

BO BEDRE

ALT OM MAD ^{2/2018}

DANSK GIN

BØLGEN DER ER
BLEVET TIL EN
TSUNAMI!

NEM NYTÅRSMENU
SOM KAN FORBEREDES
I GOD TID

JULEMIDDAGEN
SÅDAN LYKKES DEN
plus nye opskrifter
på skønt tilbehør

4 KRYDDERSNAPSE
DU SELV KAN LAVE

DEJLIG JULEFROKOST
TIL BÅDE FLEKSITAREN
OG VEGETAREN!



JULENS BEDSTE MADOPSKRIFTER



BAG VED DE TUNGE GARDINER

På den hyggelige og intime cocktailbar Tata, på Hotel Sanders i indre København, hylder man klassiske cocktails fra cocktailfagets oprindelse. Her serveres byens bedste dråber afstemt efter aftenens stemning og kundens humør.

Af TRINE JØRCK Foto PATRICK RALPH BENTLEY



JONAS B. ANDERSEN er barchef på Bar Tata på Hotel Sanders i indre København. Han har skabt et klassisk cocktailkort, som passer til de klassiske rammer.

I en gade bag det Kongelige Teater i indre København finder man Hotel Sanders, som for et års tid siden åbnede dørene for deres luksuriøse og hjemlige boutique-hotel for første gang. På hotellet ligger cocktailbaren Tata, som har sit navn efter det tunge røde scenetæppe, som siden 1932 har sat scenen for følsomme og smukke balletforestillinger på Det Kongelige Teater. På Bar Tata sætter de tunge røde velourgardiner i vinduerne scenen for en forførende intim stemning, og det føles lidt som om man træder ind i en tidsløse med referencer til 1920'ernes kulturelle og æstetiske opblomstringstid i Europa med jazzmusik, litteratur, frisind og cocktails. Det var dengang, hvor flere af USA's store bartendere søgte mod Europa pga. forbudstiden og arbejdede på kendte hotelbarer på bl.a. The Savoy i London eller Hemingway Bar på Hotel Ritz i Paris. I de referencerige omgivelser på Bar Tata er belysningen dæmpet, stemningen fortættet, og en varme breder sig i rummet fra den knitrende pejs. Her kan man søge ly fra vinterens mørke og kulde, synke dybt ned i de bløde velourmøbler og nyde en cocktail fra det kort, som barchef Jonas B. Andersen har komponeret med inspiration hentet fra hotelbarernes storhedstid samt cocktailfagets oprindelse.

– Jeg er rigtig glad for cocktails fra den gamle verden. Så det, vi har gjort her, er, at vi har genfødt cocktails, mere end vi har genopfundet dem. Vi har kigget i en masse gamle bøger, en af dem helt tilbage fra 1862, og så har vi udvalgt gamle klassiske opskrifter og givet dem vores eget twist. Der er noget om kvaliteten i den måde, vores forgængere har håndteret deres produkter på. Dengang var det et rigtigt håndværk, og der blev brugt tid på at lave de rigtige ingredienser fra bunden for at få de helt rigtige smagsnuancer frem, forklarer Jonas B. Andersen.

Og netop det med at tage sig god tid er en vigtig del af tanken med stedet. Det er som en hyggelig stue, hvor øjeblikket og nærværet står centralt mellem de besøgende, såvel som mellem gæst og bartender. For Jonas B. Andersen er det vigtigt at kunne ramme stemningen med en tilsvarende smagsoplevelse.

– Som bartender på Tata skal man kunne kreere på stedet og rumme et stort antal opskrifter ud over det, som er på menukortet. Det er vigtigt, at man kan justere og balancere ingredienser og tilpasse sig sit publikum. Lige netop det er for mig noget af det, som kendetegner en god klassisk hotelbar. Det er en del af den luksus, vi tilbyder. Noget af det, som jeg er mest fascineret af som bartender, det er at ramme den rigtige tone på den specifikke dag, fortæller Jonas B. Andersen. ■



SLOE GIN FIZZ

Den lyserøde drink er lavet på slåenbær, som kommer frem i det sene efterår, men som først må plukkes, når den første nattefrost indtræder. Således passer den perfekt til vinter.

4 cl gin
2 cl Sloe gin
2 cl citronjuice
1 cl sukkerlage
1,5 cl æggehvide

Saml alle ingredienser i en shaker. Ryst det hele kort, inden du tilsætter is. Det giver en bedre skum, hvis æggehviderne er blandet sammen i drinken, inden der shakes med is. Tilsæt så isterninger, og shake igen. Held det over i et mindre glas, og top op med en lille smule dansk vand.



BRANDY ALEXANDER

En variation af Alexander cocktail, som er en gin-baseret cocktail, som blev opfundet som en del af en reklamekampagne i begyndelsen af 1900-tallet.

3 cl cognac
3 cl creme de Cacao
3 cl fløde

Ryst det hele sammen med is i en shaker. Brug en cocktail-si til at filtrere drinken ned i et cocktailglas. Kan pyntes med chokolade eller friskrevet muskat.

BLOODY MARY

Drinken har det perfekte mix mellem umami, krydderi, syre og vodka nok til at berolige vores nervesystem, når vi fx har tømmermænd.

4 cl vodka
12 cl tomatjuice
1 cl worcestershire-sauce
1 cl citronjuice
2 stænk Tabasco-sauce
Lidt friskkværnet peber

Rør alle ingredienser sammen over is i et passende glas. Pynt med bladselleri og en citronskive, eller vær kreativ. Her bruges der karse på en skive citron, hvilket giver en god aroma.

SORT GULD

I denne drink finder man en akvavit med dild-smag, som har tilbragt nok tid på egetræsfad til at blive let og blød. Denne er kombineret med ristede kaffebønner, italiensk Averna-likør og en skandinavisk mjød med noter af honning og krydderi.

2 cl Aurum Gylden Akvavit
4 cl mjød
1,5 cl Averna-likør
6 kaffe bønner

Tilsæt alle ingredienser. Rør over masser af is. Brug en cocktail-si til at filtrere is og kaffebønner væk. Servér i et whisky-glas med isterninger og en smule dild på toppen.





BOBBY BURNS

En klassisk cocktail, som blev introduceret på Waldorf Astoria Hotel i New York. Ved siden af hotellet lå en cigarbutik ejet af Robert Burns, og formentlig er cocktailen opkaldt efter ham. Efterfølgende er den dog blevet drukket til ære for den berømte skotske poet Robert Burns.

4,5 cl Highland-whisky
2 cl sød vermouth
1 cl Dom Bénédicte-likør

Rør alle ingredienser i et røreglas. Brug en cocktailsi til at si isen fra og drinken over i et afkølet Martini-glas. Tag en lille appelsin-skræl og tvist den henover, som pynt.

