

DET DANSKE SØSPEJDERKORPS



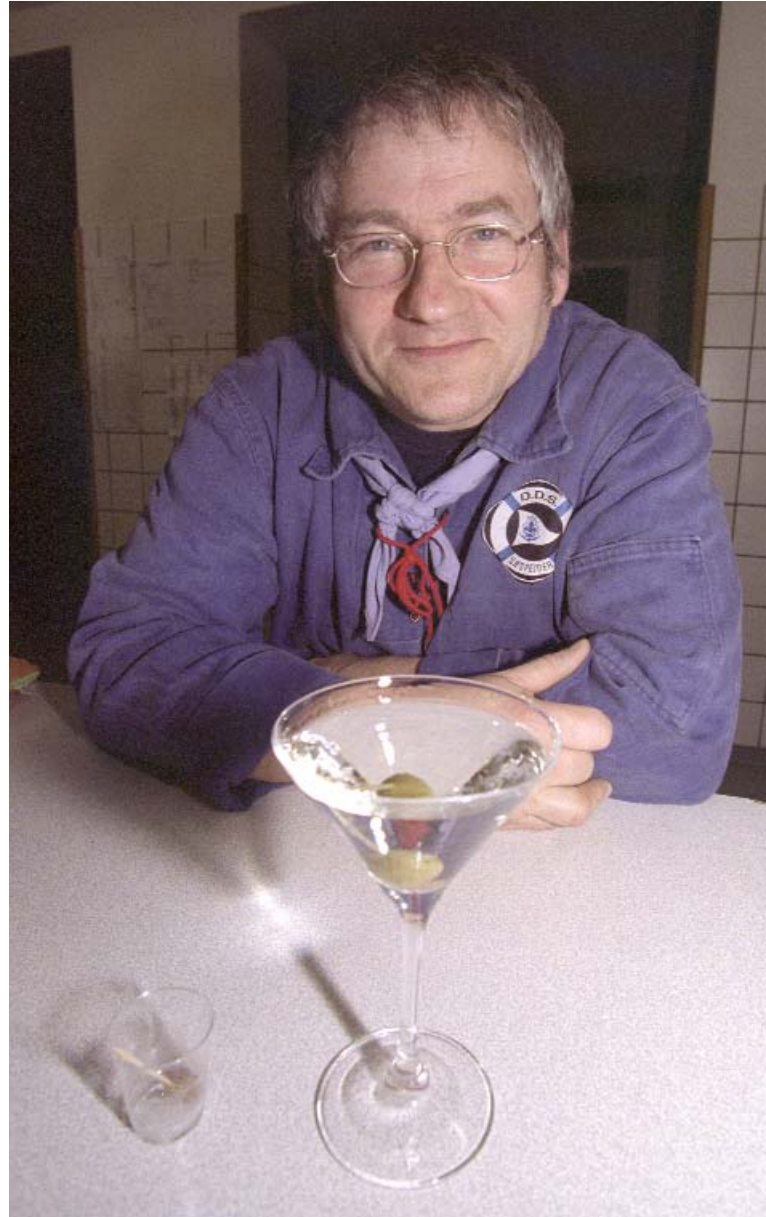
DRINKS I DET FRI



VODKA MARTINI

1 DEL STOLICHNAYA VODKA
1 DEL MARTINI EXTRA DRY
1 GRØN OLIVEN
IS

Ryst sammen med is i en shaker og glem ikke olive-
nen.



VODKA-MARTINI - VARIATIONERNE

BUÑUEL-VARIATIONEN:

Fyld en shaker med is og *et par dråber* vermouth, ryst og hæld vermouthen fra. Hæld vodka på, ryst let og hæld i glasset. Glem ikke en oliven.

HEMINGWAY-VARIATIONEN:

Hæld vodka og is sammen. Lad en solstråle passere gennem vermouthflasken og ramme glasset. Glem ikke en oliven.

En Vodka-Martini kan nydes i al slags vejr, men er selvfølgelig bedst når den serveres af bikini-klædte søsejdetøser på fordækket kl. 17:00.



KOCH-VARIATIONEN:

Hæld is og vodka sammen. Skru proppen af vermouthflasken og kør den rundt langs kanten af glasset. Glem ikke en oliven (som dog under feltmæssige forhold kan erstattes af et kirsebær).

CHURCHILL-VARIATIONEN:

Ryst is og gin sammen. Buk respektfuldt i retning af Frankrig. Glem olivenen.

WHITE RUSSIAN



2 DELE VODKA (GERNE STOLICHNAYA)
1 DEL KAHLUA
MÆLK

Vodka og Kahlua hældes over isklumper
i et glas og der fyldes op med mælk.

(White Russians kan med fordel holdes i
den mindre stærke ende for til gengæld
at blive drukket i byger.)

*En White Russian bør altid nydes med en
tanke til og passende respekt for "The
Dude".*

MARGUERITA

3 DELE TEQUILA - REPOSADO ELLER AÑEJO
2 DELE COINTREAU
1 DEL SAFT FRA MODNE LIMES

Ingredienserne blandes med en passende mængde let knust is og hældes i flade glas.

(Kan med fordel nydes et sted med udsigt til azurblåt hav og palmer)



GIN & TONIC

1 DEL GIN (GORDONS, BOMBAY, TANQUERAY)

2 DELE TONIC

CITRONSKIVE

IS



BLOODY MARY

4 DELE STOLICHNAYA VODKA
12 DELE TOMATJUICE
WORCHESTERSHIRE SAUCE
PEBERROD
MALDON SALT

TABASCO
FRISKKVÆRNET HVID PEBER
BLADSELLERI

Ingredienserne shakes forsigtigt sammen med knust is, hældes i et højt glas, smages til med Tabasco og pyntes med peber og bladselleri.



TOM COLLINS

2 DELE GIN

1 DEL FRISKPRESSET CITRONSÅFT

3 DELE MINERALVAND

1 SKEFULD FLORMELIS

Hæld gin, citronsaft og flormelis i en shaker halvt fuld af isterninger og ryst grundigt.

Hældes i et højt Collins-glas med passende mængde isterninger i (eller følg redaktionen og vælg et Martini-glas) og hæld mineralvandet over.

Pynt eventuelt med en appelsinskive.



COLLINS-BRØDRENE

Mike Collins

I en Mike Collins erstattes gin'en med en passende bourbon, f.eks. John Daniels eller Wild Turkey.

Pedro Collins

En Pedro Collins baserer sig på rom og her kan det betale sig at vælge en halvgammel, lettere eller sværere mørk af slagsen.

Juan Collins

Juan er familiens sorte får fra Yucatan og laves derfor naturligvis med tequila – reposado eller añejo naturligvis

Ivan Collins

Fra de vide stepper kommer kosakken Ivan Collins, der laves med Stolichnaya eller Starka – med mindre man vil diskutere med en AK-47!

Svend-Erik Collins:

Den danske broder – der hersker nogen diskussion om der bør anvendes Brøndum eller Rød Ålborg. Men snaps, det skal der til.



SCREWDRIVER

2 DELE VODKA - STOLICHNAYA OF COURSE
5 DELE FRISKPRESSET APPELSINJUICE

Vodkaen og juicen hældes over is i et highball glas og serveres med en appelsinskive, maraschinokirsebær, paraply, stjernebær eller lignende pjat mens man tænker tilbage til sine teenage-år..



LONG ISLAND ICE TEA

1 DEL VODKA
1 DEL HVID ROM
1 DEL GIN
1 DEL TEQUILA
COLA

Fyld et highball-glas halvt med is og hæld vodka, gin, rom og tequila over i den nævnte rækkefølge og top op med cola.



Laver man en Long Island Ice Tea *helt* rigtigt, kan man opleve smagem af de forskellige spiritousa efterhånden som man kommer igennem "isteen" (hvis man altså kan huske de enkelte elementer fra hinanden når man når så langt...)

Glasset kan efter smag og behag pyntes med paraply, drinksdusk, flag, stjerneaster eller appelsinskive.

HIPPO PUNCH

MØRK ROM
GRENADINE SIRUP
APPELSIN-JUICE
ANANAS-JUICE
ANGOSTURA

Ingredienserne rystes sammen i en shaker med is og hældes i lave, rummelige glas der pyntes med limeskiver, drinksduske og sugerør mv.

Som det er vanen på savannen, er forholdet mellem ingredienserne ikke vigtigt - bare der er nok!

(For at imødegå sagsanlæg skal redaktionen understrege at denne drinks ikke er opkaldt efter personerne på billedet!)



PATRULJE-DRINKSKASSEN

En god drinkskasse er uundværlig i felten. Den fungerer som opbevaring for det nødvendige drinksværktøj, som et lille bord til at holde drinks væk fra jorden, som skærebræt når citroner og lime skal bringes i anvendelse samt som taburet.

Kassen bør have et låg, der kan spændes fast og gerne intern polstring så Martini-glassene kan overleve søgang.



Drinkskassen bør indeholde

Martini-glas
Shaker
Drinksmål
En skarp kniv
Proptrækker
Øljern
Drinks-si

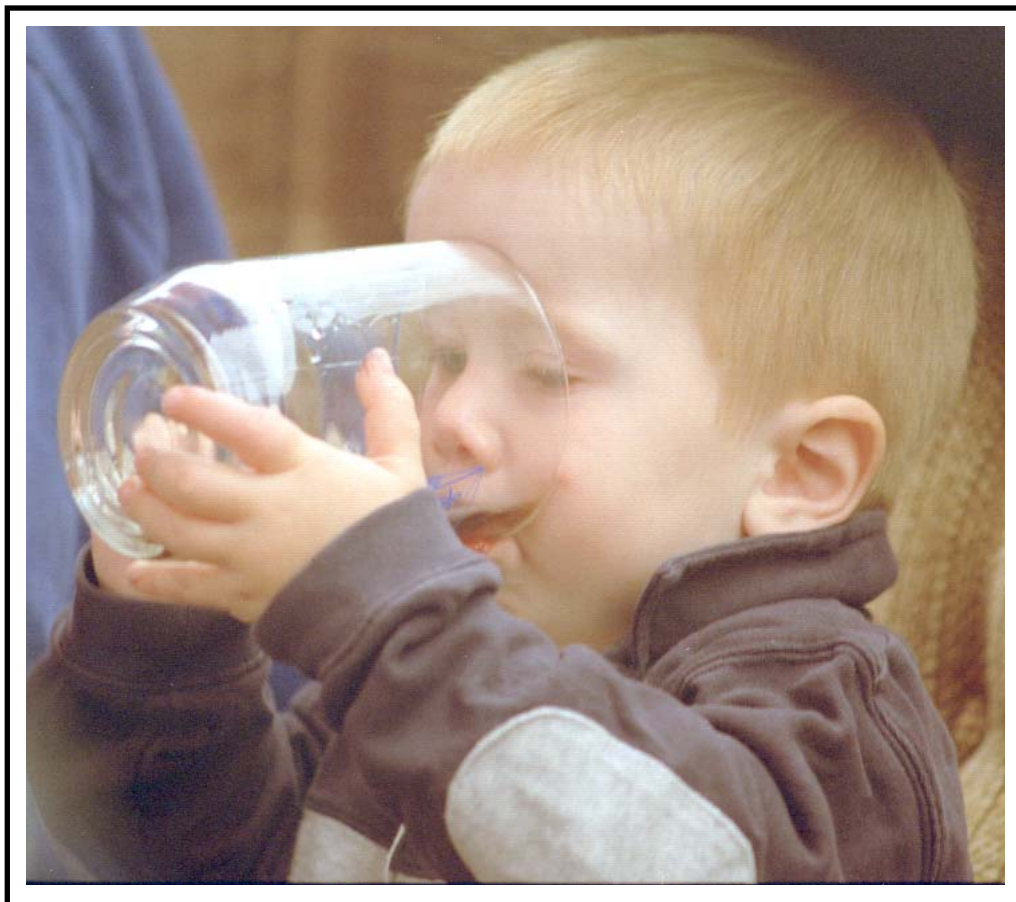
Paraplyer, drinksduske,
sugerør, flag mv.
Oliven
Tabasco
Flormelis
Oliven
Citron og lime

Sour
Isterninger
Peber

(Kan man få plads til en flaske Stolichnaya og en dl vermouth gør det ikke noget!)

HÅNDBAJER

Efter alle disse drinks vil mange nok synes at der nu ikke er ret meget der slår en god gammeldags jordkold fadøl!



Drinks i Det Fri— <http://bystrup.net/drinks/>

Redaktion:

Henrik Koch (henrik@koch.org)

Anders Christian Rex Larsen (rex@mail.tele.dk)

Anders Rostgaard Bystrup (anders@selskabet.org)

Foto

Pernille Virring, Henrik Koch, Jakob Hermann, Anders Rostgaard Bystrup, Troels Lorenzen, m.fl.

Produktion

Layout: Anders Christian Rex Larsen & Anders Rostgaard Bystrup

Korrektur: Efter så mange drinks? You gotta be kidding!

Tryk: Anders' trofaste Epson 1200