

## Höstens hållbara cocktails av prisbelönte mixologen Björn Kjellberg

Pernod Ricard Swedens marknadschef Micke Trygg har tillsammans med den prisbelönte bartendern Björn Kjellberg tagit fram ett hållbart förhållningsätt att arbeta med ingredienserna i höstens godaste drinkar. Drinkarna bygger på en no waste approach där kaffe, äpplen och kantareller står i centrum för smakupplevelsen.



### Tre cocktails med samma kaffe

Vi svenskar är en av världens största kaffekonsumenter. Svensken förbrukar ca 8,2 kg kaffe per person och år. Denna smakstarka råvara går att utnyttja i flera steg utan att den för den sakens skull tappar sin smak och funktion. Gör din egen Cold Brew genom att mäta upp 8 msk kaffe och 10 dl kallt vatten i en lufttät behållare. Förslut behållaren och ställ i kylan, skaka behållaren med jämna mellanrum och låt den dra i ett dygn. Sila blandningen i ett kaffefilter, håll upp vätskan i en flaska och förvara i kylan. Din Cold Brew håller i upp till en vecka. Det filtrerade kaffet innehåller fortfarande massor med smak då värme ännu inte har varit en del av processen. Brygg på vanligt sätt upp till tre koppar kaffe med sumpen från din cold brew. Det nykokta kaffet använder du till höstens mest självklara drink, en äkta Irish Coffee med Jameson Irish whiskey. För att skapa vår sista ingrediens, en kaffesyrop, behöver du tömma kaffesumpen i en kastrull tillsammans med 8 msk ekologiskt strösocker, 4 msk vatten och en kopp av det nybryggda kaffet. Koka utan lock under omrörning tills allt socker lösts upp och låt svalna. Sila av (använd gärna samma kaffefilter igen) och ställ i kylan. Din kaffesyrop är klar att användas när den svalnat.



### Espresso Martini

Häll Cold Brew, Kahlua och Absolut Vodka i en shaker, fyll upp shakern med is och skaka kraftigt. Sila upp drinken i en coupett och garnera med tre kaffebönor.

- 3 cl Absolut Vodka
- 2 cl Kahlua
- 4 cl Cold Brew

### Original Irish Coffee

Bygg drinken i ett Irish Coffee-glas eller mindre vinglas genom att hälla Jameson Irish Whiskey över råsocker och rör runt. Häll över nybryggt kaffe och skicka lättvispad grädde på toppen. Garnera med tre kaffebönor. En riktig Irish Coffee dricks genom hela blandningen och ett sugrör är därför inte nödvändigt.

- 5 cl Jameson Irish Whiskey
- 8 cl nybryggt kaffe
- 2 tsk råsocker
- Lättvispad grädde

### No Waste Coffee Altos

Häll Olmeca Altos Reposado och kaffesyruv i ett rörglas, fyll glaset med is och rör tills drinken är väl kyld. Sila upp och servera i shot- eller snapsglas.

- 4 cl Olmeca Altos Reposado
- 1 cl kaffesyruv

## Äpple tre gånger om

Fallfrukt ligger i överflöd under hösten och den fruktcentrifug som finns i var människas hem kommer nu väl till pass. Till detta behövs en hink med äpplen och ca sex citroner. Först ut blir knapriga äppelchips. Skiva fyra äpplen tunt längs med kärnhuset och lägg dem på ett bakplåtspapper. Låt torka på en plåt i mitten av ugnen på 80 grader i ca 12 timmar. Öppna luckan med jämna mellanrum för att släppa ut fukt.

Skölj av citronerna i ljummet vatten och rulla med lite tyngd mot arbetsbänken tills dess att citronerna blir lite fuktiga. Detta får fram oljorna i skalet och gör fruktköttet enklare att pressa. Använd ett zestjärn eller potatisskalare för att skala av det översta lagret på citronen. Dela sedan citronen på mitten och pressa in en gaffel och tryck ut saften ur frukten.

Pressa resterande äpplen i en råsaftcentrifug och tillsätt ca en halv matsked citronjuice per halv liter äppeljuice. Detta för att förebygga att saften blir brun.

Avslutningsvis tillagar vi en höstsyrop på äpple, citron och granskott. Dela resterna från de pressade citronerna i mindre bitar och stöt dem lätt i en kastrull. Addera äppelresterna från råsaftcentrifugen med 10 matskedar ekologiskt socker, ett 8–10 cm långt granskott och 5 dl vatten. Koka utan lock under omrörning tills allt socker lösts upp och låt svalna.



### Fallen Apple Mimosa *Alkoholfri*

Häll äppeljuice i ett större champagneglas och häll försiktigt Jacob's Creek UnVined Sparkling över baksidan på en sked, då får du en tydlig och läcker färgnyansering genom drinken. Vrid över en citrozest för härlig fräschör och garnera med en skiva av de torkade äppelchipsen på glasets kant. Äppelchipset blir även ett härligt tilltugg som adderar syra till serveringen.

- 5 cl färskpressad äppeljuice

- 10 cl Jacob's Creek Unvined Sparkling
- 1 Citronzest
- 1 äppelchips



### The Apple Re-Fresh *Alkoholfri*

Bygg drinken i ett longdrinkglas genom att fylla glaset med is, fyll upp med CEDER'S Classic non-alc alt-gin, äppeljuice, citronjuice och avsluta med att vrida en citronzest över för en frisk och fräsch finish. Avnjut genom ett miljövänligt papperssugrör och äppelchips på sidan.

- 5 cl CEDER'S
- 10 cl Färskpressad äppeljuice
- 1 cl Citronjuice
- 1 Citronzest





### Der Autumn Affe

Ta fram en shaker, häll i Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin, färskpressad ekologisk citronjuice och höstsyrup. Fyll shakern med is och skaka kraftigt. Sila upp i en coupett och garnera med torkat äppelchips.

- 5 cl Monkey 47
- 3 cl Färskpressad citronjuice
- 2 cl höstsyrup

### **Kantarelltoast och Old Fashioned**

Efter ett besök i skogen eller eventuellt till affären, riv isär dina kantareller på längden. Bryn ekologiskt smör i en panna och stek ett toastbröd utan kanter tills det är gyllenbrunt på båda sidor. Var generös med smöret för att skapa en härlig och nötig smak. Gå i med mera smör i pannan och stek kantarellerna på medelhög värme, det är viktigt att du inte bränner smöret, utan bara bryner det. Lägg i svampen och smaka av med salt. När svampen är färdig fördelar du ut den på brödet och garnerar med färsk timjan. Avnjut smörgåsen direkt och laga sedan ihop en kantarellsyrup genom att addera mera smör, 2 dl vatten och 2 dl ekologiskt socker i pannan. Sjud under omrörning tills allt socker lösts upp. Häll blandningen i en förslutningsbar behållare. Låt svalna i kylan tills smöret koagulerat och sila av.



### El Pacto Chantarelle

Slå några kvistar av färsk timjan i handen och lägg dem i ett rörglas, häll i Pacto Navio, kantarellsyrup, och apelsinbitter. Fyll rörglasets med is och rör tills drinken är väl kyld. Sila upp i ett rocksglas över en stor isbit, garnera med en skiva torkad apelsin och en timjanskvist.

- 5 cl Pacto Navio
- 1-2 cl Kantarellsyrupe
- 2 stänk apelsinbitter
- Färsk timjan
- Torkat apelsinhjul