

## FEDDIES COCKTAILOPPSKRIFTER

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| COCKTAILS MED GIN .....             | 2  |
| Kyoto.....                          | 2  |
| Grapefruit Gimlet .....             | 3  |
| Bramble .....                       | 4  |
| Sommarfuglringen.....               | 5  |
| Hugo .....                          | 6  |
| Madre Latte .....                   | 7  |
| The other lady .....                | 8  |
| Ein varm klem .....                 | 9  |
| Ocean Deluxe .....                  | 10 |
| Ocean Flip .....                    | 11 |
| Jegersyster.....                    | 13 |
| Salty Dog.....                      | 14 |
| Clover Club .....                   | 15 |
| Southside .....                     | 16 |
| Negroni Spumante .....              | 17 |
| Gibson Martini .....                | 18 |
| Red Snapper .....                   | 19 |
| Gin Rickey .....                    | 20 |
| COCKTAILS MED AKEVITT .....         | 21 |
| Feddie Blank fizz .....             | 21 |
| Akvajito .....                      | 22 |
| Fjellbekk.....                      | 23 |
| Akevitt Sour .....                  | 24 |
| Feddie Blank Akevitt og Tonic ..... | 25 |
| Harvest .....                       | 26 |
| Pepper Smash .....                  | 27 |
| Chairogg med akevitt.....           | 28 |

# COCKTAILS MED GIN

## Kyoto

Pasjon, gin og mynte

### Om drinken

Til tross for namnet er denne cocktailen norsk og laga av ein bartender frå Trondheim ved namnet Roar Hildonen.

Om du køyrer namnet hans gjennom googlemaskina kjem ein snart fram til at han kan sine saker. Denne cocktailen hugsar eg godt frå den fyrste tida mi som bartender!

Eg elska å laga den då den smakte fantastisk og såg flott ut i glaset.

### Oppskriften

Finn fram eit highball glas og gjer deg klar for litt magi!

Ta 5-8 mynteblad og legg dei i handflata, klapp dei eit par gongar medan du nyt lukta, slepp dei så oppi glaset.

Hell oppi 3 cl sitron juice

1-2 cl sukkerlake

Kjøtt og frø av ½ pasjonsfrukt

4 cl Feddie Nine Sisters London Dry Gin

Fyll opp glaset med mykje is og rør innhaldet saman, ha oppi meir is opp naudsynt. Topp opp glaset med sodavatn og pynt med ein mynte kvast og sitron. Denne cocktailen eignar seg på seine sommarskveldar i godt lag og/eller til søt dessert.

## Grapefruit Gimlet

Fruktig, syrleg og pittelittegrann bitter

### Om drinken

Gimlet er igjen ein cocktail som kom til verda med den britiske marinen. John Woodall (1570-1643), ein kirurg ved The British East India Company oppdaga at vitamin C frå sitrusfrukt forhindra at sjøfolk utvikla skjørbuk til sjøs. Det tok ei lang dryg tid før dette vart ein standard, men på 1700-talet hadde fleire fått med seg at dette var bra for helsa og Gimlet vart ei blanding mange omfamna. Det vart standard i den britiske marinen at alle skulle ha limejuice rasjonert om bord, dette vart stadfesta i 1867, The Merchant Shipping Act. For at limejuicen skulle ha lenger haldbarheitstid, var den blanda med alkohol. Det vert nemnd at den vart blanda med rom for mannskapet og gin til offiserane.

Roses Lime Cordial vart ein standard om bord alle skip, denne blanda dei 50/50 med gin. Dei hadde ikkje is, så den vart som den var. Ein ekte Gimlet er sterk og romtemperert, kanskje litt salt?

### Oppskriften

Finn fram eit rocks-glas og fyll det til topps med solide isbitar

Ha fyljande ingrediensar i shakeren din:

3 cl ferskpressa lime juice

2 cl ferskpressa grapefrukt juice

2 cl grapefrukt sukkerlake. Skrell ein heil grapefrukt og legg skalet saman med vatn og sukker i panna. La det stå på låg varme i om lag ein time.

4 cl Nine Sisters Grapefruit Gin

Shake desse saman for utvatning og nedkjøling. Hell innhaldet over isen i glaset og skvis skalet av ein grapefrukt over drinken for å dekkja overflata med frukt olja.

Denne er ei ekte vitaminpille og bør konsumerast i godt selskap, kanskje som ein ankerdram? Kanskje de ankra opp på Fedje?

## Bramble

Bær, bestemors drops, frukta ... den alle egentleg vil ha!

### Om drinken

Martin, sjefen om bord på No Stress i Bergen sa det så fint ein gong, «Eigentleg vil dei alle (referera til gjestane) ha ein Bramble!»

Dette er ein ekte snadderdrink, oppfunne av same bartenderen som blant anna sat den berømte Espresso Martinien til verda, Dick Bradsell. Han fann opp denne cocktailen i Soho, London 1984. Utgangspunktet hans var å laga ein cocktail som minna han om oppveksten på Isle of Wight. Der vaks det mykje bjørnebær som han stakk seg på for å få tak i dei gode bæra. Han jakta den engelske smaken, men måtte ty til fransk likør.

### Oppskriften

I fylje Dick sjølv, skal denne cocktailen gjerast på knust is. Eg kranglar ikkje på det, sjølv om eg er ein stor tilhengar av heil is. Knust is smeltar fort, men denne cocktailen er så god at den vert nok drukken opp før isen rekk å smelta. Dessutan har eg eit triks som eg delar med dykk no.

Finn fram eit rocks-glas og hell oppi fyljande ingrediensar:

3 cl sitronjuice

3 cl sukkerlake

4 cl Nine Sisters Grapefruit Gin (funkar og med Ocean)

Ha oppi heil is, nesten til toppen

Topp opp med knust is, form den litt som ei kule og hell over 2 cl Creme De Mure.

Pynt med eit bringebær.

Kvifor bringebær og ikkje eit bjørnebær? Då Dick laga denne var det ikkje mogleg å oppdrive bjørnebær, så då vart det bringebær.

## Sommarfuglringen

Leskande, revitaliserande og forførande

### Om drinken

Ein av mine favorittar! Denne er så god at eg fortøyar alltid for at eg skal ha to. Då ein ikkje treng å finna opp hjulet på nytt har eg rett og slett stole frå cocktailen Paloma som og er knall god! Byta ut tequila med gin. Kalla den Sommarfuglringen for å presentere den saman med relanseringa av kollegaen min Anne Gro Gulla si bok med same namn.

### Oppskriften

Finn fram eit glas som rommar om lag 35 cl. Gni halvparten av utsida med lime og rull det godt i flak salt. Pass på at det ikkje kjem salt oppi drinken. Fyll det til randen med solide isbitar og hell over:

4 cl Nine Sisters Grapefruit Gin

2 cl ferskpressa grapefruktjuice

Topp opp med Three Cent Grape Soda

Rør lett i ein bevegelse med ei skei frå botn til topps i glaset

Skvis ein god limebåt og ha den oppi

Denne passar perfekt saman med boka Sommerfuglringen av Anne Gro Gulla

## Hugo

Mynte, bobler og hylleblom

### Om drinken

Denne cocktailen fell inn under kategorien Spritz. Utgangspunktet for denne er å blande vin med sodavatn. Ei blanding som moglegvis kjem frå Ungarn rundt midten av 1800-talet og som har vorten eit lerret for mange ulike komposisjonar. Bartenderen bak Hugo Spritz er frå den tyrolske delen av Italia og kom på denne blandinga i 2005, namnet hans er Roland Gruber. Denne er god både med og utan gin, me likar den best med litt gin.

### Oppskriften

Finn fram eit vinglas, ta 5-8 mynteblad, gje dei ein god klask i henda og ha dei oppi glaset. Fyll det med store, solide isbitar.

Hell over fyljande ingrediensar:

3 cl St. Germain Eldeflower likør

2 cl Nine Sisters Grapefruit Gin

Fyll glaset med 2/3 prosecco og 1/3 sodavatn

Som garnityr, ta ein myntekvast og daska den litt før du har den oppi glaset.

Dette er spritzen som har sin plass på midtsommarfesten!

## Madre Latte

Som livets mjølk, morsmjølk

### Om drinken

Denne byrja i tankane mine då eg stod og skulle kjøpa yoghurt på butikken. Det store smaksutvalet forundra meg stort. Eg tenkte eg skulle utfordra meg på smak, men enda atter ein gong å ta den eg alltid tar, yoghurt naturell. Tanken slapp meg ikkje og eg fann meg sjølv bak baren der eg laga White Russians den kvelden. Ola og Kari Nordmann elsker krem og mjølk, tenkte eg. Eg elska yoghurt.

Dagen etter kom eg på jobb og hadde teke med meg den trufaste yoghurten min og gjorde nokre forsøk på å blanda den. Inn kom ei god venninne, me har kjent kvarandre sidan barnehagen, no er ho jordmor. Ho fniste litt og utbraut «Dette der ser jo heilt likt ut som morsmjølk!»

### Oppskriften

Me treng eit iskaldt martiniglas! Ha det i frysaren eller fyll det med is.

Ha fyljande ingrediensar i shakeren:

2 ts med yoghurt  
4 cl sitronjuice  
2 cl sukkerlake  
1 toppa teskei med høgkvalitets vaniljesukker, med ekte vanilje  
2 cl Limoncello  
3 cl Nine Sisters Grapefruit Gin  
Skvis lett eit sitronskal over drinken og ha det oppi.

Ein frisk og syrleg dessertcocktail!

Denne cocktailen dedikera eg til dei som er både jordmor og mor!

## The other lady

Forførande, bittersøt

### Om drinken

Denne kreasjonen er min eigen og vart til då eg skulle konkurrera i den nordeuropeiske finalen av World Class i 2011. Kategorien var Classic Vintage der ein skulle gje ein klassisk cocktail ein twist. Eg valde å twista den klassiske gin-cocktailen White Lady og kalla den for The Other Lady. Min versjon er mykje meir «bråkete» enn den originale. Eg gjorde det særskilt bra i denne konkurransen, om du lurte.

### Oppskriften

Her trengs det eit iskaldt cocktailglas. Ha det i frysen, eller fyll det med is.

Ha fyljande i shakeren:

- 2 cl eggekvite, eller kikert juice
- 3 cl sitron juice
- 2 cl sukkerlake
- 2 cl grapefruktjuice
- 3 dash appelsin bitters
- 2 cl Cointreau
- 4 cl Nine Sisters Grapefruit Gin

Ryst godt utan is, det skal skumme godt! Tilset is og ryst for utvatning og nedkjøling. Hell drinken over i det kalde cocktailglaset og sprut mykje grapefruktolje over drinken. Litt meir enn vanleg.

Eg likar denne til mørk sjokolade, bittert og bittert.

## Ein varm klem

Ingefær, eple og gin

### Om drinken

Ein varm klem for ganen – ingefær, eple og gin!

### Oppskriften

Varm opp fyljande i ei panne, det skal ikkje koka.

800 ml ferskpressa eplejuice

50 g demerara sukker

4 cl citron juice

1 kanelstang

2 cm tynnskoren ingefær

Ta panna av plata og tilset 200 ml Feddie Nine Sisters London Dry Gin og rør saman.

Hell oppi favorittkoppene og pynt med finskorne eple og kanelstang.

## Ocean Deluxe

### Om drinken

Ein kort kaffi med mykje å melda

### Oppskriften

Finn fram eit syltetøy glas med lok og ha fyljande oppi:

3 cl Feddie Nine Sisters London Dry Gin

3 cl Deluxe kaffilikør

2 cl sukkerlake

1 dobbel espresso

Ta på loket og varm det forsiktig opp i eit vannbad.

Varm opp eit coupette-glas og hell oppi den varme væska frå syltetøy glaset. Pass på at det ikkje vert for varmt, ikkje brenn deg!

Hell over ny piska krem så det legg seg som eit lok over drinken. Pynt med 3-4 kaffibønner.

## Ocean Flip

Den søte, fyldige og nytande

### Oppskriften

Varm opp fyljande i ei panne, skal ikkje koka,

3 cl Nine Sisters Ocean Gin

2 cl appelsinlikør

2 cl Baileys

1 heilt egg

1 teskei med flytande karamellsaus

Hell over i ein litein kaffikopp, zest med appelsin og pynt med kanelstong.

## French 75

Frisk, freidig og feirande

### Om drinken

Kombinasjonen av gin, sitrus og bobler vart satt saman av ein bartender ved namnet Harry MacElhone, han jobba på The New York bar i Paris på byrjinga av 1900-talet. Året var 1915 då han blanda saman denne forfriskande cocktailen, på same tid som den fyrste verdskrigen herja. Då samansetninga av dei spenstige ingrediensane gav ein skikkeleg KNALL for dei som fekk det servert, vart den kalla opp etter ei kanon som vart nytta på slagmarka. Namnet på denne var French 75, eller om ein ynskjer å krølla tunga på kjærleikens språk, Soixante-Quinze.

### Oppskriften

For ein porsjon av denne eksplosive samansetninga, treng du å gjera fyljande:

1 cl sukkerlake

1 cl sitronjuice

1 cl (eller 2 cl om du vil) Nine Sisters Ocean Gin eller Nine Sisters Grapefruit Gin. Den er og knallgod med Feddie Blank Akevitt!

Ryst desse godt saman i shakeren, saman med gode isbitar. Hell blandinga oppi eit champagne glas og topp opp med musserande vin. For ein ekstra frisk smak, kan du spraye overflata av drinken og glaset med olja frå eit sitron skal.

Denne passar godt til sjømat, ost og spekebord og er perfekt som velkomstdrink, spesielt når ein har noko å feira!

Ynskjer du å imponere i godt lag har me eit supertips! Bland opp ei flaske med oppskrifta av sukkerlake, sitron juice og Nine Sisters Ocean Gin eller akevitt og kjøp inn musserande vin. Hell opp det du har blanda på førehand og topp opp med bobler, så kan du på ein, to, tre servera alle ein fantastisk cocktail utan å stressa. Perfekt til champagne frukost på 17-mai!

## Jegersyster

For ei fantastisk oppdaging, me kallar den «Jegersyster»!

### Om drinken

Det har vore ei stund sidan eg utfolda meg i ein bar med smakar og idear, heldigvis har eg eit bra «heimkontor» som er godt utstyrt. Det skjedde her om dagen at eg skulle finna fram ei god oppskrift for ein Nine Sisters Vår G&T at eg hadde nokre restar av Fever Tree Eldeflower tonic vatn att. Eg knalla det over ein Negroni eg hadde laga med Nine Sisters, Jegermeister og søt vermouthe. Uuuusj tenke du nok, for det hadde eg gjort, men detta vart ein vinnande kombinasjon og eg MÅ dela oppskrifta med dykk!

### Oppskriften

Ta eit highball/collins glas og fyll det til randen med is.

Hell oppi:

2 cl Nine Sisters Ocean Gin

2 cl Jegermeister

2 cl søt vermouthe

Topp denne opp med Fever Tree Eldeflower og garnish med ein lett appelsin zest.

Anbefala denne i solveggen i påsken! Leskande og forførande!

## Salty Dog

Bitter, leskande og salt!

### Om drinken

Ein cocktail leia til ein annan

Ta ei stor skive med grapefrukt og dra den over sida på eit highball glas så den vert dekk med juice. Rull den våte sida i flak salt og dekk overflata. Eit tips er å laga ei tjukk rand på halve glaset, då kan du velja slurkane dine med og utan salt som du ynskjer. Pass på at det ikkje kjem salt oppi drinken, unngå difor å ha salt øvst på kanten.

### Oppskriften

Fyll highball glaset med is, heilt til topps!

Hell over 4 cl Nine Sisters Ocean Gin

Fyll opp med fersk grapefruitjuice

Om du ynskjer litt pynt kler denne ei tynnskoren grapefruktskive, men det er ikkje naudsynt.

Denne cocktailen er heilt perfekt for lange, varme sommardagar!

## Clover Club

Ein rosa mannedrink

### Om drinken

Denne drinken var signatur-cocktailen til herreklubben The Clover Club som befann seg i Bellevue-Stratford Hotel, Philadelphia. Desse karane pjalla dei rosa, fluffye drinkane lenge før forbudstida som laga dårleg stemning i statane frå 1920-1933.

### Oppskriften

Rosa, fluffy i eit martini-glas

For ein cocktail treng du å måla opp:

3 cl sukkerlake

2 cl kikertevatn eller eggekvite

4 cl ferskpressa sitronjuice

3-4 bringebær (bruk gjerne frosne bær om vinteren då dei har meir smak)

5 cl Nine Sisters Ocean gin

Hell oppi alle ingrediensane og ryst dei saman utan is. Put your back into it! Dette kallar me ein “dry shake”.

Når du ser at det skummar har du oppi isen og rystar den med rytmisk kjærleik. Pass på å ikkje rysta den for hardt og for lenge om du har våt is (dei aller fleste har dårleg is heime), då vert den for utvatna, det smakar ikkje digg.

Hell drinken over i eit nedkjølt martini-glas (rett frå frysaren passar fint), det er og ok å ha denne i eit sånt vanleg glas med is oppi. Pynt med eit mynteblad og/eller med bringebær.

Når skal du dra denne fram? Den passar perfekt saman med sjokolade og vanilje og vert eit godt lag saman med dessert.

## Southside

Ein sånn der gangster drænk

### Om drinken

Dei påstår at denne cocktailen oppstod bland gangstera på sørsida av Chicago under forbudstida i statane.

### Oppskriften

Syrlig, fresh med grøn smak

For å få miksa denne kriminelt gode cocktailen må du blanda fyljande:

3 cl sukkerlake

4 cl ferskpressa lime-juice

4-5 mynteblad. Gje dei ein dask i håndflata og slepp dei oppi

5 cl Nine Sisters Ocean Gin

Bland alt saman og ryst med maskingeværtakt. Hell det over i eit avkjølt cocktail-glas, du kan og hella da på is i vanleg glas.

Pynt med mynte blad og litt lime.

Ein twist som passar til fisk; byt mynte ut med bladpersille. Denne skvisast godt i boten av mikse glaset.

## Negroni Spumante

Ein greve med sans for cowboy-livet type drink

### Om drinken

Negroni er ein favoritt blant mange bartenderar. Dei herlege dråpane er påstått å ha vorten oppfunne for grev Camillo Negroni. Han drog på eventyr til statane der han leika cowboy då han var i tjueåra. Ein fordel med denne cocktailen, anna enn at den smakar fantastisk godt, er at den er superlett å laga. Nesten umogleg å svinga flaska i feil retning her!

### Oppskriften

Bitter, sterk, søt og tørr

#### **For å ta del i dette smakseventyret må gu gjera fyljande:**

Ta eit glas og fyll det til randen med flott is, og hell oppi:

2 cl Nine Sisters Ocean Gin

2 cl søt vermouth

2 cl Campari

Topp den opp med ein tørr/ekstra tørr spumante

Rør lett frå botn til toppen med ei skei i ei vending, og ha oppi ei skive med appelsin.

## Gibson Martini

Cocktailen du nyt medan du ser The Queen's Gambit

### Om drinken

Eg elsker, elsker, eeeelskar denne cocktailen og den er fantastisk med Nine Sisters Ocean gin! Dette er ein martini som skal rørast og ikkje rystast, det er få ingrediensar som krev kjærleik og omtanke.

### Oppskriften

Sterk, men soft – kald umami

Ha martiniglasa i frysaren, der kan dei ligga i 10-15 min.

Tre 4 sylta sølvlauk på ein pinne, tannpirkar kan funka

Fyll eit stort glas med is og rør lett og forsiktig i den om lag 10 rundar. Hell av vatnet.

Hell over 0,5 cl tørr vermouth

½ barskei sukkerlake

5 cl Nine Sisters Ocean Gin

Rør lett, pass på at den ikkje vert for utvatna.

Hell over i dei kalde martini-glasa, legg oppi sølvlauken. Ta ein bit av lauken for kvar slurk av martinien og du ser at det finst ekte magi i denne verda.

## Red Snapper

Den som fiksar dagen derpå

### Om drinken

Red snapper er den betre utgåva av Bloody Mary, kva som er forskjellen? Me byttar ut vodka med gin!

### Oppskriften

Fyldig, spicy – måltid i eit glas

Du treng eit solid glas med god storleik på, fyll det med is, og hell over:

0,5 cl fersk pressa sitron-juice

1 cl cl appelsin-juice

1 cl raudvin

5-8 dash med Worstersershiresausensomikkjekanuttalastrett (Worchestersaus)

To runder med pepperkverna

Ei runde med saltkverna (om du har sellerisalt blir det ekstra godt)

Tabasco i den mengden ganen din syns er behageleg

5 cl Nine Sisters Ocean Gin

Hell opp resten av glaset med tomat juice og rør alle ingrediensane saman. Dette er som å lage ei suppe, smak og juster med det du kjenn for at blandinga treng. Selleristang kan nyttast og erstattast med agurk eller kva som helst anna grønnsak du vil tygga på denne dagen.

## Gin Rickey

Den som er fresh når buksa er blitt litt stram

### Om drinken

Denne cocktailen kom til verda seint på 1900-talet. Ein lobbyist for demokratane ved namnet Rickey likte ikkje drinkar med sukker, han likte best brennevin med soda. Det byrja med Bourbon Rickey, men Gin Rickey vart snart den mest populære av dei alle. Enkel å lage, fresh for paletten og lågt kaloriinnhald.

### Oppskriften

Syrleg, utan sukker. Og digg

Fyll glaset til topps med is, mykje, mykje is!

Hell over 2-3 cl ferskpressa lime juice.

4-5 cl Nine Sisters Ocean Gin

Topp den opp med soda vatn

Rør i ei vending frå botn til topp

Skvis lime skal over og putt det oppi

Skål for gode drinkar og godt selskap!

# COCKTAILS MED AKEVITT

## Feddie Blank fizz

Karve, sitrus med god munnkjensle

### Om drinken

Me likar godt å blande vår fizz med akevitt, men opphavet kallar for gin. Gin Fizz kom til verda rundt år 1750 og vart snart ein favoritt blant dei som set pris på noko godt i glaset. Admiral Nelson var ein av dei som byrja å blande brennevinsrasjonen om bord på skipa sine med sitronjuice for å forhindre skjørbuk og andre sjukdomar. Drinken vart så godt likt blant sjøfolket at nokre gjekk så langt som å late som om dei hadde symptom på skjørbuk for å lure til seg ein porsjon. Me kan takka den britiske marinen for mange flotte cocktails!

### Oppskriften

For å unngå skjørbuk, bland fyljande:

Fyll eit 35 cl glas til topps med store isbitar.

Hell desse ingrediensane oppi shakeren din:

3 cl ferskpressa sitronjuice

3 cl sukkerlake

4 cl Feddie Blank Akevitt

1,5 cl kikertvatn eller ½ eggekvite

Rist desse hardt saman utan is for å få væska til å skumme.

Ha oppi is, rist alle ingrediensane for nedkjøling og litt utvatning.

Hell innhaldet i shakeren over i glaset.

Topp opp med soda vatn.

Spray olja frå eit sitronskal over drinken og nyt!

Då akevitt er nasjonal brennevinet passar det som hand i hanske med feiringa av til eksempel nasjonaldagen vår.

## Akvajito

Mynte, sitrus og flott karve

### Om drinken

Mojitoen har i mange år, til både glede og frustrasjon for mange bartenderar, vore ein av dei mest populære drinkane i verda. Det er ikkje mogleg å 100 % fastsette når denne cubanske stoltheita av ein cocktail fyrste gongen vart servert, men det finst teoriar. Nokre meina ein kan spora den til året 1586, då presentert som ei medisinsk blanding, kalla opp etter Sir Francis Drake under namnet Draque. Namnet Mojito kan moglegvis stamma frå det spanske ordet «mojar», som betyr våt. Eit anna alternativ er ordet «mojo» som stammar frå eit afrikansk språk, dette betyr å fortryllast og referera til dei medisinske eigenskapane av blandinga.

Me elsker denne drinken med norsk tvist, akevitt!

### Oppskriften

Finn fram eit glas som rommar 35 cl og ha fyljande ingrediensar oppi glaset, utan is

4 cl Ferskpressa lime juice

3 cl sukkerlake

4 cl Feddie Blank Akevitt

5-8 Mynteblad. Held dei i handflata og gje dei ein god klask før du har dei oppi glaset

Fyll opp med is og rør godt rundt

Fyll opp med meir is og topp opp resten av glaset med sodavatn. Dask ein myntekvast så oljene kjem ut av blada og pynt drinken med denne og litt lime. Nyt!

Denne kombinasjonen er supergod til sjømat, tacofredag og generelt godt lag.

## Fjellbekk

Den norske nasjonalcocktailen?

### Om drinken

Det me veit er at denne cocktailen kom til verda ein eller anna gong på 60-talet. Eg vart så nyfiken då eg ikkje finn særleg mykje info om den på internettet, ei heller blant mine bartenderkolleger. Eg grev litt djupare og oppdatera når eg har funne ut meir om historia til denne. Kanskje du veit noko eg ikkje veit og kan dela det med meg?

### Oppskriften

Finn fram eit glas som rommar 35 cl og fyll det til randen med store, solide isbitar og hell over ingrediensane.

I den originale oppskrifta er det like delar akevitt og vodka, me likar aller best smaken av Feddie Blank Akevitt og fyljer eg fyljer den smaken heile vegen

4 cl Feddie Blank Akevitt  
2 cl Ferskpressa limejuice

Topp opp med limonade, Fentimans er godt eller ein anna sitron brus. Tonic er og ein god match til denne kombinasjonen. Pynt med lime.

Denne passar fint til sjømat og til lettare rettar.

## Akevitt Sour

Ikkje for sur, ikkje for søt

### Om drinken

Cocktaillkategorien «sours» er ein av dei mest populære, der whisky sour verkeleg har gjort seg til å kjenna i vårt langstrakte land. Oppfinninga kan me igjen takka den britiske marinen for, med så mykje sitron og limejuice unngår ein skjørbuk. Denne kategorien skapar ein perfekt lerret for mange sortar brennevin og er ein vinnar med Feddie Blank Akevitt!

### Oppskriften

Finn fram eit rocks-glas og fyll det til topps med store isbitar og ha fyljande ingrediensar i shakeren din.

Knus om lag 2 cm med agurk oppi shakeren og la den ligge

2 cl kikert-vatn eller eggekvite

4 cl ferskpressa sitron juice

3 cl sukkerlake

4 cl Feddie Blank Akevitt

Rist desse hardt saman utan is i om lag 15 sekund, fram til det byrja å skumme. Ha så oppi solide isbitar og rist godt. Hell over i eit rocks-glas og pynt med nokre skiver av agurk. Kvern litt svart pepar på toppen om ynskjeleg.

Denne er kjempegod til alt av lakserettar, forfriskande og syrleg.

## Feddie Blank Akevitt og Tonic

Akevitt, den nordiske ginen

### Om drinken

Akevitt var lenge oppfatta som noko «dei gamle» drikk, men heldigvis har me sjølve og verda oppdaga dei fantastiske kvalitetane vårt nasjonal brennevin innehar! Det er i mange oppskrifter mogleg å erstatte gin med akevitt. Å byrja denne reisa i akevitt, er det å blanda den med tonic ein god start!

### Oppskriften

For eit godt resultat med Feddie Blank Akevitt og tonic må du finna fram eit glas som rommar 35 cl og fylle det til randen med store, solide isbitar.

Hell så over:

4 cl Feddie Blank Akevitt

Topp opp med indian tonic

Skvis over ein limebåt og ha den oppi

Len deg tilbake og nyt smaken av tradisjon og framtid

Aquavit og tonic passar i alle dei settingane ein vanlegvis blandar seg ein gin og tonic.

## Harvest

Leskande og forfriskande

### Om drinken

Etter å ha jobba fleire månader i produksjonen der eg blant anna destillerte Feddie Blank Akevitt, var det på tide å laga cocktails på det som da var den fyrste akevitten vår. Det er ei nesten surrealistisk oppleving å laga drinkar på det same brennevinet som ein har produsert. Hadde nokon sagt til meg at dette var noko eg skulle få oppleve i livet, hadde eg mest sannsynleg ikkje trudd det. Harvest var ein drink som kom til verda på seinsommaren, når det bogna av gode råvarer! Namnet var det Lotta frå Lola i Bergen som kom opp med, så takk til ho!

### Oppskriften

Finn fram eit glas som rommar 35 cl og fyll det til topps med store isbitar. Hell over desse ingrediensane:

4 cl Feddie Blank Akevitt

4 cl eplejuice, Discovery

0,5 cl limejuice

Topp opp med Berentsen rabarbrabus

Pynt med ei ripsklase og lime

Denne serverte me på Lola for kräftskiva, den svenske nasjonalretten. Det var ein stor suksess!

## Pepper Smash

Modig, krydra med flott tekstur

### Om drinken

Denne spenstige kreasjonen kjem frå Simon Theodor Selvik på den tida me jobba saman i baren hans, No Stress i Bergen. Simon er ein mann som set pris på mykje smak og god smak! Ein kan alltid stola på at han levera noko godt på både tallerken og i glaset. Uredd fatta han tak i paprikaen og akevitten!

### Oppskriften

Smashen skal serverast i eit rocks-glas med store isbitar, heilt til randen. Finn fram shakeren og skvis saman nokre skiver med raud paprika. Hell over fyljande ingrediensar

4 cl Feddie Blank Akevitt  
2 cl kikertvatn eller eggekvite  
4 cl sitronjuice  
3 cl sukkerlake

Ryst saman ingrediensane hardt og utan is i om lag 15 sekund.  
Ha oppi is og rist for utvatning og nedkjøling.  
Hell innhaldet over isen i rocks-glaset.  
Pynt med paprika og ha litt nykverna peppar over.

Denne går godt saman med fredagstacoen, biff og særleg kjøt på grillen!

## Chairogg med akevitt

### Om drinken

Varmt krydra med antioksidant og vitamin c

### Oppskriften

Finn fram ei panne og varm opp fyljande ingrediensar:

800 ml vatn med 3 posar chai te

4 cl ferskpressa sitronjuice

40 g sukker

2 store spiseskeier akasiehonning

1 stor stjerneanis

Trekk panna av plata og tilset 200 ml Feddie Fatlagra Akevitt og rør godt.

Hell oppi favoritt koppen og ha oppi ein stjerneanis.