

BÅLAR
OCH
VIN-
D INKAR

R



Vindrinkar

VITVINSDRINK 1 glas

1 ½ dl vitt vin
1 msk ananasjuice
2 msk citronsaft
krossad is
anasasbitar

Fyll ett stort glas till hälften med krossad is. Häll i vinet tillsammans med ananas- och citronsaften och garnera med några ananasbitar. Serveras omedelbart.

RÖDVINSDRINK (Claret Lemonade) 1 glas

Saften av 1—2 citroner
pudersocker efter smak
½ glas vanligt vatten
Skaka, häll upp i grogglas med is.
Lägg en citronskiva i glaset och fyll försiktigt glaset med rödvin. Låt detta flyta överst så att nedre delen av drinken blir vit och den övre röd. Servera med sugrör.

BLANDAD VINDRINK 8—10 glas

1 helbutelj vitt eller rött vin
3 små flaskor äppel-, körsbärs- eller svartvinbärs-
must
isbitar
1 citron

Blanda vitt eller rött vin med äppel- eller bärmust i en karaff, bringare eller bålskal. Lägg i några isbitar och ett par citronskivor om drycken serveras ur skål. Passar som förfriskning eller som måltidsdryck.

RÖDVINSTODDY 1 glas

1 citrunklyfta
1 dl rödvin
1 ½ dl kokande vatten
1 msk socker eller efter smak
(några droppar sherry)

Lägg en ganska stor citrunklyfta i ett grogglas eller annat högt glas. Häll på kokande vatten och rödvin. Smaksätt med socker och om så önskas med litet sherry. Servera drycken omedelbart i glas med hållare eller med en servett knuten runt glaset.

SANGRIA 10—12 glas

1 helbutelj rött vin
2 apelsiner
2 citroner
socker
½ l isbitar

Häll vinet i en glasbringare. Skär apelsinerna med skalén på i klyftor, pressa dem och lägg ner i vinet. Skala den ena citronen så att det bildas en sammanhängande spiral och häng på kanten av bringaren. Pressa fruktköttet och blanda saften med vinet. Skär den andra citronen i skivor och lägg dem i bringaren. Tillsätt socker och rikligt med isbitar. Servera drycken som sällskapsdryck och förfriskning.

SHERRY COBBLER 1 glas

1 cobblerglas eller grogglas:
1 tesked sockerlag
Vrid och lägg i 3 bitar citronskal.
Fyll glaset med finkrossad is samt därefter med sherry till randen.
Rör med lång sked så att sockerlagen och citronskalén kommer nästan upp till randen.
Dekorera med apelsinskiva, cocktailbär eller annan frukt. Servera med sugrör.

CHAMPAGNE, RHENVIN, MADEIRA och PORTVIN COBBLER

Göres på samma sätt som Sherry Cobbler (se ovan), i stället för sherry tas annan önskad vinsort.

Vinbålar

ANANASBÅL

En färsk ananas skalas och skäres i tärningar, lägges i en bålskal och beströs med 2 hg socker. Får draga ett par timmar och påfylls sedan med 2 flaskor svalt lätt vitt vin samt 1 stor flaska sockerdricka. Is.

JORDGUBBSBÅL

En liter rensade jordgubbar lägges i en bålskal, beströs med socker och får draga ett par timmar. Påfylls sedan med 2 flaskor svalt vitt vin och 2 flaskor sockerdricka. Is.

Alkoholfria bål

OCEANBÅL

1 ½ dl ananasjuice

¼ dl lime juice

saften av ½ citron

1 flaska sockerdricka (⅓ liter) eller mera
efter smak

hyvlade skal av grön gurka

anansskivor

isbitar

RÖD BÅL

½ l äppelmust

½ l körsbärsmust

cocktailbär, socker och vatten efter smak

isbitar, citronskivor

EXAMENSYRA

½ l apelsinjuice

¾ l ananasjuice

1 l vatten

2—3 flaskor Ginger ale (eller motsvarande
mängd sockerdricka)

1 burk djupfryst citronjuice

socker efter smak

isbitar

Garnering: Olikfärgade karameller av hal-
lonbåtskaraktär

VÄRKÄNNING

1 l äppelmust

2—3 flaskor Ginger ale (eller sockerdricka)

1 dl citronjuice

2 dl apelsinjuice

2 dl ananasjuice (eller 1 burk krossad
ananas)

isbitar

HALLONBÅL

¾ l konserverade eller djupfrysta hallon

½ kkp citronsaft

½ kkp pressad apelsinsaft

1 stor flaska sockerdricka eller lika mycket
kallt vatten och socker efter smak.

Blandas. Serveras kallt!

Utgiven av SYSTEMBOLAGET