

# Blanda din egen sommarkrösk

Låt dig inspireras av Accents sommarkrösk, skapade av Thomas Jordansson. Här är drinkarna som lockar ut dig i trädgården och skogen för att hitta ingredienser.

TEXT Jens Wingren ILLUSTRATION Malva Fårst

SÅ HÄR GÖR DU:

## Sockerslag

► Blanda lika delar vatten och socker och koka sedan tills vätskan är klar. Om du kokar din sockerslag med en smaksättare får du en sockerslag med smak. Den färdiga lagen håller sig flera veckor i kylskåp.

## Citronsyra

► Blanda ut 5 cl citronsyrepulver i 50 cl vatten så får du en bra syrlighet att balansera sockerslagen med. Citronsyra ger en fräsch syrlighet utan att tillföra någon annan smak.

## Så smaksätter du vinäger

► Blanda en del av din smaksättare (till exempel granskott eller rabarber) med två delar vinäger och låt dra i två veckor. Skaka om med några dagars mellanrum. Använd vitvinsvinäger eller vit balsamvinäger, som är något sötare.

## Så gör du granskottsolja

► Värm upp olja till 60 grader. Blanda med granskott och en nypa salt i en mixer och mixa i 30 sekunder. Grovsila och låt sedan dra i fem dagar.

## Rabarbern

*Fixa snabbt och lätt!*

2 cl sockerslag kokad med rabarber  
1,5 cl rabarbervinäger

Blanda, toppa med soda och dekorera med harsyra.

*När du har tid och lust!*

2 cl sockerslag kokad med rabarber  
1,5 cl rabarbervinäger  
6 cl rabarbervatten  
Toppa med rabarberskum (1 syfon; 9 delar rabarberlag, 1 del grädde, 1 äggvita, 3 cl citronsyra). Dekorera med kirskaal, harsyra och crudité, rabarberskal i tunna remsor.

## Granen

*Fixa snabbt och lätt!*

2 cl sockerslag kokad med granskott  
1 cl citronsyra  
En kopp kamomille, ca 6 cl

Lägg is i glaset, skaka ihop ingredienserna håll upp över isen. Dekorera med picklade granskott.

*När du har tid och lust!*

1,5 cl akaciahonung  
1 cl granskottsvinäger  
6 cl björksav  
Kikärtsspad  
Granskottsolja

## Syrenen

*Fixa snabbt och lätt!*

2 cl sockerslag kokad med syren (lägg i syrenen när laget är kallt och låt ligga i ett dygn)  
2 cl citron  
6 cl vatten

Skaka ihop ingredienserna och dekorera med syrenblommor.

*När du har tid och lust!*

2 cl fläder och älgörtslag med citron och kanel (koka på samma sätt som syrenen)  
3 cl rosenkvitten  
Toppa med soda och riv muskotnöt över.

Thomas Jordansson är prisbelönt bartender på Cuckoos Nest i Göteborg. Han har under åren tagit fram ett flertal alkoholfria vinterdrinkar till Accent som du hittar på [accentmagasin.se/tema/accentsommarkrösk](http://accentmagasin.se/tema/accentsommarkrösk).