

Een korte cursus: Happy Drinks shaken



Speciaal voor scholen heeft Pierre Wind een korte cursus Happy Drinks shaken gemaakt. Een sinaasappel persen of een cola inschenken kan iedereen wel, maar een Happy Drink maken vereist wat meer skills. Volg de instructies van Pierre en word een echte Happy Drinks bartender!

De Happy Drinks zijn grofweg onder te verdelen in vier categorieën:

Strenght

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. Dit zijn echte Rock 'n Roll drankjes.

Love

Veel kruiden en andere verse producten hebben een natuurlijke aphroditische werking. 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

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

Dit zijn drankjes voor avonturiers. Omdat je het lekker vindt of omdat 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.

Mengtechnieken

Om een gemengde drank zoals een Happy Drink te maken, zijn er zes verschillende mengtechnieken. Bij elk recept staat aangegeven welke techniek je moet toepassen. Wijk daar niet van af, anders krijg je een heel ander drankje dan gewenst.

De mengtechnieken zijn:

- Shaken
- Stirren
- Builden
- Blenden
- Het maken van Layers
- Gecombineerde methode

Een korte cursus: Happy Drinks shaken



1 Shaken

Shaken is de vakterm voor het schudden van een shaker gevuld met een aantal verschillende dranken en ijs. Zo kun je de ingrediënten goed mengen en tegelijkertijd goed koelen. Het is een vereiste dat een perfecte Happy Drink goed gekoeld is. Drinks die vruchtensappen, eieren of room bevatten, moeten over het algemeen worden geshaket. Bij het gebruik van vruchtensappen heeft het de voorkeur om een druppeltje barfoam (vervanger van vers eiwit) te gebruiken. Hierdoor ontstaat een mooi schuimlaagje op het drankje.

Werkwijze:

Eerst dranken en garnering klaarzetten, dan pas beginnen met shaken.

De shaker moet eerst worden voorgekoeld, dat doe je door de shaker voor tweederde deel te vullen met ijsblokjes en, zonder drank, even te shaken.

Daarna moet het smeltwater worden weggegooid.

Toevoeging van drankjes gebeurt in de volgorde van goedkope naar dure drankjes. Bij het gebruik van een Standaard-Shaker wordt eerst de sluiting met ingebouwde zeef geplaatst en als laatste de dop. Met twee handen 10-15 seconden krachtig horizontaal shaken. Wanneer er langer wordt geshaket gaat het ijs smelten en wordt de Drink aangelengd met water. Als je korter shaket, wordt de Drink niet voldoende gekoeld.



Tip

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

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 bargereedschap een Drink te maken die efficiënt en goed gekoeld kan worden.

Te gebruiken bargereedschap:

Mengglas, Strainer en Barlepel

Werkwijze:

Eerst dranken en garnering klaarzetten, dan pas beginnen met het stirren. Vul het mengglas voor driekwart met ijsblokjes. Roer een aantal keer het ijs door het glas.

Als je roert moet je altijd het mengglas aan de onderzijde vasthouden, bij de dikke bodem. Op deze manier smelt er zo min mogelijk ijs. Er is altijd een beetje lekwater. Leg de strainer op de rand van het glas, het lekwater kan nu worden weggegooid.

Toevoeging van drankjes gebeurt in de volgorde van goedkope naar dure drankjes. Tijdens het stirren hoort het glas altijd recht overeind op het werkblad te staan. Om de mix in het glas te schenken wordt er wederom gebruik gemaakt van de strainer.



Een korte cursus: Happy Drinks shaken



3 Builden

Builden is de simpelste techniek. De diverse onderdelen van de Drink worden direct in het glas geschonken. In vaktaal heet dit een build. Daarmee wordt eigenlijk zoiets bedoeld als opstapelen, maar feitelijk giet je gewoon alle ingrediënten bij elkaar.

Werkwijze:

Eerst dranken en garnering klaarzetten, dan pas beginnen met builden. Eerst ijs in het glas doen en dan eventueel de sappen en siropen. Als laatste komt de basisdrank (of koolzuurhoudende drank) erbij. Toevoeging van verschillende drankjes gebeurt in de volgorde van goedkope naar dure drankjes.



4 Blenden

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

Werkwijze:

Eerst dranken en garnering klaarzetten, dan pas beginnen met het blenden. Zorg ervoor dat de blenderbeker niet te vol raakt. Als dit wel het geval is dan kan de deksel van de beker afschieten en dan belandt de Drink op het plafond. Bij het blenden wordt over het algemeen geen ijs gebruikt, alleen bij een frozen drink. Mocht het recept toch ijs vermelden, gebruik dan altijd crushed ijs. Door de grootte en stevigheid van ijsblokjes kan de blender kapot gaan als je de blokjes er in zijn geheel aan toevoegt.

Tip

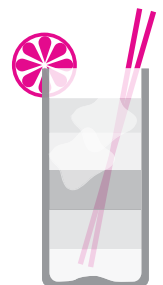
..... Een frisdrank kun je meestal wel blenden, het koolzuurgas heeft genoeg ruimte om te reduceren.

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.

Werkwijze:

Eerst dranken en garnering klaarzetten, dan pas beginnen met het gieten. Om een laag te krijgen, kun je het beste een lange theelepel of een barlepel met de bolle kant naar boven op het oppervlak van de drank houden. Wanneer je vervolgens de drank langzaam op de bolle kant giet, wordt die drank langzaam verdeeld over de onderliggende laag. Schenk dan voorzichtig, op dezelfde manier, de volgende laag erop.



Tip

..... Er zijn ook speciale apparaten verkrijgbaar om laagjes te maken en in plaats van een barlepel kun je ook een pingpongbal gebruiken.

Een korte cursus: Happy Drinks shaken



6 Gecombineerde methode

Deze manier wordt om praktische redenen weinig toegepast. Het is een combinatie van 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.

Werkwijze:

Eerst dranken en garnering klaarzetten, dan pas beginnen met builden.

De producten worden allemaal toegevoegd aan het glas.

Vlak voordat de gasten komen wordt het glas afgesloten door een metalen bekertje en wordt er geshaket. Het glas wordt gebruikt als drinkglas.

De garnering

Hoe een Happy Drink op je schoolfeest beleefd wordt, hangt af van vier zaken; de smaak, geur, presentatie en de bijbehorende kick. Bij de presentatie is vooral de eerste indruk van de Happy Drink belangrijk. Want als een drankje er cool uit ziet, krijg je er vanzelf zin in. Met de juiste garnering kun je een hoop doen.

Er zijn een aantal spelregels als het gaat om het versieren van een drankje.

Een garnering:

- is in principe eetbaar (behalve rietjes en parasolletjes natuurlijk)
- bestaat uit niet meer dan vijf verschillende fruitsoorten
- heeft een relatie met de dranken waaruit de Happy Drink bestaat
- is commercieel verantwoord
- moet snel en eenvoudig gemaakt kunnen worden
- van een voorgeschreven garnering mag niet worden afgeweken.

Producten waarmee je bijvoorbeeld kunt garneren:

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

Tip

..... Maak je zelf een Happy Drink, dan bedenkt je natuurlijk ook zelf de garnering. Ook hier geldt weer, hoe gekker, hoe meer succes je oogst.

Het ijs

IJs is een heel belangrijk onderdeel achter de bar want de kwaliteit van het ijs kan een drankje maken of breken. Omdat in bijna alle Happy Drinks ijs zit, is goed ijs dus erg belangrijk. Kijk van te voren goed welk ijs in de door jullie uitgezochte Happy Drinks moet zodat je niet tijdens het feest opeens tien kilo ijs moet crushen. Let er ook op dat ijs vers en schoon moet zijn.

Een korte cursus: Happy Drinks shaken



Er zijn vijf 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

Tip

- Gebruik creatieve ijsblokjes als garnering (bijvoorbeeld gekleurd ijs of ijsvormen)
- Gebruik altijd een ijsschep of ijstang
- Gebruik hetzelfde ijs nooit twee keer

De gouden regels

Als je Happy Drinks gaat maken, zijn er een paar gouden regels.

- Gebruik geen dranken van het duurste kaliber in zijn soort
- Als er een bepaald merk expliciet wordt genoemd, gebruik deze dan ook
- Volg altijd de techniek die in de receptuur wordt vermeld
- Gebruik een fruittang om fruit op het glas te doen, raak het niet met je handen aan
- Gebruik garneringen nooit twee keer
- Raak ijs nooit met je handen aan
- Als er iets in de ijsemmer valt, leeg deze dan en spoel hem goed om
- Gebruik geen voorgemixte producten of cocktails maar het liefst verse producten
- Doe nooit een tonicstamper in je Drink

Een korte cursus: Happy Drinks shaken



Begrippenlijst

De wereld van het shaken en stirren is er een met een eigen jargon. Een paar begrippen waarvan het handig is om te weten wat het is.

Barfoam: Een vervanger van vers eiwit. Na shaken ontstaat een mooi egaal uitziend schuimkraagje

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

Barmes: Scherp mes met gekartelde rand met tweepuntig uiteinde

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

Canneleermesje: Citrus of spiraaltrekker

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 Ice Crusher: Om ijs mee fijn te malen

Frapperen: met ijs koelen van glaswerk

Frozen: Happy Drink, cocktail of longdrink met veel geschaafd ijs

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

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

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

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

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

Sapcentrifuge: Machine om verse vruchten tot sap te verwerken. bijvoorbeeld mango, peer en bananen

Sifon: Een spuitwaterfles

Colofon

Happy Drinks is een initiatief van het Trimbos-instituut en Pierre Wind. Happy Drinks heeft tot doel om het aanbod van alcoholvrije dranken in de horeca, op schoolfeesten en op festivals te vergroten.

Tekst

Pierre Wind en Lex Lemmers

Eindredactie

Brigiet Bluijminck, www.brieziet.nl

Vormgeving

Remco Bijl, Studio Eenvoud

Met dank aan

Pien van Leeuwen, Liesbeth Naaborgh, Anke Wammes, Lars Eggen, Marco Keijzer (M-CLASS) en Marianne Maat (De Gezonde School en Genotmiddelen).

© 2011 Pierre Wind en Trimbos-instituut.

Voor niet commerciële doeleinden mag uit deze lesbrief vrijelijk worden overgenomen en gepubliceerd, mits onder vermelding van Pierre Wind en het Trimbos-instituut. Een kopie van de publicatie wordt op prijs gesteld. Happy Drinks maakt in 2011 onderdeel uit van de campagne 'Meer lol met selfcontrol', ontwikkeld door STIVORO en het Trimbos-instituut. Dit project wordt mogelijk gemaakt door financiering van ZonMw.