

IK WIL BEST
GELOVEN DAT EEN
DROGE MARTINI M'N
SMAAK GEEN GOED
DOET, MAAR BEDENK
EENS WAT HIJ DOET
VOOR M'N ZIEL.

ALEC WAUGH



MUST-HAVES

Om cocktails te maken kom je al een heel eind met een handvol ingrediënten en veel barbenodigdheden kun je vervangen door gewoon keukengerei. Maar naarmate je meer cocktails maakt, ontdek je de invloed van goed materiaal en goede ingrediënten op je drankjes.

Glazen

Door het juiste glas voor je cocktail te kiezen, kun je de uitstraling van je cocktail echt iets extra's geven. Het werkt als een geheim teken en geeft degene voor wie de cocktail bedoeld is al een idee van wat hij kan verwachten. Behalve esthetische redenen zijn er ook praktische redenen om een bepaald glas te kiezen. Voor de kleinere cocktails die bestaan uit gedestilleerde dranken en likeur, kies je bijvoorbeeld kleinere glazen. Hierbij moet je zuinig aan doen met sappen en siropen omdat die van de zuiverheid van de drank afleiden. Longdrinks zoals een sling en punch zijn verfrissend en complex van smaak door de combinatie van sap en alcohol. Dit soort cocktails komen beter tot hun recht in hogere glazen.

Hier vind je een overzicht van de meest voorkomende soorten cocktailglazen:



Martiniglas – Cocktailglas met een lange steel en een wijde, taps toelopende schaal. De inhoud van een standaardglas voor martini is meestal ongeveer 120 ml tot 250 ml en wordt gebruikt voor kleinere cocktails.



Hurricane – Een diep, ballonvormig glas. Met een inhoud van 440 ml is dit glas het grootste van de gewone cocktailglazen. En perfect voor longdrinks.



Highball – Beter bekend als collingsglas of longdrinkglas. Het highballglas is slanker en hoger dan een old-fashioned glas en heeft een inhoud van 300 ml. Je gebruikt het voor longdrinks.



Old-fashioned – Deze zware tumbler staat ook bekend als whisky-, rocks- of lowballglas. Het glas wordt traditioneel gebruikt voor cocktails zonder tierlantijnen, maar wel met een hoog alcoholpercentage. De inhoud is ongeveer 250 ml.



Flûte – Dit champagneglas is een langstelig glas dat over het algemeen wordt gebruikt voor mousserende drankjes. Jongere generaties neigen ertoe om champagne uit champagnecoupes te drinken. Een standaard champagneflûte heeft een inhoud van ongeveer 180 ml.



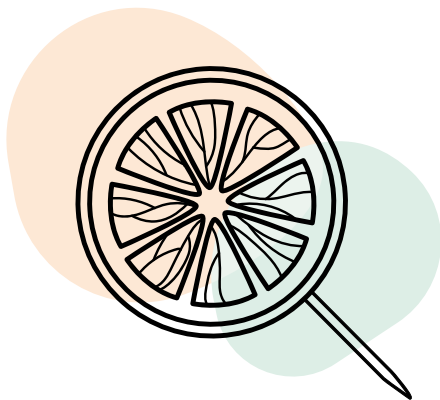
Margarita – Dit glas heeft een lange steel en grote kelk met een smallere onderkant en wordt meestal alleen gebruikt voor drankjes uit de Margarita-familie. In de jaren zeventig van de vorige eeuw was het glas korte tijd populair om garnalencocktails in te serveren. Margaritaglazen hebben gewoonlijk een inhoud van 260 ml.



Coupe – De originele platte champagnecoupe is weer populair, maar nu als een stijlvol glas voor kleinere cocktails. Het glas heeft een inhoud van 180 ml.



Mason jar – Zijn mason jars een hype of zijn het blijvertjes? Deze oerdegelijke alternatieven voor highball- en hurricaneglazen stammen af van de inmaakglazen en hebben een inhoud van 630 ml.



PAPIEREN FRUITDECORATIES

Deze felgekleurde decoraties zijn niet duur, maar wel zeer effectief. Je kunt een ontwerp maken dat precies bij je cocktail past. Let er wel op dat het fruit dat je kiest een symmetrische vorm heeft, anders werkt het niet.

Dit heb je nodig:

- Lange cocktailprikkers/satéstokjes
- Schaar
- Felgekleurd kraftpapier
- Pen of potlood
- Liniaal
- Lijm

Zo maak je ze:

1. Snijd een lange cocktailprikker/satéstokje op maat van het glas.
2. Teken een fruitvorm op het kraftpapier en knip de vorm uit. Dat is je sjabloon. De afmetingen moeten ongeveer een kwart zijn van de cocktailstick/satéstokje.
3. Knip met behulp van het sjabloon 20 tot 30 fruitvormen uit de rest van het kraftpapier.
4. Als je de juiste hoeveelheid fruitvormen hebt, vouw je elke vorm in de lengte middendoor.
5. Smeer een helft van de fruitvorm in met lijm en plak ze zo aan de zijkant van een van de andere fruitvormen die je hebt uitgeknipt dat ze opengaan in dezelfde richting. Herhaal dat tot je een boekje van fruitvormen hebt.
6. Laat drogen
7. Lijm de 'voorkant' en de 'achterkant' aan elkaar om er een 3D-vrucht van te maken.
8. Steek de punt van je cocktailprikker in de lijm en steek die dan door het midden van de vorm. Laat alles drogen.
9. Als alles goed droog is, bol je de vorm op door met je vinger rond de bladen van de vrucht te gaan en ze zo gelijkmatig mogelijk te scheiden.

ENGLISH GARDEN

Deze cocktail lijkt wel een traditionele Engelse tuin. Hij is fris, groen, een beetje wolkig en bevat gin. Het is een verfrissende longdrink en heeft geen extra pit nodig. Als je het lekker vindt, kun je de vlierbessensiroop vervangen door een vlierbessenlikeur.

Dit heb je nodig:

- Cocktailshaker, gevuld met ijs
- Cocktailzeef
- Highballglas, gevuld met crushed ijs

Ingrediënten:

- 60 ml gin
- 75 ml troebel appelsap
- 30 ml vlierbessensiroop
- 30 ml limoensap, versgeperst
- Handvol muntblaadjes, ter garnering

Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten, behalve de garnering, in de cocktailshaker.
2. Schud tot alles goed gemengd en koud is.
3. Giet door de cocktailzeef in het glas.
4. Garneer met de muntblaadjes.

**COCKTAILS ZIJN
NET VLOEIBARE
POËZIE.**

Anoniem

SINGAPORE SLING

De Singapore Sling is bedacht door Ngiam Tong Boon, een barkeeper van de Long Bar in Hotel Raffles in Singapore. Het drankje ziet eruit als een glas fruitsap, zodat vrouwen een alcoholisch drankje aan de bar konden drinken zonder dat het opviel.

Dit heb je nodig: Ingrediënten:

- Cocktailshaker met een handvol ijs
- Barlepel
- Highballglas gevuld met ijs
- 30 ml gin
- 30 ml cherry brandy
- 30 ml Bénédictine
- Scheutje Angostura bitter
- 60 ml ananassap
- bruiswater, om aan te vullen
- 1 stukje ananas, ter garnering

Bereiding:

1. Doe de gin, cherry brandy, Bénédictine en Angostura bitter in de cocktailshaker.
2. Schud goed totdat alles koud en gemengd is.
3. Giet de mix door de cocktailzeef in het glas en roer het ananassap en limoensap erdoor.
4. Vul aan met bruiswater.
5. Garneer met een stukje ananas.

