elke techniek leg ik je uit waarom je het doet, en wat er gebeurt wanneer je het doet. Zo leer je stapsgewijs die killercocktail te maken.

CHILL/KOELEN

Koelen betekent zowel het van tevoren koelen van je ingrediënten, als door het toevoegen van ijs je drankje naar de gewenste temperatuur brengen. Dit nuanceert de smaken. Bovendien zijn we allemaal gewend aan het drinken van gekoelde dranken, waardoor we lauw drinken minder lekker vinden. Koelen vraagt planning: als je zorgt dat je dranken van tevoren gekoeld zijn, verbruik je minder ijs en heb jij mooie cocktails op de juiste temperatuur. De tijd die jij gebruikt om je cocktails te shaken of te stirren, kan je goed gebruiken om je glas te koelen. Dus vul bij het maken altijd als eerste stap je glas met ijs en gooi dit er weer uit wanneer je je drankje in gaat schenken. Dit ijs kun je natuurlijk gewoon opnieuw gebruiken voor een volgende cocktail.

AFMETEN

Metten is weten. Om erachter te komen in welke verhoudingen jij een cocktail het lekkerste vindt, is het belangrijk om nauwkeurig te werken. Het zou toch zonde zijn als je jouw perfecte cocktail maakt, maar je vervolgens niet meer weet wat er precies in is gegaan? Bij cocktails maken is de jigger daarom je beste maatje. In mijn recepten gebruik ik milliliter (ml), in Amerikaanse recepten kom je vaak ounces (oz) tegen. Die vertalen zich zo:

¼ OZ = 7,5 ML	¾ OZ = 22,5 ML
⅓ OZ = 10 ML	1 OZ = 30 ML
½ OZ = 15 ML	1½ OZ = 45 ML
⅔ OZ = 20 ML	2 OZ = 60 ML

Dit is even wennen, maar je zult merken dat je alles na een tijdje makkelijk omrekent.





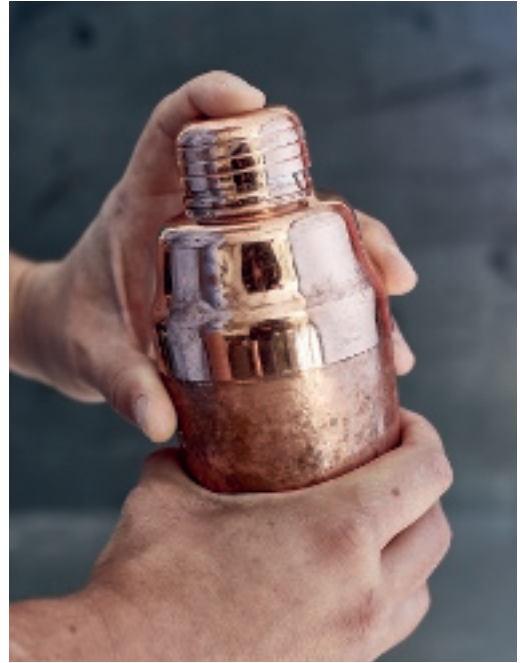
BUILD

Builden is de makkelijkste manier van een cocktail maken, je bouwt deze letterlijk in het glas waaruit je drinkt. Dus ijs in het glas, ingrediënten erbij en kort roeren. Mooie garnering erop en klaar is je drankje! Mixdrankjes zijn bijvoorbeeld *built drinks*. Lekker makkelijk.

SHAKE

Shaken is de rock-'n-roll van het cocktail maken. Het is snel, ziet er geweldig uit en je cocktail wordt vol energie gemengd. De stappen zijn vrij simpel:

- 1 Doe de ingrediënten in je shaker.
- 2 Vul de shaker voor twee derde met ijs.
- 3 Doe de bovenste helft van je shaker erop.
- 4 Pak je shaker stevig beet, houd één wijsvinger



boven op de dop en shake 10 tot 15 seconden enthousiast. Richt de shaker nooit op iemand want er kan altijd wat misgaan!

- 5 Schenk je cocktail uit in het glas.

Door te shaken koelt je drank snel en gaan de ingrediënten een verbinding aan. De ijsklontjes ketsen rond in de shaker en de vloeistof beweegt zich hieromheen. Hierdoor ontstaan er kleine luchtbelletjes in je cocktail. Dit noemen we beluchting (*aeration*). Beluchting zorgt voor een heerlijk lichte textuur, een consistentie die je met stirren niet zal bereiken. Door het snelle, intense shaken wordt je cocktail mooi troebel en vormt zich vaak een klein schuimlaagje boven op je drankje. Vuistregel: cocktails met citrus, fruitsap, zuivel of koffie lekker shaken.



DRY SHAKE

Dry shaken betekent je ingrediënten zonder ijs shaken. Dit doe je vooral bij drankjes waarin eiwit zit. Door eerst te dry shaken ontstaat een emulsie, wat resulteert in zo'n schitterende schuimlaag bovenop je cocktail. Je kan dit op twee manieren doen. De stappen zijn hetzelfde, alleen de volgorde is anders.

- 1 Doe al je ingrediënten zonder ijs in de shaker en shake 10-15 seconden hard op en neer.
- 2 Voeg je ijs toe en shake nogmaals 10-15 seconden.
- 3 Schenk je cocktail uit in het glas.

Je kan ook eerst met ijs shaken, daarna je ijs verwijderen en dan dry shaken. Optie 1 is makkelijker, optie 2 zorgt voor een nog mooiere schuimlaag.

STIR

Als shaken rock-'n-roll is, dan is *stirren* ballet. Het is elegant, het is beheerster en daardoor heb je meer controle over de mate van koelen en verdunnen. Het vergt wel iets meer TLC. Het werkt als volgt:

- 1 Doe je ingrediënten in je mixing glass.
- 2 Voeg veel ijs toe.
- 3 Steek met veel liefde en aandacht de barspoon in het glas. Draai deze rond terwijl de rug van de lepel tegen het glas aanblijft. Dit is het makkelijkste te doen door vanuit je pols te werken.
- 4 Na ongeveer 20 seconden is je cocktail klaar. Maar experimenteer gerust met langer stirren. Het vergt ongeveer twee minuten stirren voor je dezelfde mate van verdunning hebt als bij 15 seconden shaken. Dus: *stir, taste, repeat*. Ga op zoek naar wat voor jou de perfecte mate van verdunning is.
- 5 Schenk je cocktail uit in het glas.

Vuistregel: cocktails met alleen alcohol, suiker en bitters lenen zich perfect voor stirren.

STRAIN

Strainen betekent simpelweg je cocktail uitschenken terwijl het ijs achterblijft in de shaker of het mixing glass. In een cobbler shaker zit al een zeefje, waardoor je de cocktail zo in het glas kan schenken. Bij een tin-on-tin shaker gebruik je de Hawthorne strainer en vanuit je mixing glass gebruik je een julep strainer.

FINE STRAIN/DOUBLE STRAIN

Fine strainen doe je door het drankje door een extra zeefje te schenken. Bij een gestird drankje hoeft dit eigenlijk nooit, ook al zijn er bartenders die dit wel doen. Bij een shaken cocktail kan dit wel handig zijn. Het voorkomt dat er stukjes kruiden of fruit in je glas belanden of dat er kleine stukjes ijs mee komen. Zo blijft die schuimlaag waar jij net je ziel en zaligheid in hebt gelegd mooi intact.

PROEVEN!

Deze stap wordt zo vaak door mensen vergeten! Wanneer je cocktail nog in de shaker of het mixing glass zit kan je deze nog makkelijk aanpassen. Wanneer je een cocktail maakt, kan er namelijk van alles zijn waardoor deze anders smaakt dan je wil. Je hebt niet lang genoeg gestird, je hebt een ander merk drank gebruikt, of het fruit is minder rijp. Dus proef! Steek een rietje voor een kwart in de cocktail, sluit de bovenkant af met je wijsvinger en haal het rietje uit het drankje. Hou het boven je mond en haal je vinger eraf. Zo neem je een klein slokje en weet je of je drankje op smaak is. Net iets hygiënischer dan er gewoon een slokje van te nemen.

