

## Juiceverket bjuder på whiskeydrinkarna Juicy DEW i sommar

Sedan en tid tillbaka har Juiceverket, en av Stockholms populäraste juicebarer, smygöppnat dörrarna till Vita Kaninens Drinksällskap, juicebaren i Hornstull som förvandlas till cocktailbar på kvällen.

Cocktailbaren kommer under sommaren 2015 servera Juicy DEW, tre drinkar med väldigt skilda smakprofiler. - Vår utgångspunkt var att använda oss av grönsaker som man vanligtvis inte förknippar med drinkar vilket visade sig bli ett spännande möte med den lena och fruktiga smaken hos Tullamore DEW. Min favorit bland Juicy DEW är Grenoble Cocktail. Kombinationen av selleri, citron, mynta, äpple och whiskey kan se konstig ut på papper men är grym i drinksammanhang. Till alla som vill blanda ihop en egen juicedrink hemma är grundregeln att en drink ska innehålla sött, surt och starkt, då hamnar man oftast rätt. Med Grenoble Cocktail får man även en drink med viss kryddighet från sellerin, säger Sebastian Berggren från Juiceverket med 20 års erfarenhet som bartender. Drinktrion består av The Chateau Fizz, en fruktig drink med exotisk känsla och smak av ananas. The Polksallad Annie, en drink där svenska smaker från skördelandet som jordighet från polkabetan möter Tullamore DEWs blommiga karaktär. Grenoble Cocktail, komplex drink med friskhet från grönt äpple, myntabladd och kryddighet från sellerin. Till skillnad från andra mer rökiga och tunga whiskeysorter har Tullamore DEW en len karaktär med en tydlig fruktighet vilket gör den till en tacksam whiskey att använda som bas i juicedrinkar. Dock är det en konst att jobba med frukt och grönsaker i drinkar då det finns en utmaning i att hitta rätt balans. - Många gör misstaget att använda för många sorters frukter och grönsaker i en juicedrink, vilket gör att man kör över drinken med juice och tar ut alla andra smaker. Det eleganta med en drinkblandning är just enkelheten och där har vi Juicy DEW. Drinkarna skiljer sig väldigt mycket åt i smaken men deras gemensamma nämnare är enkelhet. Därför är det bättre att fokusera på några få favoriter, säger Andreas Wilson från **Juiceverket. Juicy DEW** kommer serveras under sommaren 2015 på Vita Kaninens Drinksällskap som är Juiceverkets egen cocktailbar i Hornstull på Långholmsgatan 19. För dig som är nyfiken ring på klockan efter kl. 19, onsdag till söndag. För dig som inte har vägarna förbi Juiceverket i Hornstull finns recepten nedan. **The Chateau Fizz** Fruktig och tropisk med ett stänk bitter. Rom och Tullamore DEW ger en rund smak som möter sötsyrlig ananas och limejuice. 40 ml Tullamore DEW 10 ml mörk rom 30 ml ananasjuice 30 ml limejuice 15 ml agave 3 stänk bitter Skaka om och servera i highballglas med krossad is. **The Polksallad Annie** Svenska smaker från skördelandet med jordighet från polkabetan och syrlighet från rött äpple möter Tullamore DEWs blommiga karaktär och toppas med ingefära. 40 ml Tullamore DEW 15 ml Dubonnet 25 ml citronjuice 15 ml sockerlag 20 ml polkabetsjuice 10 ml juice från rött äpple 4 ml ingefärsjuice Skaka om och servera på is. **Grenoble Cocktail** En komplex drink där whiskeyn står i centrum och byggs upp med friskhet från grönt äpple, myntabladd och kryddighet från sellerin. 40 ml Tullamore DEW 10 ml grön Chartreuse 20 ml citron 15 ml socker 15 ml sellerijuice 15 ml juice från grönt äpple 4 myntabladd Skaka om, dubbelsila och servera i ett cocktailglas.