



NYT OM MAD

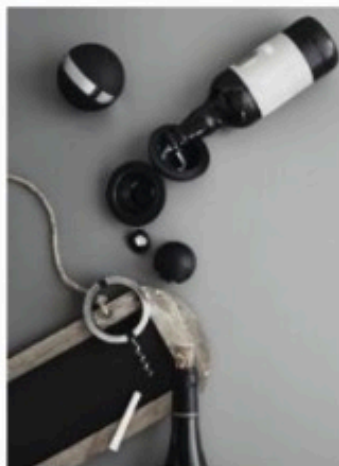
AF KRISTINE HØEG
mad@soendag.dk
Foto: PR

Sig skål til det nye år

Følelsen af et godt glas er vigtig, når du serverer drinks – og Eva Solo har netop lanceret en ny serie af glas, perfekt til nytårets "skålerier" og designet af Tools. Fås i tre størrelser – fra tumbler til longdrink – og med en skål til snacks. Alt tåler opvaskemaskine, og du kan også drikke din varme morgenkaffe af glassene. 199,95 kr. for 4 eller 6 dele. Nærmeste forhandler oplyses på tlf. 36 73 20 60.

Til sidste dråbe

De færreste af os har plads til en komplet hjemmebar, så når der bliver præsenteret et barredskab, vi også kan bruge i køkkenet, er vi glade. Alessis "Valerio" kombinerer morter (til f.eks. mojitos) og citruspresser – og så er den smuk. Udført i rustfrit stål, 399 kr. Nærmeste forhandler oplyses på tlf. 64 48 14 74.



Alt i en kugle

Folieskærer, proptrækker, oplukker og vinprop – samlet i en smart kugle. Så enkelt kan det gøres. Rosendahl har netop modtaget en Iconic Award for den lille kugle, der holder styr på det, vi har det med at forlægge. Designet bygger på den originale vinprop fra Rosendahl, og det er Eva Harlou der har skabt Vinkuglen. 499,95 kr. på Rosendahl.dk.



Som at sidde på Ramblaen

»Jeg elsker gin og tonic – og til nytår må det gerne være festligt, voluminøst og pompøst, så jeg serverer Gin Nö Ø med Fever-Tree Mediterranean Tonic. Den spanske gin med de forsigtige smagsnoter af lavendel gør sig fænomenalt sammen med den urtede og mindre bitre tonicvand. I stedet for den evige citronbåd kommer jeg hel kanel, rosa peberkorn og en smule appelsinskal i. Det komplementerer ginens blomsternoter, er sjovt, smager fantastisk og ser brandfrækt ud,« fortæller Iben Diamant om denne opskrift.

5 cl gin (Gin Nö Ø)
10 cl Fever-Tree Mediterranean Tonic Water
En knivspids rosa peberkorn
To stykker hel kanel
5 cm usprøjet appelsinskal
En god håndfuld isterninger

Find et stort glas, og fyld det op med de store isklumper. Hæld gin i, placer kanelstængerne i glasset og top med tonic. Drys peberkorn hen over. Twist til sidst appelsinskal over glassets kant.

Elegante drops

Drops by Samira er navnet på fire nye drops, der får dig til at glemme alt om de bolsjer, du kender. De smukke drops er skabt af 100 procent naturlige råvarer af bedste kvalitet – og det kan du smage! Og så glimter de så fint! Vælg mellem saltlakrids, passionsfrugt og vanilje, sød lakrids og anis samt saltlakrids og hindbær. 75 kr. på Dropsbysamira.com.



Ny inspiration til drinksglasset

Skal der gin og tonic i glassene nytårsaften? Så kan du, med denne lille bog, finde inspiration til en ny måde at servere klassikeren på. Iben Diamant præsenterer de mange forskellige slags gin- og tonic typer på det danske marked og kommer med gode ideer til tilbehør. Du køber bogen på hendes hjemmeside, hvor du også kan købe nogle af de mange slags gin. 70 kr.

