



**HAPPY
DRINKS**

HAPPYDRINKS RECEPTENBOEK

COLOFON

Dit receptenboek is bedoeld voor iedereen die geïnteresseerd is in spannende non-alcoholische drankjes en maakt onderdeel uit van de campagne 'Meer lol met self control', ontwikkeld door STIVORO en het Trimbos-instituut. Dit project wordt gefinancierd door ZonMw.

Meer info over Happy Drinks op www.happydrinks.nl.

Recepten, tekst:
Pierre Wind, www.pierrewind.nl

Projectleiding:
Lex Lemmers, Trimbos-instituut

(Eind)redactie:
Brigiet Bluiminck, www.brieziet.nl
Lex Lemmers, Anke Wammes, Trimbos-instituut

Fotografie:
Pierre Wind, www.pierrewind.nl

Vormgeving:
Marco Keijzer, M-Class (ontwerp, cover)
Wilbert Ulaen, www.kreativatie.com
(vormgeving pagina's)

Druk:
Nuance Print, 500 exemplaren

Bestelinformatie:
Bestelnummer: ACM 033
e-mail naar bestel@trimbos.nl

Disclaimer
Alle recepten in dit boek zijn met de grootste zorgvuldigheid samengesteld en herhaaldelijk getest. STIVORO, het Trimbos-instituut en Pierre Wind dragen desondanks geen verantwoordelijkheid voor de (thuis) bereiding van de recepten en het nuttigen van Happy Drinks.

Uit dit receptenboek mag vrijelijk worden geciteerd onder vermelding van Happy Drinks. Een kopie van de publicatie wordt op prijs gesteld.

© 2011 STIVORO voor een rookvrije toekomst en het Trimbos-instituut, kennisinstituut voor de geestelijke gezondheidszorg en verslaving.



ZonMw

INHOUD

IN HET KOOKLAB	3
PIERRE WIND	4
VIER CATEGORIEËN HAPPY DRINKS	4

HAPPY DRINKS:

DE BOSWANDELING 2.0	5
THE TIM	6
PC OR DC	7
BRAINDAMAGE	7
BAKLAVA	8
PEANUT COLADA	9
ZURE BOM	9
SCHUIMPIE	10
BLOODY CARROT	11
SLAMMER UP	11
DANGER	12
DE BRUINWERKER	12
MESSAGE FROM HEAVEN	13
THE BABYBOOM	14
THE BATTERY	14
B-53	15
SEKS OP DE FIETS	16
BOJITO	16
FLOWER POWER	17
SNIFF & DRINK	18
CAIPIRINHEE	19
HAPPYEVERAFTER	19
KOMKOMMIE	20

EN VERDER:

MENGTECHNIEKEN	21
DE KUNST VAN GARNEREN	21
ICE ICE BABY	21
BEGRIPPENLIJST	22
HOE MAAK JE ZELF EEN HAPPY DRINK?	23
HET STAPPENPLAN	23
EEN GOED RECEPT VOLDOET AAN	23
VRAAG NAAR HAPPY DRINKS IN DE HORECA EN OP SCHOOLFEESTEN	23



Meneer Teun zit naast me. Hij kijkt naar mijn verrichtingen. Al uren. Geconcentreerd ben ik in mijn kooklabje, dat in mijn studiootje is gehuisvest, aan het experimenteren. Meneer Teun is verbaasd. Dan hoort hij weer een vreugdegil en een paar seconde later een gevloek en getier. Op het moment dat ik om een glas, gevuld met een bruisende roze vloeistof, een vreugdedansje maak, raakt Meneer Teun ietwat van slag. Zeker wanneer de vloeistof zo giga bruist dat het zich verplaatst van het glas naar de vloer. Meneer Teun is niet meer te houden. Met zijn grote King Charles-tong (voor de leken onder ons, een King Charles is een hondenras) likt hij er gretig op los. Ik word nog euforischer. Zelfs Meneer Teun vindt het lekkâh. Het kooklab wordt gevuld met korte blafjes, die ik vertaal in 'ik wil nog meer'. Yes, een nieuwe Happy Drink is geboren.

Sowieso ben ik al weken uitmuntend blij. Het zijn de weken waarin ik nieuwe Happy Drinks mag creëren. Niet alleen om het creëren, maar vooral omdat we doorgaan met de succesvolle Happy Drinks.

Ik wil niet al te saai worden, en zal dus heel in het kort de geschiedenis van de Happy Drinks beschrijven. Jaren geleden kwam het idee van alcoholvrije drankjes in mijn kop. En sindsdien is dat er niet meer uit gegaan. Die inspiratie kwam naar aanleiding van een discussie op TV over comazuipen bij jongeren. Een mega probleem. Er kwamen allemaal gestudeerde heren en dames aan het woord, en veel waarheden vlogen over het scherm. Maar een échte oplossing hoorde ik niet. Ik ergerde me omdat niet één van die pratende hoofden het had over het zeer schrale en eentonige non-alcoholische aanbod in de horeca. Dat beperkt zich namelijk tot een colaatje, jus'tje en als je mazzel hebt dan verkoopt de uitbater een ginger ale of een fruitsappie. Ik, als geen alcohol drinker, verbaas me er al jaren over dat ik in de horeca nauwelijks keus in het drankassortiment heb. Ja, want stel dat je effe geen glaasje alcohol wilt, wat dan? Moet je dan weer terugvallen op een simpel colaatje? Het wordt dus tijd voor concurrentie voor het biertje. Non-alcoholische dranken, die worden gekozen omdat ze Cool & Kikkûh zijn. Happy Drinks dus.

Bij het bedenken van de Happy Drinks had ik vooral de horeca in mijn achterhoofd, om daar de concurrentie met het alcoholdrankje te beginnen. Maar, wat bleek al heel snel? Ook op schoolfeesten is de

vraag naar Happy Drinks groot. Op zich logisch, omdat daar meestal geen alcohol wordt gedronken. En, alleen het bereiden van veel Happy Drinks is al een lust voor het oog. Dat verhoogt de gezelligheid alleen maar. Daarom willen het Trimbos-instituut en ik ook speciale gratis Happy Drinks cursussen aanbieden waar je leert 'Flairtenderen' zoals Tom Cruise in de filmklassieker 'Cocktail'. Goochelen met flessen geeft echt een kick. Voor diegene voor én achter de bar. Hoe maak je je schoolfeest sexy? Met Happy Drinks dus.

Iedereen heeft wel een droom. Niet een droom die veraf staat, maar een wens die een reële kans van slagen heeft. Ik hoop dan ook echt dat Happy Drinks een begrip in de hele wereld wordt. En, dat heel veel horecagelegenheden hun eigen Happy Drinks gaan voeren. En, dat er veel meer Happy Drinks komen, die ik zelf niet heb verzonnen, maar anderen. In Nederland zijn we al aardig op weg.

Op de website www.happydrinks.nl kun je alle recepten vinden, maar ook je eigen recept toevoegen. Het zou toch mooi zijn wanneer ik door de webhost word gebeld 'Wind, de site slaat op tilt. We kunnen het niet aan! Meer dan tienduizenden recepten!' Ja, alleen al bij die gedachte verschijnt er een brede glimlach op mijn gezicht, waardoor ik subiet op een lachende mandarijn ga lijken.

Oja, nog één ding. Ik stipte het hierboven al heel kort aan. Zelf drink ik geen alcohol. Niet dat ik er tegen ben of een verborgen alcoholprobleem heb. Nee, ik heb helemaal niets tegen alcohol. Het is puur een vrijwillige keuze. Ik ben altijd tot laat in de nacht bezig. En, ga de volgende dag weer relatief vroeg mijn mandje uit. Hierdoor kan ik nooit bepalen of ik nou bij een, twee of drie alcoholdrankjes moet stoppen. Want de ene keer komt het harder aan dan de andere keer. Ook vind ik heel vaak dronken mensen gewoonweg strontvervelend. Zo wil ik niet zijn. En... ik kan zonder alcohol echt mezelf zijn. Vroeger werd er nog wel eens gedacht 'hij zal wel een biertje teveel op hebben' als ik weer eens een spontane gekke actie uithaalde. Maar dan had ik helemaal niet gedronken. Je kunt ook prettig gestoord zijn zonder alcohol. Daarom is voor mij de keus heel makkelijk. Dan maar helemaal niet. En, ik mis het voor geen meter.

Waar ik heel blij mee ben is dat je tegenwoordig in een gezelschap met een alcoholvrij drankje niet direct meer wordt aangezien voor loser. Integendeel zelfs. De tijd is aangebroken dat het stoer is wanneer je jezelf kunt beheersen. Werkelijk, ik kan de complimentjes niet meer tellen van 'wat knap' of 'die discipline zou ik zelf ook willen'. Toen de term 'De BOB' werd gelanceerd werd er vaak lacherig over gedaan. Nu wordt BOB met veel lof toegejuicht. Hulde aan de BOB.

Niet dat ik belerend wil zijn. Dat wil ik dus écht helemaal niet. Ik ben gewoon zo enthousiast over de Happy Drinks dat ik nauwelijks de juiste woorden kan vinden. Ik ga dus weer snel verder met het creëren van Happy Drinks. Meneer Teun wordt ongeduldig.

Tot Culi, tot Kook, tot Happy Drinks.



PIERRE WIND



Wervelwind Pierre Wind doet eigenlijk teveel om op te noemen. Veel mensen kennen hem van TV-programma's als De Eetfabriek, maar hij heeft ook gewerkt in (Michelin)-zaken als **Seinpost**, **Saur** en **Prinses Juliana**. Daarnaast was hij jarenlang het boegbeeld van de innovatieve keukens met zijn eigen restaurant **De Nas**. Uit zijn pannen en potten komen onder meer gerechten zoals mosterd-sambalys, zuurkoolijs, framboos-bietenparfait, choco-bananensushi, vruchtenhagel-uiencompote, gamba's & vanillevla, frikadellencarpaccio, erwtensoep met marsepein en dropsoep. Verder werkte Pierre als chef-kok bij restaurants Gilles, De Zwarte Ruiter en September en won hij verschillende prijzen gewonnen, waaronder De Zilveren Garde.

Tegenwoordig staat hij op het menu als reizende chef-kok, recepten- en ideeënbank en als kookdocent. Dat doet hij onder meer aan de Middelbare Hotelschool Mondriaan Horeca en de opleiding Food Design aan de HAS in Den Bosch.

Ook gaat Pierre geregeld met zijn messenkoffer op pad om workshops en lezingen te geven over bijvoorbeeld chemie en voeding, smaak en koken op maat.

Daarnaast is Pierre al jaren bezig met didactische smaaklessen die inmiddels op veel basisscholen worden gegeven. Het is dan ook Kikkûh dat het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit zijn smaaklessen hebben omarmd. Want Pierre's ideaal is nog steeds dat smaaklessen verplicht worden op alle basisscholen in Nederland.

HAPPY DRINKS IN VIER CATEGORIEËN

Strenght

(echte Rock 'n Roll drankjes)

Deze drankjes onderscheiden zich door hun heftige smaken en een interactieve doe-actie. Zoals het slammeren van een glas of het in bepaalde volgorde beleven / drinken van de Happy Drink.

Love

(met speciale kruiden, die het verlangen en de prestatie verhogen)

Veel kruiden en verse andere producten hebben een natuurlijke afrodisische eigenschap. Oftwel: het prikkelt de zinnen! Vooral de Chinese leer is in deze gedachte ver ontwikkeld. De drankjes in deze categorie zijn dan ook vooral zinnenprikkelend.

Social

(dranken, die je samen drinkt en de vriendschap versterken)

Gezellig drinken doe je vaak samen. Bij de drankjes in deze categorie is het 'samen' dan ook letterlijk genomen. Van samen uit één groot glas drinken tot en met drank-spelletjes.

Strange

(mondsamentrekkende smaaksensaties)

Dit zijn drankjes voor avonturiers. Omdat je het lekker vindt of dat je een van je vrienden wilt uitdagen. Bizarre combinaties, die toch kunnen. Eerste reactie is 'dit ga ik niet drinken' maar dan doe je het toch. Deze drankjes hebben een hoog stoergehalte.

boswande

DE BOSWANDELING 2.0

Gras uit een Glas. Een Mega
Gezonde Boost: een Happy Detox

Uitleg

Wheatgrass, oftewel tarwegras, is ontzettend hip. Het is heel gezond en kan in combinatie met fruitsap echt lekker zijn. Dé tip is om het drankje te drinken terwijl je bosgeluiden hoort. Dat maakt het alleen maar spannender. Echt, door de bosgeluiden wordt de smaak intenser. Natuurlijk kun je het ook drinken zonder bosgeluiden. Deze Happy Drink is sowieso een sensatie.

Categorie: **Strength**

Ingrediënten

- 1 bakje wheatgrass (tarwegras van bijvoorbeeld Koppert Cress)
- 1/2 banaan
- Opvullen met verse gekoelde Jus d'orange

Glas: In een groot piramide glas

Mengtechniek: Blender

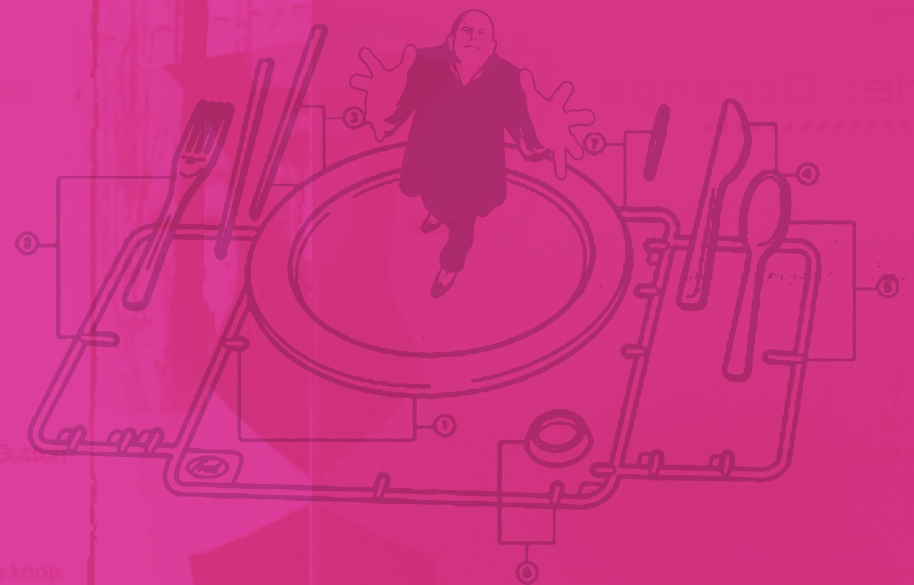
Garnituur: Een stuk banaan in schil, een partje sinaasappel, een rietje en een paar tarwegrassprietten

Bereidingswijze

Er is een speciaal Wheatgrassapparaatje verkrijgbaar dat uit de grassprietten dik geconcentreerd sap walst. Blender de wheatgrasspuree met een banaan en gekoelde sinaasappelsap tot een egaal mengsel.

Tip

Je krijgt helemaal een kick, wanneer je (op je koptelefoon) bosgeluiden hoort. Dit bestandje is te downloaden op www.happydrinks.nl. Als bedrijf of school kun je dit bestandje ook op je eigen website zetten. Die kan de gast dan eventueel met zijn mobieltje streamen.



Tim

THE TIM

Met The Tim kom je in Control!

Uitleg

Uit het interview van Pierre Wind met muzikant Tim Akkerman komt de volgende alinea:
Pierre: 'Tim, als eerbetoon aan jou wil ik graag een serenade, zeg maar. Wat zijn jouw drie lievelingsproducten? Alles mag, ik maak het wel vloeibaar.
Tim: 'Franse kazen, Amerikaanse potatoes en aardbeien. Het zou filmisch en fris moeten zijn,
want dat is de muziek die we nu maken.'
Pierre: 'Kaas, aardbeien en aardappels. Dat wordt lekkâh. Waanzinnig veel succes. Ik kan nauwelijks wachten tot je plaat uitkomt. Ik verheug me er echt op. Dank man.'

Categorie: Social

Ingrediënten

30 cc Fromage Blanc (kwark)
8 aardbeien
3 geknoopte bieslooksprietten
Chips aan een cocktailprikker
30 cc crushed ijs
Naar smaak zwarte peper uit de molen
Eventueel paar druppels truffelolie
Eventueel suiker of honing

Glas: In een groot longdrinkglas

Mengtechniek: Builden

Garnituur: Chips aan een cocktailprikker, zwarte peper uit de molen en een knoop in drie bieslooksprietten

Bereidingswijze

Doe in het glas de aardbeien, die ontdaan zijn van hun kroontje. Voeg er zwarte peper naar smaak aan toe. Druk met een muddler (stampertje van pokhout) de aardbeien tot puree. Voeg dan de Fromage Blanc toe. Meng het met een barlepel tot een egale emulsie. Vul het glas op met crushed ijs, zodat er een bergje ijs boven het glas uitsteekt. Maal er nog wat zwarte peper naar smaak over en steek er een cocktailprikker met chips op. Garneer met de geknoopte bieslook.

Tip

Je kunt het extra gewaagd maken door op het laatst, wanneer de Happy Drink in het glas zit (in vaktermen heet dit on top), een paar druppels truffelolie toe te voegen. Wil je het zoeter? Doe dan tijdens het pureren wat suiker of honing naar smaak erbij.



PC OR DC

(PUSSY CONTROL OR DICK CONTROL)

Pas op: dit drankje werkt potentieverhogend

Uitleg

Rozemarijn oefent, volgens de kruidenleer, vooral invloed uit op het vrouwelijk gestel. Rozemarijn veroorzaakt een verhoogde bloedtoevoer naar de geslachtsorganen en zorgt ervoor dat dit gebied gevoelig wordt. Kan zeer prettig zijn voor de vrouw. Belangrijk: drink de PC of DC niet wanneer je zwanger bent of een hoge bloeddruk hebt. Vervang de rozemarijn door bladselderij of peterselie en je hebt een DC (Dick Control). Het werkt potentieverhogend.

Categorie: **Love**

Ingrediënten

70 cc yoghurt (twee borrelglazen)
30 cc aardbeiensiroop
30 cc bubbelwater (bijvoorbeeld Spa Rood) gemixt met 60 blaadjes rozemarijn (voor een PC) of 15 'struikjes' peterselie of bladselderij (voor een DC)

Glas: In een groot wijnglas

Mengtechniek: Layer

Garnituur: Takje rozemarijn om de steel van het glas en als roerstok een geritst takje rozemarijn met aan de top nog een rozemarijn'struikje'

Bereidingswijze

Pureer de blaadjes rozemarijn met het bubbelwater. Dit kan met behulp van een vijzel, staafmixer of keukenmachine. Doe in een groot wijnglas de aardbeiensiroop. Schenk voorzichtig de yoghurt op de laag aardbeiensiroop. Om een mooie ingezakte laag te krijgen, kun je het beste een lange theelepel of barlepel met bolle kant naar boven op het oppervlak van de aardbeiensiroop houden. Giet vervolgens de yoghurt langzaam op de bolle kant zodat de yoghurt langzaam verdeeld op de aardbeiensiroop terecht komt. Schenk dan voorzichtig het rozemarijnwater op de yoghurt. Ook hierbij is het aan te bevelen om een barlepel of lange theelepel te gebruiken. Steek een geritst stevig takje rozemarijn in de PC, die als roerstaaf kan dienen.



7

BRAINDAMAGE

Gatver. Wat zit er in dat glas? Braindamage?

Uitleg

Kijk goed naar de inhoud van het shotglas en je kunt niet ontkennen dat het op hersenen lijkt die in staat van ontbinding zijn. Van heel dichtbij zie je zelfs dat de straaltjes gezoete gecondenseerde melk op elkaar liggen. Vooral het moment van inschenken, van de melk in de siroop, is kikkûh. Doe dat in het zicht van de gast. Hierdoor krijgt het drankje zijn emotie. Je kunt het glas opvullen met Sprite of bubbeltjeswater. Sprite is voor de ietwat zoete drinker en het bubbeltjeswater voor de subtiële drinker. Bij het laatste wordt het drankje van niet zoet steeds zoeter naarmate je de bodem van het glas kunt zien. Dit is echt Kikkûh. Vraag aan de gast of ze de zoete of minder zoete versie willen hebben.

Categorie: **Strange**

Ingrediënten

15 cc gezoete gecondenseerde melk (zit in blikjes)
30 cc aardbeiensiroop
10 druppels citroensap
33 cl (1 blikje) gekoelde Sprite

Glas: Het shotglas gaat in een groot longdrinkglas

Mengtechniek: Builden

Garnituur: Geen

Bereidingswijze

Meng de druppels citroensap met de aardbeiensiroop. Vul het shotglas voor tweederde met de citroen-aardbeiensiroop. Giet dan op het oppervlak van de siroop een straaltje gezoete gecondenseerde melk. Doe dit voor de ogen van diegene die een Braindamage heeft besteld, want de gecondenseerde melk zakt namelijk heel langzaam in de siroop en het lijkt dan op kapotte hersenen op sterk water. Braindamage dus. Plaats het shotglas voorzichtig rechtstaand in het grote longdrinkglas. Giet dan voorzichtig het gekoelde bubbeltjeswater of de gekoelde Sprite in het grote longdrinkglas, maar mik de straal naast het shotglas, zodat de siroop in het shotglas blijft.

BAKLAVA

Baklava in vloeibare vorm!

Uitleg

Gidion Peters won de Happy Drink Contest van 2010 met zijn Baklava Cocktail. Fantastische inzending. Zijn filmpje is op You Tube en op de Happy Drink-website te zien. Wij hebben zijn recept op kleine nuances aangepast, zodat het iets simpeler is geworden en dus sneller is te maken. Maar, vast staat dat Gidion een geweldige Happy Drink heeft verzonnen. Het zou te gek zijn wanneer jij ook een Happy Drink verzint. Lijk je dat kikkûh? Ga naar www.happydrinks.nl (hier kun je ook het filmpje van Gidion zien).

Categorie: Strange

Ingrediënten

- 3 eetlepels golden syrup (honing)
- 2 eetlepels pistache (crushed)
- 1 eetlepels kristalsuiker
- 4 theelepels honing
- 4 druppels Lavendel Essence
- Citroensap (halve kleine citroen)
- Fanta lemon of Sprite lemon
- Zilvermie (bijvoorbeeld het merk Lungkow)
- Poedersuiker
- Arachideolie (pindaolie)

Glas: In een groot piramideglas

Mengtechniek: Shaken

Garnituur: Blokjes ijs gemaakt van muntthee, glasrand van pistachekruim gemengd met kristalsuiker en gefrituurde zilvermie bestrooid met poedersuiker

Bereidingswijze

Dip de rand van het glas in de golden syrup en vervolgens in de crushed pistachenootjes (gemengd met de kristalsuiker). Eventueel het glas voorcoelen met crushed ijs. Frituur de zilvermie heel kort (ongeveer 30 tot 40 seconden) in hete arachideolie van ongeveer 180 °C. Je kunt dit gemakkelijk van te voren bereiden. Grote hoeveelheden zijn in een mum van tijd klaar. Doe in een voorgekoelde shakebeker (tweederde gevuld met muntijsblokjes) de honing, Lavendel Essence en het citroensap. Shake vijftien seconden. Doe in de glazen wat muntijsklontjes en verdeel de shake over de glazen. Vul de glazen vervolgens tot aan de rand aan met de Fanta of de Sprite. Leg op de top van de rand een grote pluk gefrituurde zilvermie. Bestrooi het met poedersuiker.

Tip

Serveer het glas op een schoteltje met een kleine lepel erbij, zijn in een mum van tijd klaar. Doe in een voorgekoelde shakebeker (tweederde gevuld met muntijsblokjes) de honing, Lavendel Essence en het citroensap. Shake vijftien seconden. Doe in de glazen wat muntijsklontjes en verdeel de shake over de glazen. Vul de glazen vervolgens tot aan de rand aan met de Fanta of de Sprite. Leg op de top van de rand een grote pluk gefrituurde zilvermie. Bestrooi het met poedersuiker.



HAPPY
DRINKS

PEANUT COLADA

Het is Peanuts om het samen gezellig te hebben

Uitleg

De magie van deze cocktail hangt vooral af van de presentatie. Wanneer je het in een grote kokosnoot met zijn natuurlijke groene bast serveert, is er direct het WOWgevoel. Maar, wanneer deze niet verkrijgbaar is, is het ook mogelijk om de Peanut Colada in de harige kokosnoot te doen. Kun je helemaal geen kokosnoot bemachtigen, dan kun je het ook in glaasjes schenken. Serveer dan de Peanut Colada in een exotisch gegarneerde kan. Serveer er lege gegarneerde glaasjes bij zodat de groep zelf zijn Peanut Colada in kan schenken. Dit geeft een groepsgevoel en gezelligheid.

Categorie: **Social**

Ingrediënten

- 1 deel druivensap
- 1 deel appelsap
- 1 deel kokosmelk
- 10 gram crushed pinda's
- Eventueel siroop
- Crushed ijs

Glas: In een kokosnoot of grote kan met kleine glaasjes

Mengtechniek: Shaken

Garnituur: Wanneer je voor een glas kiest dan een randje van pindagruis en aan de rand dun gesneden kokoslierten of een kleine tros blauwe druiven, garneer eventueel ook de kan

Bereidingswijze

Wanneer je gebruik maakt van glazen, dan de glazen voorcoelen. Plet de pinda's tot gruis. Dit kan met een keukenmixer, vijzel of door met de stevige bodem van een pan op de pinda's te drukken. Doe dan op een schoteltje witte of blanke siroop. Doop de rand van het glas in de siroop en doop diezelfde rand dan in het pindagruis. Nu heb je een mooi randje.

Vul een cocktailshaker met 2 delen crushed ijs. Shaken. Lekwater er uit laten lopen. Dan vullen met de sapjes... en shaken maar. Vijftien seconden. Vervolgens in de glazen (of in de kan of in de kokosnoot) schenken en het drankje bestrooien met het pindagruis.



ZURE BOM

Na het zuur komt het zoet

Uitleg

Door eerst het zoet en daarna het zuur ontstaat er een smaakexplosie in je mond. Door direct daarna aan het sinaasappelpartje te sabbelen, blus je de 'zure brand' in de mond. Dit geeft een heerlijk verzadigd gevoel. Je hebt jezelf gered. Dit is een echt doedrankje. Het is meer dan alleen maar drinken. Dit is fun.

Categorie: **Strength**

Ingrediënten

- De pulp van twee passievruchten
- Sap van 1 citroen
- 1 partje sinaasappel
- Theelepeltje kristalsuiker

Glas: In een klein glaasje: bijvoorbeeld een shotglas

Mengtechniek: Stirren

Garnituur: Sinaasappelpartje op de rand van het glas

Bereidingswijze

Doe in een heel klein glaasje de pulp van de passievruchten (doorsnijden en dan met een theelepeltje uitlepelen). Voeg het sap van een citroen toe. Meng met een theelepeltje het vruchtvlees en het citroensap goed door elkaar. Snij een partje van een sinaasappel af. Leg een theelepeltje kristalsuiker op je handpalm. Lik nu eerst de suiker van je handpalm, drink dan direct in één keer de inhoud van het glas leeg. Sabbel daarna direct aan het partje sinaasappel. Lekurrrrr!

SCHUIMPIE

Stop de tsunami van het roodfruitschuim!

Uitleg

Dit is echt een eng kikkûh drankje. Het bruist het flesje uit. Drink het op zodat het er niet uit schuimt! Wil je het rustiger aan doen, dan kan het ook. Schenk het in een breed glas. Het ziet er uit of er aliëns aan het werk zijn. Het smaakt alsof je het beroemde snoepje 'het zure matje' naar binnen werkt. (Dit drankje is uitermate geschikt voor de horeca omdat de consument niet heel makkelijk aan citroenzuur en het bakpoeder kan komen: dus zeer uniek in het assortiment.)

Categorie: **Strenght**

Ingrediënten

Sap van twee limoenen (of shiso azijn)
½ theelepel afgestreken vanillesuiker
25 gr kristalsuiker
10 aardbeien (of gelijke hoeveelheid aan divers rood fruit)
40 cc bubbelwater (bijvoorbeeld Spa Rood)
1 afgestreken ½ theelepel bakpoeder
1 afgestreken ½ theelepel Citroenzuur (E330)
Crushed ijs

Glas: In een flesje en serveren bijvoorbeeld in een groot breed glas

Mengtechniek: Blenden

Garnituur: Geen garnituur

Bereidingswijze

Doe in de blender het gemengde rood fruit, limoensap, vanillesuiker en de kristalsuiker. Blender het met crushed ijs (ongeveer een espressokopje vol) en bubbelwater. Dit kun je van tevoren maken en eventueel in de koelkast bewaren. Wanneer de gast een Schuimpie bestelt, dan het citroenzuur en bakpoeder in een leeg klein flesje doen (33 cl). Zet voor de zekerheid het schone flesje in een breed glas. Dat voorkomt schoonmaken bij teveel bruisen. Giet met behulp van een trechter het geblenderde mengsel in het flesje. Roeren met een rietje... effe wachten... en dan snel drinken want het bruist het flesje uit!

Opmerking

- Volgens Wageningen Universiteit Food-info kan citroenzuur gebruikt worden door alle religies, vegetariërs en veganisten. Ze geven geen allergische reacties bij mensen met allergie voor citrusvruchten aangezien citroenzuur uit suiker gemaakt wordt en niet uit deze vruchten.
- Er zijn veel verschillende soorten bakpoeder in omloop. Raadpleeg goed welke je kunt gebruiken.



BLOODY CARROT

Bloody Carrot, wat doe jij nou?

Uitleg

Een Bloody Carrot is een sjiek drankje, hoofdzakelijk bestaand uit wortelsap. Voor de smaak worden nog enkele druppels Worcestersaus, tabasco en wat peper toegevoegd. Het bevat ook limoensap. Als 'roerstaaf' wordt een stengel bleekselderij gebruikt. Je kan fabriekswortelsap nemen, maar de originele carrot wordt gemaakt met een sapcentrifuge. Bijvoorbeeld de Solis Juice Fountain Pro. Hierin kan ook de geschilde limoen in mee worden 'geperst'.

Categorie: Strength

Ingrediënten

14 (200 gram) kleine gewassen en geraspte gekoelde bospeentjes
1 limoen
5 druppels tabasco
5 druppels Worcestersaus
Stengel bleekselderij
Crushed ijs

Glas: In een piramideglas

Mengtechniek: Shaken

Garnituur: Twee bospeentjes aan rand van het glas, een kapje limoen (met sliert) en in het midden een selderijsteel

Bereidingswijze

Garneer het gekoelde glas met twee bospeentjes aan de rand van het glas. Plaats aan de rand ook een gecanneleerd kapje limoen met sliert. Zet in het midden van het glas een selderijsteel (leunt tegen het topje van de uitstekende wortel). Doe de gewassen en geraspte bospeentjes in een sapcentrifuge. Vul een cocktailshaker met 2 delen crushed ijs. Shaken. Lekwater er uit laten lopen. Dan vullen met het wortelsap, limoensap, tabasco, Worcestersausen shaken maar. Vijftien seconden. Schenk het drankje in het glas.



11

SLAMMER UP

Slammer Up: Pats, gesis en gegil

Uitleg

De Slammer Up is een doedrankje. Het staat stoer en is nog lekkah ook. Het anijsgruis geeft een extra schuimend effect. Het makkelijkst is om van tevoren een lading anijsblokjes tot gruis te malen. Dan hoef je alleen nog maar een afgestreken theelepel anijsgruis toe te voegen, in plaats van steeds bij elke Slammer Up een blokje te 'gruizen'.

Categorie: Strength

Ingrediënten

1 anijsblokjes (ongeveer 4 gram)
25 cl gekoelde Sprite
1 theelepel honing
5-gram fijngesneden verse kruiden zonder steel (basilicum en dragon)
2 theelepels citroensap
1 bierviltje (of een briefkaart)

Glas: De Slammer Up gaat in een shortdrinkglas

Mengtechniek: Builden

Garnituur: Geen

Bereidingswijze

Verkruimel het anijsblokjes tot gruis. Doe het anijsgruis, de honing, fijngesneden verse kruiden zonder steel (basilicum en dragon) en het citroensap in een shortdrinkglas. Vul het glas tot tweederde aan met de Sprite. Leg een bierviltje (of een briefkaart) over de bovenkant van het glas. Pak het glas met een hand op, druk met je andere hand het viltje op het glas en slam het glas vrij hard op de tafel (gebruik dus geen glazen tafel, anders krijg je scherven - en ruzie). Hierdoor gaat het drankje schuimen. Haal het viltje eraf en drink je glas in één keer leeg.

Natuurlijk weer niet te hard slammen zodat het glas breekt...



DANGER

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

Uitleg

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 sinaasappelschot (zuur) en als laatste het gepeperde bosvruchtenschot (heet). Haak niet halverwege af. Ga door. Het is een waar smaakavontuur.

Categorie: Strength

Ingrediënten

Hot: 45 cc roodfruitsapje met 1/4 Spaanse peper

Bitter: 25 cc tonic, 20 cc grapefruitsap en 10 blaadjes koriander zonder steel

Zuur: 30 cc sinaasappelsap, 10 cc citroensap en 5 cc appelazijn

Glas: Elk drankje apart in een shotglas

Mengtechniek: Blenden

Garnituur: Een Spaanse peper, een partje citroen en een blaadje koriander

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.

Opmerking

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



DE BRUINWERKER

Prik er doorheen: het ziet er niet uit, maar het is wel Lekkh

Uitleg

In België is de BruinWerker een veel geziene gast. Het wordt tijd dat Nederland wordt veroverd. Je kunt fabrieksappel- en bananensap nemen, maar de originele BruinWerker wordt gemaakt met een sapcentrifuge. Bijvoorbeeld de Solis Juice Fountain Pro. Maar het kan ook met een fruitblender of keukenmixer. Deze verse versie is het lekkerst. Wanneer je met een BruinWerker in de hand ergens staat, vestig je zeker de aandacht op je.

Categorie: Strange

Ingrediënten

2 appels (of appelsap)

1 banaan (of bananensap)

1/2 afgestreken theelepel kaneel

1/3 deel glas crushed ijs

Glas: In een gróót longdrinkglas

Mengtechniek: Blenden of shaken

Garnituur: Rietjes, roerstaafje, kaneelstokje door appelkapje en een stuk banaan

Bereidingswijze

Plaats in de sapcentrifuge de appels en de gepelde banaan.

Maak er sap van en meng dan de kaneel er door. Maak je gebruik van kant en klare sapjes, shake dan de sapjes met het kaneel. Vul 1/3 van het glas met crushed ijs en schenk de BruinWerker in het glas. Plaats een roerstaafje en de rietjes en doe aan de rand van het glas het garnituur.



MESSAGE FROM HEAVEN

Geen gelukskoekkie, maar een geluksspekkie!

Uitleg

Met de Message from Heaven kan het elke dag Valentijnsdag zijn. Rol het spekkie uit en er zit een lieve of opbeurende boodschap in. Wie wil dat niet? Daarbij is de smaak verfrissend, waar je zomaar Happy van kan worden. Je kunt het in je eentje opdrinken, maar het kan ook met zijn tweeën.

Categorie: **Social**

Ingrediënten

2 geluks-spekkies (een lang spekje waar een strookje papier met een lieve boodschap is ingerold en vastgeprikt met een maïsrikker)

1 meloen

3 takjes mint

Honing naar smaak

Opvullen met vers sinaasappelsap

Crushed ijs

Glas: Geen, maar eventueel wel een bordje en een lepel

Mengtechniek: Blender

Garnituur: Takje munt, twee rietjes en twee geluksspekkies, elk aan een maïsrikker

Bereidingswijze

Leg een spekje op de werkbank. Rol een strookje papier, met daarop een lieve boodschap strak op. Leg dit papieren rolletje op het spekje en rol dan het spekkie strak op, zodat het papiertje verstopt is. Prik de uiteinden van het spekkie met een maïsrikker dicht. Doe dit in totaal met twee spekkies. Snijd van de meloen een mandje. De twee partjes die je dan overhoudt, gebruik je als garnituur. Die prik je samen met de geluksspekkies aan de meloenrand vast. De zaadjes verwijder je en je lepelt ook een groot gedeelte van de meloen leeg. Deze 'gelepelde' meloenstukjes doe je in de blender. Samen met de mint, sinaasappelsap, crushed ijs (ongeveer een espressokopje vol) en de honing naar smaak. De hoeveelheid van de sinaasappelsap moet je inschatten naar de grootte van de inhoud van de meloen. Meestal is het 1 deel gelepelde meloen en 1 deel sinaasappelsap. Blenderen tot een egaal mengsel. Serveer er eventueel een klein bordje en een lepeltje bij, zodat de gast de binnenkant van de meloen kan leeg lepelen.

Tip

Je kunt ook een watermeloen gebruiken. Dan wordt de Happy Drink groter. Vind je het meloenmandje teveel werk, dan kun je de Happy Drink ook in een groot glas doen. Als garnituur gebruik je dan één geluksspekkie en één part meloen aan een maïsrikker.



Categorie

**HAPPY
DRINKS**

20 cc meloenrasp

2 stukjes Sinaasappel

20 cc Blue Curacao

25 cc vers Sinaasappelsap

Crushed ijs

Garnituur: Geraspeld meloen

Garnituur: Sinaasappel



The Battery

THE BATTERY

Alsof je een batterij hebt ingeslikt:
Kinky en Lekkâh tegelijk

Uitleg

Dit is een fancy 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. Vind je het niet sterk genoeg? Lik dan de rand af. Dit is puur Sechuan, die je het gevoel geeft alsof je twee batterijen naar binnen hebt gewerkt. Onprettig? Helemaal niet. Wel raar. Vooral op de lippen. Wordt het je teveel? Neem dan een slokje olijfolie. Dat neutraliseert. Je zegt de volgende keer zeker weer ja tegen The Battery... of je serveert een Battery aan een van je vrienden. Hoe zal die reageren? Is hij of zij stoer genoeg?

Categorie: **Strange**

Ingrediënten

20 cc vanillesiroop
2 stuks Sechuan Buttons
20 cc Blue Curaçao siroop
85 cc Sprite
Crushed ijs

Glas: In een Champagne flute

Mengtechniek: Layer

Garnituur: Glasrand van een fijn gehakte Sechuan Button

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 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 beschadigd. 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 theelepel of een barlepel, 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.

Opmerkingen

- Sechuan Buttons zijn op natuurlijke wijze geproduceerde bloemknopjes.
- Sechuan Buttons zijn nog niet in de supermarkt te koop. Wel in de horeca groothandel. Ze worden geproduceerd door de firma Koppert Cress. Ook zijn ze te bestellen bij de betere groenteboer.
- Blue Curaçao siroop is non-alcoholic. Onder andere verkrijgbaar van het merk Monin.



THE BABYBOOM

Er is altijd wel een reden om een feestje te vieren

Uitleg

Beschuit met muisjes is leuk, maar met de BabyBoom is het nog fijner om de geboorte, of de aanstaande geboorte, te vieren. Met zijn allen aan het grote glas. Wordt de BabyBoom blauw of roze? Hoe fijner het gruis, hoe meer de drank zal kleuren.

Categorie: **Social**

Ingrediënten

40 gram anijsblokjes
Sap van 6 limoenen
1,5 liter gekoelde Sprite
100 gram gekleurde muisjes

Glas: In een grote vaas, dat de vorm en het uiterlijk van een glas heeft

Mengtechniek: Builden

Garnituur: Aan de rand van het glas gekleurde gekneusde muisjes. Reuze rietjes. Het aantal hangt af van hoe groot de groep is.

Bereidingswijze

Plet de gekleurde muisjes tot gruis. Dit kan het beste met een keukenmixer. Doe dan op een schoteltje een witte of blanke siroop. Doop de rand van het glas in de siroop en doop diezelfde rand dan in het muisjesgruis. Nu heb je een mooi randje. Vijzel of maal de anijsblokjes tot poeder. Meng er dan het sap van de limoenen door. Schenk dit mengsel in het glas. Doe dan het overgebleven muisjesgruis in het glas. Steek de reuze rietjes in het glas. Schenk dan, in het bijzijn van de groep BabyBoomdrinkers, de Sprite in het glas. Het feest kan beginnen.

B-53

Vlam in het glas

Uitleg

De B-53 is een knipoog naar de beroemde B-52 (een cocktail met alcohol vernoemd naar een Amerikaanse bommenwerper). Je zult zien, wanneer er één B-53 wordt verkocht, dan volgen er vele anderen. Het is een feestje. Het uiterlijk heeft door de lagen veel weg van een Latte Macchiato. De smaak en beleving is echter geheel anders.

Categorie: Strange

Ingrediënten

1 kop espressokoffie
Ongeslagen slagroom (ongeveer espressokopje vol)
Vanillesojamelk (ongeveer espressokopje vol)
Honing naar smaak
Sinaasappelzestes plus een kwart sinaasappel
1 sterfontein aan een lange cocktailprikker
Crushed ijs

Glas: In een groot wijnglas

Mengtechniek: Layers

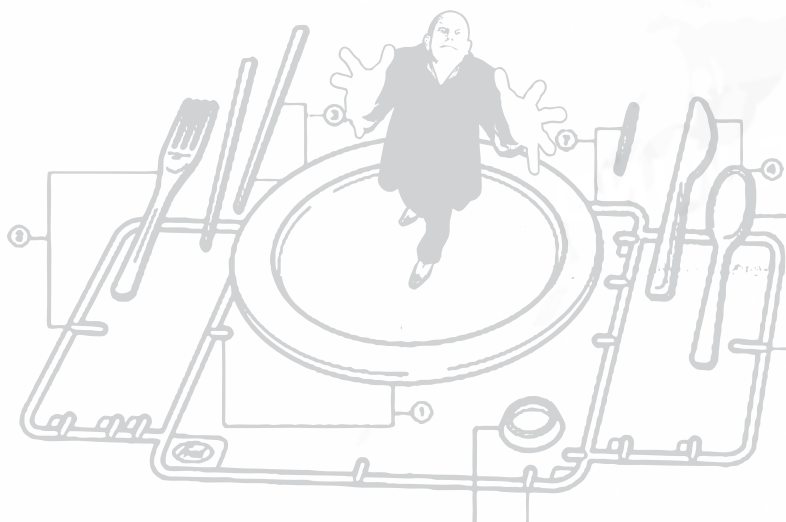
Garnituur: Aan de rand van het glas een stevige part sinaasappel met daarin een cocktailprikker waaraan de sterfontein is vastgemaakt

Bereidingswijze

Haal van een sinaasappel, met behulp van een zesteur, zestes (dat zijn flinterdunne reepjes sinaasappelschil). Sla de slagroom met de sinaasappelzestes op tot yoghurt-dikte. Los in de koffie honing naar smaak op. Maak in een mengglas van de koffie, met behulp van het crushed ijs, koude koffie. Schenk in het wijnglas als eerste de vanillesojamelk. Houd een lange theelepel of barlepel, met de bolle kant naar boven, op het oppervlak van de vanillesojamelk. Om vervolgens de koude espressokoffie langzaam op de bolle kant te gieten zodat de koffie langzaam verdeeld op de vanillesojamelk terecht komt. Maak op dezelfde wijze met de barlepel en halfgeslagen slagroom een laag op de espressokoffie. Plaats dan stevig het kwart sinaasappel aan de rand van het glas en bevestig hieraan stevig de sterfontein zodat 'ie niet van de rand kan vallen. Steek de sterfontein aan. Heb je een stoere gast voor je, dan kan hij proberen te drinken terwijl de fontein brandt. Vertel er wel bij: op eigen risico.

Tip

Wil je nog meer nuance in de smaak, gebruik dan in plaats van crushed ijs (sinaasappel)ijsblokjes.



SEKS OP DE FIETS

Sex on the Beach is leuk, maar Seks op de Fiets is totaal Kikkûh

Uitleg

Seks op de Fiets voor jou alleen? Met zijn tweeën? Of met zijn achten? Maakt niet uit. Wanneer je in contact komt met de Seks op de Fiets word je al Happy. Een lust voor het oog. De eerste slok is het voorspel, dan word je namelijk getriggerd. Omdat deze Happy Drink niet wordt geshaked of geroerd kom je steeds andere smaken tegen. Je wilt heel snel naar de andere smaken. Door de ijzige kou, het zuur van de cranberry, het bitter van de grapefruit en het frisse van de sinaasappel raak je prettig in de war. Heb je geen vrienden? Eenmaal met een Seks op de Fiets in je hand is dat probleem weg... Het is net honing. Ze komen op je af.

Categorie: Social

Ingrediënten

- 1 deel grapefruitsap
- 1 deel sinaasappelsap
- 1 deel cranberrysap
- Crushed ijs

Glas: In een mega groot glas met crushed ijs

Mengtechniek: Builden

Garnituur: Diverse rietjes (minimaal vijf), parapluutjes en eventueel nog meer feestelijkheden, drie partjes sinaasappel.

Bereidingswijze

Gebruik een mega groot glas. Vul het glas tot aan de nok met crushed ijs. Prik de rietjes, parapluutjes en eventuele andere cocktailversieringen in het ijs. Giet dan van verschillende kanten de drie dranken op het ijs. Tot de rand is bereikt. Het glas helemaal vol schenken, zodat je met het grote glas voorzichtig moet lopen. Hier zit al de spanning in. Op het laatst de drie partjes sinaasappel op het ijs leggen. Tussen de rietjes en de parapluutjes in. Niet roeren/not stirred.



BOJITO

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

Uitleg

De Bojito is een alcoholvrije interpretatie op het zeer populaire drankje Mojito. 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.

Categorie: Love

Ingrediënten

- 1 Takje munt
- 3 schijfjes limoen
- 1 theelepel afgestreken vanillesuiker
- 25 gram kristalsuiker
- Tonic
- Crushed ijs

Glas: In een groot breed longdrinkglas of stevig wijnglas

Mengtechniek: Builden

Garnituur: takje munt en aan de rand van het glas een partje limoen

Bereidingswijze

Neem een stevig breed glas. Doe de blaadjes munt, limoen, vanillesuiker en de kristalsuiker in het glas. Met een stampertje alles stevig aandrukken (zeker een keer of tien). Vul het glas tot meer dan tweederde op met crushed ijs. De rest opvullen met tonic.

Tip

Je kunt het extra lekker maken door een scheutje perensiroop toe te voegen.

Flower Power

17

FLOWER POWER

Kleuren en geuren maken de wereld mooier, zeker in je glas

Uitleg

Eetbare bloemen die onbespoten zijn, worden steeds hipper. En, ze zijn nog waanzinnig lekker ook. Bij uitstek een fantastisch ingrediënt voor een Happy Drink. Bloemen hebben in de Chinese leer, net als kruiden, vaak bijzondere eigenschappen. Om na een lange vliegreis je jetlag te verzachten krijg je in China bijvoorbeeld vaak een glas warm water met daarin verse geraniums. Of wat dacht je van rozenthee? Een ode aan de liefde?

Categorie: **Love**

Ingrediënten

10 kleine eetbare bloemetjes naar keus of één grote
40 cc jasmijnthee
3 grapefruitpartjes
Honing naar smaak
Aanvullen met appelsap

Glas: In een lang wijnglas

Mengtechniek: Stirren

Garnituur: Een bloem die met een cocktailprikker is vastgemaakt aan een partje grapefruit. Plus een rietje en een stampertje

Bereidingswijze

Doe in het wijnglas drie partjes grapefruit en de bloemetjes die in kleine stukjes zijn gescheurd. Vul intussen een mengglas voor tweederde met ijsklontjes. Roer de ijsklontjes vijftien seconden met een barlepel. Dan met een strainer het lekwater eruit zeven. Doe de jasmijnthee, honing en appelsap in het mengglas. Roer vijftien seconden met een barlepel in het glas. Dan met behulp van een strainer het mengsel in het wijnglas schenken. Doe de garnituurtjes op het glas.

Tip

Je kunt het extra lekker maken door in plaats van de honing een scheutje perensiroop toe te voegen.

HAPPY
DRINKS



SMITH

SNIFF & DRINK

Snuiven en drinken tegelijk!

Uitleg

Belangrijk is dat je je mond aan het glas zet waar de rabarberstengel zich bevindt en dat je bij elke slok ook goed snuift. Kikkûh is dat de truffelolie niet in het drankje zit, maar dat je dit door het snuiven wel 'proeft'! De liefdespartner komt gestuurd door de feromonen op je af. Dit is een wetenschappelijke theorie. Vanille en truffel bevatten namelijk feromonen, die als liefdeslokker gezien kunnen worden! Deze Happy Drink is dan ook een versiermiddel. Werkt het echt? Probeer het eens met een beoogd partner...

Categorie: **Love**

Ingrediënten

6 radijsjes
25 gram goijbessen (gedroogd is ook goed, ook bekend onder de naam wolfsbessen)
1 theelepel afgestreken vanillesuiker
25 gram kristalsuiker
Kaneel naar smaak
Aanvullen met yoghurt
Truffelolie (en kwastje)
1 kleine rabarberstengel
Rode siroop
Crushed ijs

Glas: In een fraai ogend 'shortdrink-achtig' glas

Mengtechniek: Blenden

Garnituur: Roze suikerrandje aan het glas, dunne, niet al te grootte, rabarberstengel

Bereidingswijze

Doe in de blender de radijs, goijbessen, kaneel naar smaak, vanillesuiker, kristalsuiker yoghurt. Blender het met crushed ijs (ongeveer een espressokopje vol). Dit kun je van tevoren prepareren en eventueel in de koelkast bewaren. Wanneer je de Happy Drink gaat serveren, maak dan als eerste een suikerrandje. Dip de rand van het glas in de rode siroop (siroop op een schoteltje), en doop vervolgens de glasrand in de kristalsuiker (ook op een schoteltje). Schenk dan het mengsel in het glas tot aan de suikerrand. Smeer met een kwastje de rabarberstengel lichtjes in met de truffelolie. Steek de stengel in het glas. Klaar. Ruiken en drinken tegelijk!



CAIPIRINHEE

Kap Nâh, azijn in mijn drankje?

Uitleg

De CaipiriNhee is echt een drankje voor aan de bar of in de discotheek. Of een perfect aperitief. Als je niet wist dat dit een alcoholvrij drankje is, dan zou je zomaar kunnen denken dat er wel alcohol in zit. Het heeft namelijk dezelfde typische moeilijk definieerbare smaak. Bij de eerste slok denk je waarschijnlijk 'oei' of iets in die trant, maar gaandeweg kun je er zomaar van houden. Het proberen waard. Trouwens, absoluut een drankje voor wanneer de zon schijnt.

Categorie: **Strange**

Ingrediënten

Halve limoen
2 afgestreken eetlepels rietsuiker
15 cc sushi azijn (half borrelglas Japanse rijstazijn)
45 cc sinaasappelsap
Crushed ijs

Glas: In een shortdrinkglas of in een Caipirinhaglas

Mengtechniek: Builden

Garnituur: Drie op maat afgeknipte rietjes en een roerstaafje

Bereidingswijze

Snij een halve limoen in 4 stukjes. Doe de stukjes limoen samen met de rietsuiker in het glas. Plet, met een draaiende beweging, met het stampertje de limoenstukjes zodat het sap zich vermengt met de suiker. Voeg de sushi azijn en het sinaasappelsap toe. Vul het glas tot aan de rand op met crushed ijs. Steek er drie op maat afgeknipte rietjes en een roerstaafje in.

Opmerking

bij de bereiding van deze Happy Drink is het aan te bevelen om een muddler te gebruiken (dit is een stampertje van pokhout). Het kan natuurlijk ook met een ander stampertje, als hij maar stevig is.



HAPPYEVERAFTER

Romantische IJsThee voor Twee: zo koud als ijs, maar toch smelt je

Uitleg

Selderij is volgens de kruidenleer absoluut potentie verhogend. Het komt veelvuldig voor in liefdesdranken. Maar selderij geeft meer dan dat, het heeft een scheppende eigenschap. Het geeft ook meer drang tot voortplanting. Het maakt de oerkracht in je los. HappyEverAfter is dan ook een geweldig drankje voor het setje die gezamenlijk hun oerkrachten in het liefdesspel willen aanspreken. Dus, na de HappyEverAfter begint het feest pas echt. Er is ook een kleine versie HappyEverAfter. Voor wanneer je in je eentje bent: The Masturbation.

Categorie: **Love**

Ingrediënten

40 blaadjes bladselderij
1 zakje frambozenthoe
Bronwater
2 eetlepels afgestreken honing
20 druppels rozensiroop (stroop sousou)
½ citroen
Crushed ijs

Glas: In glazen theepot met daarin een glas plus twee aparte (thee) glaasjes

Mengtechniek: Builden

Garnituur: Takjes bladselderij en eventueel frambozen en rozenblaadjes

Bereidingswijze

Zet met het zakje frambozenthoe, honing, bladselderij, rozensiroop en het bronwater een sterke thee. Laat het afkoelen. Doe de thee in een glazen theepot. Zet in het midden van de theepot een passend glas gevuld met crushed ijs. Laat in de theepot een paar mooie takjes bladselderij en de halve citroen drijven. Vul de glaasjes met crushed ijs en garneer het met een takje bladselderij en eventueel frambozen. Serveer het als een theeservies. Liefst nog met rozenblaadjes op het dienblad.

Komkommie

KOMKOMMIE

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

Uitleg

Komkommersiroop kun je kopen bij de horecagroothandel. Maar je kunt het natuurlijk ook zelf maken (1 deel kristalsuiker plus 1 deel kommersap). De combi van komkommer en Ginger Ale (gemberbier) is er een om je vingers bij af te likken. De schijfjes citroen zorgen ervoor dat het geheel niet te zoet wordt. Het is aan de gast in hoeverre hij of zij de partjes fijnstampt.

Categorie: **Strength**

Ingrediënten

3 partjes citroen
30 cc komkommersiroop
95 cc gekoelde Ginger Ale
Chilisiroop in pipetje (1 deel Spaanse peper en
1 deel vanillesiroop geblenderd)
Komkommergarnituurtje

Glas: In een Champagne flute

Mengtechniek: Layers

Garnituur: Komkommerschijfje of gesneden komkommer-
figuurtje, rietje, stampertje en pipetje gevuld met chilisiroop

Bereidingswijze

Schenk in de Champagne flute de komkommersiroop. Leg dan drie partjes citroen in de sirooplaag en druk er wat 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!



MENGTECHNIEKEN

Om een Happy Drink te maken zijn er zes verschillende technieken: shaken, Stirren, Builden, Blenden, Layers en de Gecombineerde methode.

1 Shaken

Shaken is de vakterm voor het hanteren van de shaker gevuld met een aantal verschillende dranken. Zo kun je de drankjes goed vermengen en tegelijkertijd goed koelen. Het is een vereiste dat een perfecte drink goed gekoeld moet zijn. Drinks die vruchtensappen, eieren of room bevatten, moeten over het algemeen worden geshaked. Bij het gebruik van vruchtensappen heeft het de voorkeur om een druppeltje barfoam (vervanger van vers eiwit) te gebruiken.

Tip

Shake nooit met een frisdrank (denk aan de druk van het koolzuurgas).

Er zijn 3 soorten shakers

Standaard Shaker

RVS, 3 delen: Beker / sluitring met ingebouwde zeef / dop

American Shaker

RVS, 2 delen: Beker / dop

Boston Shaker

RVS en glas, 2 delen: Glazen beker en RVS beker

2 Stirren

Drinks die bestaan uit heldere bestanddelen, worden over ijsblokjes geroerd in een mengglas. In vaktermen heet dat stirren (roeren). Het heeft als doel om met behulp van ijsblokjes, drankjes en bargeeedschap een drink te maken die efficiënt en goed gekoeld kan worden.

3 Builden

Builden is de oudste en simpelste mengtechniek. De diverse onderdelen van je drink worden direct in het glas geschonken. In de vaktaal wordt dit een build genoemd, daarmee wordt eigenlijk zoiets bedoeld als opstapelen.

4 Blenden

Blenders worden gebruikt voor recepturen waarin het gebruik van vers fruit of kokoscrème noodzakelijk is. Een blender hoef je nooit voor te koelen, je kunt dus direct beginnen.

5 Layers

Dit is het maken van een drink die uit laagjes bestaat. Dit gebeurt door gebruik te maken van het soortelijk gewicht van de dranken. De drank die het zwaarst is (lees: de meeste suiker bevat) ligt onderop.

6 Gecombineerde methode

Deze manier wordt om praktische redenen weinig toegepast. Het is een combinatie van het builden en shaken. Dit gebeurt door een mengdrank samen te stellen in een glas, meestal een old-fashioned glas. Deze methode wordt nog wel eens gebruikt achter de schermen, bij buffetten bijvoorbeeld.

DE KUNST VAN GARNEREN

21

Happy Drinks worden op vier zaken beoordeeld: smaak, geur, presentatie en de bijbehorende kick. Bij de presentatie gaat het om het totale beeld dat de Happy Drink biedt. Niet alleen de kleur, maar ook de aankleding van het drankje is bepalend. In vaktermen heet dit garneren.

De spelregels van garneren

- Een garnering moet in principe altijd eetbaar zijn.
- Het aantal verschillende fruitsoorten mag niet meer zijn dan vijf.
- Een garnering moet gerelateerd zijn aan de dranken waaruit de drink bestaat.
- Een garnering moet commercieel verantwoord zijn.
- Een garnering moet snel en eenvoudig gemaakt kunnen worden.
- Van een voorgeschreven garnering mag niet worden afgeweken.
- Gebruik garneringen nooit twee keer.
- Gebruik altijd een fruittang om fruit op het glas te doen, raak het niet met je handen aan.

Een kleine greep uit het ontelbare aantal producten waarmee je kunt garneren

Cocktailkers, olijf, zilvertuitje, citrusfruit, overig fruit, eetbare bloemsoorten, fruitspiesjes, munt, chocola, nootmuskaat, suikerrandje, snoep, amandelschaafsel, zoutrandje, kokosrandje



ICE ICE BABY

Ijs is een belangrijk onderdeel in de bar. De kwaliteit van het ijs kan een drankje maken of breken. Ijs moet helder en vers zijn. Er zijn verschillende soorten ijs die in de bar gebruikt worden.

Ijsblokjes

Cracked ijs Klein geslagen of fijngehakt
Crushed ijs Gestampt of gemalen
Shaved ijs Door ijsvermaler; geschaafd of flinterdun ijs
Snow ijs Fijnste type ijs: frappé ijs

Ijstips

Gebruik creatieve ijsblokjes als garnering (bijvoorbeeld gekleurd, gevuld of vormen etc.)
Raak ijs nooit met je handen aan
Gebruik altijd een ijsschep of ijs tang
Gebruik hetzelfde ijs nooit twee keer
Als er iets in de ijsemmer valt, leeg deze dan direct en spoel hem goed om

BEGRIPPENLIJST



Barfoam(frothee): Vervanger van vers eiwit. Na het shaken ontstaat een mooi egaal schuimkraagje.

Barlepel: Te gebruiken voor een mengglas. Vaak lang met op het uiteinde een stampertje of vorkje.

Barmes: Scherp mes met gekartelde rand met tweepuntig uiteinde.

Bartang: Speciale tang om vastzittend champagnekurken mee los te draaien of de muselet mee door te knippen. Ook te gebruiken als notenkraker.

Blend: Met een barblender mixen.

Blender: Mixbeker met viertal schoepjes. Te gebruiken bij frozen- en fruit Drinks.

Blender-Strainer: Groot formaat-Strainer.

Build: Prepareren van cocktails en longdrinks direct in het glas.

Canneleermesje: Citrus of spiraaltrekker.

Chill: Frapperen; met ijs koelen van glaswerk.

Dashbottle: Dit is een flesje met een speciaal druppelmechanisme. De eenheid dash is 1/8 deel van een eetlepel. Door heen en weer bewegen met het flesje ontstaat een druppel.

Elektrische drinkmixer: Mengen door middel van ronde staaf en een wieltje. Vaak gebruikt voor milkshakes.

Elektrische Ice drinkmixer: Om ijs mee fijn te malen.

Flame: Het met en lucifer aansteken van een drank.

Float: Een bepaald ingrediënt mag niet worden meegeshaked.

Frost(frosting): Het aanbrengen van een cocorand.

Frozen: Happy Drink, cocktail of longdrink met veel geschaafd ijs mixen in blender.

Ice Pick: Om aan elkaar vastzittend ijs mee los te maken.

Jigger: Tweezijdig cilindervormig maatbekertje.

Layer: Inschenken van een drank, op een andere drank: lagen.

Line up: Het benodigd glaswerk in een bepaalde opstelling (om beter te kunnen inschenken).

Mengglas: Dit is een speciaal stevig groot glas met een mengtuit. Het is bedoeld voor heldere dranken en niet voor sappen en siropen. Je gebruikt het altijd in combinatie met strainer.

Muddle: Gebruiken van de muddler, een speciaal stampertje van pokhout.

Muddler: Dit is een stampertje gemaakt van pokhout.

Te gebruiken bij het uitpersen van een vruchtenschilletje, het fijnmaken van suikerklontjes of het stampen van muntblaadjes

Straight(-up): Drinkje zonder ijsblokjes.

On the rocks: Drinkje met ijsblokjes.

Tall: Longdrink met een extra grote hoeveelheid frisdrank.

On top: Op het laatste moment. Een bepaald ingrediënt op het laatste moment toevoegen (zakt dan langzaam naar beneden in het glas).

Parissienneboortje: Om bolletjes mee uit te steken.

Peel: Niet uitgeknepen vruchtenschilletje, als garnering in een drankje.

Pour: Term schenken in combinatie met strain; strain en pour in.

Rim(rimming): Het 'omranden' van een glas met suiker of zout.

Shake: Schudden van shaker.

Strainer: Een barzeef die je gebruikt in combinatie met de Boston-Shaker of een mengglas. De aanwezige spiraal is voor de pasbaarheid. Je wijsvinger mag alleen gebruikt worden als steunvinger en sommige strainers hebben extra functies zoals een ijsschepje.

Stir: Roeren van drankjes met ijsblokjes in mengglas.

Sifon: Een spuitwaterfles.

Stirrers: Roerstaafjes.

Sapcentrifuge: Machine om verse vruchten tot sap te verwerken, bijvoorbeeld mangosap, peer, bananen, etc.

Squeeze: Uitknijpen van een schilletje citrusfruit, daarna in of aan glas.

Twist: Uitknijpen van een schilletje boven het drankje, 3 cm - 1cm breed.

Uitsteek: Diverse metalen vormpjes om figuurtjes mee uit te steken.



HOE MAAK JE ZELF EEN HAPPY DRINK?

Wat is er nou leuker dan tijdens een feest je een eigen Happy Drink presenteren? De Kroegtijger, The Nikki of de Bloody Bart? Dat wordt gegarandeerd een succes. Maar pas op, je aangeschafte bierfusten blijven vol!

HET STAPPENPLAN

Bedenk eerst een recept en schrijf dat op.

Naar aanleiding van het recept ga je de keuken in om hem te maken. Toch te zuur, te bitter, te flauw? Verbeter direct je recept.

Dubbelcheck je recept en het gebruik van materialen en producten. Kijk ook of er alternatieven zijn voor de spullen die je gebruikt in het geval het bij de maker niet voorradig is.

Houd rekening met de snelheid die een gast verwacht bij het bestellen van een drankje. Het moet wel binnen 5 minuten te maken zijn.

Hygiëne is belangrijk. Van de materialen, maar ook van de werkplek.

Serveren. Houdt rekening met je doelgroep. Maar ook aan de locatie waar het drankje zal worden gemaakt.

Zelf een Happy Drink bedacht? Zet hem op www.happydrinks.nl. Hier vind je ook meer informatie en andere Happy Drinks.

23

EEN GOED RECEPT VOLDOET AAN

- **Originaliteit**
- **Duidelijk en volledig recept**
- **werkbaarheid (Moet binnen 5 minuten te maken zijn)**
- **Garnering (hou rekening met het seizoen)**
- **Glaswerk**
- **Kleur / Geur / Smaak**
- **Naam**
- **Eventueel het ontstaan en toelichting van de drank**
- **Gebruik van glas -en bereidingsmethodesymbolen**

VRAAG NAAR HAPPY DRINKS IN DE HORECA EN OP SCHOOLFEESTEN!

Wil jij Happy Drinks in je eigen stamkroeg of je favoriete discotheek? Dat kan. Vraag de bartender om Happy Drinks op de kaart te zetten. Het is makkelijk zat. Check het speciale horecadeel van de website www.happydrinks.nl om bijvoorbeeld speciale menukaarten voor jouw favoriete zaak te maken. Met Happy Drinks wordt ook ieder schoolfeest een megasucces. Ga naar het deel van de website voor scholen en lees alles over hoe je met Happy Drinks je eigen schoolfeest kunt oppimpen. Happy Drinks: meer keuze voor het feestbeest!



www.happydrinks.nl



HAPPYDRINKS RECIPTENBOEK