

VÍNBÚÐ
lífur, lærum & njótum

KOKTEILAR
& BOLLUR



Kokteilar og bollur

Útgefandi: ÁTVR / 2008 · Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal · Ritstjóri: Guðfinna Ásta Birgisdóttir
Samantekt og blöndun drykkja: Páll Sigurðsson og Harpa Blængsdóttir (höfundur: Flódeskum, Nornaseiði
og Jarðarberjabomba) · Myndir: Vigfús Birgisson · Hönnun: ENNEMM / NM27690 · Prentun: Prentmet

RÉTTU TÆKIN

Til að hafa sem mesta ánægju af að blanda kokteila eða aðra drykki er nauðsynlegt að hafa réttu tækin. Mikilvægastur er sjússamælir, en til að drykkurinn heppnist sem best er nauðsynlegt að mæla rétt það sem á að fara í hann. Því næst kemur kokteilhristari og/eða rafmagnsblandari. Kokteilar sem blandaðir eru í rafmagnsblandara verða mýkri og loftkenndari en þeir sem eru hristir.

Annað sem er gott að hafa við höndina er klakasigti til að skilja klakann frá þegar hellt er í glös. Sítrónupressa, barskeið og að sjálf-söggðu upptakari, tappatogari, góður hnífur og skurðarbretti til að skera ávexti. Og síðast en ekki síst glasamottur eða litlar servíettur. Ekki má heldur gleyma drykkjarstráum og hræripinum. Svo kokteilarnir njóti sín til fullnustu er best að bera þá fram í glösum sem henta hverjum fyrir sig.

Það kemur fyrir að ekki er til rétta áfengið sem á að fara í drykkinn. Stundum má bjarga sér með því að nota annað í staðinn. Til dæmis má nota vodka ef ekki er til tequila. Ef ekki er til Triple Sec má nota Cointreau eða Grand Marnier í staðinn. Útkoman verður þín útgáfa af drykknum.

Það er gaman að bjóða gestum upp á fallega og bragðgóða kokteila í samkvæmum en meðferð áfengis er vandasöm og hlutverk gestgjafans felst jafnt í því að skemmta gestum sínum og veita í hófi.



Dry Martini

5 cl gin
1 cl þurr vermouth

Hrært saman ásamt klaka og hellt í kokteiglás. Skreytt með ólífú eða sítrónuberki.



Tom Collins

3 cl gin
3 cl sítrónusafi
2 tsk. flórsykur
Sódavatn

Hrist og fyllt upp með sódavatni.



Miðnes

6 cl gin
Tonic
Sítrónubörkur
Mulinn ís

Gini hellt í viskíglás fylltu með muldum ís. Skvettu af tonic bætt út í, skreytt með sítrónuberki.



Singapore Sling

4 cl gin
2 cl kirsuberjalíkjör
2 cl sítrónusafi
Skvetta af Grenadine
Sódavatn
Klaki

Allt nema sódavatnið er hrist saman ásamt klaka og hellt í longdrinkglas. Fyllt með sódavatni og skreytt að vild.



Whisky Sour

6 cl bourbon
Safi úr ½ sítrónu
1 tsk. flórsykur

Allt hrist saman ásamt klaka, hellt í viskíglas og skreytt með kirsuberi. Einnig má gera drykkinn líflegri með því að toppa með örlitlu sódavatni.



Manhattan

4 cl amerískt eða kanadískt viskí
2 cl rauður vermouth
Skvetta af Angostura bitter

Hrært saman ásamt klaka, hellt í kokteílglas og skreytt með kirsuberi.



Jarðarberja Daquiri

4 cl romm
Safi úr ½ sítrónu
1 tsk. flórsykur
4 jarðarber

Setjið 2–3 ísmola og allt hráefnið í blandara og blandið vel. Hellið í stórt kokteíl- eða hvítvínsglas. Notið mulinn klaka ef frysta á drykkinn.



Daquiri

4 cl romm
2 cl lime- eða sítrónusafi
1 tsk. flórsykur

Hrist ásamt klaka.

Skreyting:

Vætið glasbarminn með sítrónusneið og dýfið glasinu síðan í sykur til að mynda hrim. Skreytið síðan með jarðarberi, lime- eða sítrónusneið.



Jarðarberja Mojito

3 cl romm
2 bátar lime
3-4 mintulauf
4 fersk jarðarber
2 tsk. hrásykur
Sódavatn eða 7up

Mintulauf, jarðarber og lime skorið niður í báta, kreist og kramið saman í glasi ásamt sykri. Romm og klaka bætt út í og hrært vel saman. Fyllt upp með sódavatni eða 7up.



Mojito

3 cl ljóst romm
2 tsk. hrásykur
½ lime
10 mintulauf
Sódavatn

Mintulauf og lime skorið niður í báta, kreist og kramið saman ásamt sykri í glasi. Romm og klaka bætt út í og hrært vel saman. Sódavatn eftir smekk.



Pina Colada

6 cl ljóst romm
9 cl ananassafi
3 cl kókoshnetu-cream

Allt sett í blandara með klaka og blandað vel. Skreytið með ananas ef vill.



Mai Tai

2 cl Cointreau eða Triple Sec
2 cl ljóst romm
2 cl dökktt romm
1 cl Amaretto
2 cl sítrónusafi
Skvetta af Grenadine

Allt hrist saman og hellt í glas.



Boss

2 cl Captain Morgan
eða kryddromm
2 cl Malibu eða kókoslíkjör
2 cl Amaretto
6 cl ananassafi

Hristur.



Kir Royal

2 cl Creme de Cassis
9 cl freyðivín

*Likjörnum er hellt í kampavíns-
glas og fyllt upp með freyðivíni.
Skreytt ef vill með kirsuberi.*



Bubbles

2 cl bananalíkjör
1 cl gin

*Fyllt með freyðivíni eða
kampavíni.*



Bellini

1/3 ferskjusafi
2/3 kampavín eða freyðivín

*Ferskjusafanum er fyrst hellt í
glasið og það síðan fyllt með
kampavíni.*



Sex on the Beach

2 cl vodka
2 cl ferskjulíkjör
2 cl appelsínusafi
2 cl trönuberjasafi

Allt hrist og borið fram í kokteiglasi.



Cosmopolitan

4 cl vodka
2 cl Cointreau eða Triple Sec
6 cl trönuberjasafi
1 cl limesafi

Hrist ásamt klaka og framreitt í kældu kokteiglasi. Skreytið ef vill með appelsínusneið eða sítrónuberki.



Black Russian

3 cl vodka
3 cl Kahlúa eða annar kaffilíkjör

Hristur eða hrærður með klaka.



White Russian

3 cl vodka
3 cl Kahlúa eða annar kaffilíkjör
3 cl rjómi

Hristur eða byggður með klaka.



Brjálaða Bína

2 cl vodka
2 cl Bailey's eða sambærilegt
2 cl kaffilíkjör

Hristur með klaka.



Grænn frostpinni

3 cl vodka
1 cl aprikósulíkjör
1 cl Blue Curaçao
3 cl appelsínusafi

Hristur með klaka.



Apple Fruitini

3 cl vodka
1 cl Mickey Finns Sour Apple
eða sambærilegt
Skvetta af Dry Vermouth

Hrærður.



Midnight Sun

3 cl vanilluvodka
1,5 cl Micky Finns Sour Apple
eða sambærilegt
1,5 cl eplasafi
Skvetta af Grenadine

Hristur. Kirsuber sett í botninn, blöndunni hellt í glasið og Grenadine hellt rólega yfir svo það falli til botns. Skreytt með appelsínusneið.



Tequila Sunrise

4 cl tequila
12 cl appelsínusafi
4 cl Grenadine

Hristið saman tequila og appelsínusafa og hellið í long-drink glas. Hellið Grenadine varlega út í, lyftið sírópinu svo varlega upp með skeið til að fá rétta litinn.



Margarita

4 cl tequila
2 cl Cointreau eða Triple Sec
1 cl limesafi

Hristið drykkinn með klaka. Vætið barminn á kokteiglasi með lime og dýfið í salt áður en drykknum er hellt í.



Grasshopper

2 cl rjómi
2 cl kakólíkjör
2 cl piparmintulíkjör

Allt hrist með klaka og hellt í kokteilglas.



Inspiration

3 cl Southern Comfort
3 cl Cointreau eða Triple Sec
3 cl sítrónusafi

Allt hrist ásamt klaka og hellt í kokteilglas. Skreytt með kirsuberi ef vill.



Heili

Skvettu af Grenadine hellt í botninn á 6 cl staupi, 3 cl af Sambuca bætt út í og loks er matskeið af Baileys eða sambærilegu hellt yfir.



Flaming Lamborghini

2 cl Blue Curaçao
2 cl Galliano
2 cl Sambuca

Lagskipt og kveikt í.



Hot Shot

2 cl Galliano
2 cl heitt kaffi
2 cl rjómi

Lagskipt í þessari röð.



Love is in the Air

1 flaska vodka
2 flöskur hvítvín
5 dl ferskjulíkjör
4 lítrar 7up eða Sprite

Einnig má setja 2 lítra af appelsínusafa og sleppa þá 2 lítrum af gosinu. Má lita með matarlit ef vill. Skraut að eigin vali.



Hafið bláa hafið

1 vodkaflaska
 1/2 lítri Blue Curaçao
 2 lítrar peru- eða eplasíder
 1-2 lítrar Sprite eða 7up
 Nokkrar sítrónusneiðar

Blandist saman, bætið klaka út í.



Kirsuberjabolla

1 flaska vodka
 1 flaska kirsuberjavín
 4 lítrar Sprite eða 7up

Öllu blandað saman ásamt klaka og ávöxtum að eigin vali.



Jarðarberjabomba

2 öskjur af ferskum jarðarberjum,
 skornum í tvennt langsum
 750 ml vodka
 500 ml jarðarberjalíkjör
 4-5 l Sprite

Öllu blandað saman. Bragðbæta má með sítrónusafa.



Nornaseiði

750 ml vodka
 500 ml Midori eða melónulíkjör
 3 l ananassafi
 2 l Mix
 Þurrís
 Gul eða græn neonljós
 Sítrónur og limesneiðar

Öllu blandað saman. Neonljós sett út í rétt áður en borið er fram. Athugið að þurrís skal meðhöndla með varúð.



Snæarinn

6 cl appelsínusafi
6 cl trönuberjasafi
3 cl ananassafi
Skvetta af kókossírópi

Hristur.



Flödeskum

3 cl appelsínusafi
2 cl ananassafi
2 cl eplasafi
2 cl rjómi
Skvetta af Grenadine

Hristur.



Jarðarberjakokteill

6 cl ananassafi
Safi úr 1 sítrónubáti
1 tsk. flórsykur
4 jarðarber

Setjið 2-3 ísmola og allt hráefnið í blandara og blandið vel. Hellið í stórt kokteilmglas eða hvítvínsglas.



Bleiki fíllinn

2,5 dl ananassafi
3 tsk. kókoshnetu-cream
1-2 tsk. Grenadine

Allt hrist saman með klaka og hellt í glas.

GINKOKTEILAR · bls. 4
VISKÍKOKTEILAR · bls. 6
ROMMKOKTEILAR · bls. 7
FREYÐIVÍNSKOKTEILAR · bls. 10
VODKAKOKTEILAR · bls. 12
TEQUILAKOKTEILAR · bls. 16
LÍKJÖRSKOKTEILAR · bls. 17
SKOT · bls. 18
BOLLUR · bls. 19
ÓÁFENGIR KOKTEILAR · bls. 22

Uppskriftirnar í bæklingnum ásamt fleiri spennandi
kokteiluppskriftum má einnig finna á
www.vinbud.is