

MASTERCLASS

COCKTAILS

TESS POSTHUMUS

ANDERE TITELS IN DE REEKS MASTERCLASS:

Cakes

Groente op de BBQ

Dips

MASTERCLASS

COCKTAILS

TESS POSTHUMUS



CARRERA
culinair

Tekst	Tess Posthumus
Fotografie	Dana van Leeuwen
Receptfotografie	Saskia Lelieveld
DTP	Villa Grafica
Visagie	Carmen Zomers
Styling	Desirée van Dijk
Styling en foodstyling	Alexandra Schijf
Culinaire redactie	Lars Hamer

© Tess Posthumus, 2019
© Uitgeverij Carrera Culinair,
Amsterdam 2019

Met dank aan:
Things for Drinks, TRIPLE C Beverage
Solutions, IJs2Go

ISBN 978 90 488 5231 4
ISBN 978 90 488 5232 1 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinair.nl
www.overamstel.com

OVERAMSTEL
uitgevers

Carrera Culinair is een imprint van
Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze
uitgave mag worden verveelvoudigd en/of
openbaar gemaakt door middel van druk,
fotokopie, microfilm of op welke wijze ook,
zonder voorafgaande schriftelijke toestem-
ming van de uitgever.



INHOUD

VOORWOORD	7	GARNERING	19	TOOLS	29
INGREDIËNTEN	9	GLAZEN	25	TECHNIEKEN	33

COCKTAILS

RED SNAPPER	51	WHATTUP PUNK?!	85	COLLINS	117
PEPPER SNAPPER	51	G&T #1	88	WEIZE COLLINS	117
BLOODY MARY	54	G&T #2	88	ESPRESSO MARTINI	118
BLOODY MARIA	54	G&T #3	88	WHISKEY SOUR	122
BLOODY BREMER	55	G&T #4	88	AMARETTO SOUR	122
BLOODY SMOKEY	55	G&T #5	89	DUTCH SOUR	123
MIMOSA	56	PEKOE EN TONIC	89	PISCO SOUR	123
HARVEY WALLBANGER	59	WHITE RUSSIAN	91	BITTERKOEKJES SOUR	124
GOLDEN SOUR	59	ANGELS ADVOCATE	91	VANILLA SOUR	126
BELLINI	60	PENICILLIN	92	PORNSTAR MARTINI	127
MANGO BLUSH BELLINI	60	HORSE'S NECK WITH A KICK	95	JACK ROSE	128
MINT JULEP	63	CHAMPAGNE AU LAMPON	95	CLOVER CLUB	128
MRS. MILLER	63	MAXIMILIAN	96	COSMOPOLITAN	131
MOSCOW MULE	66	HOT TODDY	97	ZOMBIE	132
VIRGIN MARY MULE	66	HOT RUM PUNCH	99	LONG ISLAND ICED TEA	132
DARK 'N STORMY	67	PJ'S GROG	99	TESSMANIAN DEVIL	135
PALOMA	67	TIMOTHY BENEDICTUS	100	SAZERAC	136
KILLER COCKTAIL	69	ROSEMARY'S PEAR	100	OLD FASHIONED	139
LYNCHBURG LEMONADE	71	AVIATION	103	HAVANA OLD FASHIONED	139
HOMEMADE GRAPEFRUIT SODA	71	KIR ROYALE	105	MANHATTAN	140
MOJITO	72	FRENCH 75	105	ROB ROY	140
THAI MOJITO	72	MARGARITA	107	MARTINI	143
THE MAAYAN EXPERIENCE	73	MARGARITA SOUR	108	VESPER	144
CAIPIRINHA	74	AMERICANO	109	IMPROVED HOLLAND GIN COCKTAIL	145
BRAMBLE	76	NEGRONI	112	MY MILKSHAKE	146
TRAVELING ROSE	76	ROSITA	112	CORPSE REVIVER #2	148
MAI TAI	78	BOULEVARDIER	113	DUTCH COUPE	150
DAIQUIRI	80	POSTHUMI MARTINI	113	GIMLET	153
HEMMINGWAY DAIQUIRI	80	BRANDY CRUSTA	114	LAST WORD	153
PIÑA COLADA	82	SIDECAR	114		
				DANKWOORD	155
				RECEPTENINDEX	156
				REGISTER	158



VOORWOORD

Sinds 2017 heb ik samen met Timo Janse onze eigen bar; Flying Dutchmen Cocktails op het Singel in Amsterdam. Hier bouw ik samen met mijn team aan de Nederlandse cocktailcultuur, door te focussen op (neo)klassieke cocktails en educatie voor onze gasten en de Nederlandse horecagemeenschap.

Ik ben dan ook hartstikke trots dat onze bar in 2018 in de top 10 van International Best New Cocktail Bars stond, en dat we in 2019 de top 10 van Best European Cocktail Bars behaalde. *Esquire* en *Entree Magazine* bekroonden ons met een award voor de beste nieuwe Nederlandse cocktailbar en ik mag me gelukkig prijzen met vijf jaar op rij een positie in de top 10 van International Best Bartenders.

Het gaat niet alleen goed met mij en Flying Dutchmen Cocktails, maar met de gehele Nederlandse horeca. Cocktails liften hier lekker op mee. We zijn ons steeds bewuster van wat we consumeren en zoeken als we ons buiten de deur begeven naar nieuwe ervaringen. Trends zoals de Gin & Tonic en de toename van het aantal cocktailbars in Nederland laten zien dat de interesse in drank steeds groter wordt.

Met dit boek geef ik je een kijkje in mijn keuken, waardoor je straks zelf in een handomdraai de lekkerste drankjes maakt. De recepturen heb ik geschreven zoals ik de cocktails het best vind, maar *nothing is set in stone*, dus laat je inspireren en experimenteer er zelf vooral lekker op los! Cocktails hoeven helemaal geen hocus pocus te zijn en er zijn meer dan genoeg heerlijke recepten die iedereen thuis kan maken. Met *Masterclass Cocktails* ontdek je de magische wereld van het mixen!

Tess Posthumus



INGREDIËNTEN

Je hoeft niet de duurste ingrediënten te gebruiken, maar zorg er wel voor dat alles van goede kwaliteit is. Zie het een beetje als $1 + 1 = 3$. Je probeert van twee mooie producten in combinatie met elkaar een nog lekkerder product te maken, de cocktail. Wanneer je een goede whisky gebruikt als basis voor je cocktail, en vervolgens citroensap uit een flesje neemt, kan de cocktail nooit goed worden. Zonde van de whisky! De gouden regel: vers is altijd beter.

Bij het bereiden van cocktails ben je telkens op zoek naar een perfecte balans tussen de vijf primaire smaken: zoet, zuur, zout, bitter en umami. Naast deze vijf bekende smaken kun je ook nog spelen met bijvoorbeeld de hete smaak van chilipepers, het koelende effect van munt, de temperatuur van de vloeistof, het uiteindelijke alcoholpercentage en de geur en textuur van de cocktail. De opties zijn eindeloos en dat maakt het maken van cocktails nou juist zo ontzettend leuk! Een drankje dat meerdere smaakelementen bevat wordt complexer en daardoor lekkerder. Door meerdere smaken te combineren voorkom je dat de cocktail vlak wordt en creëer je gelaagdheid. Om dit te bereiken kun je onder andere de volgende ingrediënten gebruiken.

CITRUSVRUCHTEN

Citroenen, limoenen en sinaasappels zijn erg belangrijk bij het maken van cocktails, maar ook ander citrusfruit wordt gebruikt, zoals grapefruits, bloedsinaasappels, mandarijnen, kumquats en yuzu's. Citrusvruchten zijn ontzettend veelzijdig en je kunt ze op veel verschillende manieren als garnering gebruiken. Toch is het sap de belangrijkste reden waarom citrusfruit onmisbaar is voor (thuis-)bartenders. Om aan dit sap te komen moet je de vruchten uitpersen. Dit kan op veel verschillende manieren, maar zelf vind ik een *Mexican elbow* het handigst. Snel in gebruik, makkelijk af te wassen en perfect voor wanneer je maar één of twee citroenen moet uitpersen. Gebruik de Mexican elbow als volgt.

- 1 Snijd de citrusvrucht dwars doormidden.
- 2 Open de Mexican elbow.
- 3 Leg een halve citrusvrucht er met de gesneden kant naar beneden in. Dit lijkt misschien verkeerd om, maar op deze manier knijp je het sap straks niet direct in je eigen ogen.
- 4 Doe de Mexican elbow dicht en knijp hem samen. Je perst de halve citrusvrucht nu binnenstebuiten en het sap komt er aan de onderkant uit. Dit gaat het makkelijkst als je het hefboomprincipe in je achterhoofd houdt: pak de Mexican elbow aan de uiteinden vast, dan gaat het een stuk makkelijker dan wanneer je hem dicht bij de verbinding vasthoudt.
- 5 Open de Mexican elbow en gooi de uitgeknepen helft weg of bewaar hem om de cocktail later mee te garneren.

Wil je meerdere cocktails maken, dan kun je vooraf citrussap persen. Elke citrusvrucht levert ongeveer de volgende hoeveelheid sap op:

Limoen	30 ml
Citroen	50 ml
Sinaasappel	90 ml
Grapefruit	120 ml

Versgeperst citrussap en grapefruitsap kun je maximaal 24 uur in de koelkast bewaren

voordat het sap door oxidatie een bittere bijmaak krijgt. Limoensap kun je minder lang bewaren: na ongeveer 8 uur moet je opnieuw persen. Sinaasappelsap heeft een bepaald enzym in zich dat het sap na het persen begint om te zetten in limoneen, waardoor het sap een bittere smaak krijgt. Probeer sinaasappelsap dan ook altijd zo kort mogelijk voor gebruik te persen. Citrusvruchten en het geperste sap kun je het best in de koelkast bewaren. En wat er ook gebeurt, blijf alsjeblieft weg van de voorverpakte plastic flesjes met citrussap en limoensap. Deze flesjes horen thuis in de prullenbak en moeten zo ver weg mogelijk blijven van jouw cocktail. Vers, vers, vers!

COCKTAILBITTERS

Zelf omschrijf ik cocktailbitters altijd als het zout en peper van de bartender. Net zoals chefs zout gebruiken om een gerecht op smaak te maken, gebruikt een bartender bitters om een drankje te perfectioneren. Cocktailbitters halen smaken omhoog en brengen ze samen. Zoals een gerecht niet helemaal zout wordt door de toevoeging ervan, hoef je ook niet bang te zijn dat het hele drankje bitter wordt. Je gebruikt altijd maar een paar druppeltjes, net genoeg om wat extra complexiteit aan het drankje mee te geven.



BITTER TRUTH
CREOLE BITTERS
Cocktail Flavoring
EST. 1878
150 ML (5 FL OZ)
100% PRODUCT OF GERMANY * 35% ALC/VOL (70°)

150th Anniversary
FEE BROTHERS
BITTERS
EST. 1878
150 ML (5 FL OZ)
100% PRODUCT OF GERMANY * 35% ALC/VOL (70°)

ORANGE & Bitters
150 ML (5 FL OZ)
100% PRODUCT OF GERMANY * 35% ALC/VOL (70°)

ANGOSTURA
EST. 1824
150 ML (5 FL OZ)
100% PRODUCT OF GERMANY * 35% ALC/VOL (70°)

BITTERMENS
XOCOLATL MOLE BITTERS
EST. 2009
150 ML (5 FL OZ)
100% PRODUCT OF GERMANY * 35% ALC/VOL (70°)

DANDELION & BURDOCK BITTERS
EST. 2009
150 ML (5 FL OZ)
100% PRODUCT OF GERMANY * 35% ALC/VOL (70°)

BITTER TRUTH
BITTERS
EST. 1878
150 ML (5 FL OZ)
100% PRODUCT OF GERMANY * 35% ALC/VOL (70°)

Rond het jaar 1800 had je kwakzalvers die allerlei verschillende zalfjes, drankjes en kruidenmengsels verkochten tegen de meest uiteenlopende kwaaltjes. Elke kwakzalver had zijn eigen wondermiddel en meestal werd dit gemaakt van wortels, basten en kruiden die het mengsel bitter maakten. Deze tincturen moesten in druppelvorm worden ingenomen en omdat het puur niet bepaald lekker was, druppelde men het vaak in een drankje om het lekkerder te maken. Drank was in die tijd ook niet altijd van een goede kwaliteit en al snel merkte men dat de bitters de smaak van de drank iets beter maakten. Uiteindelijk zijn we erachter gekomen dat al die bittere wondermiddeltjes niet deden wat ze beloofden, maar dat ze wel een goede toevoeging voor cocktails waren. De wondermiddelen verdwenen langzaam uit de wereld, maar de kleine druppelflesjes met bittere tincturen zijn gebleven en kennen we tegenwoordig als cocktailbitters.

In de gouden eeuw van de cocktail (1800-1900) bestonden er honderden verschillende soorten cocktailbitters. Helaas raakte het bartenderberoep in een diep dal door de Amerikaanse drooglegging en zijn bijna alle recepturen voor de bitters uit die tijd verloren gegaan. De enige twee soorten die de

cocktailcrisis hebben overleefd zijn Angostura bitters en Peychaud's bitters, maar ook sinaasappelbitters worden in veel klassieke recepten gebruikt. Gelukkig bevinden we ons momenteel in een soort renaissance van de cocktail en zijn er heel veel nieuwe merken voor cocktailbitters op de markt. De smaken lopen behoorlijk uiteen en je kunt het zo gek niet verzinnen of er worden bitters van gemaakt. De belangrijkste zijn nog steeds Angostura, Peychaud's en sinaasappelbitters, maar de merken Fee Brothers, The Bitter Truth, Bittermens, Bittered Sling en Dr. Adam Elmegirab hebben nog veel meer leuke cocktailbitters in hun assortiment. Fee Brothers maakt bitters sinds 1863, maar is hier tijdens de drooglegging tijdelijk mee gestopt en heeft deze periode overbrugd door op kleine schaal miswijn te produceren. Na de drooglegging is het familiebedrijf weer verder gegaan met de productie van zijn originele cocktailbitters.

Angostura bitters

De Duitse dokter Johann Gottlieb Benjamin Siegert creëerde zijn bekende cocktailbitters in Venezuela en vernoemde de bitter naar het plaatsje waar hij toen als chirurg gestationeerd was. Vanaf 1824 begon hij de cocktailbitters te verkopen, in 1875 verhuisde hij

zijn distilleerderij naar Trinidad en tegenwoordig kun je geen cocktailboek openslaan of je ziet dat er gevraagd wordt om een *dash* of twee van zijn Angostura bitters. Het recept is geheim en er zijn slechts vijf mensen die weten wat er precies in de bitters zit. De smaak van Angostura bitters komt in de buurt van kaneel, gentiaan en andere kruiden waar ik niet precies de vinger op kan leggen.

Peychaud's bitters

Rond 1830 werden deze bitters voor het eerst gemaakt door apotheker Antoine Amédée Peychaud in New Orleans. De smaak van zijn bitters is iets lichter dan die van Angostura bitters: die heeft iets weg van anijs en kersen.

Sinaasappelbitters

Dit soort cocktailbitters wordt gemaakt van de bittere schil van sinaasappel in combinatie met allerlei kruiden, wortels en basten om het wat extra complexiteit te geven. Er bestaan heel veel verschillende sinaasappelbitters van verschillende merken. De beste vind ik Regan's Orange Bitters of The Bitter Truth Orange Bitters. Deze versies zijn namelijk niet te zoet en werken goed in de meeste cocktails.

Cordial

In Engeland bedoelen ze met *cordial* een soort siroop, maar in Amerika wordt de term vaak gebruikt voor

likeuren. Zelf gebruik ik de term voor siropen gemaakt van de schil en het sap van citrusvruchten, water en suiker.

EIEREN

In eerste instantie klinkt het misschien heel gek of vies, maar eieren worden al heel lang in cocktails gebruikt. Eigeel zorgt voor een romige consistentie en geeft een bepaalde smaak aan de cocktail. Eiwit daarentegen voegt geen smaak toe, maar zorgt wel voor een luchtig schuim dat smaakt naar de cocktail waarin je hem gebruikt. Ook zorgt eiwit voor een romig mondgevoel zonder de daadwerkelijke toevoeging van room, wat vaak nogal machtig is.

Let goed op of je cocktailshaker vetvrij is en of er geen eigeel bij het eiwit komt, anders lukt het niet goed om de eiwitten te emulgeren. Dit is vergelijkbaar met het maken van eiwitschuim voor desserts. Wanneer je eiwit lang genoeg klopt, verandert het in een mooi schuim dat je vervolgens kunt gebruiken om chocolademousse of macarons van te maken. Wanneer je eiwit gebruikt voor het maken van cocktails hoef je ze vooraf niet op te kloppen, dat kun je gewoon in de cocktailshaker doen door middel van de dry shake-techniek.

Let bij het gebruik van eieren in cocktails wel op de volgende punten:

- Bewaar eieren in de koelkast.
- Was de eieren even goed onder de kraan voordat je ze gebruikt.
- Gebruik altijd verse eieren. Je kunt testen of de eieren vers zijn door ze in een bakje water te leggen. Eieren die drijven of een beetje rechtop staan zijn oud. Verse eieren blijven netjes op de bodem liggen.
- Geef geen non-alcoholische cocktails waar eieren in zitten aan bejaarde mensen, zwangere vrouwen of kinderen. (En natuurlijk sowieso geen cocktails met alcohol aan deze laatste twee.)
- Het schuim gemaakt van eiwit blijft bovenop de cocktail liggen. Helaas kan dit schuim soms een beetje muf ruiken. Denk hieraan bij het garneren van de cocktail en gebruik een citruszest of een andere aromatische garnering om de geur van het eiwit te maskeren.

IJS

Ijs is misschien wel het meest onderschatte ingrediënt van een cocktail. In Nederland zijn we heel bang voor ijs in onze drankjes, omdat we niet willen dat het drankje te veel verwatert. Toch is ijs een heel belangrijk ingrediënt voor het maken van cocktails.

Wanneer je een cocktail shaket of stirt, probeer je verschillende ingrediënten te mengen tot een geheel, het drankje te koelen en een zekere verwatering voor elkaar te krijgen. Verwatering is geen vloekwoord! Je wilt juist een bepaalde mate van verwatering creëren, omdat door het smeltwater de verschillende smaken samenkomen, de scherpe randjes van de alcohol af gaan en aroma's beter tot hun recht kunnen komen. Het is ook niet voor niets dat je een paar druppeltjes water bij je whisky met een hoog percentage alcohol doet voor het proeven. Hierdoor gaat het alcoholpercentage naar beneden en kun je de aroma's ruiken die bij een hoger alcoholpercentage gesloten blijven. Wanneer een cocktail goed wordt bereid, creëer je tijdens het shaken ongeveer 25% verwatering. Tijdens het stirren van een cocktail kun je ook voor 25% verwatering zorgen, maar wanneer je 20 seconden stirt en droog, diepgevroren ijs gebruikt, dan is dit meestal iets lager en ligt het percentage rond 20% verwatering.

Een cocktail bereid je met vers, ongebruikt ijs. Na het bereiden gooi je dit ijs weg en strain je de cocktail in een voorgekoeld glas. Maak je een cocktail die geserveerd wordt met ijsblokjes, gebruik dan nieuw ijs en vul het glas helemaal

tot de rand met ijsblokjes. Op deze manier ga je oververwatering tegen en blijft het drankje zo lang mogelijk op de juiste temperatuur. Reken voor de zekerheid op ongeveer 400 gram ijsblokjes per cocktail. De hoeveelheid ijs die je nodig hebt verschilt per soort cocktail, want in een longdrinkglas gaat natuurlijk meer ijs dan in een rocksglas, en in een coupeglas hoeft helemaal geen ijs.

De beste ijsblokjes om cocktails mee te maken zijn vers, helder, droog, vierkant en ongeveer 2,5 centimeter. Ijs absorbeert langzaam smaken en geuren uit de vriezer dus hoe verser, hoe beter. Verder wil je graag dat het ijs geen gaatjes heeft en diepgevroren is. Hierdoor smelt het ijs minder snel en ga je oververwatering tegen. Als ik ooit de loterij win, koop ik als eerste een Hoshizaki-ijsmachine. Daar komt perfect ijs uit, maar is helaas ontzettend duur om thuis neer te zetten. Een alternatief is om zelf ijsblokjes in de vriezer te maken. Je kunt allerlei gekke vormpjes en mallen kopen om ijsblokjes mee te maken, maar gebruik deze liever alleen als garnering. De ijsvormpjes smelten vanwege hun uitstulpsels namelijk sneller dan gewone blokjes ijs. Ijsballen smelten weer minder snel dan ijsblokjes, omdat ze relatief minder raakvlakken met de vloeistof hebben dan de vierkante

blokjes. Wil je bijvoorbeeld een whisky drinken met één blokje ijs, dan kun je beter kiezen voor een grote ijsbal dan voor één klein blokje ijs om zo oververwatering tegen te gaan.

Zorg er in ieder geval altijd voor dat je genoeg ijs hebt. Ben je van plan om meerdere cocktails te maken, koop dan een zak ijsblokjes in de supermarkt of nachtwinkel. Echt goede ijsblokjes kun je vaak ook laten bezorgen en zijn meestal verpakt in isolatiedozen. Perfect voor wanneer je een feestje wilt geven of een heleboel recepten uit dit boek wilt gaan proberen. Crushed ijs kun je kant-en-klaar kopen, maar ook zelf maken door wat ijsblokjes in een schone theedoek te vouwen en er vervolgens met een muddler of deegroller op te slaan.

SHRUBS

Een manier om fruit te conserveren is door het in te leggen in azijn. Het fruit blijft hierdoor langer eetbaar, maar ook het weekvocht kan naderhand gebruikt worden. Door het inleggen krijgt het vocht namelijk de smaak van het fruit en dit kan vervolgens gemengd met water als frisdrank gedronken worden. Het zure vocht neemt ook wel wat zoete smaken over uit het ingelegde fruit, maar vaak wordt het extra op smaak gebracht door

er wat suiker aan toe te voegen. Dit heet een *shrub* en is dus eigenlijk een zoetzure siroop op basis van azijn.

SODA

Vanaf 1819 waren speciale frisdrankbarretjes in Amerika erg populair. Hier werden allerlei verschillende soorten siropen en *shrubs* gemaakt die met een speciale tap, de *soda fountain*, direct met sodawater werden gemixt en in een glas getapt. Tegenwoordig geeft het woord *soda* een categorie weer, waar non-alcoholische, koolzuurhoudende dranken onder vallen. Frisdranken zoals cola en ginger ale, energiedranken en andere non-alcoholische drankjes met prik zijn allemaal *soda's*.

Gemberbier

Onder de noemer gemberbier vallen twee verschillende *soda's*: ginger beer en ginger ale. *Ginger* betekent 'gember' en wanneer je *ale* en *beer* vertaalt, krijg je 'bier'. Toch zijn het twee totaal verschillende producten. Vervang ginger beer dan ook niet zomaar door ginger ale, of andersom.

Ginger beer heeft echt het pittige karakter van gember en werd vroeger gemaakt door suiker,

citroensap, water en gember te fermenteren. Er werd een soort bier van gemaakt en daar dankt deze *soda* zijn naam nog steeds aan. Tegenwoordig zijn bijna alle verkrijgbare soorten alcoholvrij.

Ginger ale is geïnspireerd op ginger beer, maar bestaat meestal uit meerdere ingrediënten, waaronder gember, honing, ananas en vanille. Het pittige karakter van de gember is bij deze *soda's* verloren gegaan.

Grapefruit soda

Zoals de naam eigenlijk al verklapt, is dit een frisdrank gemaakt van grapefruit. Zelf gebruik ik voor mijn Paloma's het liefst grapefruit *soda* van het merk Ting, dat je bij de grotere toko's kunt kopen. Mocht je deze *soda* nou niet kunnen vinden, dan kun je hem ook redelijk goed zelf maken door 60 milliliter vers grapefruitsap te mengen met 30 milliliter suikersiroop en 120 milliliter sodawater.

Lemonade

Lemonade is net iets anders dan limonade. Onder limonade verstaan we siroop die we vaak aanmaken met koolzuurvrij water. 7-up en Sprite zijn voorbeelden van *lemonade*, die je trouwens thuis ook makkelijk zelf kunt maken. Op pagina 71 vind je het recept voor huisgemaakte *lemonade*.

Sodawater

Sodawater is hetzelfde als bruiswater. In Nederland noemen we het vaak Spa Rood, al is dat natuurlijk de merknaam en niet de productnaam. Een beetje hetzelfde als Martini zeggen terwijl we vermout bedoelen.

Tonic

De eerste tonics werden al in de achttiende eeuw gedronken door de soldaten van de Britse Oost-Indische Compagnie. De mannen waren gestationeerd in India en hadden ontdekt dat kinine uit de bast van de kinaplant goed hielp tegen malaria. Een groot nadeel was alleen dat kinine ontzettend bitter is. Om de consumptie ervan iets aantrekkelijker te maken, werd de kinine verwerkt tot *tonic water* en deze bittere frisdrank werd op zijn beurt weer gemixt met gin. Een perfecte combinatie!

Leuk weetje:

Nederlanders smokkelden in 1862 een paar zaadjes van de kinaplant uit Peru en plantten deze in Java. Een sneaky maar slimme zet, want vanaf de jaren dertig was Java de belangrijkste bron voor kinine met een marktaandeel van 95%.

Tegenwoordig zijn er ontzettend veel verschillende tonics op de markt en het is leuk om hier af en toe mee te experimenteren. Probeer eens een tonic die een

extra smaakje heeft of ga juist op de klassieke tour. Zorg er bij het uitzoeken voor dat je kiest voor een merk waarbij het bittere karakter van de kinine niet verloren is gegaan.

THEE

Thee is niet voor niets een van de meest gedronken dranken ter wereld. Er bestaan ontzettend veel vormen en smaken en je kunt er dan ook veel verschillende dingen mee maken. Zo kun je er heerlijke iced teas van maken, het als basis voor siropen gebruiken, het in punches stoppen, er warme cocktails of juist ijsblokjes mee maken. Ik raad je aan om een ruim assortiment thee in huis te hebben.

VRUCHTENSAPPEN

Wanneer je een sapcentrifuge of slowjuicer hebt, kun je heel makkelijk zelf de lekkerste, verse vruchtensappen maken. Heb je helaas geen juicer in huis, dan kun je ook vruchtensappen in de winkel kopen. Vers is altijd het best dus als ze vers sap in het koelvak hebben, dan gaat daar de voorkeur naar uit. Is het sap dat je wilt gebruiken alleen beschikbaar in een pak, dan is het belangrijk om te kiezen voor het product dat zo veel mogelijk bij het echte spul in de buurt komt. Het liefst biologisch en niet gemaakt van een concentraat.

