

Gode GIN drinks

Gin er en destilleret alkoholisk drik, der er smagsat med enebær. Gin har primært været kendt som et produkt fra England, men produceres nu i det meste af verden. I Danmark alene produceres der over 50 brands (november 2017).

Gin anvendes traditionelt i aperitif-drinks som gin og tonic, dry martini og Tom Collins.

Navnet "gin" stammer fra det nederlandske navn genever, som igen har oprindelse i det franske ord for enebær genièvre, der igen kommer fra latin juniperus, der er det latinske navn for ene-slægten, juniperus communis.

Drikken tilskrives en professor i medicin, Franciscus Sylvius i Leiden,[1] der i 1600-tallet benyttede alkohol

blandet med enebær som et godt og billigt middel mod smerter i nyrene. Det spredte sig til England,

efter at den nederlandske Wilhelm af Oranje kom på den britiske trone i 1689. Engelske soldater fik under religionskrigene

smag for den. Gin blev som anden brændevin solgt på apoteker og blev benyttet mod diverse plager.

Nederlandsk gin, eller genever, er helt anderledes end engelsk gin, som vi kender den i dag. Den fremstilles af byg og lagres ofte på træfade. Det giver en smag, som kan minde om whisky.

Der var engang, hvor Bombay Sapphire og Gordon's var ene om at udgøre udvalget af gin i supermarkederne.

Sådan er det ikke længere og sætter man pris på en god gin, kan man nu kaste sig ud i et overflødigshorn

af valgmuligheder, når man frekventerer sin lokale spirituspusher.

Udbuddet og efterspørgslen for gin har løbet parløb i de seneste år, og smagsvarianterne er efterhånden

så mange, at man skal holde tungen lige i munden for at følge med. Det store udvalg af gins har til gengæld lokket

landets bartendere til at kreere den ene lækre cocktail efter den anden,

og du får de bedste af opskrifterne lige her, hvor de hver især har det til fælles, at den primære spiritus er gin.

White Lady

White Lady er en ægte klassiker.

Den har en citrusagtig smag kombineret med samgen af gin.

Nydes bedst kold med isterninger. En god drink at prøve sig frem med variationer af.

1 del Gin

1 del Cointreau (eller anden triple sec – dog helst ikke Grand Marnier)

1 del frisk presset citronsaft

Gode GIN drinks

White Lady 2

4 cl citronsaft
6 cl gin
1 cl Cointreau
isterninger (groft knust)

Bland alle ingredienserne i en shaker, fyldt med is, og shake indtil shakeren dugger.

Gin Hass

2-4 cl Gin
2 cl Frisk presset lime saft
2 cl Mango sirup. Vi anbefaler bl.a. Monin mango sirup.

Dry Martini

En Dry Martini består næsten udelukkende af spiritus, så den er lidt skarp i smagen. Ikke desto mindre er det en af Verdens mest kendte og populære drinks.

isterninger
4 cl gin
1 cl vermouth (tør)
1 grøn oliven
lidt citronskal (økologisk)

Gode GIN drinks

God drink med Pernod

Denne dejlige drink smager som en god kombination af lakrids og citronsodavand, da den er lavet på Pernod, Rose's lime og Schweppes Lemon.

Den bliver shaket og pyntet med frisk agurk, der lige giver den et ekstra pift.

- 2 cl Pernod
- 2 cl gin
- 2 cl Rose's lime
- 3 isterninger
- isterninger
- 8 skiver agurk
- Schweppes lemon (eller lignende)
- evt. 1 stængel bladselleri

Kom Pernod, gin, Rose's lime, isterninger og halvdelen af agurkeskiverne i en cocktailshaker, og ryst det kraftigt.

Fyld et glas halvt op med isterninger, og hæld indholdet fra cocktailshakeren over gennem en sigte.

Hæld Schweppes Lemon over, og pynt med resten af agurkeskiverne og evt. en stængel bladselleri.

Sydney Fizz

Nem og lækker opskrift på Sydney Fizz. Når en drink hedder noget med Fizz, betyder det, at den indeholder danskvand og en form for citrusfrugt.

I denne drink er der brugt danskvand, citronsaft og appelsinjuice.

- 6 cl gin
- 2 cl citronsaft
- 4 cl appelsinjuice
- 2 cl grenadine
- danskvand
- isterninger

Kom gin, citronsaft, appelsinjuice og grenadine i en shaker, og fyld den med is. Ryst det hårdt i et halvt minut.

Fyldt et glas med knust is, og hæld den rystede drink over isen. Top den af med danskvand.

Sidney Fizz kan med fordel serveres med et sugerør og en skive citron eller appelsin på kanten af glasset.

Gode GIN drinks

Filur

Vild med Filur is? Så smag denne friske og sommerlige drink, der smager ligesom isen. Den kan endda laves, så den ligner i farverne.

isterninger
2 cl gin
appelsinjuice
1 rød sodavand
evt. 1 skive appelsin

Kom isterninger i et højt glas. Hæld gin over, og fyld så glasset 2/3 med appelsinjuice. Fyld forsigtigt op med rød sodavand, og kom en skive appelsin på kanten af glasset.

Tip:

Hvis du vil have det helt rigtige udseende, skal du bruge en juice uden frugtkød. Den type er ofte lidt tættere i konsistensen, og man kan dermed undgå, at det hele bliver blandet sammen, når man tilsætter den røde sodavand.

Gin Rickey

Gin Rickey blev kreeret på stedet Shoemakers i Washington DC. Det var et populært opholdssted for kongresfolk.

Drinken er navngivet efter en Oberst Rickey som ofte lavede lobbyarbejde på stedet.

1 cl limesaft
2 cl gin
danskvand
isterninger

Fyld et afkølet highballglas eller vinglas halvt op med isterninger. Hæld limesaft og gin i glasset. Fyld op med danskvand og pynt med en citronskive på glassets kant.

Gode GIN drinks

Orange Blossom

Man kan bruge friskpresset appelsinjuice i stedet for selv at stå og presse saft fra appelsiner. Det er vigtigt at huske isterningerne, da de er med til at "friske" drinken lidt op.

6 cl appelsinsaft
4 cl gin
4 isterninger
pynt

1 skive appelsin

Ryst alle ingredienser i en shaker, og hæld i et cocktailglas. Pynt med en appelsinskive.

Gimlet

En af teorierne omkring navngivningen af denne drink er at den blev opkaldt efter den engelske flådegeneral sir Thomas D. Gimlette, der forsøgte at få sine matroser til at drikke limesaft som middel mod skørbug.

1 cl gin
1/2 cl limesaft
danskvand
1 skive limefrugt
isterninger

Fyld masser af isterninger i et glas. Hæld gin og limesaft i glasset. Fyld op med danskvand og læg limeskiven i.

Gode GIN drinks

Gin Cassis

Crème de Cassis er oprindeligt en fransk likør lavet af solbær, som knuses og væddes i ethanol for derefter at få tilsat sukker.

Det bruges i mange drinks, og i denne drink med gin giver det en dejlig sødme og en flot rød farve.

3 cl gin
3 cl crème de cassis (eller en anden solbærlikør)
1 1/2 cl citronsaft (friskpresset)
isterninger
1 skive citron

Kom gin, Crème de Cassis og citronsaft i en shaker.

Fyld halvt op med isterninger, og ryst det godt i ca. 30 sekunder. Jo hårdere du ryster drinken, desto koldere bliver den.

Hæld drinken gennem en sigte op i et cocktailglas, og kom et par nye isterninger i toppen, hvis der er plads til det.

Pynt med en citronskive på kanten af glasset.

Tip:

Hvis du vil gøre drinken endnu mere lækker, kan du med fordel si citronsaften i shakeren.

Smagen er den samme,

men drinken bliver mere elegant at se på, når der ikke ligger små citronstykker i.

Gode GIN drinks

Tom Collins

Så er turen kommet til den måske mest alsidige gincocktail af dem alle: Tom Collins. Basingredienserne gin, sukkersirup, citronsaft og danskvand kan kombineres på et utal af måder så de afspejler smagsprofilen på lige netop din gin.

Tom Collins blev formodentligt opfundet i 1800-tallet, hvor den blev lavet med Genever eller Old Tom gin (læs mere om de forskellige gintyper her).

I de seneste mange år er Tom Collins dog blevet lavet på London Dry gin, da Old Tom gin har været svær at få fat i.

Nu er Old Tom heldigvis tilbage i handlen, så du har mulighed for at lave en autentisk Tom Collins.

Opskrift

- 6 cl Old Tom Gin
- 3 cl citronsaft
- 1,5 cl sukkersirup (eller 2 tsk flormelis)
- Top med danskvand
- Citronskive

Put gin, citronsaft og sukkersirup i din shaker og ryst. Hæld så blandingen over et isfyldt Collinsglas og top med danskvand.
Garnér med en citronskive og værsgo!

French 75

Den her cocktail kender du formodentligt ikke. Det gjorde vi i hvert fald ikke indtil for nyligt, hvor vi fik den serveret og blev blæst fuldstændigt bagover. Kombinationen af gin og champagne, der godt kan virke som et umage par, er simpelthen fantastisk.

Derfor siger vi: Prøv French 75 – den er let at lave, og så imponerer den altid!

Opskrift

- 3 cl gin
- 1,5 cl citronsaft
- 1,5 cl sukkersirup
- champagne
- citronspirale

Tilføj gin, citronsaft og sukkersirup i din shaker og ryst sammen med is.
Hæld den iskolde væske gennem en strainer og op i et champagneglas. Top derefter forsigtigt med champagne og garnér med en spiral af citronskal.

Tip: du kan snildt udskifte champagnen med et lignende produkt, fx den spanske cava eller den italienske prosecco.

Undlad dog at bruge søde boblevand som Asti eller Verdi.