

ÖRJAN ÅSTRAND  
MALOU HOLM  
ÅSA SWANBERG



# Drinkar för gravida

RIKTIGA  
DRINKAR  
INGEN  
ALKOHOL

*parasoll*



## Skål och välkommen!

Är du gravid? Grattis! Det måste du fira. Gör en god drink!

Bara ordet drink andas glamour, fest, lyx och elegans. Vackra färger, härliga smaker, bubblor och drinkpinnar. Men vad är det egentligen som säger att en drink måste innehålla sprit? Kan den inte vara god, vacker och lyxig i alla fall?

Så klart den kan, och i den här boken berättar vi precis hur du ska göra för att lyckas. Den är nämligen full av underbara, färgsprakande, läskande, bubblande, varma, kryddiga och fantastiskt goda drinkar för dig som av vilken anledning som helst inte vill blanda sprit i drinken. Klassiska drinkar som Shirley Temple och Virgin Mary, en hel rad läckra Mama Daiquiris, friska, bäriga drinkar med smak av sommar, glassiga drinkar direkt från frysen och varma, kryddiga juldrinkar.

Välj och vraka. Med den här drinkboken i bokhyllan behöver den som inte vill dricka alkohol – men gärna vill ha en drink – aldrig känna sig utanför.

# Barsnack

## Blended

En blended drink gör du med en köksmixer, och främst när du ska göra drinkar av »frozen« typ, eller om du ska använda frukt. En köksmixers knivar klarar dock sällan att krossa is, så om du ska göra drinkar som kräver krossad is, se till att isen är krossad innan du mixar den. Köksmixern är också perfekt om du ska göra flera drinkar på en gång, och ersätter då shakern.

## Mixad

En mixad drink görs med stavmixer. Drinkar som mixas får en kraftig omrörning och följdaktligen kommer det att bildas lite skum på ytan. Detta kan förstärkas om man använder lite äggvita. Äggvitan binder luft i drinken, vilket framhäver de olika ingrediensernas smaker och ger drinken en lenare smak.

## Skakad

Till skakade drinkar använder du en shaker, som finns i olika modeller. Välj en du gillar. När du ska skaka en drink lägger du först i mycket is och häller sedan i ingredienserna. Skaka kraftigt med en pumpande rörelse under cirka 5 sekunder, inte mer. Skakar du för länge kommer isen att smälta och späda drinken. Sila sedan upp drinken i glaset. Kolsyrade drycker tillsätter du efteråt, eftersom kolsyran expanderar vid skakning.

## Skiktad

För att skikta en drink ser du till att börja med den ingrediens som har den högsta densiteten, alltså den som är tjockast. Principen är att ju sötare drycken är, desto högre densitet har den. Använd sedan baksidan på en barsked, och håll försiktigt övriga ingredienser, en och en, över skedbladet. Drinken kommer då att skikta sig. Inte så enkelt som det låter, men med mycket övning kan man göra detta utan sked!

## Muddlad

Att muddla en drink innebär att man krossar frukt eller en sockerbit i glaset som man ska använda till drinken. Verkyget kallas muddler, och är en avlång trä- eller metallstång med en bred, räfflad platta i ena änden.





## Virgin Mojito

GLAS: GROGLAS

Borsta 1 **lime** noga under rinnande vatten och skär den i 4 klyftor. Dela varje klyfta i två delar. Lägg limeklyftorna tillsammans med 6–8 **mynta-blad** i glaset och mosa ihop dem med en muddler. Häll i 2 cl **sockerlag**, 2 cl **Rose's Lime**, massor av **krossad is** och fyll upp med **sodavatten**.  
Garnera med mynta.



## Baby Caipirinha

GLAS: GROGLAS

Borsta 1 **lime** noga under rinnande vatten och skär den i 4 klyftor. Dela varje klyfta i två delar. Lägg limeklyftorna i glaset och mosa dem med en muddler. Häll i 2 cl **utspädd hallonsaft** och 2 cl **sockerlag**.  
Rör om, fyll upp med **krossad is** och häll i **sodavatten**.  
Garnera med några hallon på en cocktailpinne.



## Blodgrape Caipirinha

GLAS: GROGLAS

Borsta en **grapefrukt** under rinnande vatten och dela den. Skär en av halvorna i bitar och muddla dem direkt i grogglaset. Mät upp och håll i 1 cl **färskpressad citron** och 3 cl **sockerlag**. Fyll glaset med **krossad is** och fyll på med **sodavatten** eller **fruktsoda**. Vuxengodis.



# Sommarbris

8 PERSONER

Blanda i en stor fin skål eller kanna ihop 1 1/2 flaska **alkoholfritt vitt vin**, 50 cl **kolsyrat mineralvatten med citrus smak** och 70 cl **fruktsoda**.

Skiva en korg (250 g) **physalis**, 2 **carambole** och 4 **lime**.

Fyll på med massor av **is**, alternativt ett stort **isblock med infrusen tusensköna eller citronmeliss**, se sidan 10.



## Vintertoddy

GLAS: VINGLAS

Håll i ett glas 1 cl **färskpressad citron** och 1 cl **utspädd svartvinbärssaft**. Tillsätt 5 **nejlikor**, 2 tsk **strösocker** och 1 **kanelstång**. Fyll upp med **hett, alkoholfritt rött vin**.



## Vaniljvinter

GLAS: OLD FASHIONGLAS

Lägg i ett glas 1 **apelsinskiva**, 5 **nejlikor**, 1 bit **vaniljstång** och 1 tsk **flytande honung**. Fyll på med **hett, alkoholfritt vitt vin** och låt snön falla.

