



HAPPY DRINKS

RECEPTENBOEK

Happy Drinks
van NIX

Snelle smaakmakers voor elk feest

COLOFON

Dit receptenboekje is voor iedereen die geïnteresseerd is in aantrekkelijke en lekkere alcoholvrije drankjes met een kick – de Happy Drinks - en is mogelijk gemaakt met ondersteuning vanuit de campagne NIX18.

Happy Drinks is een initiatief van het Trimbos-instituut en Pierre Wind.

De NIX18-campagne is een initiatief van het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en een groot aantal partners (KHN, KWF, Longfonds, Hartstichting, Trimbos-instituut, NOC*NSF, NVWA, supermarkten verenigd in het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel, GGD GHOR Nederland, GGD'en, Thuiswinkel.org, de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit en het ministerie van Veiligheid en Justitie)

MEER INFO

www.happydrinks.nl
www.nix18.nl

RECEPTEN

Pierre Wind: www.pierrewind.nl
Vincent van Alphen

REDACTIE

Lex Lemmers, www.trimbos.nl
Brigiet Bluiminck, www.brieziet.nl

DISCLAIMER

Alle recepten in dit boekje zijn met de grootste zorg samengesteld en herhaaldelijk getest. De initiatiefnemers dragen desondanks geen verantwoordelijkheid voor de (thuis) bereiding van de recepten en het nuttigen van Happy Drinks.

Deze uitgave is te bestellen en te downloaden via www.trimbos.nl/webwinkel met artikelnummer ACM051

Trimbos-instituut
Da Costakade 45
Postbus 725
3500 AS Utrecht
T: 030-297 11 00
Contactpersoon: Lex Lemmers, llemmers@trimbos.nl

© 2015, Trimbos-instituut, Utrecht.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, zonder voorafgaande toestemming van het Trimbos-instituut.



HAPPY DRINKS

INHOUDSOPGAVE

Happy Drinks van NIX	4
Niet Nix	
Olievlek	5
Shockpucino	6
Festival Toppers	8
Kalm-aan-thee	9
Zure Bom	10
Spicy Controller	
Flavoured Waters Happy Drinks	11
Kokoswater: dorstlesser voor uitgaanders	12
Maak je eigen siroop	13
Zo uit de supermarkt op je feestje	14
Happy Drinks Classics	15

HAPPY DRINKS VAN NIX

Alcoholvrij voor jongeren spannend en uitdagend maken? Dat kan met Happy Drinks. Happy Drinks is geen fris, het is geen alcohol, maar het is alcoholvrij met een kick. Happy Drinks is echt iets anders. Het is leuk, het is spannend, het is cool, het zijn serieuze cocktails met een bite. Kortom: echt iets verfrissends in het alcoholvrije aanbod.

Als je nog geen alcohol mag of zoals ikzelf geen alcohol drinkt, wil je ook wel eens wat spannenders dan cola. Daarom heb ik samen met het Trimbos-instituut Happy Drinks ontwikkeld. En met succes! Happy Drinks zijn sinds drie jaar verkrijgbaar op Pinkpop en elk jaar worden er meer en meer verkocht. Ook de Utrechtse introductiedagen UIT2014 heeft Happy Drinks omarmd en er zijn al veel (school)feesten en evenementen mee opgeleukt.

Ook ondernemers kunnen zich onderscheiden met Happy Drinks. De cocktails zien er spectaculair uit en de bereiding varieert van eenvoudig tot ingewikkeld. De inkoopprijs is gering waardoor Happy Drinks interessant zijn voor de omzet. Alle recepten, logo's en namen mogen vrij gebruikt worden en zijn bijvoorbeeld te vernoemen naar de eigen onderneming of evenement. De enige voorwaarde is dat de Happy Drink geen alcohol bevat en een (smaak)kick geeft.

Speciaal voor de NIX18 campagne heb ik een aantal nieuwe Happy Drinks gecreëerd. Echte eye catchers die snel te maken zijn, een smaakkick geven en ook nog eens lekker zijn voor de omzet. Echte smaakmakers dus waarmee je scoort bij jongeren. Cool & Kikküh! Laat je inspireren, ga zelf aan de slag en durf te experimenteren.

Wil je meer weten over Happy Drinks, een Happy Drinks workshop organiseren of een Happy Drinks bar op je feest of festival, neem dan contact op met Lex Lemmers van het Trimbos-instituut, llemmers@trimbos.nl.

Tot Culi, tot Kook, tot Happy Drinks
Pierre Wind



NIET NIX



INGREDIËNTEN VOOR 1 GLAS

- * 20 ml grenadinesiroop
- * 60 ml sinaasappelsap
- * 20 ml still of sparkling water
- * speculaaspecerijen naar smaak
- * 1 theelepel olijfolie

GLAS

In een jockey (cocktailglas)

MATERIAAL

Pingpongbal, lange lepel

TIP

In plaats van speculaaspecerijen kun je ook kaneel of een fijngestampt speculaasje gebruiken.

DE OLIEVLEK

De kick verspreidt zich als een olievlek!

UITLEG

In een rap tempo heb je een zeer speciaal drankje. Spectaculair uiterlijk en verrassend in smaak. De vlek olijfolie op het oppervlak geeft deze Happy Drink een extra dimensie. De olie zorgt ervoor dat het geheel zacht op de tong aanvoelt en tegelijkertijd verbindt de olie de andere smaken tot één geheel. De olievlek kun je bovendien met je vinger verschuiven! Gemaakt van ingrediënten die makkelijk verkrijgbaar zijn.

CATEGORIE: **STRANGE**

BEREIDINGSWIJZE

Meng in het water de speculaaspecerijen naar smaak. Giet voorzichtig de grenadinesiroop in het glas. Leg de pingpongbal op het oppervlak en giet dan voorzichtig het sinaasappelsap op de pingpongbal. Nu ontstaat er een laag. Giet dan, wederom voorzichtig, het water over de pingpongbal. Nu is er een derde laag ontstaan. Giet als laatste de theelepel olijfolie op de bal. Haal de bal eruit. De OlieVlek is ready to drink!

DRINKWIJZE

Het is het lekkerst om eerst alle lagen door elkaar te roeren en dan vervolgens te nippen aan je OlieVlek.

NICE TO KNOW

Speculaaspecerijen zijn een mengsel van kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, gemberpoeder, kardemom en witte peper. Variaties met bijvoorbeeld anijs, korianderzaad of foelie zijn ook mogelijk.

SHOCKPUCINO

**Het is geen koffie, geen chocolademelk, geen alcohol, het is niet nix ...
Het is een Shockpucino**



UITLEG

Dranken met een schuimkraag zijn hot. Neem het biertje of de welbekende cappuccino. In dit rijtje is er een nieuwe bijgekomen ... de Shockpucino. Hij kan zowel koud als warm worden gedronken.

De Shockpucino is redelijk makkelijk om te maken. De ingrediënten in de juiste volgorde in het glas doen, schuim erop, garnituur erbij en klaar! Ook geschikt voor grote groepen en met relatief weinig voorbereiding. Het drinkgenot is avontuurlijk. Wanneer je kiest om niet alles door elkaar te roeren, komt de vraag: hoe drink je het op zonder dat de schuim je neus in gaat?

CATEGORIE: **STRENGTH**

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm, al kloppend met de garde, de sojamelk tot het kookpunt. Dan vuur op laagste punt zetten om vervolgens heel hard een minuut met de garde te kloppen. Nu ontstaat er een heleboel schuim. Laat het geheel een minuutje op het lage vuur staan (een melkopschuimer gebruiken kan ook). Doe ondertussen de gembersiroop en de gehakte Spaanse rode peper in het glas. Snijd de helft van de muntblaadjes en doe deze ook in het glas (topje van de munttak aan de tak laten zitten, dit is je garnituur). Voeg dan de rasp van pure chocolade toe. Schenk in een keer de warme sojamelk erbij, tot een derde van de rand af. Vul deze vervolgens op met het sojaschuim. Steek de tak munt erin zodat het topje zichtbaar wordt. Snijd de rode peper zo in dat de peper op het glas kan blijven hangen. Serveer er een lange lepel bij en de Shockpucino is ready to drink!

DRINKWIJZE

Je kunt alles door elkaar roeren en opdrieken. Lekker, maar het geeft nét niet de volledige kick. Leuker en spannender is het om de Shockpucino vanaf de schuimkraag ongeroerd te drinken. Diverse smaken beroeren dan je tong. Wanneer je niet roert, blijft er wat pure chocolade in het glas over. Lekker om met behulp van de rode peper of de lepel uit het glas te wurmen en op te eten. Oftewel: het naspel!



DE WARME VERSIE VAN SHOCKPUCINO

INGREDIËNTEN VOOR 1 GLAS

- * 1 tak munt
- * ¼ rode peper fijngenhakt (zonder wit en zaad)
- * 2 eetlepels gembersiroop (verkrijgbaar bij de oosterse producten in de supermarkt).
- * 50 gram pure chocoladerasp
- * 100 ml sojamelk (hier maak je ook het schuim van)

GLAS

Een longdrinkglas

GARNITUUR

Lange lepel, sinaasappelrasp en Spaanse rode peper

MATERIAAL

Kookpan, kookpitje, garde, lange lepel

EXTRA LEKKÂH

Leg op het schuim een beetje sinaasappelrasp. Dit geeft een extra geur- en smaakkick.

TIP

Shockpucino kun je ook koud serveren en in laagjes (gembersiroop, met gehakte rode peper en fijn gesneden muntblaadjes als onderste laag en daarop met behulp van een pingpongbal de chocolademelk gieten en daarop het schuim). Gebruik dan koude chocolademelk in plaats van pure chocolade en de sojamelk. Wel het schuim van sojamelk maken en on top doen.

NICE TO KNOW

- De cacaoboom wordt in de wetenschap aangeduid als Theodora cacao, dat 'voedsel van de goden' betekent.
- Voor tien standaard chocoladerepen heeft een cacao-boom bijna een jaar nodig om genoeg vruchten te leveren.
- Als je chocolade eet, wordt in de hersenen endorfine aangemaakt. Dit is een stofje dat als pijnremmer werkt en stress vermindert.
- Aan chocolade wordt toegeschreven dat het je blijer maakt, je geheugen verbetert en de potentie verhoogt. Wat is waar!?

FESTIVAL TO

In 2014 stond Happy Drinks op verschillende festivals en feesten. Er is flink geëxperimenteerd met nieuwe Happy Drinks en eenvoudige varianten van Pierre's geniale creaties. Uitgangspunt was dat de crew snel een uniek festivaldrankje moest kunnen maken met het hart en de ziel van een Happy Drink. Hieronder de drie hardlopers van afgelopen zomer. Snel, spectaculair en in de smaak gevallen bij veel festivalgangers.

KALM-AAN-THEE Hardloper op Pinkpop

BEREIDINGSWIJZE

Vul het glas voor de helft met ijsblokjes of crushed ice, schenk hierop 20 ml frambozensiroop en voeg een aantal verse frambozen toe. Vul het glas met Lipton Sparkling Ice Tea. Rietje er in, een stukje citroen erop en klaar! Drink hem ijs-en-ijskoud! Hou je van zoet, voeg dan nog wat extra siroop toe.

INGREDIËNTEN VOOR 1 GLAS

- * ijsblokjes of crushed ice
- * 20 ml frambozensiroop
- * verse frambozen
- * Lipton Sparkling Ice Tea

GLAS

Longdrinkglas

GARNITUUR

Schijfje citroen

MATERIAAL

Rietje, ijsblokjes



HAPPY
DRINKS

TIP

Lipton Ice Tea Green met veel ijs, een citroentje en een klein scheutje vanille siroop is ook heerlijk!!

PPERS

ZURE BOM

Absolute topper tijdens de Utrechtse Introductie Tijd (UIT) 2014. Te maken in verschillende varianten.



ZURE BOM CITROEN

Voor een Zure Bom Citroen knijp je verschillende stukjes citroen uit in het glas. Schenk hierop 20 ml citroensiroop en een scheut citroensap. Voor héél zuur voeg je nog een extra scheut citroensap toe. Het glas daarna voor 3/4 vullen met ijs, bitter lemon toevoegen en een citroentje als garnituur op het glas zetten. Roeren met een zure staaf en klaar! Voor een mooie blauwe waas in het glas kun je een klein scheutje blue curaçao siroop toevoegen.

ZURE BOM LIMOEN

Zie Zure Bom Citroen, maar vervang de citroen door de limoen, de citroensiroop door limoensiroop en de citroensap door de limoensap.

INGREDIËNTEN VOOR 1 GLAS

- * verschillende stukjes citroen / limoen / cranberries
- * 20 ml citroensiroop / limoensiroop / cranberrysiroop
- * scheut limoen- of citroensap
- * ijsblokjes
- * bitter lemon
- * klein scheutje blue curaçao siroop

GLAS

Longdrinkglas

GARNITUUR

Schijfje citroen / limoen / sinaasappelpartje / augurkje

MATERIAAL

Zure staaf

TIP

Hou je van zuur?
Voeg dan extra sap toe

ZURE BOM CRANBERRY

Volwassenen zijn gek op de Zure Bom Cranberry (Healthy & Hip) of een cranberryshot. Gebruik de extra zure cranberrysap uit de reformwinkel voor een canberryshot. Je hebt nodig: een lik suiker, een shotglaasje cranberrysap en een partje sinaasappel. Eerst de suiker oplikken, daarna neem je de shot cranberry om vervolgens lekker na te sabbelen op het partje sinaasappel.



SPICY CONTROLLER

HAPPY
DRINKS

INGREDIËNTEN VOOR 1 GLAS

- * 150 ml dubbeldrank
Ananas-Guave
- * 20 ml Amarettosiroop
(verkrijgbaar in de supermarkt
bij de koffiesiropen of speciale
koffiewinkels)
- * flinke scheut citroensap
- * 4 - 6 druppels tabasco
(naar smaak)
- * ijsblokjes of crushed ice

GLAS

Longdrinkglas, kelkje of
cocktailglas

MENGTECHNIEK

Roeren of builden

MATERIAAL

Roerstaafje en rietje

GARNITUUR

Chilipeper of citroentje

Vincent van Alphen, de financial controller van het Trimbos-instituut, bedacht deze vlamme Happy Drink. Met zijn heerlijke smaakpalet van zoet, zuur en pittig is de Spicy Controller super geschikt als aperitief, om de hele avond aan te nippen en zelfs als afzakkertje. Perfect voor zwoele festival- en feestavonden.

BEREIDINGSWIJZE

Vul het glas voor de helft met ijsblokjes of crushed ice. Voeg de dubbeldrank, de Amarettosiroop, het citroensap en de druppels tabasco toe. Roer met een barlepel het geheel goed door elkaar. De citroen en druppels tabasco zijn een indicatie. Voeg vooral naar eigen smaak meer of minder toe.

STAPELEN

Je kunt de Spicy Controller ook 'opbouwen' zodat er kleurnuances in het glas ontstaan. Begin met de Amarettosiroop en schenk hierop voorzichtig de dubbeldrank en het citroensap. Vul het glas op met ijs. Tot slot de tabasco toevoegen. Laat de gast zelf roeren zodat hij de volledige smaaksensatie kan ervaren.

TIP

Varieer met het zuur. Gebruik iets minder citroen en voeg in plaats daarvan een scheutje sushi azijn toe: een sensationele smaaksensatie. In plaats van Amarettosiroop kun je ook een andere notensiroop gebruiken zoals hazelnootsiroop.

FLAVOURED WATERS HAPPY DRINKS

Flavoured Waters is een nieuwe categorie Happy Drinks. Het is gezond en bevat minder suiker en calorieën dan andere drankjes. Drie tips over hoe je water kunt 'parfumeren' en waarmee je eindeloos kunt experimenteren zodat water opeens wél spannend wordt!



MUNTWATER

Doe in een glas bubbelwater een takje munt. Is dit nou zo speciaal? Wel met de volgende tip. Wanneer je het takje munt licht kneust krijg je een lichte munt smaak. Als je de blaadjes hard kneust krijg je meer munt smaak. Hoe langer je met de takjes in je glas roert, hoe meer smaak je krijgt. Experimenteren met andere kruiden kan natuurlijk ook.

KRUIDEN- WATER

Kies eens voor specerijen in je water! Bijvoorbeeld speculaaskruiden of kaneel. Of een combinatie van kaneel en chilipoeder. Met een schijfje citroen en ijsblokjes erbij is het helemaal feest. Oneindig veel combinaties mogelijk!

MAISWATER

Maiswater is een beetje zoet en heel makkelijk zelf te maken. Neem 25 gram maiskorrels uit een blikje en doe de maïskorrels en 70-95 milliliter (2-3 borrelglazen) water bij elkaar. Mix het met de staafmixer tot een egaal mengsel. Zeef het maiswater met een bolzeef, zodat er geen schilletjes meer in zitten. Heerlijk met veel ijs en een beetje citroen. Op dezelfde manier kun je ook van andere zoete groentes zoals pompoen, rettich en wortel, groentewater maken.

KOKOSWATER

dorstlesser voor uitgaanders

Kokoswater is een natuurlijke dorstlesser met weinig calorieën. Kokoswater onderscheidt zich van water door een hoger gehalte aan mineralen, zoals kalium en magnesium. Het helpt om de vochtbalans na lichamelijke inspanning sneller te herstellen. Perfect dus voor sporters en uitgaanders en heerlijk om puur te drinken!

SPICE UP YOUR KOKOSWATER

Door het gebruik van kruiden of citrusvruchten kun je spelen met de smaak van kokoswater. Voeg eens een snufje zout toe en proef hoe de smaak wordt versterkt. Door een beetje limoen- of citroensap krijgt je kokoswater een superfrisse boost. Helemaal kikküh wordt kokoswater door toevoeging van een beetje gember, kruidnagel, vanille, speculaaskruiden, nootmuskaat of peper. Het werken met kruiden is precisiewerk en zoeken naar de perfecte smaakbalans. Experimenteer er op los!

SMOOTHIES MET KOKOSWATER

Kokoswater is ook een super geschikte caloriearme basis voor smoothies. Supersimpel. Doe in een blender bijvoorbeeld een liter kokoswater, ijsblokjes, een handje bosbessen en een handje frambozen en blend ze tot een heerlijke smoothie.

KOKONUT

Met de KokoNut kom je direct in oosterse sferen

BEREIDINGSWIJZE

Neem een longdrinkglas en knijp hierin een partje citroen uit. Vul het glas voor de helft met ijs en voeg kokoswater toe. Voeg vervolgens een scheut gembersiroop en een klein snufje zout toe. Als roerstaafje gebruik je een ingekerfde serehstengel, zodat bij het roeren de smaak van citroengras vrijkomt. Voor nog meer smaak, snijd dan de serehstengel doormidden en gebruik de halve stengel als roerstaaf. Je wordt er helemaal gek van.

TIP

Je kunt natuurlijk ook een kan KokoNut maken. Voeg in de kan twee doorgesneden serehstengels, ijs, een liter kokoswater, een paar stukjes citroen, een snufje zout en een stevige scheut gembersiroop toe. In plaatst van gembersiroop kun je ook vers geraspte gember naar smaak toevoegen.

INGREDIËNTEN VOOR 1 GLAS

- * partje citroen
- * ijsblokjes of crushed ijs
- * kokoswater
- * scheut gembersiroop (verkrijgbaar bij oosterse producten in supermarkt).
- * snufje zout

GLAS

Longdrinkglas

GARNITUUR

Serehstengel

HAPPY
DRINKS

MAAK JE EIGEN SIROOP



Komkommersiroop, dropsiroop, basilicumsiroop: bij de groothandel of op het internet zijn de vreemdste en avontuurlijkste siropen verkrijgbaar. Er zijn tientallen soorten. Maar, je kunt ook heel makkelijk zelf een siroopje maken.

De basis voor een siroop is de juiste verhouding vocht en suiker.

BEREIDINGSWIJZE

Snijd 300 gram komkommer in stukken, voeg 200 ml water toe en pureer het geheel met een staafmixer. Zeef het vervolgens. Verwarm dit vocht samen met 325 gram kristalsuiker (of 500 gram als je voor zoet gaat) totdat de suiker in het komkommervocht is opgelost. Dan direct van het vuur halen en af laten koelen. Nu heb je je eigen komkommersiroop. Doe het in een fles en je kunt de hele week vooruit!

TIP

Op deze manier kun je allerlei siropen maken. Vervang de komkommer door bijvoorbeeld aardbeien, tomaten, cranberry's, honing, appel, framboos etcetera.

INGREDIËNTEN

KOMKOMMERSIROOP

- * 325 kristalsuiker
(of 500 gram als je van zoet houdt)
- * 200 ml water
- * 300 gram komkommer

HAPPY DRINKS OP SUPERMARKT ZO UIT DE JE FEESTJE



In de supermarkt vind je ook ready-to-drink alcoholvrije cocktails. Onder de naam Happy People brengt Healthy People bijvoorbeeld drie alcoholvrije cocktails die een prima basis zijn voor een Happy Drink!

BOJITO

Vul een longdrinkglas voor driekwart met ijs. Voeg gekneusde munt en een paar partjes limoen toe. Vul het glas met Happy People Mojito Lime. Garnituurtje van limoen erbij en klaar is kees.

PEANUT COLADA & PINA COLADA

Vul het glas voor driekwart met ijs en vul het op met Happy People Piña Colada. Stukje Ananas als garnituurtje toevoegen en drinken maar. Voor een Peanut Colada doop je de rand van het glas in een siroopje en maak je een mooi randje van fijn gehakte pinda's. Helemaal te gek is het om een kokosnoot als glas te gebruiken.

COSMOPOLITAN

Doe een paar ijsblokjes, 150 ml Happy People Cosmopolitan en 4 druppels tabasco in een cocktailshaker en shake zeker zo'n 15 seconden. Schenk de ijskoude pittige Cosmo (zonder het ijs) in een mooi cocktailglas. Je kunt besjes gebruiken voor een garnituurtje. Heb je geen shaker neem dan een shortdrinkglas en vul het glas voor de helft met ijs. Schenk hierop de Cosmopolitan. Voeg 4 druppels tabasco toe en roer het drankje. Besjes als garnituur en proost!

HAPPY DRINKS CLASSICS

HAPPY
DRINKS

Een aantal Happy Drinks zijn uitgegroeid tot echte classics. Populair op festivals en feesten. Wat deze Happy Drinks tot echte classics maakt, is een sterke basisreceptuur die makkelijk aangepast kan worden aan de smaak van klanten en de omgeving waarin hij wordt geserveerd. We eindigen dit receptenboek met 4 echte classics waarbij we ook de variatiemogelijkheden laten zien. Proef ze en experimenteer met de eindeloze variatiemogelijkheden.

HAPPY
DRINKS



**HAPPY
DRINKS**

BOJITO

De Bojito is een van de populairste Happy Drinks. In de naam Bojito wordt er gerefereerd naar de beroemde aap Bokito, die ooit een vrouw aanviel uit 'liefde'. Van munt word je sterker. Oftewel, het maakt krachten in je los en werkt verfrissend op je gestel, zodat het helpt om wakker te blijven in de lange nacht waar Cupido ook zijn weg vindt.

INGREDIËNTEN

- * 1 takje munt
- * 3 schijfjes limoen
- * 4 gram vanillesuiker
(1 afgestreken theelepels/
half zakje)
- * 20 gram kristalsuiker
(2 barlepels)
- * Tonic of Tonic light
- * bubbeltjes water
- * crushed ijs

GLAS

*In een longdrinkglas
of stevig wijnglas*

MENGTECHNIEK

Builden

GARNITUUR

*Takje munt en aan de rand
van het glas een partje
limoen*

**Bojito geeft je kracht om wakker
te blijven in de lange nacht**

CATEGORIE: LOVE

BEREIDINGSWIJZE

Neem een stevig glas. Doe de limoen, vanillesuiker en de kristalsuiker in het glas. Met een stampertje alles stevig aandrukken (zeker een keer of tien). Kneus de munt zodat de smaak en geur goed vrij komt en voeg deze toe. Vul het glas tot meer dan tweederde op met crushed ijs. Vul het glas voor de helft op met tonic en de andere helft met bubbeltjes water. Zet het stukje limoen op de rand van het glas en voeg een takje munt toe als garnituurtje. De geur van de munt komt je tegemoet bij iedere slok die je neemt!

LIMOENSIROOP ALS BASIS

De basis van de Bojito is limoen met suiker en munt. Je kunt echter ook een basis maken van limoensiroop (30 à 40 ml), een paar stukjes limoen en munt. Nog sneller te maken ook. Je kunt ook een basis maken van komkommersiroop, limoen en munt!

BASILICUM BOJITO

Wil je echt iets bijzonders, maak dan ook eens een Basilicum Bojito. Dat kan heel simpel. Vervang de munt door basilicumblaadjes en voeg een scheutje basilicumsiroop toe. Succes verzekerd en super Kikkûh!

KOMKOMMIE

Komkommersiroop kun je kopen bij de horecagroothandel of via internet. Maar je kunt het natuurlijk ook zelf maken (zie zelf siropen maken). De combi van komkommer en Ginger Ale (gemberbier) is er een om je vingers bij af te likken. Schijfjes citroen zorgen ervoor dat het geheel niet te zoet wordt. Het is aan de gast in hoeverre **hij of zij de partjes fijnstampt.**

De frisse kracht siddert door je aderen. Beetje vreemd, maar wel Kikkûh.

CATEGORIE: STRENGTH

INGREDIËNTEN

- * 3 partjes citroen
- * 20 ml komkommersiroop
- * 100 ml gekoelde Ginger Ale
- * chilisiroop in pipetje (1 deel Spaanse peper en 1 deel vanillesiroop geblenderd)
- * komkommerngarnituurtje

GLAS

In een champagne flute

MENGTECHNIEK

Layer

GARNITUUR

Komkommerschijfje of gesneden komkommerfiguurtje, rietje, stampertje en pipetje gevuld met chilisiroop

BEREIDINGSWIJZE

Schenk in de Champagne flute de komkommersiroop. Leg dan drie partjes citroen in de siroopl laag en druk er citroensap uit. Laat een pingpongbal in het glas zakken. Schenk op de pingpongbal voorzichtig de Ginger Ale, zodat er een laag ontstaat (wanneer je geen pingpongbal hebt: een lange theelepel of barlepel, met bolle kant naar boven, op het oppervlak van de komkommersiroop houden. Om vervolgens de Ginger Ale langzaam op de bolle kant te gieten zodat de Ginger Ale langzaam verdeeld op de komkommersiroop terecht komt). Plaats de garnituurtjes en het pipetje gevuld met chilisiroop. De gast kan zelf bepalen hoeveel chilisiroop hij in zijn Happy Drink doet.

TIP

Vind je de chilisiroop te veel werk om zelf te maken, dan kun je ook kant en klare chilisaus gebruiken!

FESTIVAL KOMKOMMIE

De festivalvariant van de komkommie is supersimpel te maken. Vul een glas voor de helft met ijs en schenk hierop 20 ml komkommersiroop. Knijp een citroentje uit en doe in het glas. Vul voorzichtig op met ginger ale. Schijfje komkommer als garnituur en je hebt de festival komkommie.

HAPPY DRINKS



DANGER

Dit is echt een groepsdrankje. Wie durft?

Danger zijn drie smaakshots per persoon.

Elk glaasje in één keer opdrinken. Begin

bijvoorbeeld met het koriandershot (bitter),

dan het sinaasappelshot (zuur) en als laatste

het gepeperde bosvruchtenshot

(heet). Haak niet halverwege af.

Ga door. Het is een waar smaakavontuur.

INGREDIËNTEN

HOT

- * 45 ml roodfruitsapje
- * 1/8 - 1/4 Spaanse peper (afhankelijk van de sterkte van de peper)

BITTER

- * 25 ml Tonic
- * 20 ml grapefruitsap
- * 10 blaadjes koriander zonder steel

ZUUR

- * 30 ml sinaasappelsap
- * 10 ml citroensap
- * 5 ml appelazijn

OPMERKING

De exacte hoeveelheid van de drankjes hangt af van de exacte maat van het shotglas

GLAS

Elk drankje in een apart shotglaasje

MENGTECHNIEK

Blenden

GARNITUUR

Een Spaanse peper, een partje citroen en een blaadje koriander

Dit is écht Heftig. Je gaat door het SmaakParadijs, maar eindigt in een SmaakHel.

CATEGORIE: STRENGTH

BEREIDINGSWIJZE

HOT: Maal de Spaanse peper met wit en zaadjes tot status zeer fijn. Dit kan met een staafmixer (het roodfruitsap mee mixen) of met een keukenmixer (het roodfruitsap mee mixen) of vijzel. Bij het gebruik van een vijzel na het wrijven het roodfruitsap mengen. Vul een shotglas tot aan de rand. Garneer met een Spaanse peper.

BITTER: Pureer met een staafmixer of met een keukenmixer de tonic, grapefruitsap en de blaadjes koriander zonder steel. Vul een shotglas tot aan de rand. Garneer met een blaadje koriander.

ZUUR: Meng het sinaasappelsap, citroensap en appelazijn. Vul een shotglas tot aan de rand. Garneer met een partje citroen.

Serveer de drie glaasjes op één schaalte. Eén schaalte is voor één persoon. De drie glaasjes zijn namelijk samen de Happy Drink Danger.



THE BATTERY

Een drankje voor mensen met lef. Dat is geen grootspraak. Want, wanneer je The Battery helemaal hebt opgedronken ervaar je echt het gevoel of je een batterij hebt ingeslikt. De smaaksensatie begint lichtjes, maar na een paar seconden wordt het steeds sterker. Onprettig? Helemaal niet. Wel raar. Sechuan Buttons zijn op natuurlijke wijze geproduceerde bloemknopjes. Ze zijn nog niet in de supermarkt te koop, maar wel te koop in de horeca groothandel.

Ze worden geproduceerd door de firma Koppert Cress.

Ook zijn ze te bestellen bij de betere groenteboer.

THE CLASSIC BATTERY

Alsof je een batterij hebt ingeslikt:
Kinky en Lekka tegelijk

BEREIDINGSWIJZE

Haal van de Sechuan Buttons het groene steeltje af. Hak het gele bloemknopje vervolgens fijn tot 'gruis'. Doe dan op een schoteltje de vanillesiroop. Doop de rand van het glas in de vanillesiroop en doop diezelfde rand dan in het Sechuangruis. Nu heb je een mooi randje. Doe het overige Sechuangruis in het glas. Schenk op het gruis voorzichtig de vanillesiroop in het glas, zodat het Sechuanrandje niet beschadigt. Meng de Blue Curaçao siroop met de sprite en schenk het op de vanillesiroop, zodat er een laag ontstaat. Om een mooie laag te krijgen, kun je het beste een lange theelepels of een barlepels, met bolle kant naar boven, op het oppervlak van de vanillesiroop houden. Giet vervolgens de sprite langzaam op de bolle kant zodat de sprite verdeeld op de vanillesiroop terecht komt. Als laatste het glas opvullen met crushed ijs. Net niet tot aan de rand.

THE FESTIVAL BATTERY

Serveer de gast een hele sechuan button en laat hem of haar er goed op kauwen terwijl je een Battery maakt. Vul een glas voor de helft met ijs, doe er een citroentje in en schenk hierop 20 ml Blue Curaçao siroop. Schenk hierop voorzichtig 150 ml bitter lemon. Door het nemen van kleine slokjes kan de gast spelen met het elektrische effect van de sechuan button. Kikkûh!

INGREDIËNTEN

- * 20 ml vanillesiroop
- * 2 stuks Sechuan Buttons
- * 20 ml Blue Curaçao siroop
- * 85 ml Sprite (of 7-Up)
- * crushed ijs

GLAS

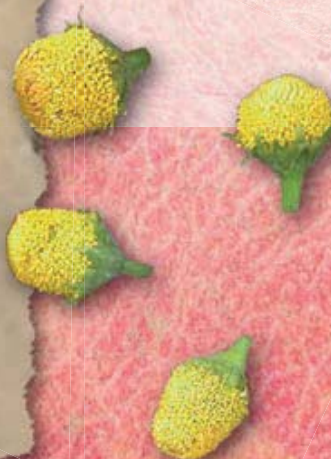
In een Champagne flute

MENGTECHNIEK

Layer

GARNITUUR

Glasrand van een fijn gehakte Sechuan Button



HAPPY DRINKS

WWW.HAPPYDRINKS.NL

Battery

2 munten

Blue Cucaracaosirop, Vanille sirop
Bitterlemon & Sechuan Button

Komkommie

1 munt

Komkommersirop, Gingerale
Citroen

Flower

1 munt

Lipton

Vanille sirop
Button

Gingerale

Vanillesirop
bloem

aan-thee: 1 munt

Sparkling Ice Tea

ambosensiroop
erse framboos

elk gemaakt door:

NIX18



Lipton

ICE TEA

de moge

Lipton

NIX18

Ko



HAPPY DRINKS