Vad dricker man?

Till maten
Öl och lämpliga läskedrycker. Se till att det räcker. Om ni bjuder på vin till de vuxna så ta för all del bara en sort — och självfallet alkoholfritt till ungdomarna och till dem som kör bil.

Något i glasen under kvällen — hela natten lång
Öl vill många ha som enda dryck. Men andra gillar bitter lemon, coca cola för att inte tala om den ganska nya Bitter Pellegrino med is, sodavatten och citron.
Ska glasen namnas . . . ? Många målar helt enkelt namn på glasen så att gästerna har ett enda kvällen igenom. Ha enkla glas. Det händer att de krossas just en sån här gång — det är naturligt och inte slarv.

FRÄSCHT . . . TILL 10
1 butelj Weisslack
3 flaskor lemon bitter
2 skivade apelsiner — med skalen kvar
Is — snåla inte
Lägg i de skivade apelsinerna, slå i sista stund på lemon bitter som har fräsigt bitter smak. Is dessutom.

SKÖÖÖNT . . . TILL 10
1 butelj Weisslack
2 flaskor kolsyrat av något slag — dock inte sockerdricka som är söt
1 helburk crushed (krossad) ananas
2—3 pressade citroner — eller fler om ni tycker det är för sött
Is — snåla inte

EN KIR . . . ?
Mycket populär dryck i Dijon där borgmästaren hette Kir. Kan bestå av torrt vitt vin och helt lite svart vinbärslikör men kan likaväl göras av:
1 butelj Weisslack
1 dl outspädd svart vinbärssaft
2 flaskor Club Soda
(ca 10 pers.)

Några tips på alkoholfria festdrycker
som bl.a. finns i Systembutikerna

Rött		
POMOTESS ROSÉ	*halvsött*	4:40
ROTLACK	*halvtorrt*	4:40
Vitt		
GRAPILLON	*sött*	4:—
WEISSLACK	*halvtorrt*	4:40
Mousserande		
CHATEAU DE GRAWENSTEIN	*halvsött*	4:10
SCHLOSS BOOSENBURG	*halvtorrt*	7:35
Apéritif		
BITTER PELLEGRINO *(33 cl)*	*halvtorrt*	2:—

SYSTEMBOLAGET

En information
från Systembolaget
för att göra det lättare för Er

EXAMENS FEST ELLER TONÅRS TRÄFF

Pernilla i Dagens Nyheter har hjälpt oss med råden

Hur mycket går åt? Hur gör man?

Rökt renstek och rökt korv
Räkna med 1 kg tillsammans åt 10 pers. Alltså 2 kg av vardera till 40 pers. Men låt absolut affären skiva rensteken. Ha gärna lite korv i reserv.

Lättrökt lammstek och köttbullar
Räkna med att ett lammlår på 2 kg räcker till ungefär 12 pers när det är lättrökt, kokt och kallt. 3 lammlår bör vara lagom om man drygar ut med 2 storförpackningar frysta småköttbullar. (1,2 kg i varje).
Köttbullarna värms i ugn eller panna men får sen kallna innan de serveras. Lammlår — liksom kasseler — behöver bara koka i vatten med lagerblad i 50—60 min.

Kasseler
Räkna med 1½ kg till 10 pers. Alltså 6 kg om man väljer enbart denna sort.
"Kokas" gärna insvept i folie i 175° varm ugn i 1½ timme. Ingen vätska alls, krydda bara med rosmarin, salvia eller timjan innan folie sveps om.

Rissallad
Tag inte snabbris — det smakar ingenting.
Räkna med 1 liter rått ris till 40 pers.
Koka det dagen innan, häll på salladssåsen medan riset ännu är varmt och riktigt kan ta åt sig smaken.
Blanda sen det kalla riset med 4 burkar väl avrunnen majs, 4 paket tinade men *inte* kokade frysta små ärter (petit pois).
Till salladssåsen rör man ihop 1¼ dl vinäger med 4 kryddmått italiensk salladskrydda, 1 tsk salt och 5 dl olja plus lite peppar.

Glass med fräck apelsinsås
Räkna med 1 liter glass till 6 pers — ungefär. Bäst tänka sig 7 l till 40 pers. Och beställ restaurangförpackning som är betydligt billigare än de flesta andra sorter. Glöm inte ta hem den i kolsyresnö om ni inte har egen frys.
Till apelsinsåsen — jättegod — räknar man med 2 burkar djupfryst tinad men *outspädd* juice. Tas fram redan på morgonen eller låt den stå i kyl eller skafferi över natten.
Blandas sen bara med vispad grädde — eventuellt också *lite* socker. 6 dl vispgrädde är lagom.

Bröd — vi tar väl pain riche . . . ?
Pain riche ser så trevliga ut. Smakar bra också. Räkna med 1 bröd till 4 pers. Går alltså åt 10 pain riche — minst! Men det räcker om man skarvar i med gott hårt bröd. Gärna små runda knäckekakor.

Smör eller bordsmargarin
Klart nästan att man numer tar bredvänligt gott margarin — inte sant? För 40 pers bör 3 askar på vardera 400 g räcka och bli över.

Ost
Svårt att beräkna — beror på styrkan. Men 1½—2 kg "vanlig" ost och 1—1½ kg gorgonzola bör räcka. Fråga festföremålet! Om alltså ost gillas mycket eller bara så där lagom.

Kaffe
Räkna med 300 g (7½ dl) bryggmalet kaffe och 5 l vatten till 40 koppar starkt middagskaffe.

Pizzan
6 paket sconesmix — rörs ut med vatten enligt anvisningarna. Läggs på mjölat bakbord, delas i fyra delar. Vardera kavlas ut så de precis passar plåt eller långpanna.
Lägg på väl avrunna små fasta burktomater (bulgariska bäst härvidlag) och halvcentimetertjocka skivor av salamikorv.
Riv på järnets grövsta sida färsk god ost över det hela. Klicka på margarin.
Gräddas i 225° ugnsvärme cirka 15—18 min. Ska få färg. Osten-margarinet ska smälta samman. Kan gräddas i god tid — går dock fort att ordna med. Degen är ju gjord på några minuter. Värms sen strax innan det skall serveras — 2 plåtar eller långpannor åt gången och det behövs bara 4 — i 250° varm ugn i 7—8 min. Nya margarinklickar och lite mer riven ost på.
Grönsallad till. Räkna med 6 burkar tomater. 40 cm salamikorv (svensk) — inte mindre i varje fall. Dessutom 3—4 hg nyriven ost och 1 hg margarin att klicka på.

Att ha i reserv...

Man kan aldrig veta hur många som dyker upp. Bäst ha en pålitlig reserv.

Hårt bröd.
Rökt korv — typ femmarker, sån som bara flås och skärs i tjocka skivor. Jättegod inte minst om man köpt den i tid så den hinner mogna i smak. 2—4 veckor är nyttigt för korvens smak.
Chips — i stora påsar. Kan man aldrig ha för mycket av.
God skånsk ättiksgurka i glas. Så man kan äta med bara nypan.
Coca cola och citroner — fin dryck om allt annat tagit slut. Häll colan på is i glasen. Lägg i ett par citronskivor.