

# Dekadente smagsoplevelser for både novicer og kendere



**Astrid Ellemo** 21.10.2022

**COCKTAILHISTORIE(R) // BOGANMELDELSE** – “Topsy tricks og herlige historier” er undertitlen på den nye bog *Cool Cocktails*, skrevet af POV Internationals ekspert i historiske artikler om spiritus og cocktails, Bo Nygaard Larsen. Alene de smukt illustrerede sider og nemme opskrifter giver læseren lyst til at nyde nuet med en drink eller cocktail i hånden.

Cool Cocktails. Topsy tricks og herlige historier

**Forfatter:** Bo Nygaard Larsen

**Forlag:** Muusmann' Forlag. 293 sider, ill. Udkom 21. oktober 2022

Drinks og cocktails har for mig altid stået som noget ekstraordinært, festligt og en rigtig party-kickstarter. Som helt ung gik jeg *all-in* på at få smagt stort set alle drinks på cocktailkortet – eller var det omvendt alle cocktails på drinkskortet? For som forfatteren af den netop udkomne bog om drinks og cocktails, **Bo Nygaard Larsen**, påpeger i sit indledende kapitel, ”Tjener, der er en drink i min cocktail”, bruges begreberne i flæng.

Man bør ifølge ham strengt taget opfatte en drink som en isafkølet drik bestående af to ingredienser – en spiritus og en mixer. Et par velkendte eksempler er rom & cola eller en gin & tonic. En cocktail består derimod af mindst tre forskellige – og ofte flere – ingredienser – spiritus, sirup, sukker, likør og/eller bitter. Rent visuelt er en cocktail den mest spektakulære, hvorimod drinken er mere enkel i sit udtryk.

Kan man lide anekdoter med kendisser som Al Capone, Frank Sinatra, Nina Simone og Roger Moore, bugner bogen af den slags underholdende kuriosas

Men som Bo Nygaard Larsen beskriver det, er konceptet i udvikling: ”I takt med de senere års boom i cocktails og spiritus generelt har grænserne dog rykket sig. Det er nærmest blevet normen at gøre mere ud af sin drink fx ved at tilsætte aromatiseret bitter og pynte med krydderurter, og dermed får den cocktailens karakter.”

En Mojito Royal, ja tak!

Det skal lige nævnes, at min egen personlige favoritcocktail, mojito, fik jeg i en – helt ekstraordinær og temmelig dekadent udgave – i den lille franske ferieby, Honfleur, hvor byens populære jazzklub serverede den med champagne i stedet for danskvand.

Og jeg skal lige love for, at to styk efter en god middag med hvid- og rødvin satte sine spor resten af aftenen. Godt smagte de, og jeg glemmer aldrig en Mojito Royal, som jeg til gengæld ikke er stødt på siden. Med god grund vil nogle måske mene, da det er synd og skam at blande champagne med rom, limesaft, rørsukker/sirup og friske mynteblade.



Der er forskel på cocktails og drinks. Her får du en drink. Skål!

Med andre ord får man smæk for skillingen med værdifuld viden i det nye gedigne opslagsværk om drinks og cocktails. I sit *coffee table*-format er det en informationsrig moppedreng, som kan gøre alle og enhver lidt klogere på, hvor den klassiske *pre dinner*-drik befinder sig anno 2022.

Den historiske gennemgang går omkring 200 år tilbage, hvor de første skriftlige kilder om de alkoholiske drikke i kategorien drinks eller cocktails nævnes. Og kan man lide anekdoter med kendisser som Al Capone, Frank Sinatra, Nina Simone og Roger Moore, bugner bogen af den slags underholdende kuriosas.

Guide med tips og tricks

På bagsiden af bogen fremgår det, at *Cool Cocktails* er en brugsbog, der guider læseren til at optimere sin hjemmebar med spiritus fra den ganske verden. Og i tilgift er der tips og tricks til udstyret, garnishen, glassene, krydderurterne og isen. Så der er noget at komme efter, hvis man bare vil vide alt om drinks og cocktails – uanset sin forhåndsviden.

Tipsy tricks og herlige historier kan hermed varmt anbefales, uanset om man er novice eller bare gerne vil lade sig fornøje med et opslagsværk om de farverige, elegante og berusende drikke

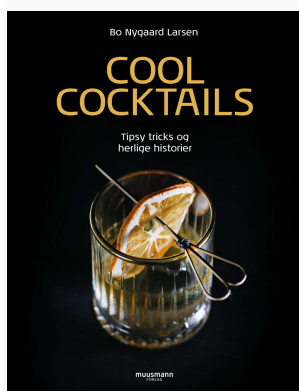
Bogen er ikke overraskende også fuld af *fun facts*, som nok skal kunne fornøje i selskabelige sammenhænge – vidste du fx, at den 13. maj er World Cocktail Day? Eller at en Tom Collins faktisk er opstået på baggrund af en *prank* i New York i 1874?

Sidst, men ikke mindst, får man som læser en grundig indføring i alle begreber, navne og brands, som man vil kunne støde på i cocktailens verden. Man kan virkelig nørde igennem med alt fra Jigger, Shaker, Muddler og French Shaker samt Mexican Elbow.

Også glassene har finurlige navne som fx Julep, Coupe, Lowball, Glencairn og Copa de Balon.

Hele 60 opskrifter

Til opskrifterne i bogen har Bo Nygaard Larsen fået bistand, råd og vejledning af professionelle fagfolk, der samtidig borger for en høj standard af både opskrifter og formidling af stoffet. *Cool Cocktails. Tipsy tricks og herlige historier* kan hermed varmt anbefales, uanset om man er novice eller bare gerne vil lade sig fornøje med et opslagsværk om de farverige, elegante og berusende drikke – der altid skal indtages af smukke glas for at understrege den æstetiske oplevelse.

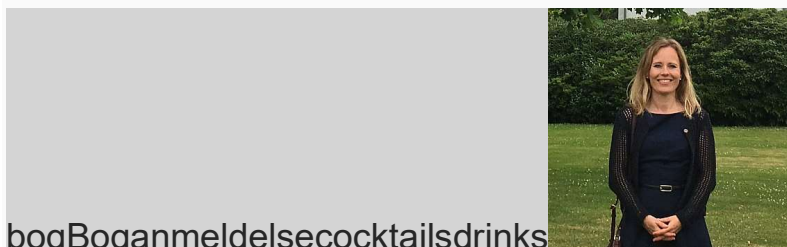


*Cool Cocktails* udkommer den 21. oktober fra Muusmann Forlag.

De utallige øvrige opskrifter fordeler sig på i alt 60 opskrifter, hvoraf 13 er med gin, 9 med vodka, 9 med rom, 3 med mezcal og tequila, 5 med absint og pastis og 10 med verdensmix.

Opskriften på den udødelige klassiker White Lady har Bo Nygaard Larsen været så flink at placere på indersiden af omslaget, så man hurtigt kan lave den. Og husk, at forfatteren anbefaler et arvet vinglas til denne cocktail, hvilket vil sige et af farmors lidt umoderne vinglas.

Opskriften på en mojito uden det royale touch, som du jo nemt selv kan tilføje, får du også her i bogen – og husk denne gang, at forfatteren til cocktailen Bormioli Rocco Jazz Longdrink anbefaler et glamourøst, facetslebet krystalglas. Så bliver det ikke mere dekadent!



bogBoganmeldelsecocktailsdrinks

### **Astrid Ellemo**

Jeg er selvstændig freelancejournalist, men leverer også inden for kommunikation, SoMe og content marketing. Uddannet cand.mag. i geografi og historie fra RUC med speciale i kønsforskning. Har arbejdet som henholdsvis redaktionsse