

Sumardrykkir

Júní 2013



Sælustundir sumarsins í góðra vina hópi.

MYND/ANTON

Ljúfar veigar í lautarferðina

Sælustundir sumarsins eru flestar í góðra vina hópi og fátt er betra en að klingja glösom í sólinni. Samúel Þór Hermannsson vínþjónn gefur uppskriftir að svalandi sumarveigum sem einfalt og fljótlegt er að blanda og slá þannig upp veislu úti á túni eða niðri á strönd.

Ég nota Mickey Finn eplalíkjör í drykkina en Mickey Finn hefur alltaf verið þekkt fyrir gæðakokkteila, búna til úr ekta ávöxtum. Til að mynda þarf 40 epli til að búa til einn lítra af Mickey Finn Sour Apple," segir Samúel en líkjörinn á sér langa sögu.

„Mickey Finn var írskur að uppruna en fluttist til Ameríku þegar tímarnir voru erfiðir heima fyrir. Þegar hann kom til Chicago hófst ferill hans í barmennsku og áður en langt um leið hafði hann unnið sig upp í bransanum og var orðinn einn af aðal bareigendum Chicago-borgar. Í dag er Mickey Finn næstsöluhæsti líkjörinn á Írlandi á eftir Baileys og söluhæsti eplalíkjörinn á Íslandi.“



FERSKUR GRANATEPLA- OG HINDBERJADRYKKUR

6 cl Stolichnaya-vodka
24-36 cl Mickey Finn Sour Raspberry Granateplasafi
Granatepli

Byrjum á að fylla könnu af klökum. Hellum svo 6 cl af Stolichnaya-vodka yfir og svo er Hammer-gini og Mickey Finn Sour Raspberry skellt í könnuna. Fyllt upp með granateplasafa. Út í þennan drykk er frábært að bæta við ferskum granateplum.



BLUEBERRY PEACH

6 cl Hammer-gin
24-36 cl Mickey Finn Sour Blueberry Ferskjusafi
Bláber

Byrjum á að fylla könnu af klökum. Hellum svo 6 cl af Stolichnaya-vodka yfir og svo er Hammer-gini og Mickey Finn Sour Blueberry skellt í könnuna. Fyllt upp með ferskjusafa. Frábært að bæta við ferskum bláberjum í þennan drykk.



GRÆNA SKRÍMSLIÐ

6 cl Stolichnaya-vodka
24-36cl Mickey Finn Sour Engiferöl

Byrjum á að fylla könnu af klökum. Stolichnaya-vodka og Mickey Finn Sour Apple er svo skellt í könnuna og fyllt upp með engiferöli. Út í drykkinn er mjög fallett að setja nokkrar lime-sneiðar.





Á GÓÐUM SUMARDEGI
Porkell segir stemninguna ávallt góða í kaffihúsinu og skálar hér með góðum gesti.
MYND/ANTON

Lífleg stemning í garðinum

Porkell Andrésson, framkvæmdastjóri Café Flóru býður gestum upp á lifandi tónlist í sumar. Hann setti saman nokkra sumarlega drykki sem hægt er að njóta í íslenskum gördum í sumar.

Café Flóra hefur verið starfrækt í Grasagarðinum í Laugardal allt frá árinu 1997. Í sumar býður kaffihúsið upp á nýbreytni í starfsemi sinni, en öll fimmtudagskvöld út ágúst geta gestir notið lifandi tónlistar í boði hússins. „Í gegnum tíðina hafa okkur borist töluvert af fyrirspurnum frá íslenskum tónlistarmönnum um að fá að halda tónleika í garðskálanum og því var ákveðið að setja þetta tilrauna-verkefni af stað,“ segir Porkell Andrésson, framkvæmdastjóri Café Flóru. „Við erum mjög ánægð með dagskrána sem við höfum sett saman, enda er úrval tónlistamanna frábært. Þetta er góð blanda af þekktum listamönnum og þeim sem eru að stíga sín fyrstu skref.“

Café Flóra opnar 1. maí ár hvert og er opin frá 10 á morgnana til 22 á kvöldin.

Porkell setti saman nokkra einfalda sumardrykki sem hann segir auðvelt að blanda heima. Uppistaðan í þeim öllum er fyrsti drykkurinn, Cointreau Fizz, en möguleikarnir á útfærslum eru margir, eins og dæmin sýna.



COINTREAU FIZZ

- 50 ml Cointreau
- ½ límóna
- sóðavatn

Fyllið glas með klökum, kreistið hálfu límónu yfir, hellið Cointreau út í og toppið að lokum með sóðavatni.



COINTREAU FIZZ MEÐ JARÐARBERJUM OG MINTU

- 50 ml Cointreau
- 15 ml límónusafi
- 4-5 fersk jarðarber
- 3 myntulauf
- sóðavatn

Myntan og jarðarberin eru sett í hristara og þjappað vel saman. Þá er Cointreau og límónusafanum bætt út í og fyllt upp með klökum. Hrist og hellt í glas. Að lokum er sóðavatni bætt út í og skreytt með myntulaufi.



COINTREAU FIZZ ORANGE

- 50 ml Cointreau
- ½ fersk límóna
- 100 ml sóðavatn

Hálf límóna er kreist í glas sem er fyllt með klökum. Cointreau er bætt út í og að lokum toppað með sóðavatni. Skreytt með límónubátum og þunnum appelsínusneiðum.



COINTREAU FIZZ AGÚRKA OG BASILÍKA

- 50 ml Cointreau
- 20 ml fersk límóna
- 3 cm agúrka
- 4 basilíkulauf
- 50 ml sóðavatn

Agúrkan er skorin í bita sett í hristara ásamt basilíku. Cointreau og límónusafanum bætt út í. Hristarinn er svo fylltur með klökum og hrist þar til það kemur frosthúð á hristarann. Klaka settur í glas og vökvinn sigtaður yfir klakann og svo er sóðavatni blandað út í. Skreytt með basilíkulaufi.



BELGÍSKUR HVEITIBJÓR Á KRANA Hoegaarden-bjórinn er hinn upprunalegi belgíski hveitibjór. Nora Magasin er eini staðurinn á landinu sem býður upp á hann úr krana.



FLOTTUR STAÐUR Veitingahúsið Nora Magasin er skemmtilegt útlits.

FRÉTTAHLAÐIÐ/ANTÓN

Lifandi upplifun á Nora Magasin

Nýir vindar blása á veitingastaðnum Nora Magasin í Pósthússtræti 9. Lögð er áhersla á frábæra matarupplifun og fjölbreyttar veitingar í föstu og fljótandi formi. Nora Magasin er eini staðurinn á Íslandi þar sem hægt er að fá hinn sögufræga belgíska Hoegaarden-bjór á dælu.



Víð opnuðum óformlega fyrir hálfum mánuði en á morgun verður formlegt opnunarteiti," segir Brynja Skjaldar, rekstrarstjóri Nora Magasin veitingahússins í Pósthússtræti 9.

Hugmyndafræðin að baki veitingahúsinu er sérstök. „Kokkurinn okkar, Akane Monavon, er hálf frönsk og hálf japönsk. Hún hefur ferðast um allan heim og kynnt sér ólíka matarmenningu og hefur því skemmtilega sýn á mat og eldamennsku," segir Brynja.

Á efri hæð Nora Magasin hefur verið byggt auka eldhús þar sem hægt er að matreiða í auglýsing gestanna. „Akane vill að upplifun matargesta snúist um samskipti við kokk og þjóna, að þeir finni lyktina af matnum og sjái hann. Þannig verði veitingahúsaferðin að lifandi upplifun," útskýrir Brynja.

Sögufrægur belgískur bjór

Á Nora Magasin er í boði úrval af bjór. „Við verðum með fimm tegundir á krana og töluvert af flöskubjór," segir Brynja og minnst sérstaklega á Hoegaarden-bjórinn. „Það er belgískur hveitibjór sem er sérinnfluttur fyrir okkur frá Belgíu. Við erum eini staðurinn á Íslandi sem er með Hoegaarden á krana," segir Brynja og lýsir bjórnum nánar. „Hoegaarden er hinn upprunalegi belgíski hveitibjór (Wit). Hann var fyrst bruggaður á 15. öld í smábænum Hoegaarden. Hann er skýjaður eins og hveitibjór sæmir og leyndarmálið á bakvið frískandi bragðið er ekta appelsínubörkur og smáræði af kóríander."

Gestir Nora Magasin eru afar hrifnir af bjórnum að sögn Brynju. „Fólkið er sólgíð í bjórinn og nýtur þess að drekka hann úr glasi úti í sólinni," segir hún og bendir á að mikið sé lagt upp úr afslappaðri og notalegri útiaðstöðu hjá Nora Magasin.

Brynja segir bjórinn henta vel með ýmsum mat, á borð við fisk- og grænmetisrétti. „Hann er til dæmis rosa góður með bláskelinni af matseðlinum okkar og ekki síður með ostaplattanum," segir Brynja og býður fólk velkommið á Nora Magasin.



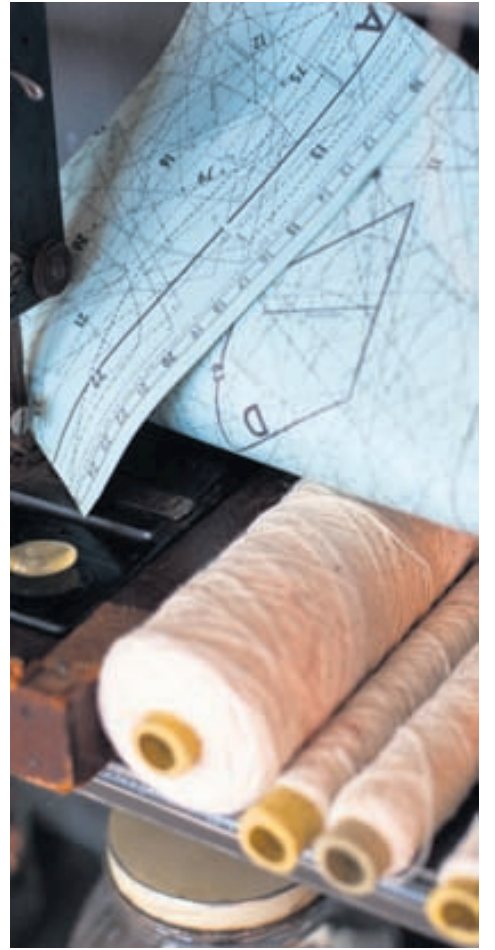
REKSTRARSTJÓRI OG KOKKUR Brynja er hér með kokkinum Akane Monavon sem nýtir matarhefðir frá mörgum heimshornum í eldhúsinu.



NOTALEGT Gott er að sitja á Nora Magasin og velta fyrir sér heimsfréttunum.



BARINN Úrvalið á barnum er mikið.



Aðalsteinn Bjarni Sigurðsson á kokkteilabarnum á Loftinu. Þar ræður gamaldags hvunn dagsrómantík ríkjum og tvinnakefli, snið og fleiri áhöld úr annríki liðinna tíma úr saumastofu Egils Jacobsen gleðja augað.

MYNDR/ANTON

Munkamjöldur á saumastofunni

Loftið Lounge er hvalreki fyrir þá sem vilja dreypa á freistandi kokkteilum í góðum félagsskap, kærkomnu næði og fagurri umgjörð. Þar er Happy Hour síðdegis hvern dag og þar má kneyfa belgíska munkabjórinn Leffe. Eftir helgi verður einnig boðið upp á flambæra eftirrétti á Loftinu.

Loftinu var sótt í skraddara- andann úr saumastofu Egils Jacobsen og stemningin því ofin gamaldags sjarma. Að stíga hér inn er eins og að hverfa aftur til ársins 1930,“ útskýrir Aðalsteinn Bjarni Sigurðsson um heillandi innviði og andrúmsloft Loftsins sem innanhúshönnuðurinn Hálfán Pedersen skapaði.

Loftið er einmitt á loftinu í hinu gullfallega húsi Egils Jacobsen við Austurstræti.

„Hér fer vel um gesti í hlýlegum huggulegheitum. Loftið fellur gestum eldri en 27 ára vel í geð og svona stað hefur vantað í næturlífssenu Reykjavíkur. Það er svo oft sem fólk langar að tylla sér inn yfir drykk og spjalli en hrökklast út vegna hávaða og skarkala,“ segir Aðalsteinn.

Dyrnar á Loftinu eru opnaðar klukkan 16 alla daga og þá hefst Happy Hour sem stendur fram til 19. Um helgar er Loftið opið til fjögur að morgni en vertinn

lokar dyrunum klukkan þrjú til að skapa heimilislega partístemningu.

„Aðalsmerki Loftsins eru svalandi kokteilar og vín á framúrskarandi verði. Á Happy Hour kostar lítill bjór 500 krónur, léttvínsglas 500 og sérvaldir kokkteilar þúsund krónur. Við leggjum mikla áherslu á fína kokteila úr góðu áfengi og notum bittera mikið,“ segir Aðalsteinn.

Meðal guðaveiga á kokteilar Loftins er belgíska mjöðurinn Leffe Blonde sem var upphaflega bruggaður árið 1240 af

munkum klaustursins Abbaye de Notre Dame de Leffe í héraðinu Namur.

„Aðeins besta hráefni ratar í Leffe til að búa til þennan bragðmikla og gyllta bjór sem hefur kryddaðan ilm og frábært jafnvægi á milli sætu og alkóhóls,“ segir Aðalsteinn um Leffe. Þess má geta að frá og með næstu mánaðamótum verður boðið upp á gómsæta, flambæra eftirrétti á Loftinu, frá klukkan 16 til 21.

Loftið Lounge er á 2. hæð í Austurstræti 9.

Ljúffengar veitingar í náttúrunni

Ferðalangar um landið geta nú keypt tilbúna kokkteila og ljúffeng kassavín sem henta vel í útileguna, tjaldhýsið og sumarbústaðinn. Auðveldur, þægilegur og góður kostur í sumarferðalagið.

Nú þarf ekki lengur að finna barþjón á ferðalagi um landið í sumar. Kominn er á markað tilbúinn blandaður kokkteill í kassa, tilbúinn fyrir gæðastund á íslensku sumarkvöldi. Samúel Þór Hermannsson vínþjónn segir að nú sé hægt að blanda hinn fullkomna mojito í bústaðnum, tjaldhýsinu eða á sumarferðalaginu um landið. „Vikingfjord vodka-kokkteilar eru búnir til úr náttúrulegum hráefnum eða Vikingfjord vodka, lime, myntu og hrásykri. Eitt box ætti að duga í um það bil tólf drykki. Svo er upplagt að fylla glasið með klaka og skreyta með myntulaufum og lime.“

Á ferðalagi um landið er líka mjög þægilegt að kippa með hvítvínshjúfni frá Vinicola del Pais sem nefnist Crin Roja. „Þetta er einstaklega ljúffengt hvítvín. Vínhúsið er staðsett nálægt Ciudad Real í Alcázar de San Juan á Spáni sem er eitt besta svæðið í Castilla, hátt yfir sjávarmáli og með gjöfulan jarðveg. Roqueta-fjölskyldan keypti vínhúsið árið 2006 en hún býr yfir meira en aldar reynslu í vinnrækt og vingerð.“

Um er að ræða gæðavín sem Vinicola del Pais framleiða úr eigin þrúgum sem nefnast macabeo. „Víngráðurinn er um 600 hektarar að stærð og inniheldur dæmigerðar spænskar þrúgur í bland við alþjóðlegar þrúgur. Þar á meðal eru tempranillo, monastrell, cabernet sauvignon, macabeo, arén og syrah. Vínin eru öll framleidd með nýjustu tækni og aðferðum.“ Sannkallaður sumarglaðningur á björtum sumarkvöldum.



Hvítvinið Crin Roja fæst í belju og er góður ferðafélagi í sumar.



Nú er lítið mál að blanda fullkominn mojito í bústaðnum, tjaldhýsinu eða á ferðalaginu í sumar.

MYNDR/ANTON