

# ABSOLUT® *Country of Sweden* 100

## ABSOLUT 100 RITUALER – IS & KRYDDA

Med ABSOLUT 100 ritualer kan vem som helst bli en kreativ bartender. Med hjälp av några få ingredienser och enkla ritualer kan man skapa intensiva utsökta drinkar som ser mer avancerade ut än vad de är.

### ISRITUALER

Is är en viktig ingrediens i alla drinkar och kan användas på olika sätt för att lyfta en drinks smak och kvalitet.

### IS VID SIDAN OM

Alla bartendrar säger att is är den viktigaste ingrediensen i en drink. Det vanligaste misstaget är att använda för lite is, som smälter för fort och därmed gör drinken vattmig. Stora iskuber smälter också långsammare än små. För att göra kristallklara iskuber, använd destillerat vatten och låt det frysa långsamt.

#### ICE 100

Tre delar ABSOLUT 100  
En del vit chokladlikör  
Garnering: Apelsinskal



### SKAKA

Syftet med att skaka en drink är att kyla ner den så snabbt som möjligt, innan iskuberna börjar smälta. Men när man skakar drinken tillsätter man också syre som hjälper till att snabbare blanda ihop olika smaker. Drinkar som innehåller fruktjuice brukar man skaka medan martinidrinkar ska röras för att förhindra att luftbubblor gör drinken grumlig.

#### ICE SHAKE

Fem delar ABSOLUT 100  
Tre delar citronjuice  
Två delar sirap  
Äggvita  
Angostura Bitter  
Garnering: Citronskal



### KROSSA

Krossad is används för att medvetet späda ut drinkar med hög alkoholhalt. Genom att lägga i en hög krossad is på en drink får man ett starkt synintryck, precis som iskuber ger ett glas whisky ett trevligt klirrande ljud. Njut drinkar med krossad is långsamt då de smältande isen gör att den gradvis får en rundare smak.

#### ICE CRUSH

En del ABSOLUT 100  
Färsk ananas  
Limeklyftor  
Socker  
Garnering: Ananas



# ABSOLUT® *Country of Sweden* 100

## KRYDDRITUALER

Kryddor är ett enkelt sätt att skapa intensiva och enkla drinkar som betonar den sanna intensiteten hos ABSOLUT 100.

### RIMMA

Salt direkt i en drink kommer med stor sannolikhet att förstöra den. Men att lägga salt runt kanten på glaset är ett klassiskt sätt att lägga ytterligare en dimension till drinkupplevelsen. Saltet kan också smaksättas med rivet apelsinskal eller finhackade myntablåd. Om man låter en del av kanten vara utan salt, socker eller i det här fallet, peppar kan gästen bestämma om han/hon vill lägga en salt, söt eller kryddig smak på drinken.

### SPICE PEPPER

En del ABSOLUT 100

Selleri

Tomat

Sellerisalt och peppar

Tabasco

Worcester Sauce

Garnering: paprika och körsbärstomat



### À LA MINUTE

Att blanda ingredienser direkt i ett glas är bästa sättet att bevara den friska smaken och doften hos kryddor, frukt eller bär. Precis som att fräschhet är en viktig faktor i matlagning, lyfter den fram de bästa smakerna i en drink. De flesta ingredienser förlorar sin smak och ser mindre aptitliga ut om de skärs upp i förväg. Att skära frukt och kryddor inför dina gäster ger upplevelsen en känsla av fräschör och uppvisning.

### SPICE CHILI

En del ABSOLUT 100

Limeklyftor

Chili

Basilika

Garnering: chili



### KOMBO

Det finns en växande trend att kombinera drinkar med små tapas och snacks. Prova exempelvis att servera Vodka Martini på ryskt vis med inlagd gurka, honung och smetana bredvid. Servera en chokladtryffel till en Chocolate Martini - möjligheterna är oändliga. Att servera tilltugg bredvid är ett bra sätt att få igång samtal och det hjälper dig att upptäcka nya smaksensationer.

### SPICE COMBO OYSTER

Fem delar ABSOLUT 100

Fyra delar citronjuice

Garnering: grön & röd Tabasco och ostron





### **Mer om ritualer:**

\* Sitter du alltid på samma sida om köksbordet, dricker ditt favoritkaffe ur den där gamla kantstötta muggen som du haft i årtal? Det är du inte ensam om. Människan är ett vanedjur. Vår vardag är uppbyggd av små ritualer. De flesta av oss föredrar att ta samma pendeltåg klockan 08.05, hoppas att få samma sittplats som dagen innan och läser vår favorittidning (sporten först!) medan vi tänker på vad vi ska handla till middag (köttfärslimpa igen?).

\* Musiker, från klassiska violinister till hiphop-DJs, är kända för sina komplicerade ritualer före en konsert. Det kan vara allt från tekniska övningar, exempelvis stretching eller öva på skalor, till mer personliga och skrockfulla rutiner. En känd sångerska lär sjunga upp sig i djurparken tillsammans med fåglarna. Det sägs att fiskmåsar är hennes favoriter för en duett.

\* Enligt uppslagsboken är en ritual ett beteendemönster som utförs mer eller mindre regelbundet av enskilda personer eller grupper. I dagens samhälle har personliga övertygelser och dagliga vedermödor ersatt traditionella, gemensamma ritualer. Det är därför som de där gamla TV-serierna som går i repris sent på kvällen är så viktiga för oss.

\* För kökschefer är ritualer olika sätt att bibehålla en konsekvent och hög standard i köket. Det kan innefatta allt från att slipa knivarna till att göra förberedelser, såsom att skära upp tomater och göra grunderna till soppor och såser. Allt i köket har sin givna plats. Annars skulle det bli kaos. Vid middagsbordet lyfter ritualer den dagliga handlingen att äta till en känsloupplevelse som gör middagen till en minnesvärd och värdefull upplevelse. Att använda rätt redskap till ostron, fondue eller sushi verkar göra att maten smakar bättre, precis som rätt glas lyfter fram bouqueten i ditt favoritvin. Tänk dig att du dricker champagne ur en plastmugg!

\* Att tända eld på en drink eller hålla salt och citron i sprit är välkända ritualer för sena kvällar, medan många whiskyännare föredrar att smutta på sin drink efter maten i ensamhet, gärna framför öppna spisen. Kreativa bartendrar uppfinner hela tiden nya ritualer som gör drickandet till ett estetiskt och smakfullt nöje.

\* Precis som att kökschefen bara skulle använda färska råvaror eller en violinist aldrig skulle uppträda med ett dåligt instrument, arbetar en professionell bartender bara med de bästa ingredienserna – såsom ABSOLUT 100. Den är en intensiv, stark vodka som lyfter fram smaken i andra ingredienser. I dag, när drinkblandning är en konst i konstant utveckling, har vi skapat ritualer med temat IS och KRYDDA som främsta inspiration. De hjälper dig blanda, servera och avnjuta drinkar på nya sätt som betonar den sanna intensiteten hos ABSOLUT 100.