

Cocktails voor Thuis

Andy Verkeyn

1ste editie: september 1995

2de editie: maart 1996

3de editie: december 1996

4de editie: november 1999

Inleiding

De naam "cocktail" stamt waarschijnlijk uit de tijd van de Amerikaanse Vrijheidsoorlog (1775-1783, de militaire onafhankelijkheidsstrijd tussen Amerikaanse kolonisten en Engeland). De Amerikaanse officieren kwamen toen dikwijls in een herberg, die dicht bij het huis van een Engelsman lag. Om de klanten te plezieren zou de herbergierster hen op een avond een drank op basis van rum en fruitsap geserveerd hebben, waarbij ze de glazen versierde met veren die ze gestolen had van haar Engelse buur. Eén van de Franse officieren zou dan in "franglais" (een mengelmoes van Frans en Engels) uitgeroepen hebben: "Vive le coq's tail" (leve de staart van de haan).

Cocktails op basis van Vodka

Vodka is een Russische brandewijn, op verschillende wijzen gearomatiseerd en met een gemiddeld alcoholgehalte van 40° (brandewijn is een distillaat van moutwijn, dat op zijn beurt een distillaat is van gegiste moutwort). De drank is puur te genieten maar ook bijzonder geschikt voor het maken van cocktails waardoor ze een warme kracht krijgen. Bv. Smirnoff.

VODKA ORANGE	ADAMSAPPEL	ZEEWOLF	CANCAN
1/3 vodka 2/3 sinaasappelsap	1/4 vodka 3/4 appelsap	1/2 vodka 1/2 pompelmoessap	1/5 vodka 4/5 champagne

TOVARITSJ	KANGAROO	TREILLE	RED RUSSIAN
2/3 vodka 1/3 rode vermouthe	2/3 vodka 1/3 droge vermouthe	1/3 vodka 2/3 druivensap	1/2 vodka 1/2 cherry brandy

HONEY MOON	MOSCOW MULE	BRAZILIAN NIGHT	URBAN JUNGLE
1/5 vodka 1/5 verse room 3/5 ananassap	2/7 vodka 1/7 citroensap 4/7 pils	3/10 vodka 6/10 batida de coco 1/10 blue curaçoa	1/4 vodka 1/4 pisang 2/4 sinaasappelsap

1/6 vodka 1/6 safari 4/6 sinaasappelsap (+ grenadine)	1/6 vodka 1/6 pasoa 4/6 sinaasappelsap (+ grenadine)	2/12 vodka 1/12 pisang 1/12 batida de coco 8/12 ananassap	vodka abricot sinaasappelsap	vodka chocomelk
--	---	--	------------------------------------	--------------------

Cocktails op basis van Whisky

Whisky is een graandistillaat waarbij de originele Schotse whisky gemaakt is van gerst en maïs, de Ierse whisky van gerst, maïs en haver en de Amerikaanse whiskey bestaat voornamelijk uit rogge. De meeste huidige whisky's zijn "blended", een combinatie van soms wel veertig verschillende soorten whisky's. Bv. J & B.

MIAMI BEACH	WHISKY COLA	KENTUCKY	MANHATTAN
1/6 whisky 1/6 droge vermouthe 4/6 pompelmoessap	1/3 whisky 2/3 cola	1/3 whisky 2/3 ananassap	2/3 whisky 1/3 rode vermouthe

TITI WHISKY	
3/10 whisky 2/10 blue curaçao 1/2 sinaasappelsap	whisky cointreau sinaasappelsap

Cocktails op basis van Gin

Gin is een typisch Engelse korenbrandewijn, aangelengd met wat water en gearfumeerd met aromaten, zoals bv. coriander. Gin kan al onmiddellijk na de distillatie gebruikt worden. Bv. Gordon's gin.

GIN ORANGE	GIN COBBLER	GIN FIZZ
1/3 gin 2/3 sinaasappelsap spuitwater naar believen	1/2 gin 1/2 ananassap 1 koffielepel poedersuiker	3/4 gin 1/4 citroensap 1 soeplepel poedersuiker spuitwater naar believen

KING GEORGE	DRY GIN	GIN COLA	GIN GINI	ELLA BLUE
1/2 gin 1/2 rode vermouthe spuitwater naar believen	2/3 gin 1/3 droge vermouthe	1/3 gin 2/3 cola	1/3 gin 2/3 gini	3/4 gin 1/4 blue curaçao

GREEN GIN	URBAN SPIRIT	BUSH DEVIL
1/6 gin 1/6 pisang 4/6 sinaasappelsap	1/4 gin 1/4 pisang 2/4 pompelmoessap	2/11 gin 2/11 safari 1/11 blue curaçao 6/11 sinaasappelsap

PARADISE	CROSSING THE LINE
1/3 gin 1/3 apricot brandy 1/3 sinaasappelsap	1/4 gin 2/4 cherry brandy 1/4 appelsap

Cocktails op basis van Rum

Rum is afkomstig van de alcoholische distillatie van gegiste rietsuikermelasse, een bijprodukt van rietsuiker; of rietsuikersap. Als de rum uit de distilleerketel komt is ze kleurloos en in die vorm kan ze in de handel gebracht worden. Witte rum is licht en uitstekend geschikt voor de bereiding van tropische dranken. Deze rum kan echter ook in eiken vaten bewaard worden waarin ze na enkele jaren een warme amberkleur krijgt. Bv. Bacardi.

FIGARO	CUBA COOLER	POKER	BACARDI SOUR
1/4 rum 1/4 rode vermouthe 1/4 melk 1/4 ananassap	1/3 rum 2/3 cola	1/2 rum 1/2 witte vermouthe	2/3 rum 1/3 citroensap 1 koffielepel poedersuiker

BERMUDA TRIANGLE	PINA COLADA	GRENADIER	COCONONO
1/5 rum 1/5 crème de banane 3/5 ananassap	2/5 rum 2/5 batida de coco 1/5 sinaasappelsap	rum blue curaçao grenadine	3/10 rum 3/10 batida de coco 4/10 ananassap

1/3 rum 1/3 batida de coco 1/3 ananassap	rum chocomelk
--	------------------

Cocktails op basis van Safari

Exotische mango's, aromatische papaja's, tropische maracuja's en limoenen liggen aan de basis van safari, die een ideale smaakmaker is voor cocktails.

SAFARI ORANGE	KIR EXOTIQUE	
1/4 safari 3/4 sinaasappelsap	1/10 safari 9/10 champagne	1/6 safari 1/6 batida de coco 4/6 ananassap

Cocktails op basis van andere dranken

CHAMPAGNE ORANGE	LUXURY LINER	MARTINIQUE	JUMBO
2/3 champagne 1/3 sinaasappelsap	1/3 apricot brandy 2/3 sinaasappelsap	1/3 blue curaçao 2/3 witte vermouth	1/2 batida de coco 1/2 melk

TEQUILA SUNRISE	PASOA ORANGE	MARGARITA	COCOTIER
tequila sinaasappelsap grenadine	1/3 pasoa 2/3 sinaasappelsap	tequila cointreau grenadine	batida de coco blue curaçao ananassap

Cocktails op basis van meerdere dranken

VIENNA	LES 3 GRANDS	TRINITÉ	QUICK START
1/6 vodka 1/6 gin 4/6 sinaasappelsap	1/4 vodka 1/4 whisky 1/2 champagne	1/3 gin 1/3 rum 1/3 droge vermouth	1/3 gin 1/3 whisky 1/3 rode vermouth

1/12 vodka 1/12 gin 2/12 pasoa 8/12 sinaasappelsap	vodka gin tequila	vodka whisky cola
---	-------------------------	-------------------------

Enkele weetjes en tips

- Vermouth is een aperitif die bestaat uit een mengsel van vier wijnen. Deze kan wit en droog (droge vermouth), wit en zoet (als men het van te voren suikert) of rood zijn. Misschien wel de meest gekende vermouth is martini (droog, wit of rood).
- Een cocktail met champagne (of goedkopere schuimwijn) moet zacht geschud worden om het opbruisen niet verloren te laten gaan. Schudden is nu éénmaal nodig om een goede menging te verkrijgen.
- Als u een drankje "on the rocks" serveert, laat dan eerst een ijsblokje in het glas ronddraaien om het glas te "glaceren". Als het glas goed koud heeft (en aandampt), werp dan dat ijsblokje weg en gebruik verse ijsblokjes die nu niet meer te snel zullen smelten.

- Als u op een avond een beetje teveel genoten hebt van lekkere cocktails, gebruik dan de volgende morgen vitamine-C met een glas goed koud spuitwater.