

VÄXEL 08-550 550 00
MEJL tipsa@aos.se
FACEBOOK "Allt om Stockholm"
TWITTER @alltomstockholm
INSTAGRAM @alltomstockholm
REDAKTÖR Eric Thorsson
eric.thorsson@aos.se
08-550 551 23



Vad ska du hitta på under juledigheten?

Gå på klubb, besöka en utställning – eller en bra aktivitet för hela familjen? Du har väl inte missat att Allt om Stockholm har ett eget kalendarium? Kolla in alltomstockholm.se/pagang. P.S. Har du själv ett evenemang som du vill tipsa om går det utmärkt att lägga in det, helt kostnadsfritt, direkt på sajten.



KROGTIPS

10 juliga barer du bör besöka innan den 24:e

I stället för glögg – drick 10 juliga drinkar på 10 Stockholmsbarer. Eller så imponerar du på dina gäster med "christmas cocktail" signerad en av världens bästa bartenders.

– Använd ett öppnat vin som du inte längre vill dricka, säger bartendern Johan Evers.

Har du redan tröttnat på glöggen trots att det är nästan en vecka kvar till jul? Satsa på den nya trenden och sippta på en cocktail med julig touch istället.

Johan Evers är bartender på Penny & Bill och har ett förflutet på bland annat Ling Long och Corner Club. Precis som många andra bartenders har Johan märkt att drinkar med juliga smaker blivit alltmer populära, men han tror absolut inte att de kommer att konkurrera ut glöggen.

– Det kommer ju nya smaker varje år så jag har svårt att se att glöggen skulle dö ut, men juliga cocktails kommer säkert få mer plats ju mer kunskap folk får.

DEN 1 DECEMBER LANSERADE Penny & Bill en cocktail som kommer att ha inslag från julen. På deras drinkmeny finns en populär Irish Coffee som produceras i ett vattenbad och "julcocktailen" kommer att göras med samma teknik.

En annan bar som går all in på julen är Kåken, eller Le Shed som stället på Regeringsgatan heter numera. Bland mängder av kitschigt pynt langar Marwin Romein och Pontus Jansson juliga drinkar som Rudolph got lost. Du hittar den och ytterligare 9 juldrinkar i listan här över.

ÄVEN OM COCKTAILS på någon av Stockholms alla barer är att föredra, kan man enkelt fixa juliga drinkar till glöggminglet hemma. Johan Evers har bra tips på hur man lyckas...

– Använd till exempel ett öppnat vin, tillsatt brandy eller rom och krydda upp med ingefära, kanel, äpple, stjärnanis, nejlika och lite socker.

– När du är less på glöggen så kan du skaka upp den med lite mer starksprit, citron och sockerlag och vips så får du en supergod Jul sour!

Att testa sig fram för att göra juldrinkar är en sak, men vissa ingredienser bör inte lämnas juldorset, menar han.

– Jag skulle inte dricka eller blanda något med skinkspad, lutfiskbuljong, kalvsylta, ansjovis, senapssillslag etcetera. Vissa saker ska bara ätas.



Marwin Romein blandar till juldrinken Rudolph Got Lost på Kåken, eller "Le Shed på Niklas" som det nu heter.

Foto: PRESSBILD/RIKARD LANDRIN

När du är less på glöggen så kan du skaka upp den med lite mer starksprit, citron och sockerlag!

Johan Evers



Johan Evers, bartender på Penny & Bill ger sina bästa juldrinkstips.

Foto: ANNA Z EK



Ananasinfuserad Bacardi, kokoslikör, citronjuice, sockerlag, grädde – och marshmallows.



Bartenderns guide: 10 goda jul-drinkar – på 10 trevliga barer i stan

► **Jingle my bells @ Haymarket by Scandic** Gin, portvin, äppelcidar, citron, sockerlag och falernum som består av lime, ingefära, kanel, stjärnanis, kryddpeppar, rom, sirap.

► **Winter Warmer @ Carousel** Julkryddad gin, socker, tranbär. **Adress: Gustav Adolfs torg 20, City.**

► **Rom Negroni @ Paradiso** Söt vermouth, Campari, Clement 10, Appleton 12, choklad bitter. **Adress: Timmermansgatan 24, Södermalm.**

► **Ska du lyda mig? @ Ling Long** Ryewhiskey, Punt e mes, saffran, choklad. **Adress: Riddargatan 6, Östermalm.**

► **Körbär & choklad @ Svartengrens** Absinth, lagen från inlagda körsbär, chokladbitters, lönsirap, salt och hemmagjord vermouth kryddat med blå kanel och malört. **Adress: Tulegatan 24, Vasastan.**

► **Frans** Brynt smör, Absolut vodka, Amaro montenegro, saffran, äggula. **Adress: Fridhemsgatan 43, Kungsholmen.**

► **Dazed & Confused @ Vassa Eggen** Kaffeinfuserad flaggpunch, Martell v.s cognac, Angostura bitter, apelsinest. **Adress: Birger Jarlsgatan 29, Norrmalm.**

► **Pine tree colada @ Linjetio** Rom med smak av tall, kaneltinktur, risgryn- och äppelsockerlag, mandellikör, citronjuice. **Adress: Hornsbruksgratan 24, Södermalm.**

► **Rudolph got lost @ Le Shed på Niklas** Ananasinfuserad Bacardi Oro, kokoslikör, citronjuice, sockerlag, grädde. **Adress: Regeringsgatan 66, City.**

► **Santas hot chocolate @ Häktet** Highland park scotch whiskey, hemmagjord varm choklad, grön chartreuse grädde. **Adress: Hornsgatan 82, Södermalm.**



SOFIE STRANDBERG
sofie.strandberg@aos.se
550 550 00