

29. Folkhem Libre

Rom
Julmust

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



25. Flytgrogg

Valfri cider / alkoholisk
Vaniljglass

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

21. Tequila Slammer

Tequila
Fruksoda

Tillredning: Fyll ett litet glas till hälften med tequila, till hälften med fruktsoda, 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.

16. 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.

EN PYTTELITEN GROGGPRAKTIKA

av Rasmus Bååth



Med 7 pyttesmå illustrationer
av Johannes Hansen

Groggrecept

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

4. Gin & Tonic

Gin
Tonic

Världens kanske mest druckna grogg som låtsas att den är en drink. Tydligt så är 19 oktober internationella gin & tonic-dagen men många firar oftare än så. Skapades på 1800-talet då brittiska soldater stationerade i Indien blandade gin i sin tonic.

8. Mimosa

Champagne
Apelsinjuice

Den klassiska frukostgrogen.

9. Asfalt

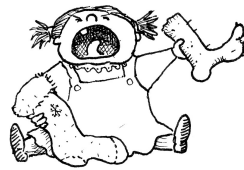
Billig konjak
Sola

En klassisk grogg i student-sammanhang i Lund.

27. Absolute Christmas

Glögg
Julmust

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



23. 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*.

18. Ragnar

Absolut Kurrant
Fruksoda

En inhemsk grogg som har kallats "en svensk modern klassiker".

19. Lennart

Xanté
Fruksoda

Släkt med Ragnar.

14. Campari & Soda

Campari
Soda

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

Vad är en grogg?

Grogg en blanddryck som består av två ingredienser: Sprit och groggvirke (i Syd-sverige kallat *blannevann*). Traditionellt så är spriten starksprit såsom brännvin eller konjak och groggvirket är någon sorts läsk. Det centrala med groggen är att den ska vara lätt att blanda och lätt att dricka.

2. Grosshandlarsgrogg

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.

6. Screwdriver

Vodka
Apelsinjuice

En perfekt grogg om du vill bli lite full och samtidigt få din dagliga dos C-vitamin. Screwdriver är en av de få groggar som ingår i International Bartenders Associations officiella drinklista. Det tidigaste kända omnämmandet är på 40-talet i ett Turkiskt resereportage.

11. Kalimotxo

Rödvin
Sola

Högt möter lågt i denna baskiska nationaldryck. Andra namn är coc a vin, gårdagens eller helt enkelt vinocola. Smakar som fulsangria och om inte det låter lockande så är det fortfarande godare än du tror.

En superkort historik

År 1740 tröttnar amiral Edward Vernon på att sjö-
männen dricker sig för fulla
och beordrar att den dagliga
romransionen ska spädas ut.
Vernon smeknamn är "Old
Grogg", då han bär rockar
av tyget *grogg*, och den
utspädda rommen kom att
kallas just *grog*. Uttrycket
grogg kommer sen till Sver-
ige tidigt 1800-tal.

26. Gröna faran

Absint
Apelsinläsk
Laktris möter apelsin läskom-
galensskapen möter morgon-
dagen 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 praktisk grogg om man
vill kontrollera sitt drink-
ande.

3. Vargtass

Hembrant
Limgondricka
Om Norrland hade varit ett
landskap hade detta varit
Norrlands landskapsgrogg.
Då hembrant kan vara svårt
att få tag i går det självklatat
bra att använda vodka
istället, gärna någon billig
sort så att man får med den
härligt riviga finkelsmaken.

22. Fernet con Coca

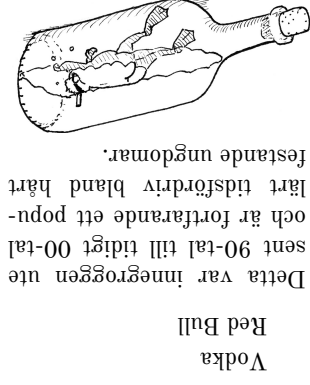
Fernet-Branca
Cola
Fågel Fernet breder ut sina
vingar och slår klorna i den
inte ont anande colan. Det
är kryddigt, mintigt och
framför allt beskt med bara
en yttepytteliten bismak av
cola. Ingen muckar med
Fernet.

1. Originalgrogg



Kanske inte den godaste
groggen, men väl den första,
som enligt amiral Vernons
originalrecept från 1740
skall blandas av en *half pint*
rom (knappta tre deciliter)
och en *quart* vatten (en dryg
liter).

7. Vodka Red Bull



17. 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
collingsglas. Det första recep-
tet på en Tom Collins hittas i
Jerry Thomas *Bar-Tenders*
Guide från 1876.

5. Rom & Cola

Rom
Cola
Denna blandning tävlar med
gin & tonic om att vara
världens populäraste grogg.
Den kom sannolikt till då
Coca-Cola introducerades
på Kuba vid det sökelskifte
som nyligen kom att kallas
förre, då många där redan
hade rom i glaslet.

12. 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
glaslet. Grogen nådde höj-
den av sin karriär när den
1966 omskrivs som "the
drunkard's drink" i Bond-
boken *Octopussy*.

13. Moscow Mule

Vodka
Ginger beer
Mulsnan från Moskva är en
amerikansk klassiker som
var i ropet på 40- och 50-
talet. Den drickes av tradi-
tion i kopparmugg, men har
även annan metallbehållare
bra. Notera att en moscow
mule inte blandas med gin-
ger ale utan med ginger beer.

10. Dagens

Vitt vin
Sprite
Vissa tycker det är trist att
förstöra gott vin, andra
tycker det är trist att för-
gifta god läsk, men vissa
dricker dagens och är nöjda
med det. Tänk dock på att
för många dagens idag nog
får morgondagens du att
ängra gårdagens dagens-
drickande.

20. Red Needle

Tequila
Tranbärssjuice
En modern groggklassiker
som få känner till och som
dessutom lär ha skapats av
ingen mindre än rocktruba-
duren Leonard Cohen själv.



15. Gimlet

Gin
Lime cordial
Vad som på håll ser ut som
en cocktail visar sig på närm-
are håll vara en grogg. Gim-
let är en fingrogg (en s.k.
groggfall) 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.

24. Päronsplitt

Galliano
Pärons cider
En grogg som härmar
smaken av päronsplitt: Den
hilla gröna glasspinnen som
man köper när man vill
kosta på sig något finare än
en piggehim men ändå vill ha
pengar kvar till lördags-
godis.

28. Gimlust

Gin
Julmst
Det finns bara tre bra anled-
ningar till att inte grogga på
jilmust: (1) du är gravid,
(2) du kör, (3) du vill förbli
nykter. Då jilmust redan är
smaksatt med enbär så pas-
sar den ypperligt att blandas
med gin!