

BLOMSTER COCKTAILS



FRA MIDNATSHAVEN PÅ TAGET

*I en taghave i London inviterer
gartneren Lottie Muir til cocktailbar
under åben himmel hver weekend
i sommermånederne.*

TEKST & FOTO Hanne Gabel Christensen





'Cocktailbarer er ofte meget fine og formelle. Her er stemningen helt afslappet og folk fra alle lag, unge og gamle, kommer og sidder omkring bålet og hygger sig'

The midnight apothecary

- I første omgang anlagde Lottie haven som en fælles byhave. Kort tid efter serverede hun botaniske cocktails i haven under et kulturarrangement med så stor succes, at kursen var lagt for verdens første, og sandsynligvis eneste, cocktailgartner.
 - I haven dyrker hun krydderurter og blomster, som hun bruger til essenser og pynt i cocktails, som hun også indsamler vilde blomster m.m. til.
- Opskrifterne har Lottie Muir selv udviklet og 100 af dem findes i hendes bog: Wild Cocktails from the Midnight Apothecary.
- Cocktailbaren ligger på Brunels Museum, Railway Avenue, London, SE16 4LF. Der går tog og bus næsten til havelågen. Åben fredage og lørdage fra kl. 17.30-22.30 fra 30.april-24.september. Entre 5£. Billetter kan kun købes på nettet hos midnightapothecary.designmynight.com
- Se mere på www.thecocktailgardener.co.uk, hvor der desuden kan findes flere opskrifter.



Petroleumlamperne rundt omkring i taghaven spreder et hyggeligt lys, der brænder stødt og roligt også i blæsevejr.

Når baren er åben plukker Lottie Muir krydderurter og blomster til pynt i drinksene.

Geraniumbladene bruges til pynt i bl.a. Scented Geranium Sour cocktails.



1. De hjemmelavede grenstativer bliver brugt til slyngplanter og til ophæng af havens petroleumslamper.
2. En af barens populære cocktails er Scented Geranium Sour. Se opskriften på side 34.
3. Hjulkrone er en etårig urt med dekorative hvide eller blå blomster, som Lottie Muir bruger til pynt i sine cocktails.
4. Syltede vilde hibiscusblomster til Rum Hibiscus cocktails.
5. Bålpladsen i taghaven gøres klar med skumfiduser og pinde. Bålkarret er en gammel vasketromle, som er ideel, da den både skærmer for ilden og giver ilt til bålet gennem hullerne.
6. Lottie Muirs bog, 'Wild cocktails' kan bl.a. købes hos [amazon.co.uk](https://www.amazon.co.uk) til ca. 140 kr., plus levering.
7. Duftgeranium er en af de mest populære planter i haven, både som smagsgiver og som pynt, og Lottie planter løbende nye forsyninger af den.
8. Rum Hibiscus med hjemmelavet hibiscus sirip - se opskrift side 32.





Cocktailskortet skifter i takt med blomsterne i haven.



Rum Hibiscus

- 1 lime skåret i 6 både
- 5 mynteblade, 3 hele og 2 fintsnittet
- 1 spsk. rørsukker
- 22 ml hibiscus sirup (kan købes færdigt på nettet eller laves selv – se boks)
- 60 ml mørk rom danskvand

1. Kom 4 limebåde, 3 hele mynteblade og sukker i et højt glas, og mas det sammen med en træmorter eller lignende.
2. Tilsæt hibiscus sirup. Fyld glasset halvt op med is, og tilsæt rom, de to sidste limebåde og de fintsnittede mynteblade.
3. Fyld glasset op med danskvand, pynt med de sukkersyltede hibiscusblomster (fra siruppen) og mynteblade. Server med sugerør.

Hibiscus sirup

1. Kom lige dele tørrede vilde hibiscusblomster (*Hibiscus hispidissimus*), sukker og vand (f.eks. 1 kop blomster, 1 kop sukker og 1 kop vand) i en pande, og bring det i kog.
2. Tag det af blusset, og lad det trække i 20 minutter. Si gennem en sigte og derefter gennem en fin tesi, for at fjerne alle blomsterrester. Gem de syltede blomster til at pynte med.



Chelsea Fringe Collins

- 60 ml Jensen Old Tom Gin tilsat jasminessens (Jasminessens kan bl.a. købes i thailandske butikker. Doseringen er 5 dråber til 700 ml gin).
- 15 ml hyldebærlikør – se boks
- 15 ml rosenbladssirup – se boks

- Et par dråber Angostura Orange Bitters
- 22 ml friskpresset citronsaft danskvand
- evt. et par dråber solbærlikør (Crème de Cassis)

Pynt:

- Jordbær (gerne skovjordbær), fennikeltoppe, hjulkroneblomster, lavendelstilke med blomst, nellikeblomsterblade, mynteblade og strimler af økologisk citronskræl.

1. Fyld et højt smalt glas med is, og fordel jordbær, fennikeltoppe, lavendelstilke, hjulkroneblomster og et par nellikeblomsterblade mellem isterningerne, så de tager sig bedst muligt ud.
2. Fyld gin, hyldeblomstlikør, rosenbladssirup, orange bitters og citronsaft i en cocktail shaker. Kom isterninger i shakeren, til den er 2/3 del fuld. Luk og ryst godt i 20 sekunder.
3. Hæld blandingen gennem en si ned i de isafkølede glas.
4. Pynt med strimler af citronskræl og mynteblade, pres resten af blomsterne ned i glasset med en tang og fyld til sidst op med danskvand. Serverer med sugerør.
5. Brug evt. en pipette til at tilsætte solbærlikør-dråber i bunden af glasset, så det giver en flot farvekontrast til cocktailen.

Hjemmelavet hyldebærlikør

- 20 store hyldebærblomsterhoveder
- 100 g sukker
- 1 l vodka
- 1 økologisk citron, skåret i tynde skiver.

1. Ryst hyldebærblomsterne fri for urenheder, men kom dem ikke under vand. Fjern alle blade og så meget stilk som muligt. De meget fine stilke op til hver blomst er ok.
2. Kom blomsterne i et steriliseret sylteglas, og pres dem let ned. Tilsæt sukker efterfulgt af vodka, og læg citronskiverne øverst for at tynde blomsterne ned. Er det ikke nok, så læg en tallerken eller et låg, som passer ned i glasset ovenpå.
3. Luk glasset tæt til, og sæt det et køligt, mørkt sted i en måned. Vend forsigtigt bunden i vejret af glasset et par gange undervejs for at sikre at sukkeret opløses.
4. Efter en måned sies likøren to gange gennem en si med store huller for at fjerne blomsterrester og derefter gennem et kaffefilter for at si de mindste dele fra. Opbevar køligt og mørkt. Efter åbning kan likøren holde sig i 6 måneder i køleskab.

Rosenblads-sirup

- 6 håndfulde rosenblade fra vilde roser f.eks. hybenrose
- 1.2 kg sukker
- 750 ml vand
- revet skræl fra ½ økologisk appelsin
- 1 spsk. citronsaft
- et nip salt

1. Fjern de hvide bitre ender på rosenbladene. Kom rosenbladene i en skål, og tilsæt 400 g sukker. Rør forsigtigt sukkeret ind i rosenbladene for at knuse dem let og starte udtrækket. Læg et rent viskestykke over, og lad det trække natten over eller op til 12 timer.
2. Hæld blandingen i en pande, tilsæt resten af sukkeret, vand, revet appelsinskræl, citronsaft samt et nip salt, og bring det langsomt i kog. Lad det simre i 5 minutter, til det er blevet en tyk sirup.
3. Lad siruppen køle af. Si den derefter ned i en ren kande, hæld den gennem en tragt ned i en steriliseret flaske, og luk lufttæt til. Siruppen kan opbevares i køleskab i en god måneds tid.

