

# INHOUD



---

**INTRODUCTIE IN DE  
COCKTAILWERELD**  
pag. 6-33



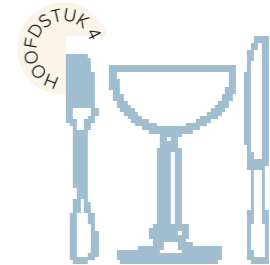
---

**COCKTAILS:  
HOE GA JE TE WERK?**  
pag. 34-97



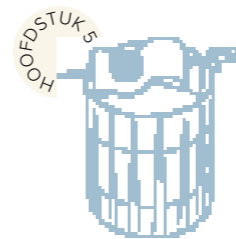
---

**COCKTAILBARS**  
pag. 98-121



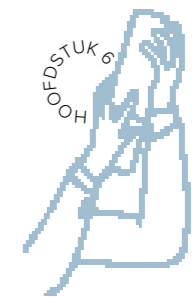
---

**COCKTAILS BIJ HET  
ETEN EN OP FEESTJES**  
pag. 122-141



---

**AAN DE SLAG!**  
pag. 142-199



---

**BIJLAGEN**  
pag. 200-215

---

## DANKWOORD

---

### Van de auteur

Dank aan alle bartenders die ik heb ontmoet en bij wie ik gedurende de jaren vele barkrukken heb versleten. Dank aan Charly en Mathieu die mij hebben besmet met hun passie. Dank aan Dima, mijn ouders en mijn vrienden die als proefkonijn voor mijn brouwsels wilden dienen. Dank aan Yannis, Zarko, H el ene en Emmanuel die mij hielpen en ervoor hebben gezorgd dat het maken van dit boek een feest werd. En dank aan mijn trouwe whiskyflessen voor hun grenzeloze inspiratie!

### Van de illustrator

Bedankt Tom, voor alle onvergetelijke momenten in *Cocktail*.

Dank, natuurlijk, aan alle bartenders.

En dank aan jou, Micka el, voor dit nieuwe avontuur.

*Hippy Hippy Shake!*

# MIXOLOOG VS BARTENDER

Soms zie je door de bomen het bos niet meer, tussen bartenders, mixologen en bartenders-mixologen. Toch is de een niet beter dan de ander. Het zijn twee verschillende ambachten die elkaar deels overlappen, zij het dat ze vaak door een en dezelfde persoon worden beoefend. Hier de meest gebruikelijke vooroordelen.

## EEN MANNENBEROEP?

Verval vooral niet tot seksisme! In de wereld van de mixologie opereren inmiddels veel vrouwen die zijn doorgebroken en hun eigen draai geven aan een milieu

dat ooit aan mannen was voorbehouden. Gelukkig zijn de tijden veranderd en spelen vrouwen een centrale rol in de cocktailwereld.

### MIXOLOOG

- Bestudeert de kunst van het cocktail-mixen en het beheren van een bar.
- Creëert innovatieve cocktails.
- Maakt gebruik van historische of zeldzame technieken en ingrediënten.
- Brouwt onverwachte mengsels met ongewone smaken.
- 'Geeft een twist' aan klassieke cocktails door ze een persoonlijke toets te geven.
- Heeft gedegen kennis van de geschiedenis van cocktails.
- Wordt regelmatig geraadpleegd als deskundige door de drankindustrie.



### BARTENDER

- Kent een groot aantal gebruikelijke en populaire cocktails.
- Kan je snel bedienen en draait zijn hand niet om voor grote gezelschappen.
- Doet de boekhouding en bevoorrading.
- Bekijkt bartending uit een praktisch perspectief.
- Doet de bestellingen en neemt leveringen in ontvangst.
- Doet aan klantenbinding, ziet de grote lijnen en kijkt vooruit.



### DE ENE MIXOLOOG IS DE ANDERE NIET

Om een graantje mee te pikken van de laatste trends gaan veel bars er tegenwoordig prat op dat ze een mixoloog in dienst hebben: lange baard, leren schort, *back bar* van ruw hout...

Helaas kan schijn bedriegen en zal zowel de bediening als het drankje voldoende duidelijk maken of je met een echte mixoloog van doen hebt of niet.



# FRUIT EN GROENTEN

Als je het hebt over fruit en groenten in cocktails, komen bepaalde namen meteen bij je op: bloody mary, mimosa... Toch zijn dit niet bepaald de enige!

## GROENTEN WORDEN TRENDY

En niet alleen als decoratie. Het zeer serieuze *The Wayland* in New York gebruikt seizoengroenten in de vorm van sap in zijn cocktails: sap van boerenkool en gember maken deel uit van het huisrecept voor margarita! Je vindt er ook bitters van radijs en zelfs van paddenstoelen.

## MAAK EEN GOEDE KEUS

Of je ze nu gebruikt als decoratie of om hun sap, kies altijd groenten en fruit van biologische herkomst, vooral als het je gaat om de schil (vooral die van citrusfruit bevat enorm veel pesticiden).

## VIER ORIGINELE COCKTAILS OP BASIS VAN GROENTEN



### KLEUR: GEEL PAPRIKACOCKTAIL

*Een ideale cocktail om wakker te worden!*

Stamp onder in je shaker 2 schijfjes paprika en 1 theelepel munt fijn.  
Shake 15 seconden en schenk de drank dan in een martiniglas.  
Garneer de cocktail met 1 paprikaring.



### KLEUR: ORANJE CARROT GINGER SPLASH

*Om hoofdpijn te verdrijven na een avondje met te veel drank.*

Stamp onder in je shaker 3 dunne schijfjes gemberwortel fijn.  
Voeg 80 ml wortelsap, 30 ml appelsap en 40 ml wodka toe.  
Shake 15 seconden en schenk de inhoud dan in een met ijs gevuld glas.  
Vul het glas verder met limonadesiroop of ginger ale.  
Garneer de cocktail met 1 schijfje limoen.



### KLEUR: BLEEKGROEN KOMKOMMERMARTINI

*Deze verfrissende drank is perfect voor een luie zomermiddag in de hangmat.*

Stamp in een shaker 3 schijfjes komkommer en 1 takje munt fijn. Meng goed.  
Voeg ijs toe met 10 ml citroensap en 40 ml gin en schud krachtig.  
Schenk de drank in een gekoeld martiniglas en garneer hem met 1 schijfje komkommer.



### KLEUR: LICHTGROEN TOMATILLO MARY

*Deze groene versie van de bloody mary wordt gemaakt met tomatillo's (groene tomaten die vaak worden gebruikt in de Mexicaanse keuken). Het volgende recept is genoeg voor twee glazen.*

Was en pel 2 tomatillo's. Verwijder de kern.  
Maal in een keukenmachine de tomatillo's, 1 teen knoflook, 1 takje koriander en ½ jalapeño peper.  
Voeg 1 snuf zeezout toe.  
Vul twee grote highballglazen met ijs. Schenk in elk glas 40 ml wodka.  
Verdeel de gemixte drank over de glazen en roer.  
Garneer ze met lente-ui en verse peterselie.

## WELKOME VITAMINEN

Al zijn de meningen verdeeld, de combinatie van alcohol (ethanol) en vruchten- of groentesap zou goed zijn voor de gezondheid, mits in kleine hoeveelheden geconsumeerd. Dit is in elk geval de conclusie van onderzoekers van het Amerikaanse ministerie van Landbouw. De ethanol in rum, wodka en andere sterkedrank zou de antioxidante werking van fruit versterken. Nu begrijp je ook beter waarom je opa, die geregeld zijn neutje pruimenbrandewijn nam, zo oud is geworden.

## EXOTISCH OP DE KOOP TOE

Een van de beste manieren om je cocktails een origineel tintje te geven is vruchten en groenten gebruiken die je gasten niet kennen. Als je ze kunt gebruiken in de keuken is de kans groot dat ze het ook goed doen in cocktails. Hier volgt een kleine selectie:

### KUMQUAT

Dit is een ovale, feloranje citrusvrucht ter grootte van een kleine walnoot. De schil is dun. Hij geeft je cocktail een bittertje en een zuurtje.

### YUZU

Deze uit Japan stammende citrusvrucht, die lijkt op een citroen, is een hybride tussen een wilde mandarijn en een Ichang-citroen. Je kunt zowel de schil als het sap gebruiken.

### PANDAN

Het blad van de pandan, die stamt uit Zuidoost-Azië, wordt gebruikt om gerechten geur en kleur te geven. De boon is ook bekend als de schroefpalm. Je kunt het blad malen, in stukjes snijden of er een siroop van maken voor in cocktailrecepten.

# ESSENTIËLE BENODIGDHEDEN

Voordat je je op het mixen van cocktails stort, is het van belang de juiste benodigdheden te kiezen. En zoals het gezegde luidt: 'Goed gereedschap is het halve werk.' Althans, het maakt het wel gemakkelijker. Hier een paar onmisbare items voor beginners.



## SHAKER

Met een shaker meng je de ingrediënten en koelt de drank tegelijkertijd (mits je er ijsblokjes in doet, natuurlijk). Er zijn diverse soorten shakers: de boston, de continental en de driedelige. De laatste is het eenvoudigst in gebruik omdat er een ingebouwde zeef in zit. *Heb je geen shaker? Gebruik een pot met een goed sluitend deksel.*



## JIGGER (BARMAATJE)

Dit wordt je beste vriend, handig voor elke cocktail. Een chef-kok kan niet zonder koksmes, een mixoloog niet zonder jigger. Doorgaans gebruiken bartenders een double jigger, die uit twee delen bestaat: een klein en een groter voor meer precisie. Maar pas op: de inhoud kan per land verschillen! Bij ons zijn ze meestal 20 en 40 ml. *Heb je geen jigger? Gebruik een shotglas of de dop van een drankfles.*



## MIXGLAS

Dit dient net als een shaker om de ingrediënten voor een cocktail te mengen en te koelen. Maar je kunt het koelen en de verdunning beter controleren. Daarom wordt het vooral gebruikt voor mixjes van uitsluitend alcohol en straight up drinks, dat wil zeggen op ijs. *Heb je geen mixglas? Gebruik het onderste deel van de shaker gevuld met ijs.*



## BARLEPEL

De lange barlepel is aan beide uiteinden bruikbaar. Met het lepeleinde kun je afmeten (de inhoud is altijd 50 ml) en mengen in het glas of mixglas. Met het 'stamperdeel' kun je suiker of muntblaadjes fijnstampen. Meer ervaren cocktailmixers gebruiken de lepel ook om cocktails met 'laagjes' te maken door sterkedrank langs de steel te gieten zodat elke nieuw soort boven op de vorige loopt zonder ermee te mengen. Het effect is prachtig, maar het vergt enige oefening.



## CITRUSPERS

Je kunt natuurlijk kant-en-klaar citrussap nemen, maar versgeperst citrussap smaakt zoveel beter. Je bewaart het sap in een schone pot of fles in de koelkast. Spoel de pers na gebruik meteen af.



## BARZEEF

Niets is vervelender dan pitjes of kruiden in je cocktail; deze mogen niet in het glas terecht komen. Er zijn diverse soorten zoals een julep- en een fijne zeef of een zeef voor ijsblokjes. Als je een driedelige shaker hebt, is de fijne zeef het handigst.



## MUDDLER

De muddler, vaak gemaakt van hout, metaal of plastic, is groter dan een huis-tuin-en-keuken-stamper. Je kunt er blaadjes, fruit of suiker mee kneuzen of fijnstampen op de bodem van het glas om de aroma's eruit te halen. Doe wel voorzichtig: glas is breekbaar en kruiden worden soms bitter als je ze te fijn maakt.

## SNIJPLANK EN MES

Een scherp klein mes om fruit te snijden en schilletjes los te halen. En een schone snijplank, die je steeds na gebruik afspoelt. Voor de schilletjes kun je ook een dunschiller nemen, wat veiliger werkt.



# MENGEN IN DE SHAKER

Een cocktail mengen in een shaker lijkt misschien simpel als je ziet hoe behendig bartenders dat doen. Maar als je het thuis probeert, kan het wel eens eindigen in een drama als je onderstaande adviezen niet opvolgt.



## WELK TYPE SHAKER?

Afhankelijk van het type shaker dat je gebruikt, variëren de bewegingen. Beginners kunnen het beste een driedelige shaker gebruiken (ook wel 'shaker met zeef' genoemd) die gemakkelijker te hanteren is en minder snel zal breken of tijdens het schudden ineens zal opengaan.



### DE DOP ERAF HALEN

Als je wilt gaan uitschenken kan de dop vastzitten. Dat komt door de kou, die het metaal doet krimpen. Houd op een werkvlak met één hand de shaker stevig vast en geef met je andere hand een stevige tik op de dop.

## MET EEN DRIEDELIGE SHAKER

Zoals de naam al doet vermoeden, bestaat deze shaker uit drie elementen (inclusief een ingebouwd filter), wat hem maakt tot een van de eenvoudigste shakers om te gebruiken.

1.

Vul het onderste deel van de shaker voor de helft met ijsblokjes. Doe de ingrediënten erbij.



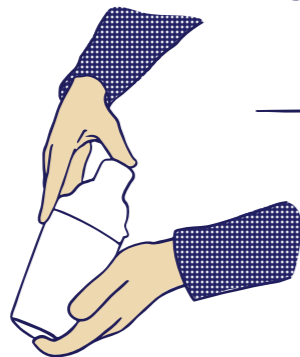
2.

Sluit de shaker.



3.

Pak de shaker stevig vast met de duim van één hand op de dop en je wijs- en middelvinger van de andere hand onder de shaker. Schud de shaker 1 tot 15 seconden.

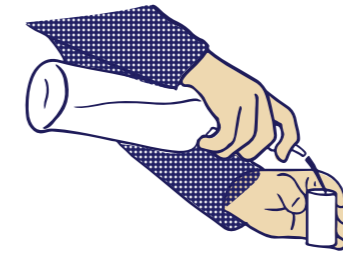


4.

Haal alleen de dop eraf en schenk de inhoud van de shaker in het glas.



## MET EEN BOSTON- EN EEN CONTINENTALSHAKER



De bostonshaker bestaat uit twee delen: een beker van glas en een van metaal. Door het effect van de kou krimpt het metaal zodat de shaker hermetisch wordt afgesloten. De bostonshaker is favoriet onder professionals.

De continentalshaker bestaat uit twee metalen delen. Deze shaker was in Europa het gangbaarst in het begin van de 20e eeuw, vooral omdat hij er fraai uitziet.

1.

Vul het onderste (kleinste) deel van de shaker voor de helft met ijsblokjes. Voeg de ingrediënten toe.



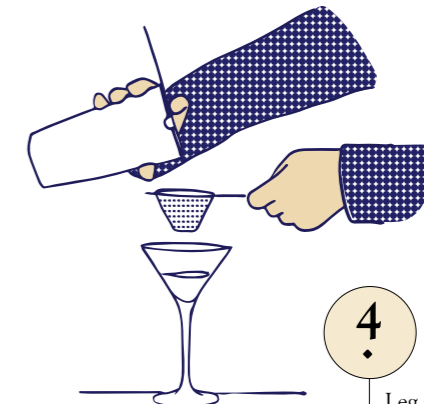
2.

Sluit de shaker door het bovenste deel recht op het onderste deel te plaatsen. Pak de shaker vast: leg één hand op het bovenste deel met je wijsvinger bovenop en de andere hand op het onderste deel, met je duim tegen de onderkant. Schud de shaker ongeveer 10 seconden.



3.

Draai de shaker om. Geef een tik ter hoogte van de verbinding tussen beide delen om de shaker te openen.



4.

Leg zo nodig de ijsblokjeszeef op het bovenste deel van de shaker en schenk de inhoud in het glas.



### MOET JE DE SHAKER KOELEN?

Ben je erg precies, dan kun je de shaker eerst koelen door hem een paar seconden met alleen ijsblokjes erin te schudden. Vergeet in dat geval niet het water eruit te gieten (maar niet de ijsblokjes) voor je de ingrediënten van de cocktail in de shaker giet.

▶ 1949 ▶ 

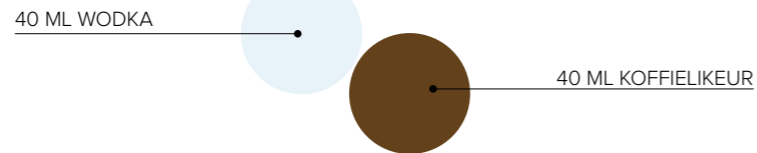
# BLACK RUSSIAN

## DE GESCHIEDENIS

Deze cocktail is gecreëerd door Gustave Tops in Brussel ter ere van Perle Mesta, een mondaine vrouw, ambassadrice van de Verenigde Staten in Luxemburg. Hij bedacht deze naam wegens de wodka (Russisch) en de kleur (zwart) van de koffielikeur. Ook verwees hij ermee naar de Koude Oorlog tussen het Westen en de Sovjet-Unie.



GLAS	METHODE	IJS
OLD FASHIONED	IN HET GLAS	BLOKJES



  
TYPE COCKTAIL  
ZOET EN ZWAAR

  
IDEAAL TIJDSTIP  
NA HET DINER

- 1 Vul het glas met ijsblokjes.
- 2 Schenk beide ingrediënten in het glas.
- 3 Roer met een barlepel.

▶ 1939 ▶ 

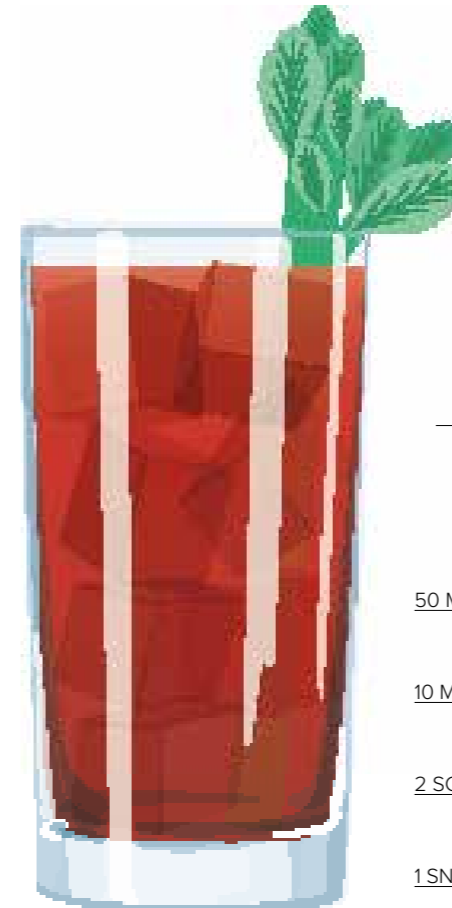
De cocktail van  
**ERNEST HEMINGWAY**  
(in het Ritz, toen zijn arts hem verbood te drinken)



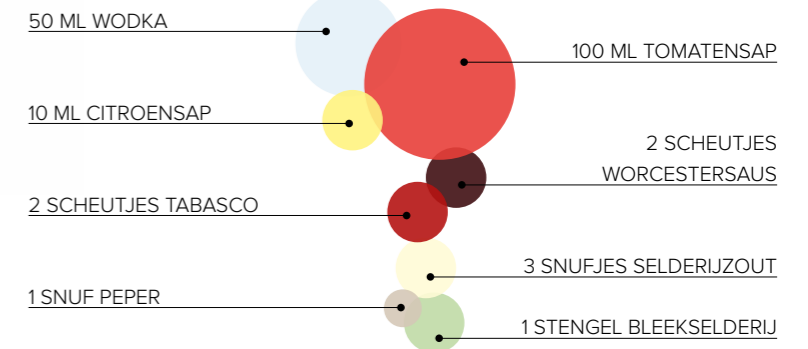
# BLOODY MARY

## DE GESCHIEDENIS

Vaak wordt *Harry's New York Bar* in Parijs genoemd als de plaats waar deze cocktail zou zijn bedacht. Maar het lijkt waarschijnlijker dat hij is ontstaan in de Verenigde Staten, waar tomatensap in blik op de markt werd gebracht. De eerste vermelding van een bloody mary dateert uit 1939 in de Verenigde Staten.



GLAS	METHODE	IJS
HIGHBALL	IN HET GLAS	BLOKJES



  
TYPE COCKTAIL  
ZALFACHTIG

  
IDEAAL TIJDSTIP  
ELK MOMENT VAN DE DAG

- 1 Vul het glas met ijsblokjes.
- 2 Schenk de wodka, het tomaten- en het citroensap in het glas en voeg dan de specerijen toe.
- 3 Roer met een barlepel.
- 4 Decoreer het glas met de stengel bleekselderij.

► 1990 ► 

# CAIPIROVSKA

## DE GESCHIEDENIS

Deze cocktail is een puur marketingverzinsel van een Zweeds wodka merk. Hij was een groot succes in de Scandinavische landen maar ook in Zuid-Amerika.



GLAS

OLD FASHIONED



METHODE

IN HET GLAS

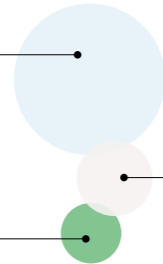


IJS

GESCHAAFD

50 ML WODKA

½ LIMOEN



25 ML SUIKERSIROOP



TYPE COCKTAIL  
DORSTLESSEND



IDEAAL TIJDSTIP  
ALS APERITIEF

1 Snijd de limoen in blokjes. Doe ze in het glas en maak ze fijn met een stamper.

2 Vul het glas met geschaafd ijs.

3 Schenk de ingrediënten in het glas.

4 Roer met een barlepel in het rond maar ook van boven naar beneden.

► 1990 ► 

De cocktail van  
CARRIE BRADSHAW in Sex and the City

# COSMOPOLITAN

## DE GESCHIEDENIS

De moderne versie is de drank van sterren zoals Madonna. Deze cocktail bestond al in 1927, zij het dat het recept toen anders was: Schotse whisky, Ierse whisky, Zweedse punch, wodka, Italiaanse vermut, Franse vermut, citroenrasp. Een ware alcoholische wereldreis!



GLAS

MARTINI



METHODE

IN DE SHAKER



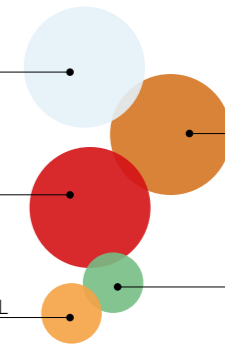
IJS

BLOKJES

30 ML WODKA

30 ML CRANBERRYSAP

1 REEPJE SINAASAPPELSCHIL



30 ML TRIPLE-SEC

15 ML LIMOENSAP



TYPE COCKTAIL  
DROOG



IDEAAL TIJDSTIP  
ELK MOMENT VAN DE DAG

1 Vul het glas met ijsblokjes om het te koelen.

2 Doe alle ingrediënten (behalve de sinaasappelschil) in de shaker met 6 tot 10 ijsblokjes.

3 Schud de shaker tot op de buitenkant rijp te zien is.

4 Gooi de ijsblokjes uit het glas.

5 Schenk de cocktail door een zeeffe in het glas.

6 Decoreer het glas met de sinaasappelschil.