



lonely planet

BESTE



DRANKJES TER WERELD



Waar vind je ze en
hoe maak je ze



BESTE DRANKJES TER WERELD

WAAR VIND JE ZE
& HOE MAAK JE ZE



KOSMOS UITGEVERS, UTRECHT/ANTWERPEN



INHOUD

VOORWOORD

6 RUM 80

BIER

Michelada Mexico

10 Dark and Stormy Bermuda 86
Eggnog

CIDER

Kruidencider

Verenigd Koninkrijk

22 Hibiscustheepunch Jamaica 90
Mai Tai Californië en

Polynesië 92

WIJN

Glögi Finland

Kalimotxo Spanje

Mimosa Frankrijk

Sangria Spanje

Terremoto Chili

28 Mojito Cuba 96
Piña Colada Puerto Rico

Tasmaanse Bushwalker 98
Australië

WHISKY

Caribou Canada 104

Irish coffee Ierland 106

Manhattan Verenigde Staten 108

Mint Julep Verenigde Staten 110

Sazerac Verenigde Staten 114

GIN

Martini Verenigde Staten

Negroni Italië

Pimm's Verenigd Koninkrijk

Singapore Sling Singapore

Sloe Gin Verenigd Koninkrijk

Tom Collins Verenigde Staten

46 50 52

TEQUILA

Margarita Mexico 120

Paloma Mexico 122

Sangrita Mexico 124

WODKA

Bloody Mary Frankrijk

Caesar Canada

Cape Coddor Verenigde Staten

Cosmopolitan Verenigde Staten

Espresso Martini

Verenigd Koninkrijk

Siam Sunray Thailand

64 78

ACHTER IN HET DRANKENKASTJE

Canelazo Andes 128

Caipirinha Brazilië 130

Garibaldi Italië 132

Kvas Rusland 134

Macuá Nicaragua 136





Pisco Sour **Peru en Chili** 138
Tongba **Nepal en India** 142

NON-ALCOHOLISCHE DRANKEN 144

Água de Coco **Brazilië** 146
Milkshake **Verenigde Staten** 148
Anijsmelk **Nederland** 150
Ayrán **Turkije** 152
Bandung **Maleisië en Singapore** 156
Bubbelthee **Taiwan** 158
Kardemomthee **Oost-Afrika** 160
Chai **India** 162

Cocoa Tea **Saint Lucia**
Koffie **wereldwijd**
Egg Cream **Verenigde Staten**
Espresso Soda **Verenigde Staten**
Horchata **Mexico**
Moutmilkshake **Verenigde Staten**
Mangolassi **India**
Muntthee **Marokko**
Oliang **Thailand**
Root Beer Float **Verenigde Staten**

164 Shirley Temple
166 **Verenigde Staten** 184
Bananensmoothie **wereldwijd** 188
168 Thee **China** 190
Teh Tarik
170 **Maleisië en Indonesië** 194
172 Yuan Yang **Hongkong** 196

WOORDENLIJST 200
AUTEURS 202
REGISTER 204
VERANTWOORDING 208

182

VOORWOORD

DOOR VICTORIA MOORE

Geuren roepen de diepst verscholen herinneringen en gevoelens op. Zet een beker dikke yoghurt met aromatische Alphonsomango aan je lippen en je bent meteen weer terug in het gedruis van die drukke straat in India: je ziet felle kleuren, bedelaars en exotische voorwerpen, je ruikt houtgestookte vuurtjes en rioolwalmen, je hoort luid toeterende auto's en roepende mensen. Of je waant je met een zoetzure Caipirinha weer even terug in de warme Braziliaanse zon, terwijl een glas kruidige Glögi je in een oogwenk terugvoert naar een winters dennenwoud in Scandinavië.

Geuren worden in de hersenen verwerkt. Een speciaal geurgebied in de cortex legt het verband tussen geuren die langs geurreceptoren door de neus gaan en de geheugensporen die deze geur eerder nalieten. Het is wonderbaarlijk hoe het geurgebied uit een klein fragment een compleet beeld tevoorschijn kan toveren. Net zoals we bij het horen van de stem van een geliefde diens hele wezen in de kamer ervaren, zo kan een slok van een speciaal drankje een weids tapijt van beelden, emoties en

gevoelens oproepen. En hoe meer landen we bezoeken, hoe rijker onze ervaring wordt. Dat is misschien een van de redenen waarom we een steeds breder scala aan bijzondere drankjes wensen. En het is ook niet altijd nodig dat we zelf op een bepaalde plaats zijn geweest om toch de sfeer van die locatie op te snuiven. Herinneringen worden mede opgebouwd dankzij films, foto's en flarden muziek.

Dit boek is dan ook niet gewoon een overzicht van allerlei drankjes, maar heeft ook een korte inleiding over wijn, een kennismaking met de nieuwe ambachtelijke tonics, een introductie in de verschillende biestijlen van *blonde ale* tot witbier en *Dunkel*, en een samenvatting van de beroemdste soorten sterkedrank ter wereld. Het is bovendien een reisgids die leunstoelreizigers meeneemt naar de chicste *galleria's* van Milaan om te nippen aan karmozijnrode campari maar ook naar verre en moeilijk onbegaanbare gebieden voert. Bladeren door dit boek is als een ontdekkingsreis: je ontdekt heerlijke dranken als Terremoto, een Chileense cocktail van ananasijs, witte wijn en grenadine, naar verluidt gecreëerd in 1985, nadat Valparaiso was opgeschrikt door een grote aardbeving. En wist jij dat de Paloma, die is gemaakt van tequila, grapefruitsap en spuitwater, veel populairder is in Mexico dan de Margarita? Ik in elk geval niet.

Je vindt in dit boek bekende drankjes als Martini naast Tongba, een Himalayaans gierstbier dat waarschijnlijk alleen bekend is bij bergbeklimmers die het associëren met een vuurtje van yakmest en vermoeide voeten.

Dit bevat ook veel ideeën voor een non-alcoholisch repertoire, zoals Horchata (rijstmelk) uit Mexico, Oost-Afrikaanse kardemomthee en een Amerikaanse klassieker: pittig zoete Root Beer Float. Genoeg gezegd. Ik besluit met een welgemeend proost!









RUM

Er wordt getwist over de herkomst van het woord 'rum'. Volgens sommigen is het afgeleid van het Hollandse woord 'roemer' (drinkglas), volgens anderen van het latijnse woord *saccharum* ('suiker'); maar de opwindendste theorie is dat de benaming van deze populaire drank van gefermenteerde rietsuiker is afgeleid van het dialect *rumbullion*, dat zoveel als 'rumoer' betekent. Deze smakelijke sterkedrank, die zich uitermate goed laat mixen, werd weldra de favoriete drank van schippers, specerijenhandelaars, slaven en piraten – en later van cocktailmixers die de romantiek van kapers en boekaniers in een glas probeerden te vangen. Rum, puur of met ijs, of als basis voor ontelbaar veel cocktails, is misschien wel de populairste, maar zeker de meest veelzijdige sterkedrank ter wereld.



GESCHIEDENIS

Waar komt rum vandaan? Bijna iedereen zal het antwoord in het Caribische gebied zoeken.

Het zal menigeen dan ook verrassen dat de uitvinding van suikerdistillatie op het conto van de Chinezen staat, zij stookten drank al zo'n duizend jaar voordat de Europeanen voet aan wal zetten in Amerika. Maar we hebben deze drank ook te danken aan de plantage-eigenaars in het Caribische gebied, en bovenal aan hun slaven, die ontdekten hoe ze gefermenteerd suikerrietsap tot het beste vuurwater van Port Royal en wijde omgeving konden maken. Al in de 16e eeuw dronken alle zeelui en zeeschuimers rum – de rest is geschiedenis.



PROEVEN

Wacht nog even voor je rum bestelt: eerst moet je kleur bekenen. Wil je witte rum, die

meestal in mixdrankjes met andere smaken wordt gecombineerd, ben je een duidelijke liefhebber van bruine rum met Caribische aroma's en specerijen of heb je liever de donkere rum die is gerijpt in eikenhouten vaten? Maar voor welke soort rum je ook een zwak hebt, in alle proef je suiker, melasse en karamel terug. De zachte alcoholbasis maakt de drank heel geschikt om puur of gemixt te drinken. Bruine rum kun je het best op kamertemperatuur drinken; na de eerste vurige confrontatie bespeur je subtiele ondertonen van vanille, Caribische specerijen en rook.



‘ALLE ZEELUI EN ZEESCHUIMERS DRONKEN RUM’



VARIANTEN

Er zijn bijna net zoveel rumvarianten als landen waarin suikerriet wordt verbouwd. Rum wordt meestal van gefermenteerde melasse gemaakt, waaraan voor extra pit kruiden worden toegevoegd.

Op Franssprekende Caribische eilanden als Martinique, Guadeloupe en Haïti wordt rum echter gemaakt van ongeraffineerd suikerrietsap.

Suikerrietsap vormt ook de basis van tientallen soorten *aguardiente* uit heel Latijns-Amerika en voor Braziliaanse Cachaça, dat extra veel smaak krijgt door toegevoegde rietsuiker en rijping op houten vaten. Ook in Afrika wordt sterkedrank gemaakt van rietsuikersap, zoals CJ (*cane juice*), de favoriete alcoholische drank in Liberia.

Klassieke rums met specerijen smaken vaak naar bruine suiker, vanille, kaneel, piment, kruidnagel en peper. En dan is er nog rum met een smaakje dat puristen vermijden, tenzij geserveerd in een cocktailglas, zoals Malibu met kokos een suikerzoete Kahlúa en Tia Maria met koffiesmaak. ● Joe Bindloss

WIST JE DAT?

Men zegt dat het lichaam van admiraal Lord Nelson na de Slag bij Trafalgar werd geconserveerd in rum. Het verhaal gaat dat dorstige zeelui af en toe wat rum aftapten, vandaar dat rum ook wel ‘Nelsons bloed’ wordt genoemd. Volgens sommige historici klopt dit verhaal absoluut niet: het was volgens hen een vat met brandy!



HERKOMST

Daiquiri is uit nood geboren. Toen de gin op was, boden regionale ingrediënten (limoenen, suiker en rum) uitkomst. Een mijnningénieur die eind 19e eeuw op Cuba werkzaam was (en kennelijk te weinig gin had meegenomen!) noemde zijn vinding naar het nabijgelegen strand en de drank werd begin 20e eeuw beroemd dankzij liefhebbers als Hemingway en F. Scott Fitzgerald.

CUBA

DAIQUIRI

Eenvoud en perfectie – beter kun je een Daiquiri niet omschrijven. We hebben het nu niet over dubieuze Daiquiri met ijs, maar over pure Daiquiri van drie ingrediënten: rum, suiker en limoensap. Het resultaat is zoveel groter dan de som der delen...

BENODIGDHEDEN

4 el witte rum
30 ml limoensap
15 ml suikersiroop
(zie blz. 200)
ijsblokjes
schijfje limoen

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Laat een martiniglas of champagnecoupe ijskoud worden in de diepvries.
- 2 Meng in een shaker de drie ingrediënten met een handvol ijsblokjes.
- 3 Schud tot de drank ijskoud is.
- 4 Zeef de drank boven je gekoelde glas.
- 5 Kerf het schijfje limoen in en hang het aan de rand van het glas.



PROEFNOTITIES

Alleen al het mixen van een Daiquiri is een genoegen. Het afmeten van de rum, suikersiroop (niet weglaten!) en het limoensap, de shaker vol ijs. Een volmaakt schijfje limoen afsnijden. Het martiniglas koelen. Het is allemaal doodeenvoudig en ondertussen ben je iets aan het opbouwen dat watertandend lekker is.

Na het zeven zijn er talloze mogelijkheden: dat is het mooie van een Daiquiri. Je kunt er rustig van nippen terwijl je je aandacht op de frisse smaak richt, of je kunt je in het feestgewoel op een Cubaans strand storten en de stimulerende uitwerking van de rum ondergaan. Of misschien schrijf je na een paar Daiquiri's wel een meesterwerk. Maar welke manier je ook kiest, deze zoetzure, sterke en koele drank streelt je gehemelte en vervult je van geluk. Een diep, intens geluk. ● Ben Handicott

HERKOMST

Deze aromatische *aperitivo* werd rond 1930 voor het eerst gemixt. Hij werd vernoemd naar Giuseppe Garibaldi, de 19e-eeuwse staatsman en generaal die Italië verenigde. Toepasselijk is dan ook dat dit recept Noord- en Zuid-Italië verbindt: Campari uit Milaan en sap van sinaasappels uit Sicilië. Blekere broertjes van de Garibaldi worden in heel Europa gemixt. Maar deze drank, een eerbetoon aan de heldhaftige Giuseppe en zijn Roodhemden, mag kleur bekennen.



VOOR
1 PERSOON

ITALIË

GARIBALDI

Een Garibaldi is zoveel meer dan een mengeling van versgeperst sinaasappelsap en Campari. Met elke slok van deze frisse aperitivo herdenk je de grootste held van het hedendaagse Italië.

BENODIGDHEDEN

3-4 (bloed)sinaasappels
3-4 ijsblokjes
60 ml Campari
1 schijfje sinaasappel, ter garnering

BEREIDINGSWIJZE

- 1** Halveer de sinaasappels en houd een dun schijfje apart ter garnering van de cocktail.
- 2** Pers de sinaasappels uit.
- 3** Doe de ijsblokjes in een hoog glas.
- 4** Schenk de Campari en circa 150 ml sinaasappelsap over het ijs.
- 5** Garneer de rand van het glas met een schijfje sinaasappel.



PROEFNOTITIES

Een goede Garibaldi dankt zijn robijnrode tint aan een flinke scheut campari en het sap van bloedsinaasappels. Versgeperst sap van bloedsinaasappels heeft een frizure smaak die de Garibaldi zijn bijzonderheid verleent. Het eerste slokje prikkelt de smaakpapillen tot de bloemige ondertonen van de Campari het zuur neutraliseren.

Sanguinello (bloedsinaasappel) is een typisch Siciliaanse vrucht. In meer dan de helft van de sinaasappelboomgaarden op dit eiland worden deze speciale citrusvruchten gekweekt. Veel boomgaarden staan vlak bij de helling van de Etna, de grootste werkende vulkaan van Europa. Vulkanische grond als voedingsbodem voor het voornaamste ingrediënt in deze drank: dat past perfect bij de vurige Garibaldi, de held van het verenigde Italië. ● *Anita Isalska*



Met dank aan Renata Bartik, Carolina Esteves en het team van Cubana (www.cubana.co.uk). Luke Shackleton en mengspecialist Jack Dobson en Zane McRae van de City of London Distillery (www.cityoflondondistillery.com).

Geschreven door Kate Armstrong, Mark Beales, Sarah Bennett, Joe Bindloss, Celeste Brash, Joshua Samuel Brown, Piera Chen, Lucy Corne, Helen Elfer, Bridget Gleeson, Ben Handicott, Carolyn B. Heller, Anita Isalska, Adam Karlin, Catherine Le Nevez, Alex Leviton, Daniel McCrohan, Hugh McNaughton, Karyn Noble, Zora O'Neill, Stephanie Ong, Lorna Parkes, Matt Phillips, Josephine Quintero, Helen Ranger, Kevin Raub, Sarah Reid, Lee Slater, Luna Soo, Regis St. Louis, Phillip Tang, Caroline Veldhuis, Steve Waters



www.kosmosuitgevers.nl



kosmos.uitgevers



kosmosuitgevers

© 2016 voor de Nederlandse taal:
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

© 2016 fotografie: zoals vermeld bij de foto's

Productie Nederlandse editie:
Deul & Spanjaard, Groningen
Vertaling: Marthe Philipse
Omslagontwerp: Prezns, Marco Bolsenbroek

ISBN 978 90 215 6284 1
NUR 447/370

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden veeleenvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.



www.lonelyplanet.com

Oorspronkelijk in 2016 uitgegeven door
Lonely Planet Global Limited

Oorspronkelijke titel: *The World's Best Drinks*
© 2016 Lonely Planet

Het heerlijkste streetfood verzameld door
Lonely Planet vind je in:



Lonely Planet Beste streetfood ter wereld
ISBN 978 90 215 6283 4



Verras je vrienden met een heerlijke cocktail, een super-speciale shake of een prachtig aperitief.

Of het nu een Mexicaanse *Michelada*, een opwekkende Peruaanse *Pisco Sour* of een verwarmende Indiase *chai* is, Lonely Planet heeft 60 van de beste en meest bijzondere dranken uit de gehele wereld verzameld.



www.kosmosuitgevers.nl


KOSMOS

