

EN LITEN
GROGGPRAKTIKA

AV
RASMUS BÅÅTH



groggbloggen.se

ISBN 978-91-7611-944-0

Copyright © text Rasmus Bååth 2017

Copyright © illustrationer Johannes Hansen 2017

Omslag och layout: Johannes Hansen

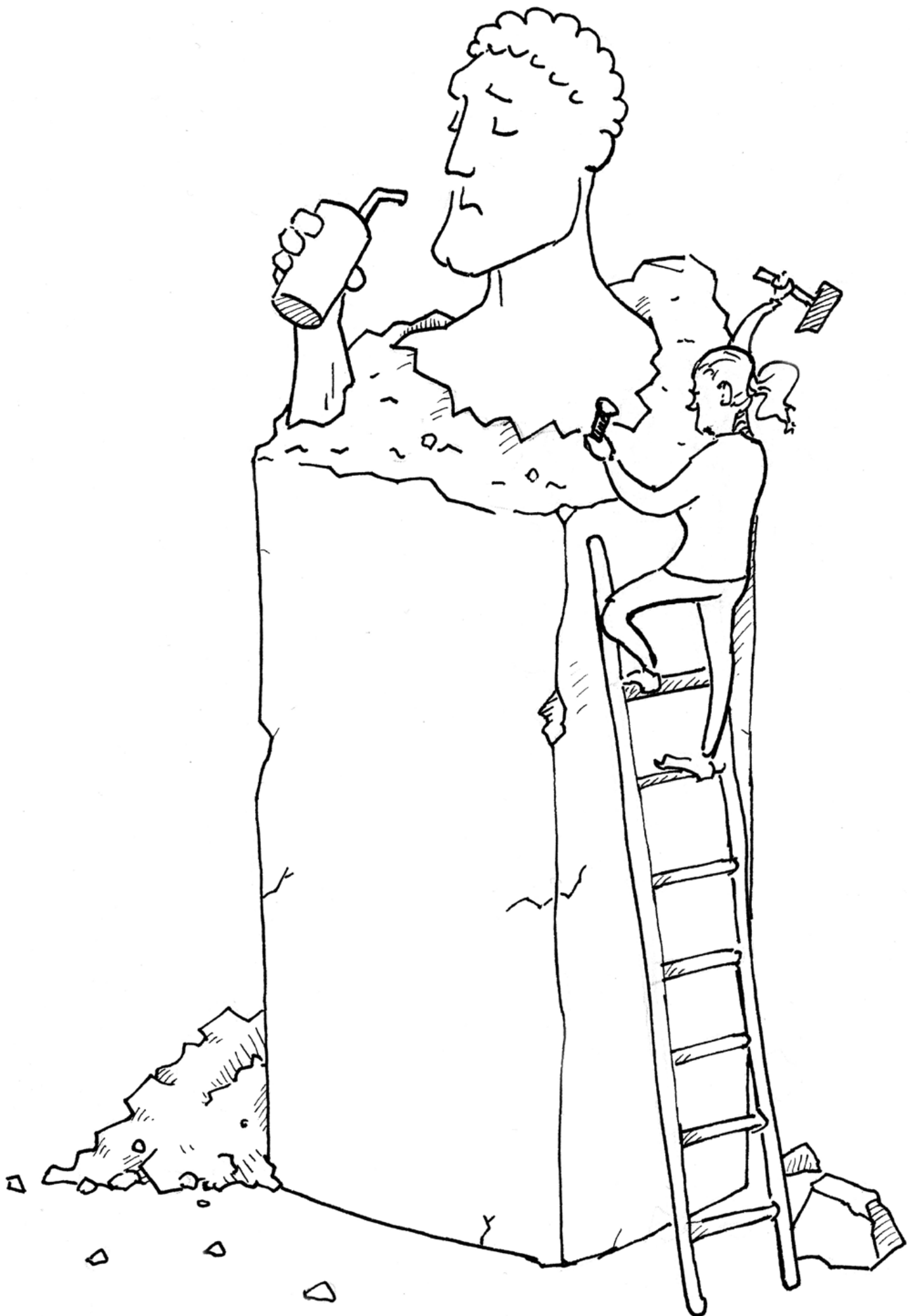
Utgiven av Rasmus Bååth Publishing

*Swift o'er the waves the Nereids flew,
Where Vernon's flag appear'd;
Around the shores they sung "True Blue,"
And Britain's hero cheer'd.*

*A mighty bowl on deck he drew,
And filled it to the brink;
Such drank the Burford's gallant crew,
And such the gods shall drink.*

*The sacred robe which Vernon wore
Was drenched within the same;
And hence his virtues guard our shore,
And Grog derives its name.*

Strofer ur *The Origin of Grog* diktade av
Dr. Thomas Trotter ombord skeppet Berwick
den 5 augusti 1781.



Konsten att grogga

För att grogga krävs följande:
Sprit, groggvirke, is och sällskap.

Tänk på att spriten inte bör vara för dyr,
det kan få dig att framstå som
simpl och slösaktig.

Tänk på att groggvirket inte bör vara för billigt,
det kan få dig att framstå som
tarvlig och dumsnål.

Om spriten är groggens moder
och groggvirket dess fader,
så är isen groggens bästa vän och lekkamrat.
Om du tyckte den liknelsen var krystad
så är den fortfarande inte värre
än grogg utan is smakar.

Att grogga kräver rätt sällskap.

Bjud inte snåla människor på grogg
för de bjuder inte tillbaka.

Bjud inte dryga människor på grogg
för då blir de ännu drygare.

Bjud inte folk som ska köra på grogg
för då kör de i diket.

Bjud inte barn på grogg,
bjud dem istället på läsk i måttliga mängder
då socker är ett helt tillräckligt
narkotikum för ungdomen.

Bjud inte gravida på grogg,
om du inte råkar vara i Danmark
för där är det tydligen ok.

Bjud inte nykterister på grogg,
du är väl ingen tölp?

Men bjud alla andra på grogg,
då blir stämningen högre,
skratten bredare
och aftonen längre.

Vad är en grogg?

Rent praktiskt är grogg en blanddryck som består av två ingredienser: Sprit och groggvirke (i Sydsverige ofta kallat *blannevann*). Traditionellt så är spriten en starksprit såsom brännvin eller konjak och groggvirket är läsk såsom sockerdricka eller Trocadero.

I denna bok används ordet *grogg* i utvidgad bemärkelse som en blanddryck bestående av en alkoholstark dryck, som då endast går att inhandla lagligt på Systembolaget, och groggvirke, som är allt du kan få tag på i dagligvaruhandeln. Vodka och sockerdricka, absint och apelsinläsk, snaps och lättöl, skumpa och filmjolk; alla dessa blandningar är groggar.

Om en blanddryck innehåller mer än två ingredienser så är det inte en grogg. Blandar du rom med cola och garnerar med en limeklyfta så har du gjort grogg, men pressar du i limeklyftan

i glaset då har du blandat en *drink*. Även om en blanddryck bara innehåller två ingredienser så är det automatiskt inte en grogg. Gin och tonic är en grogg då den innehåller sprit och blannvann, men dry martini är en *cocktail*, då den består av två spritsorter; gin och vermouth.

Detaljer åsido, det centrala med groggen är att den ska vara lätt att blanda och lätt att dricka.



Grogg: en kort historik

När sprit blandades med groggvirke för första gången vet ingen, men var uttrycket *grogg* stammar från är väl belagt.

Året är 1740 och Edward Vernon, amiral vid den engelska flottan, är trött på att sjömännen dricker sig för fulla för ofta. Den dagliga ransonen rom vid flottan är en *half pint*, knappa tre deciliter, vilket är en stadig sup även för den mest ärrade sjöbuss. Då amiral Vernon nog anar att uppmaningen “varannan vatten” inte kommer hörsammas beordrar han istället att vatten från och med nu ska blandas direkt i den dagliga romransonen. Här en mening ur amiral Vernons ursprungliga order från den 21 augusti 1740:

Whereas it manifestly appears by the return made to my general order of the 4th of August, to be the unanimous opinion of both Captains and Surgeons that the pernicious

custom of the seamen drinking their allowance of rum in drams, and often at once, is attended with many fatal effects to their morals as well as their health, which are visibly impaired thereby, and many of their lives shortened by it, besides the ill consequences arising from stupifying their rational qualities which makes them heedlessly slaves to every brutish passion, and which having their unanimous opinion cannot be better remedied than by the ordering their half pint of rum to be daily mixed with a quart of water, which they that are good husbands may from the savings of their salt provisions and bread purchase sugar and limes to make more palatable to them.

Förutom att vi här lär oss att amiral Vernon föredrar komma framför punkt, får vi också reda på att sjömännen brukade svepa sin rom en *dram* i taget (ca. 3,5 centiliter) och att Vernons lösning för att stoppa fylleriet var att blanda ut varje *half pint* rom med en *quart* (en dryg liter) vatten.



Så vad har detta med grogg att göra? Jo, amiral Vernon kallades också för “Old Grog” då han brukade bära rockar gjorda av *grogam*, ett grovt vattenavstötande tyg, och den utspädda rommen kom av den kanske inte alltför entusiastiska besättningen att kallas just *grog* efter amiralens smeknamn. Ursprungsgroggen var alltså en blandning av rom och vatten till en styrka av omkring 8%, men då till och med amiral Vernon insåg att detta inte låter toppengott föreslog han redan i sin ursprungliga order att man bör blanda i socker och lime för smakens skull.

Att *grog* användes som benämning på utspädd rom i engelska språket är belagt i skrift redan 1749¹. Det tidigaste kända omnämnandet i en svensk källa är från Bengt Euphraséns bok *Beskrifning öfver svenska vestindiska ön St. Barthelemi* från 1795. Boken är en detaljerad skildring av förhållandena i den svenska koloni på den västindiska ön Saint-Barthélemy, som för övrigt är uppkallad efter Christofer Columbus bror Bartolomeo. Under stycket som beskriver vad som dracks på ön finner man följande mening:

1 Whitehall Evening Post, 31 januari 1749, nr. 465.

Dryckes varor äro åtskillige, som brukas, bårt vatn drickes fållan; fvaq Pounche tillagad med gammal Rumm, är brukligast, vin och vatn eller grågg, som består af brånnevin eller Rumm och vatn brukas åfven.

Här är stavningen *grågg*, men i senare källor är stavningen densamma som idag. Här ett exempel från Kungliga krigsvetenskapsakademiens handlingar från 1817:

Manskapet (på örlogsfartyg) bör ock den kalla årstiden, alla eftermiddagar, få varm Grogg tillagad af Brännvin, vatten och Brun sirap.

I England behöll *grog* betydelsen “rom utblandad med vatten”, men i Sverige kom *grogg* till slut att betyda valfri alkohol utblandad med någon svagare dricka. Så här beskrivs grogg i *Svenska Akademiens Ordbok* från 1929: “*Dryck beredd av spirituosa o. kallt vatten eller sockerdricka*”. Grogg som sällskapsdryck fick också stark förankring i Sverige, inte minst för att grogg i princip var den enda blanddryck som gick att beställa på lokal under motbokstiden under 1900-talets

första hälft. Medan försäljning av starköl var förbjuden fram till 1955, det gick bara att köpa mot recept på apotek, tilläts servering av *lättgrogg* på krogen. En lättgrogg fick endast innehålla 2.5 cl sprit, ofta konjak eller whisky, och skulle blandas ut med minst 20 cl alkoholfri dryck, ofta sockerdricka eller sodavatten. Om man idag vill uppleva en autentisk lättgrogg så bör man inte stå upp; den fick inte serveras vid bardisk utan endast till sittande gäster.

Groggrecept

I recepten som följer är inga mått angivna, proportionen sprit / blannevann beror helt på tycke, smak och dagsform.

Notera också att några av recepten ursprungligen är drinkar som groggifierats genom att byta ut ett antal ingredienser mot färdigblandat halvfabrikat. Det är viktigt att dessa groggar blandas utan att skämmas. Skämmas kan man istället, med fördel, göra dagen efter.

**Forskning visar att alkohol inte blir
nyttigare ju mer man dricker.**

Tänk på att all grogg enkelt kan göras
alkoholfri genom att helt enkelt
inte blanda i spriten.



Groggar vi minns

1. Originalgrogg

Rom
Vatten

Kanske inte den godaste groggen, men väl den första, som enligt amiral Vernons originalrecept från 1740 skall blandas av en *half pint* rom (knappa tre deciliter) och en *quart* vatten (en dryg liter). För att få en riktigt autentisk upplevelse bör du också vara utsatt för hårt kroppsarbete, på en arbetsplats som bryter mot alla regler i arbetsmiljölagstiftningen, och lida av långt gången skörbjugg.

2. Kypargrogg

Svartvinbärsbrännvin
Sockerdricka

En gammal svensk fingrogg som med tanke på porslinet bör serveras av, men inte till, kypare.

3. Grosshandlargrogg

Konjak

Sockerdricka

En gemytlig klassiker för grosshandlaren i farten. Sockerdrickan skall vara kall och konjaken billig. Blandas, utan att skämmas, med ett ännu billigare alternativ till konjak så som eau de vie.

I en version av denna grogg blandas konjaken med Trocadero istället för med sockerdricka. Detta är troligtvis en senare variant då Trocadero introducerades först 1953 medan sockerdricka funnits sedan 1800-talet. Klassiska svenska groggar delas ofta upp i *silvergroggar*, vit sprit med sockerdricka, och *mahognygroggar*, brun sprit med sockerdricka, där en grosshandlare är typexemplet på den senare.

4. Vargtass

Hembränt

Lingondricka

Om Norrland hade varit ett landskap hade detta varit Norrlands landskapsgrogg. Då hembränt kan vara svårt att få tag i går det självklart bra att använda vodka istället, gärna någon bil-

lig sort så att man får med den härligt riviga finkelsmaken. För en starkare variant lägg ett lingon i botten av ett tomt dricksglas och fyll upp tills lingonet inte går att se. Om du därefter inte själv kan se, ring 112.

5. Kaffekask

Brännvin

Kaffe

Den klassiska kaffegroggen, även kallad kaffegök. Tillredning: Lägg en sockerbit i botten av en kopp, häll på kaffe tills sockerbiten inte syns, fyll på med brännvin tills sockerbiten åter går att se eller koppen är full.

6. Scotch & Soda

Whisky

Sodavatten

Denna sofistikerade grogg har fördelen att den både retar upp whiskykännare och whiskyfober. Engelskans *highball* lär ursprungligen avsett just whisky utblandad med sodavatten.

7. Gin & Tonic

Gin Tonic

Världens kanske mest druckna grogg som låtsas att den är en drink. Tydligen så är 19 oktober internationella gin & tonic-dagen men många firar oftare än så.

Gin & tonic, eller *GT* som groggen benämns av de invigda, skapades på 1800-talet då brittiska soldater stationerade i Indien blandade gin i sin tonic. Men varför drack de tonic till att börja med? Det som gör tonic till tonic och inte vilken läskeblask som helst är att den innehåller kinin, kinin är verksamt mot malaria och malaria var något som briter ville undvika i Indien på 1800-talet. Om du nu listigt tänker att detta är en ursäkt för att obehindrat dricka GT nästa gång du är i malariazonen så får du tänka om. Dagens tonic innehåller på tok för lite kinin för att det ska ha någon effekt på malaria.



8. Rom & Cola

Rom

Cola

Denna blandning tävlar med gin & tonic om att vara världens populäraste grogg. Främsta anledningen till detta är nog att groggvirket går att få tag på vart man än befinner sig i världen. Spriten kan dock vara svårare att få tag i, speciellt om man är underårig och saknar äldre syskon.

Denna grogg kom sannolikt till vid det sekel-skifte som nyligen kom att kallas förra. Runtomkring år 1900 introducerades Coca-Cola på Kuba och då kubanerna redan hade rom i glaset så fanns det inte mycket annat att göra än att grogga till det. Om du under 1900-talets första hälft lyckades undgå att höra talas om groggen så blev du i alla fall upplyst 1945 vilket var året The Andrew Sisters toppade billboardlistorna med calypson *Rum and Coca-Cola*.

Ibland kallas rom & cola felaktigt för cuba libre, dock är det senare ingen grogg utan en drink då den även innehåller en skvätt limejuice.

9. Screwdriver

Vodka

Apelsinjuice

En perfekt grogg om du vill bli lite full och samtidigt få din dagliga dos C-vitamin.

Denna välkända blandning är en av de få groggar som ingår i International Bartenders Associations officiella drinklista. Var det lite märkliga namnet stammar ifrån är omtvistat. En vanlig skröna är att namnet kommer från att amerikanska oljearbetare på 40-talet brukade feta till det genom att hälla vodka i apelsinjuicen för att sedan blanda om med det närmaste till hands, en skruvmejsel. Men, som det brukar stå på Wikipedia, [citation needed]. Mindre omtvistat är att “screwdriver” användes som namn på groggen i Turkiet sent 40-tal för att sedan emigrera till Staterna efter att ha omnämnts i en artikel i The Times från den 24 oktober, 1949. Ett skriftligt omnämnande av screwdrivern gjordes dock redan några veckor tidigare av The Bulletin of the Near East Society i resereportaget *Twenty-four Hours to Istanbul*.

10. Vodka Red Bull

Vodka
Red Bull

Detta var innegroggen ute sent 90-tal till tidigt 00-tal och är fortfarande ett populärt tidsfördriv bland hårt festande ungdomar.

11. Mimosa

Champagne
Apelsinjuice

Den klassiska frukostgroggen. Tillkom under mellankrigstiden på Hôtel Ritz i Paris och ingår också i International Bartenders Associations officiella drinklista.

12. Bellini

Champagne
Persikopuré

Venetianaren Giuseppe Cipriani skapade på 1940-talet denna skumpagrogg och har sen dess serverat den på sin restaurang Harry's Bar i Venedig.

13. Kalimotxo

Rödvin

Cola

Högt möter lågt i denna baskiska nationaldryck som i Baskien såväl som Spanien går under namnet kalimotxo (uttalas *kalimochó*). Andra namn är coc a vin, gårdagens eller helt enkelt vinocola. Vinet får gärna vara av den billigare sorten, spara däremot inte in på kvalitén på colan. Smakar som fulsangria och om inte det låter lockande så är det fortfarande godare än du tror.

14. Dark 'n' Stormy

Mörk rom

Ginger beer

Mörk rom (det mörka) och stark ginger beer (det stormiga) möts i en av de få groggar som faktiskt är rättighetsskyddad. Rättigheten ägs av sprittillverkaren Gosling och en “riktig” dark 'n' stormy skall endast blandas med Gosling's Black Seal Rum. Men, som Cajsa Warg tydligen inte sa, man tager vad man haver...

15. Orange Blossom

Gin

Apelsinjuice

En förbudstidsgrogg som är helt rätt om du vill grogga till det i flapperstil och som passar bra till charleston på vevgrammofon. Lär ha uppskattats av Charlie Chaplin.

16. Horse's Neck

Konjak

Ginger ale

En elegant grogg som är ett trevligt alternativ till den ständigt närvarande GT:n. Serveras med fördel med någon strimla citrusfrukt i glaset.

Horse's neck är ännu en av de groggar som återfinns i International Bartenders Associations drinklista. Groggen har en lång historia och startade sin karriär sent 1800-tal som en alkoholfri blandning av ginger ale och citronskal. Den började blandas med sprit tidigt 1900-tal och nådde höjden av sin karriär när den 1966 omskrevs som “the drunkard's drink” i Bondbooken *Octopussy*.



17. Moscow Mule

Vodka

Ginger beer

Mulåsnan från Moskva är en amerikansk klassiker som var i ropet på 40- och 50-talet. Den drickes av tradition i kopparmugg, men har man inte det hemma så går även annan metallbehållare bra.

Groggen skapades 1941 av John G. Martin och Rudolph Kunett, chefer vid Heublein Inc. som ägde de amerikanska rättigheterna till Smirnoff vodka, och Jack Morgan, ägare av Cock 'n' Bull Products som tillverkade ginger beer. Moscow mule blev en succé och hjälpte till att göra vodka populär i USA, speciellt då Smirnoffs som fortfarande är det mest sålda märket där.

Notera att en moscow mule inte blandas med ginger ale utan med ginger beer, som till skillnad från ginger ale faktiskt smakar ingefära. Ginger beer kan vara svårt att få tag på i Sverige, men är ganska lätt att göra själv om man är beredd att fuska lite. Även om en äkta ginger beer ska jäsas så fungerar följande recept utmärkt i en nödsituation.

Hastig ginger beer (1 L)

100 g socker (gärna råsocker)

100 g färsk ingefära

8 dl kolsyrat bordsvatten

Gör sirap genom att blanda socker och $\frac{1}{2}$ dl vatten i en kastrull och värm på spis under omrörning tills dess sockret har löst sig. Riv ingefära och pressa ut saften med hjälp av en sil eller en råsajtcentrifug. Blanda sirap och ingefärsjuice och häll sedan varsamt ned blandningen i kolsyrat bordsvatten. Använd ej bordsvatten med hög salthalt, såsom mineralvatten, då resultatet kommer att smaka vätskeersättning.

18. Lumumba

Konjak

Chokladmjölk

Kongos förste premiärminister Patrice Lumumba har givit namn åt denna grogg han antagligen inte haft något att göra med. Det kan därför vara bra att veta att groggen är uppkallad efter en demokratiskt vald statsman som blev kuppad och avrättad nästa gång man beställer groggen med det "lustiga" namnet.

19. Galliano Hot Shot

Galliano

Kaffe

Denna minigrogg från åttiotalets senare hälft är kanske det lättaste sättet att ta slut på en flaska Galliano.

Tillredning: Fyll ett shotglas till hälften med Galliano, håll försiktigt över kaffe så att det skiktat sig, garnera med vispgrädde. Kaffet ska vara starkt och hett, och grädden ska vara nysprejad.

20. Campari & Soda

Campari

Soda

En grogg så poppis att den finns att köpa färdigblandad i Italien! Slep den, hoppa på din Vespa, och kör fort som katten dit du ska så du hinner fram innan alkoholen gått ut i blodomloppen.

21. Campari Orange

Campari
Apelsinjuice

Om du inte blandar din Campari med soda, så blandar du den nog med apelsinjuice, och blandar du den inte med apelsinjuice så blandar du den nog inte alls.

22. Gimlet

Gin
Lime cordial

Vad som på håll ser ut som en cocktail visar sig på närmare håll vara en grogg. Gimlet är en fingrogg (en s.k. groggtail) med anor, lime och mycket gin.

Redan på 1800-talet finns en liknande grogg beskriven, men det är först på 1920-talet som groggen kom att kallas *gimlet*. I vissa recept så blandas gin med ett ospecificerat limesaftkoncentrat, men redan tidigt så stod det ofta att det skulle vara just Rose's Lime Cordial. Detta p.g.a. att Rose's är världens tidigast massproducerade saftkoncentrat då dess tillverkningsprocess patenterades redan 1867.

23. Asfalt

Billig konjak, exempelvis eau-de-vie
Cola

En klassisk grogg i studentsammanhang i Lund som av Sydsvenska Dagbladet Snällposten beskrivits som en “sedan många decennier hävdvunnen dryck inom merparten av Lunds spexensemblar”. Varför heter groggen asfalt? Kanske för färgen, kanske för smaken, eller kanske för att det är på den man hamnar när man druckit för många.

24. Stötgrogg

Vodka
Schweppes Russchian

Ännu en grogg med spexanknytning. Här är det Krischanstaspääxets stötgrogg som traditionellt drickes precis före föreställningen drar igång. Tjo göingar!



25. Grumlig

Gin

Grape tonic

Spexgrogg, tredje gången gillt! Det är belagt att Kung Carl XVI Gustaf år 1975 bjöds och drack denna grogg vid en spexföreställning på AF-borgen i Lundagård.

26. Whiskey Sour

Whisky

Lime cordial

Whiskey sour är en klassiker som med fördel blandas på fin bourbon, råpressad limejuice, drinksirap och ett stänk äggvita. Om man vill grogga till det så kan den dock även göras med fulwhiskyn i köksskåpet och ett rågat mått Rose's Lime Cordial.



27. Black Velvet

Champagne

Mörk folköl (t.ex. porter eller stout)

Ja, man blandar skumpa och öl. Ja, det finns folk som faktiskt beställer detta på lokal. Nej, du behöver inte gilla det. Men då kommer du aldrig bli lika cool som Bismarck.

Det finns de som tror att black velvet är ett skämt men det är faktiskt en väletablerad dryck med lång historia. Den blandades första gången 1861 av en bartender på Brooks Club i London. Prins Albert hade just gått bort och black velvet serverades till de sörjade gästerna på puben. En som också gillade groggen var Tysklands förste rikskansler Otto von Bismarck, så ibland kallas den även för en *Bismarck*.



28. Tom Collins

Gin

Citronläsk

En tidlös grogg som var inne redan på 1800-talet. Den var faktiskt inne så till den milda grad att det finns speciella collinsglas just för denna grogg.

Som med de flesta gammelgroggar så tvista de lärde om vem som var först att blanda en Tom Collins, och varför den heter som den gör. Det första receptet på en Tom Collins hittas i Jerry Thomas *Bar-Tender's Guide* från 1876, dock bygger receptet på en tidigare grogg vid namn John Collins som är belagd från 1869. Notera att i en “riktig” Tom Collins ska gin blandas med citronjuice, socker och bubbelvatten, vilket i groggversionen är förenklat till citronläsk.

29. Pimm's No. 1 Cup

Pimm's No. 1

Citronläsk

En s.k. “fruit cup” är en spritsort med frukt och örtsmak gjord för att groggas med där blannevannet oftast är citronlemonad, gärna kolsyrad.

Den mest kända fruktkoppen är Pimm's No. 1 Cup, som skapades 1823 av James Pimm för att läska gästerna på hans ostronbar i London. Inget engelskt garden party är nu komplett utan en tillbringare Pimm's.

30. Ragnar

Absolut Kurrant
Fruktsoda

En inhemsk grogg som enligt ryktet¹ kom till då en namne specialbeställde blandningen på lokal. Har kallats “en svensk modern klassiker”²

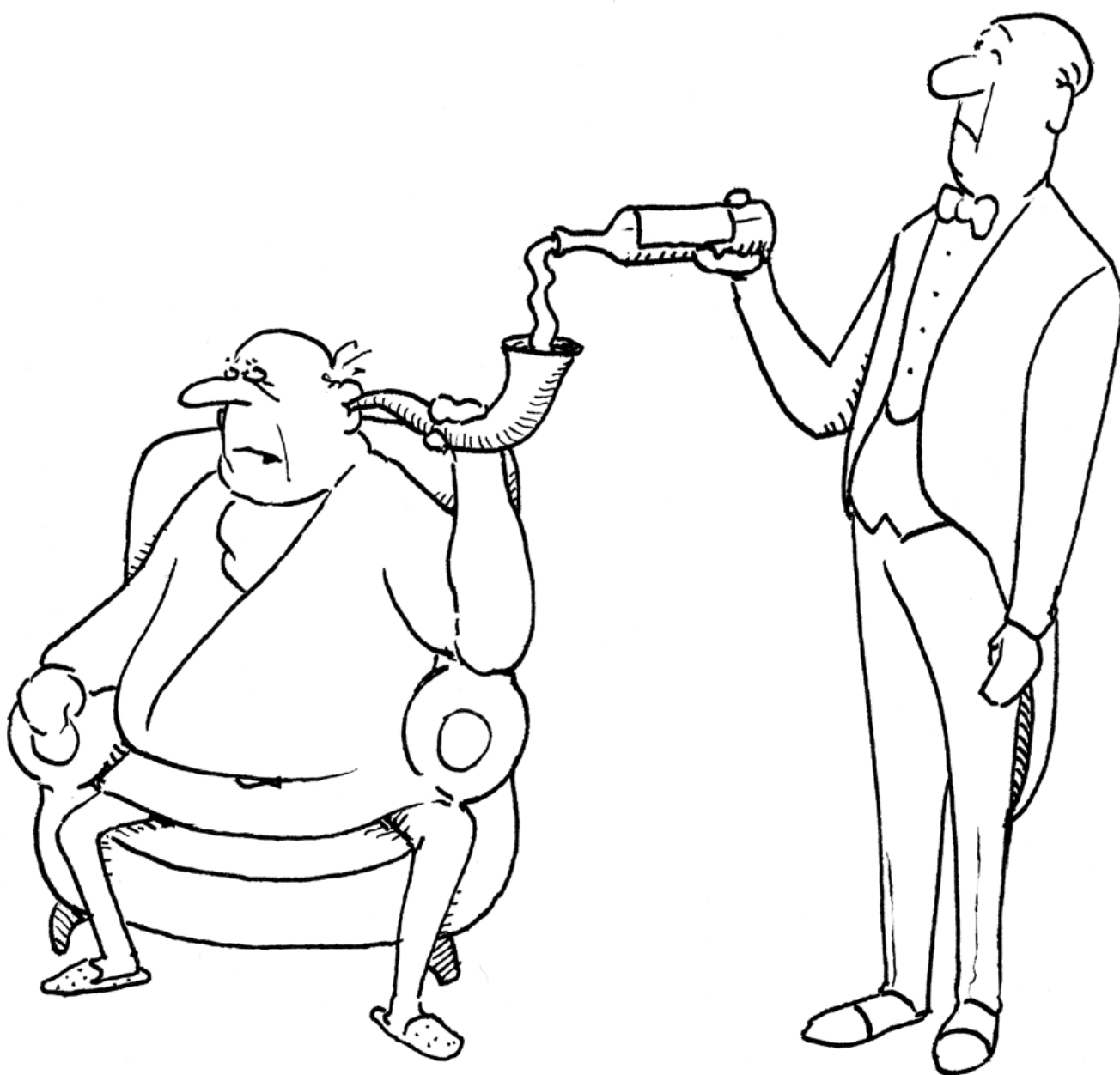
31. Lennart

Xanté
Fruktsoda

Släkt med Ragnar.

1 Flashback

2 Internet



Groggar vi glömt

32. Red Needle

Tequila
Tranbärsjuice

En modern groggklassiker som få känner till och som dessutom lär ha skapats av ingen mindre än rocktrubaduren Leonard Cohen själv.

33. Szarlotka

Żubrówka
Äppeljuice

Szarlotka (äppelpaj på polska) är en inte helt okänd polsk grogg som ska smaka just detta och som blandas till med Żubrówka, den kanske mest kända polska vodkan. Med svensk spritterminologi så skulle den nog klassas som snaps då den är kryddad med doftmyskgräs vilket i Polen kallas *bisongräs*. Därav buffeln och det lilla grässtrå som återfinns på och i varje flaska Żubrówka.

34. Tequila Slammer

Tequila
Fruksoda

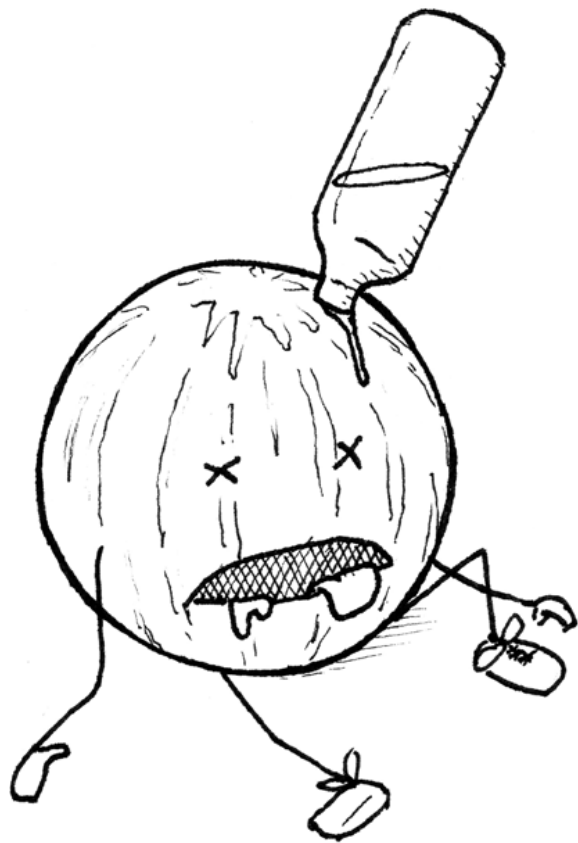
Tequila är tydligen så hiskeligt att det krävs en liten ritual för att dricka det. När kreti och pleti slickar i sig salt och citron i tid och otid kan du istället utmärka dig med att nyttja denna minigrogg.

Tillredning: Fyll ett litet glas till hälften med tequila, till hälften med fruksoda, däng det i bordet med beslutsamhet och svep sen det som finns kvar i glaset. Det kan hjälpa att hålla handen över glaset under själva dängandet.

35. Greyhound

Vodka
Grapefruktjuice

En snabb greyhound kan springa hela 100 meter på under 8 sekunder vilket är ungefär så lång tid det tar att blanda och svepa denna grogg.



36. Vodkamelon

Vodka

Vattenmelon

Då vattenmelon till största del består av just vatten så är det så gott som ett blannevann. Om du kommit över ett stort exemplar är det inte omöjligt att melonen kan absorbera en hel flaska sprit.

Tillredning: Skär med kniv ett hål i melonen stort nog så du precis får ner pipen på en tratt. Tryck i tratten, ställ melonen i kylen och fyll upp tratten med vodka. Låt melonen absorbera vodka under dagen och fyll på önskat antal gånger. Låt gärna melonen stå i kylen över natten för jämnare spritspridning.

37. Fernet con Coca

Fernet-Branca
Cola

Fågel Fernet breder ut sina vingar och slår klor-na i den intet ont anande colan. Det är kryddigt, mintigt och framför allt beskt med bara en yt-tepytteliten bismak av cola. Ingen muckar med Fernet.

Fernet är Jägermeisterns beska italienska kusin som av någon anledning är väldigt populär i Argentina, därav *con* i Fernet con coca. Fernet har även Sverigeanknytning då namnet kommer från att en fiktiv svensk, Dr. Fernet, användes som marknadsföringstrick när Fernet-Branca lanserades år 1865.

38. Cape Codder

Vodka
Tranbärsjuice

Trettio mil nordöst om New York ligger halvön Cape Cod som är känd som platsen där tranbär först odlades i industriell skala och som, tack vare den resulterade tranbärsjuicen, gav världens be-folkning något att blanda ut sin vodka med.

39. Vodka Mate

Vodka
Club-Mate

Club-Mate, ett tyskt iste gjort på yerba mate, är basen i denna grogg som länge varit poppis bland coola disco-kids i Berlin. Det traditionella sättet att tillreda denna grogg på är att först klunka från flaskan tills man är nöjd för att sedan fylla upp med vodka.

40. Romerska Bågar

Cointreau
Chokladmjölk

Romerska bågar, mjölkchoklad med apelsin-smak, står modell för denna grogg / borderline efterrätt.

41. Blanco 43

Licor 43
Mjölk

Licor 43s citrusvaniljiga sötma gifter sig särskilt väl med nypressad mjölk.

42. Radler

Starköl

Citronläsk

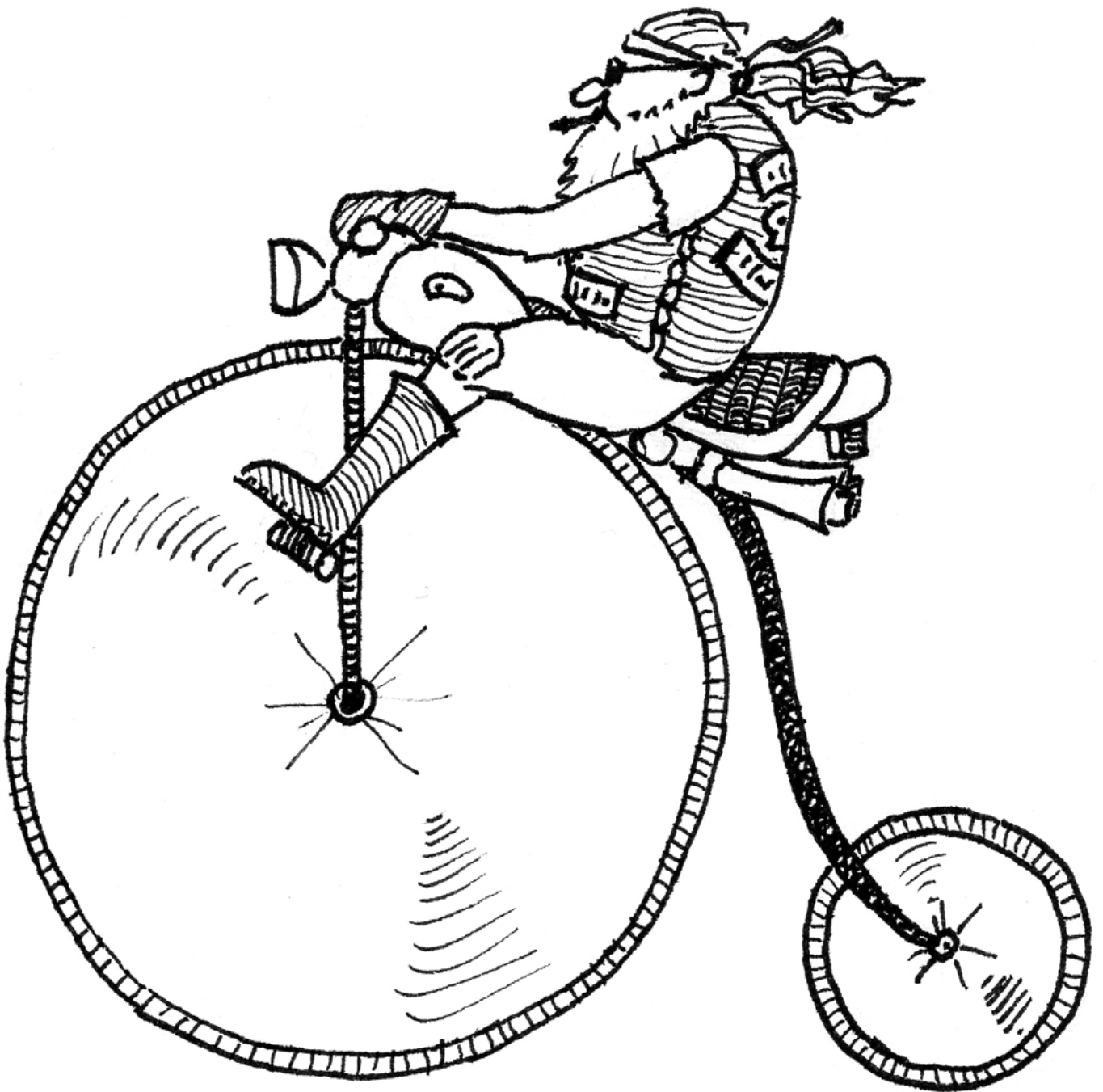
Radler (cyklist på tyska) är en populär tysk ölgrogg som blandas av hälften öl och hälften citronläsk till en läskande söt-sur-bitter blandning som lämpar sig väl på cykelturen då alkoholstyrkan bara blir runt 2.5%.

Det sägs ibland att radlern först blandades 1922 av den bayerska krögaren Franz Xaver Kugler. Detta stämmer nog inte då drycken nämns i skrift redan 1912 i Lena Christs *Erinnerungen einer Überflüssigen*. Fritt översatt från s. 196:

Under lunchen var det stilla i värdshuset; men på eftermiddagen blev det ett hålligång som hette duga. Det var inte bara öl som serverades, men även alla sorters läskeblask, mineralvatten, vingroggar, Radlermaßen och även en och annan flaska vin.

Radlern benämns här *Radlermaßen* där maß är ett dryckesmått på ca. en liter, radlermaß skulle därför löst kunna översättas till *cyklistens liter*. Då Lena Christ, liksom Franz Xaver Kugler, var

bayrare så är det i alla fall sannolikt så att radlern har sitt ursprung i denna Tysklands sydligaste stat.



43. Motorradler

10%-ig starköl

Citronläsk

En starkare version av den tyska ölgroggen som kanske passar bättre efter det att cykelturen är avklarad.

44. Äppelradler

Starköl

Äppeljuice

Byt ut citronläsken i en radler mot äppeljuice så får du något som liknar en mindre söt äppelmust med god bäska, en utmärkt törstsläckare helt enkelt!

45. Firebull

Fireball

Red Bull

En utmärkt festgrogg då hettan i Fireball sätter eld på smaklökarna, medan socker och koffein (också känt som Red Bull) eldar igång resten av kroppen. I mer ekivoka sällskap kallad *redballs*.

46. Whisky Dew

Whisky
Mountain Dew

Mountain Dew är en populär läskeblask i Staterna som ursprungligen tillverkades just för att blandas med whisky. Att *mountain dew* också är amerikansk slang för hembränt skulle kunna vara en ledtråd till dess tilltänkta användningsområde.

47. Fejkpiña

Malibu
Ananasjuice

Puerto Ricos nationaldrink piña colada innehåller tyvärr en ingrediens för mycket för att räknas som grogg. Vilken tur då att likören Malibu är både rom och kokosnötssmak i ett. Blanda med ananasjuice och du får något som är hyfsat likt originalet. Husmorstips: Köp burkananas istället för ananasjuice så får du ananasskivor att groggpynta med. Det går också bra att blanda groggen direkt i konservburken.

48. Toves Festgrogg

Whisky

Grape tonic

Grape Tonic är en svensk läskklassiker som passar ypperligt som groggvirke. Blandad med whisky blir det fattigmans groggversion av en whiskey sour.

49. S:t Eriks Busgrogg

Akvavit

Lättöl

En *busgrogg* är en blandning av lättöl och sprit. Varför busgrogga? Kanske av okunskap, kanske av nödvändighet, kanske bara för att man kan.

50. Busbåt

Jägermeister

Lättöl

Tillredning: Häll öl i det stora glaset och sprit i det lilla glaset. Sänk det lilla i det stora under glädje och gamman.

51. Farmors Äppelkakegrogg

Fireball
Äppeljuice

Dag och natt, yin och yang, John och Yoko, äpple och kanel – vissa kombinationer är helt enkelt perfekta. Fireball, i princip ren kanel utblandad med lite lite whisky, används här för att blanda till en grogg som är kusligt lik en äppelkaka, fast flytande och olämplig på barnkalas.

52. Piratens Äppelmust

Spiced rum
Äppeljuice

Dryckesmässigt så är kanske Fritiof Nilsson Piraten mest känd för sin besk, men om spiced rum hade funnits för hundra år sedan så hade han nog inte tackat nej till denna grogg.

Spiced rum är en ganska ny företeelse. Den kanske inte var först, men det som gav spiced rum sitt genomslag var när Captain Morgan Spiced Rum lanserades 1984. Sedan dess så tycks all kryddrom ha pirat eller sjömans-tema.

53. Dagens

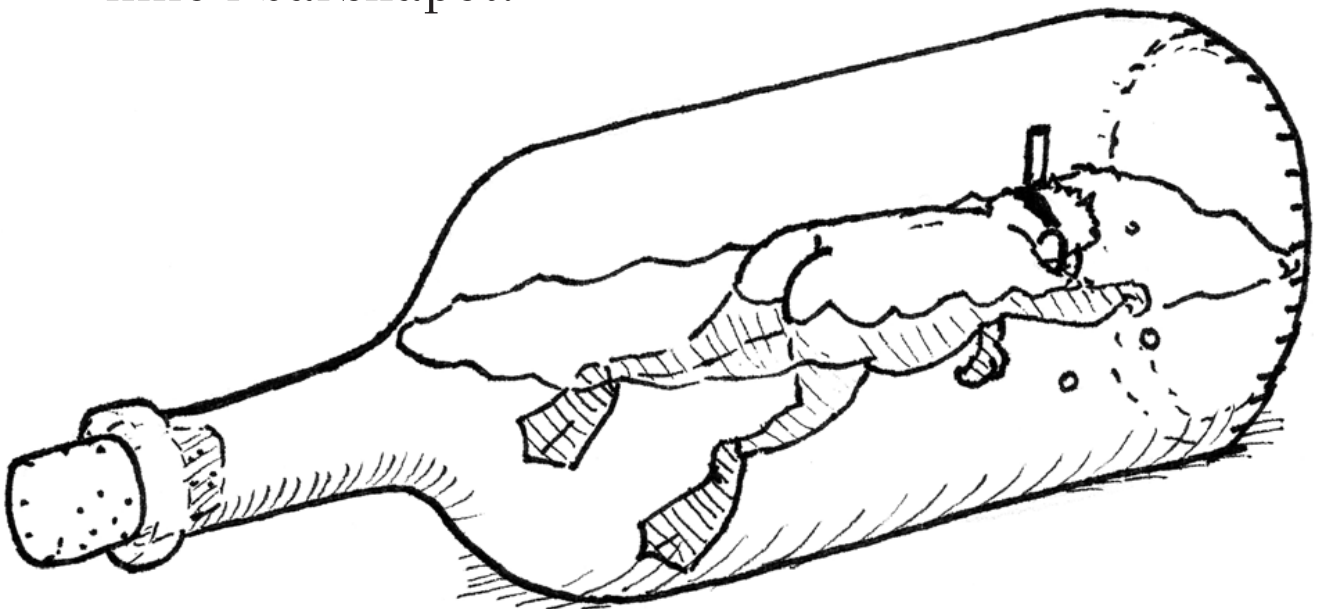
Vitt vin
Sprite

Vissa tycker det är trist att förstöra gott vin med läskeblask, andra tycker det är trist att förgifta god läsk med jästa druvor, men vissa dricker dagens och är nöjda med det. Tänk dock på att för många dagens idag nog får morgondagens du att ångra gårdagens dagensdrickande.

54. Dagens Dubbel

Vermouth
Sprite

Som dagens, fast med det kryddiga starkvinet vermouth istället. Du vet, det som du köpte på en flygplats för tio år sedan och som nu står längst inne i barskåpet.



55. Dagens Norrland

Vitt vin

Trocadero

Trocadero lanserades samma år som Coca-Cola i Sverige, 1953, och har sedan dess läskat gommen med sin smak av äpple och apelsin. Extra läskade har norrländska gommor varit då Trocadero är som mest populärt norr om huvudstaden. Blandar du med hälften billigt vitt vin så får du till denna fruktiga grogg med lagom sötma och känsla av sista minuten-charter.

56. Sorundasommar

Svartvinbärsvin

Schweppes Russchian

Denna grogg återfanns i Nynäshamnsposten den 18 augusti 1992 i artikeln *Ingers drink vann pris: Blir den lika känd som sorundatårtan?* som beskriver hur Inger blev stolt bronsmedaljören i Expressens drinktävling från samma år. Vad en sorundatårta är, och om groggen blev mer eller mindre känd än en sådan, nämns inte i artikeln.

57. Scarlett O'Hara

Southern Comfort
Tranbärsjuice

Southern Comfort är en lite aprikosig starklikör som härstammar från New Orleans. Kanske inget man dricker till vardags, vilket Southern Comfort Corporation ville ändra på när de 1939 skapade groggen med samma namn som huvudpersonen i den omåttligt populära (och omåttligt långa) filmen *Borta med vinden*.

58. Skarlätt Ohära

Southern Comfort
Lingondricka

En mer nordisk version av Scarlett O'Hara. Då en majoritet av alla groggrecept kommer från Förenta Staterna, där det tydligen bara växer tranbär, så är det lätt att glömma att lingondricka är ett utmärkt groggvirke.

59. Confederate Highball

Southern Comfort

Sodavatten

Engelskan har ingen direkt översättning av det som på svenska benämns grogg, men det ord som kommer närmast är *highball*. Här en highball som Southern Comfort-företaget försökte lansera tidigt 50-tal, där namnet alluderar på starklikörens sydstatsrötter.

60. Birch 'n' Bourbon

Whisky

Birch beer

I denna grogg blandas whisky med ett groggvirke med smak av just virke. Björköl låter lite som något man kanske skulle skölja ner barkbröd med, dock är birch beer en läksort från USA där “björken” kommer från att läskan innehåller extrakt från björkbark och björksav.

61. Sombrero

Kahlua

Mjölk / Kaffegrädde

Varför denna grogg är döpt efter en solhatt är inte fastställt, men den rådande teorin är att det är för den är en ännu blekare version av en redan white russian.

62. Bananchoklad

Bananlikör

Chokladmjölk

Förr en klassisk glassmak, nu en efterrättsgrogg. Ett hopkok som smakar som det heter och heter som det smakar.

63. Päronsplitt

Galliano

Päroncider

En grogg som härmar smaken av päronsplitt: Den lilla gröna glasspinnen som man köper när man vill kosta på sig något finare än en piggelin men ändå vill ha pengar kvar till lördagsgodis.

64. Romrussin

Rom

Vindruvsjuice

Rom och russin är kanske inte en lika uppskattad kombination som kaffe och grädde eller kärlek och kyssar, men det är likväl en väl beprövad glassmak. Här i groggversion med vindruvsjuice, då russin egentligen bara är vindruvor man glömt framme för länge.

65. Flytgrogg

Valfri cider / alkoläsk

Vaniljglass

En s.k. “float” är en klassisk efterrätt i USA som man får när man håller läsk över en bit glass i ett rymligt glas. Gott tycker vissa, barbariskt tycker andra. Byt ut läsk mot en alkoholstark alkoläsk, gärna med bärsmak, så blir det en flytgrogg istället.

66. Rabarberhatt

Gin

Rabarbersaft

Jag kan leva med att någon lägger rabarber på min hatt, bara dom inte lägger rabarber på min rabarberhatt!

— Anonym trädgårdsentusiast

67. Absolut Borsjtj

Vodka

Rödbetsjuice

Kan det bli mer ryskt än vodka och rödbetor? Husmorstips: Drick inte för mycket av denna grogg, för då minns du ingenting dagen efter vilket gör att du kommer få en chock när du kissar rött.

68. Dansk Skalle

Gammel Dansk

Faxe Kondi

Om svenskarna har sin julmust så har danskarna sin Faxe Kondi, skillnaden är dock att Faxe hinkas året runt och inte bara i juletid. Något som

man i Danmark också dricker inte bara i juletid är Gammel Dansk, en snaps som har varit dansk ända sen den var ung.

69. Syttende Mai Tai

Rom

Ananasläsk

Oskar Syltes Ananasbrus såg den norska solens ljus 1929 och är idag en ikonisk norsk läsk. Rom kommer inte från Norge, men kommer ibland till Norge, vilket logiskt sett gör denna grogg teoretiskt möjlig.

70. Do Brazil

Cachaça

Guaranaläsk

Guarana Antarctica är, trots det sydpoliga namnet, en brasiliansk läsk baserad på extrakt från det lilla koffeinstinna guaranabäret. När det blandas med den brasilianska nationalspriten cachaça så blir resultatet närmast den sydamerikanska motsvarigheten till en vodka Red Bull.

71. Machu Pisco

Pisco

Inca Kola

Atahualpa, den siste kungen över Inkariket, avrättades 1533 av Pizarros trupper. På den peruanska läsktronen är det dock fortfarande Inca som är kung då Inca Kola med knapp marginal leder över Coca-Cola i popularitet. Här blandad med det peruanska druvdestillatet pisco.

72. Pisco

Pisco

Cola

Även om pisco har sitt ursprung i Peru så tillverkas nuförtiden de största volymerna i Chile där cola lär vara det vanligaste groggvirket.

73. Papegoja

Pastis

Apelsinjuice

Apelsinjuice är vad som blir kvar efter att man tagit bort själva apelsinen och pastis är vad som

blev kvar efter det att absint förbjöds i Frankrike 1914. Många fransmän skulle säkert också förbjuda att man blandade de båda dryckerna.

74. Sprit och Rock'n'Roll

Sprit

Rock'n'Roll

Sprit går att blanda med all sort musik, men passar särskilt bra med rock'n'roll. Vissa blandar även in sex vilket, även om det kan vara trevligt, tyvärr är en ingrediens för mycket för att det ska kunna räknas som grogg.

75. Gröna Faran

Absint

Apelsinläsk

Lakrits möter apelsin liksom galenskapen möter morgondagen när den närts av absinten. En praktisk grogg om man är på resande fot då absint är dubbelt så lätt att frakta runt som vanlig sprit. En opraktisk grogg om man vill kontrollera sitt drickande då absint är sällsynt svårt att dosera p.g.a. sitt låga vatteninnehåll.



Groggar vi vill glömma

76. Silverpil

Vodka

Sockerdricka

En silvergrogg är en grogg där klar sprit blandas med sockerdricka och säg den sprit som är klarare än vodkan. Denna silvergroggarnas silvergrogg åker som en pil rak ner i strupen, ut i blodet och upp i hjärnan och får en att sluta fundera på hur gott det egentligen var att blanda vodka och sockerdricka.

77. Raggargrogg

Sprit

Blannevann

Tillredning: Hals a från spritflaskan. Hals a av blannevannet. Upprepa tills önskad effekt är uppnådd.

78. Plus Minus Noll

Vodka

Multivitamindryck

Vitaminer är nyttigt. Sprit är onyttigt. Rent logiskt tar de ut varandra och blir på nyttighets-skalan plus minus noll.

79. Mazout

Öl

Cola

Belgare är mycket stolta över sin öl, och det med rätta. Detta är en belgisk specialitet som belgare av någon anledning inte är lika stolta över.

80. Rusbrus

Sprit

Vitaminbrus

En smakmässigt vedervärdig grogg som bara bör blandas till om inget annat blannevann finns att tillgå eller man har slått vad.

81. Bull's Eye

Portvin

Äggula

En matigare frukostgrogg för den som tröttnat på mimosa. Ett bra tilltugg är maräng, då det gör att man kan ta tillvara på hela ägget.

Tillredning: Lägg varsamt äggulan i ett grunt glas och fyll på med portvin tills bara toppen av gulan syns. Slep.

82. Röd Grogg, Gul Grogg

Vodka

Röd saft eller gul saft

Förr i tiden fanns det bara två sorters saft, röd saft och gul saft. Frågan som ännu ej delat en nation: Om du nuförtiden vill blanda en saftgrogg, väljer du då röd grogg eller gul grogg?

83. Root of All Evil

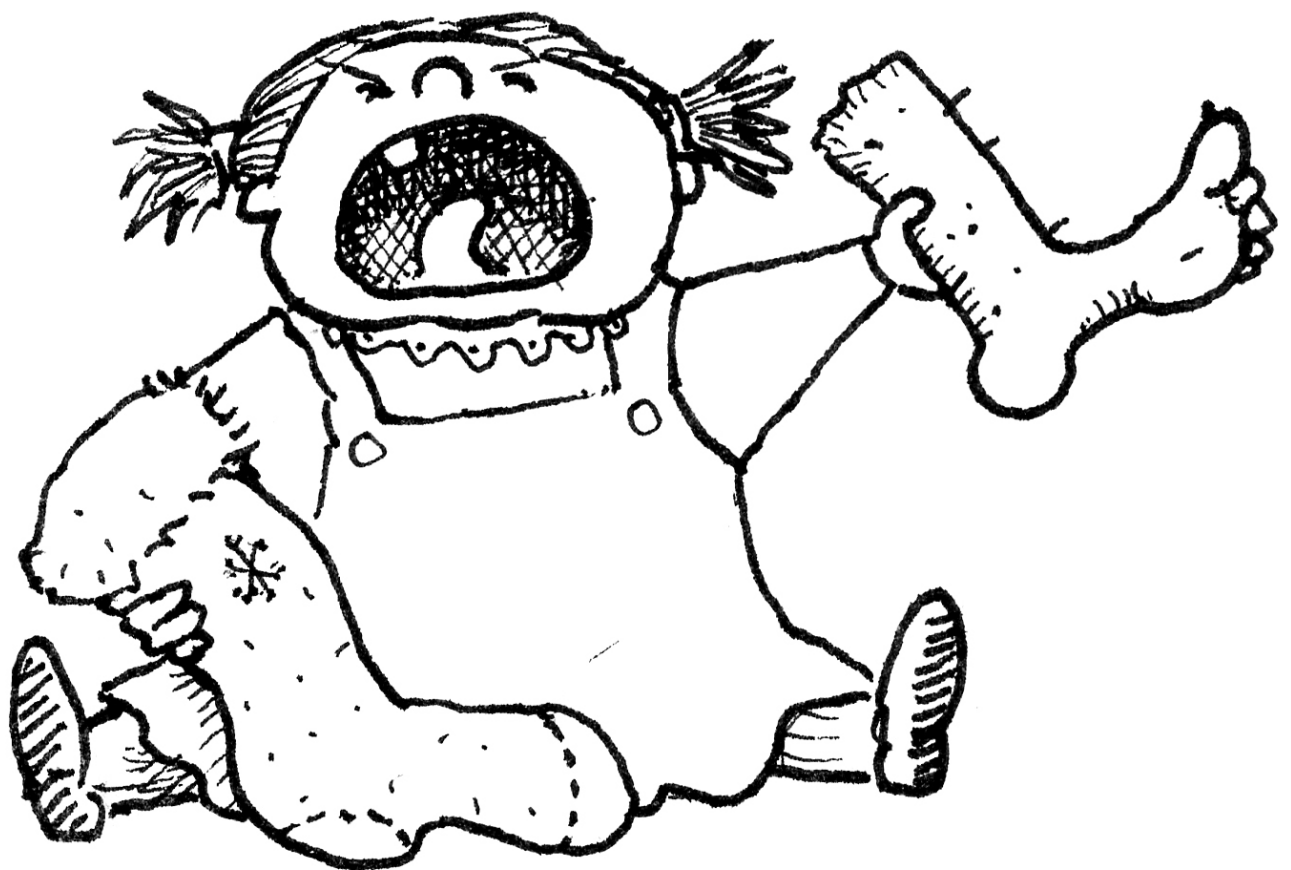
Absint

Root beer

Denna grogg innehåller det värsta från spritvärlden med det värsta från läskeblasklandet. Inget för den räddhågsne men väl för den dumdristige.

Absint är ju sedan länge förknippat med galenskap, ondska och franska konstnärer, men root beer är kanske inte ett lika känt fenomen. Root beer var från början en sorts svagdricka som bryggdes tillsammans med örter och rötter, och roten som gav drycken sin karakteristiska smak var sassafrassroten. Nu visade det sig att sassafrassrot är smått cancerogent så modern root beer smaksätts nu oftast med ett syntetiskt alternativ. Om du aldrig har druckit root beer så är det svårt att beskriva smaken, men ord som används är Jenka, bamsetandkräm och julmust on speed.





Säsongsgroggar

84. Ginmust

Gin

Julmust

Det finns bara tre bra anledningar till att inte grogga på julmust: (1) du är gravid, (2) du kör, (3) du vill förbli nykter. Då julmust redan är smaksatt med enbär så passar den ypperligt att blandas med gin. Annars är det bara att julfryntla på!

85. Glögg Royal

Champagne

Lättglögg

Nu för tiden, när man börjar dricka glögg redan i september, kanske man hinner tröttna innan första snön har lagt sig. Här är ett festligt alternativ för den som glöggtrötter är och råkar ha en flaska champagne i skafferiet.

86. Cuba Knätofs

Rom

Påskmust

Som cuba libre fast med en storhelgig smak av svensk läskeblasktradition. Smakar helt annorlunda om man har i julmust.

87. Folkhem Libre

Rom

Julmust

Som cuba libre, fast mer folkhemligt julmustigt. Smakar helt annorlunda om man har i påskmust.

Försäljningen av Coca-Cola ökar i juletid över hela världen. Hela världen? Nej, i ett litet land i norr minskar Coca-Cola försäljningen till fördel för en annan sötsliskig dryck: Julmust. Logiskt då att byta ut colan i en cuba libre mot julmust i juletid. Lite ironiskt är det dock att blanda rom i musten då julmust från början lanserades som ett alkoholfritt alternativ till öl.

88. Absolute Christmas

Glögg
Julmust

Glögg och julmust, de juligaste av de juliga dryckerna, möts här i den ultimata julgroggen.

89. Busmust

Akvavit (eller annan snaps)
Julmust

Det är ju egentligen rätt naturligt att de två traditionella dryckerna på julbordet får umgås lite med varandra på tu man hand. Ett bra sätt att bli av med den sista musten innan tjugondag Knut.

90. Snowball

Ägglikör
Citronläsk / saft

Snowball är traditionellt en anglosaxisk vintergrogg, men den gula färgen och den skarpa äggsmaken gör att den är gångbar även till påsk.

91. Pepparkaksmust

Underberg

Julmust

Underberg är en bitter digestif, smaksatt av i princip alla örter som fanns att få tag på. Som snaps kan det vara lite överväldigande, men blandad i julmust så blommar det ut i en kryddkavalkad som smakar julafton.

92. Tomtenisse

Jägermeister

Julmust

I Amerika har jultomten sedan länge ett sponsoravtal med Coca-Cola, men i Sverige dricker han gärna starkt vilket förklarar det glada lynnet, de rödsprängda kinderna, och den ovårdade ansiktsbehåringen.



Sista slatten

När jag 2014 började skriva om grogg på groggbloggen.se kunde jag inte föreställa mig vilken resa det skulle bli. I min värld var en grogg något man drack på gymnasiet, när man inte visste bättre, alternativt om man var pirat på 1700-talet.

Nu, efter att ha druckit mig igenom fler groggar än de flesta, har jag stor respekt för vilka komplexa drycker man kan skapa med bara två ingredienser. Man kan blanda ganska mycket äckligt också. Jag skulle vilja tacka alla som har groggat med mig under åren, inte minst min fru Maria och min vän Johannes som har illustrerat och typsatt groggpraktikan.

Det finns dock en mörk hemlighet som jag inte vet om jag ska berätta. Men jag gör det ändå: Även om det blir en ingrediens för mycket för att räknas som grogg så blir de allra flesta groggar godare med en skvätt lime i. Så där, nu vet du. Men om nån frågar så hörde du det inte från mig.

– Rasmus Bååth,
Lund, 28 november 2016.

