

Takterrassens klassiska groggprovning



GLAS 1 - GIN & TONIC

En liten flaska Gordons London dry gin. En historisk klassiker med över 200 år på nacken. Ursprunget! I dag destilleras gin i alla tänkbare smaker och riktningar. Här har du grunden och den historiska originalsmaken.

En flaska Schweppes Indian Tonic Water. Världens första smaksatta kolsyrate dryck! Smaksatt med kinin av Jacob Schweppes redan 1783 efter önskemål från befäl och soldater som knaprat kinin mot malarian under sina koloniala erövringar. Kinin slank ner bra med gin och smaken blev i det närmaste beroendeframkallande.

Gör så här: Blanda nu dessa två drycker historiska drycker i glaset, och du har nu världens första grogg i din hand. Börja gärna först med någon centiliter sprit och öka på med läsk och sprit eftersom du smakar...

Is var en lyx som endast de rikaste kunde få till sin grogg börja gärna utan is. Dofta, drick och njut av historiens vingslag! Du dricker nu groggens urmoder.



GLAS 2 - COGNAC & SOCKERDRICKA

Konjak. Martell VS. I grunden destillerat vin som lagrats på olika fat. Kan krånglas till hur mycket som helst. En dryck som träpatronerna i Sundsvall älskade. Helst ville man ha vällagrat destillat som importerades från Frankrike. Det tydde på stil och klass. Ju finare konjak, desto bättre grogg!

Sockerdricka. Sveriges första riktigt banbrytande läsk. Lanserades under 1800-talets senare del. En lyxig dryck som mest de välbeställda hade råd att köpa och dricka. Läsk har varit spännande i alla tider. Pippi Långstrump hade ett eget sockerdrickaträd och Emil i Lönneberga såg sockerdricka som något närmast ouppnåeligt. Minns ni när Emil drack tre flaskor sockerdricka på auktionen i Backorva?

Det här var Sveriges första grogg! Den kallades vanligtvis "grosshandlare" eller "mahogny". Den här var träpatronernas stora favorit och de hade råd med is. Titta ut över stan och tänk nu att du nu dricker samma grogg som avnjöts i bersåer och på lokal för snart 150 år sedan här i Sundsvall.

Gör så här. Blanda konjaken med sockerdricka. Börja gärna prova din grogg utan is.



GLAS 3 - SCREWDRIVER

Rent okryddat brännvin.

Apelsinjuice.

Året är 1945. Andra världskriget är slut och Europa ligger i ruiner. Nu ska allt byggas upp och industrin ska börja snurra. USA skickar massor med tekniker och arbetare till Europa för att hjälpa till med återuppbyggnadsarbetet. I det sönderbombade Europa råder c-vitaminbrist. USA:s hälsodepartement uppmanar alla som åker att ta med c-vitamin.

Rådet är att dricka en koncentrerad och konserverad burk apelsinjuice i veckan. Den blandades ut och många valde att tillsätta lite sprit och dricka den tillsammans som AW i slutet av veckan. Drycken behövde röras om och det närmaste man hade till hands var givetvis en skruvmejsel.

Groggen "Screwdriver" var uppfunnen och namnet spreds över världen. Nästan alla vet vad en "Screwdriver" är, men nu tillhör du de få som vet varför den heter så.

Blanda efter eget tycke och smak. Läskande? Nyttig? Vad är ditt omdöme?



GROGGBARENS KLASSISKA GROGGPROVNING - MED HISTORISKA BAKGRUNDER

Vad är en Grogg? Själva ordet grogg kommer från den brittiske amiralen Edward Vernon, som kallades "Old Grog" som mot slutet av 1700-talet spädde romen i mannarnas ransoner av rom för att minska fyllan bland besättningen ombord.

För att det ska bli grogg i modern mening krävs inte bara sprit och vatten, det var faktiskt ett par svenskar som banade väg för läskedryckens födelse. Naturligt kolsyrate källvatten och bubbligt vin kände man till sedan tidigare, men på 1700-talets senare hälft utredde och beskrev Torbern Bergman hur man kunde producera kolsyrate vatten i laboratorium. Mot slutet av samma sekel experimenterade en annan svensk, Jöns Jacob Berzelius, med att smaksätta kolsyrate vatten med olika kryddextrakt, bärssaft och vin.



Skriv in ditt namn och din favorit så deltar du i utlottning av tre-rätters menyer, luncher och julbord! Min Favorit: _____

Namn: _____ Mail: _____ Tel: _____

Takterrassens klassiska groggprovning



Päroncognac & fruktsoda



GLAS 4 - PÄRONCOGNAC & FRUKTSODA (7UP)

Xanté. (uttalas Sante) En päronlikör med bas av konjak.

7Up. En citrus- och limebaserad och klassisk dryck som på 40-talet var världens tredje mest sålda läsk. Dök upp i Sverige i slutet av 70-talet.

Det ryktas om att denna blandning var en av Lennart Hylands favoriter, vilket kan ha gett groggen dess namn. Tråkigt nog överkonsumerade troligtvis Hyland sitt drickande. En gång körde han bilen av vägen och polisen som kom till platsen tog ett utandningsprov. Poliserna trodde att de hade fel på sina instrument då dessa visade 3,14 promille. Dessvärre var promillehalten rätt och ibland fick Lennart Hyland leva med smeknamnet Pi efter promillehaltens klassiska 3,14. Även kurvan där Hyland åkte av, kallades länge för Pi-kurvan.

Blanda Xanté med 7Up. Dofta, smaka. Vad tycker du? Vad får den för betyg?

Rom & cola



GLAS 5 - ROM & COLA

Klassisk rom från Kuba. Havana Club. Grundat 1878.

Coca Cola. Världens mest sålda läsk. Kom till Sverige på 50-talet men fick sitt stora genombrott här på 60-talet.

Den amerikanska kulturen fick fäste i ett allt mer rebelliskt och frigjort Sverige. Drycken Coca Cola var uppkäftigt och att blanda med silverrom blev en stor trend. Många som var med på den tiden, kan i dag rynka på näsan åt rom & cola. Kanske minns man någon jobbig överkonsumtion i unga år? Ge denna grogg en chans! Bra rom ger en spännande och komplex upplevelse med kall Coca Cola.

Blanda och utforska en klassisk Rom & Cola.

Whiskey & soda



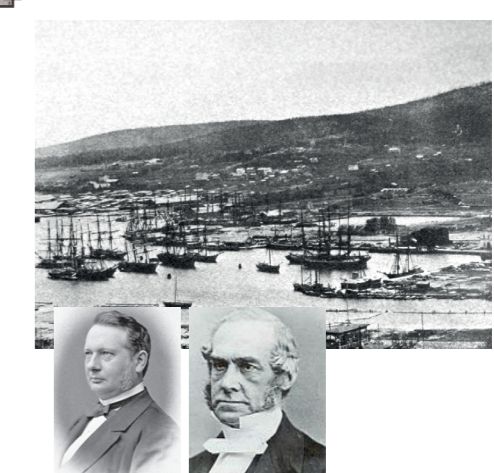
GLAS 6 - WHISKEY & SODA

Irish Whiskey från Jameson. Trippeldestillerad. Fyllt med spännande smaker. Hittar du dem?

Sodavatten. Kolsyrat vatten med tillsatt natriumkarbonat.

Nu har vi kommit fram till slutet av groggprovningen. När groggdrickandet var som störst var det sällan whisky som blandades med virket. Faktum är att sodavatten kan både lyfta smaktoner och tillföra en spännande friskhet efter många års instängning på fat. Börja med den rena spriten och fyll på med sodavatten för att uppleva hur groggen förändras under resans gång. Både smak och dofter påverkas... Funkar på nästan all whisky.

Slut på provningen! Vi hoppas att ni haft en trevlig stund mer vår enkla groggprovning här på Grankotten. Vi slår ett slag för en historisk dryck i en historisk miljö.



GROGGBARENS KLASSISKA GROGGPROVNING - MED HISTORISKA BAKGRUNDER

Första gången någon nämner något som lite liknar en modern grogg i Sverige är just Berzelius som kring sekelskiftet 1800 skapar "limonad, punsch, i blandning av socker och rödvin, samt till vinkallskål". Men det skulle dröja innan de första riktiga groggarna dök upp.

En grogg ska vara enkel, 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.



Skriv in ditt namn och din favorit så deltar du i utlottning av tre-rätters menyer, luncher och julbord! Min Favorit: _____

Namn: _____ Mail: _____ Tel: _____



www.grankotten.se

/grankottenrestaurang @restauranggrankotten