*Magnus Thorseth fra Pier 42 gikk til topps med annerledes gløgg:*

**Nå kan du lage Kaillgløgg hjemme på kjøkkenet!**

Til tross for at korona-pandemien har ført til nedstenging av serveringsbransjen mange steder, blomstrer like fullt kreativiteten blant bartendere i Norge. Det er vinterkonkurransen til Havana Club Añejo 7 et levende bevis på. Du kan enkelt lage vinneroppskriften – Kaillgløgg – hjemme på kjøkkenbenken og imponere gjestene dine!

– I en tung tid for mange bransjefolk, ønsket vi å utfordre kreativiteten til landets bartendere. Vi bestemte oss for å invitere til en konkurranse om å lage den beste vinterdrinken av Havana Club Añejo 7. Og responsen var overveldende: Det er tydelig at mange lengter etter å ta fatt på det de kan best, nemlig å skape gode opplevelser for gjestene sine, forteller senior brand manager Mia Dalseng i Pernod Ricard Norway.

**Enkel å lage hjemme**

De innsendte forslagene måtte oppfylle fire kriterier:

* Drinken måtte være basert på Havana Club Añejo 7.
* Den måtte ha et klart sesongelement (vinter eller jul).
* Deltakerne skulle sende inn drinkens navn, ingredienser og framgangsmåte.
* Drinken skulle være lett nok til at forbrukere kan lage den hjemme uten å måtte gå til anskaffelse av ekstra utstyr.

Flere av de innsendte forslagene var basert på milkpunch-idéen. Det var også vinneroppskriften, Kaillgløgg, som er laget av Magnus Thorseth på Pier 42, cocktailbaren på hotellet Amerikalinjen i Oslo.

– Kaillgløgg virker avansert ved første øyekast, men er absolutt overkommelig å lage hjemme. Det krever riktignok litt tid, men er det noe vi har nok av i år, så er det jo nettopp tid. Kaillgløgg er dessuten basert på ingredienser som de fleste av oss har hjemme i julen. Gløggen kan også lages på forhånd, noe som letter litt på stresset som enhver vert og vertinne kan føle på i innspurten før gjestene kommer, skriver juryen i sin begrunnelse.  
   
**Fint avbrekk i en rolig tid**

Magnus har arbeidet som bartender på Pier 42 siden hotellet åpnet midt i mars 2019. Han legger ikke skjul på at han satte pris på konkurransen.

– Det var et fint avbrekk i en ellers rolig hverdag. Det er mange permitterte i bransjen, spesielt i de større byene. Så det var fint å få litt annet å tenke på en stund.

Han framholder at det er stor forskjell på å lage drinker i en bar og hjemme. Akkurat som profesjonelle kokker, har man ofte ikke hele arsenalet av utstyr innenfor husets fire vegger.

– Jeg liker å holde det enkelt på hjemmebane. Å kunne lage drinken på forhånd, og bare garnere ved servering, er jo særdeles elegant.

I tråd med dette, består da Kaillgløgg også av ingredienser man gjerne har hjemme i førjulstiden – som gløgg, mandariner, sitroner, kanel og sukker – i tillegg til Havana Club Añejo 7, selvsagt.

Magnus er opptatt av å ikke kaste mat og drikke, slik at det har blitt litt prøving og smaking underveis.

– Det har sine åpenbare fordeler å være opptatt av å redusere svinnet, sier han og ler.

– Skal du selv servere Kaillgløgg til gjestene dine?

– Jeg ser absolutt ikke bort fra at det kan bli et glass eller to ​i romjula eller på nyttårsaften!

Vinner Magnus og oppskriften på Kalligløgg blir nå presentert på Instragramsiden til Havana Club International for profesjonelle bartendere.

**Kaillgløgg (gir 20 porsjoner)**

Forberedelser: 5 minutter

Ventetid: 6-8 timer

Ingredienser:

6 sitroner (25 cl juice)

15 mandariner (60 cl juice)

170 g sukker

75 cl gløgg (Magnus brukte Tomtegløgg Original)

5 g kanelpulver

70 cl Havana Club Añejo 7 (<https://www.vinmonopolet.no/Land/Cuba/Havana-Club-7-A%C3%B1os/p/3002401>)

50 cl helmelk

Slik gjør du:

Ha juice og skall fra sitronene og mandarinene med sukker, gløgg og kanel i en kjele og rør over lav varme til sukkeret har løst seg opp. Sil innholdet opp i melken, rør rundt og sett kaldt i kjøleskapet i minst 30 minutter. Sil hele miksen gjennom et kaffefilter ​eller klede. Tilsett flasken med Havana Club Añejo 7 og melkepunsjen er ferdig. Den kan serveres straks eller oppbevares i kjøleskap i uker.





Fakta om Havana Club Añejo 7

* Destillert på San Jose de las Lajas.
* Ble første gang lansert i 1978.
* Produksjonsmåte:Destillasjon av gjæret melasse. Fatmodning.
* Fattype:White American Oak (3rd fill).
* Havana 7 er en blanding av forskjellige batches/baser med minimum fatlagringsperiode på 7 år.
* Deler av samtlige batcher Havana Club Añejo 7 blir tilbakeført til fat for bruk i framtidig produksjon. På denne måten beholder Havana Club Añejo 7 sin anerkjente smaks- og aromaprofil.
* Baser som inngår i Havana Club Añejo 7:

"Oro": modnet i 15-20 år gamle fat (kakao og mørk sjokolade).

"Añeja": modnet i 30 år gamle tønner (fyldig, kraftig, med noter av tre og vanilje).

"Extra seca": modnet i 50 år gamle tønner (krydret og tørr karakter).

"Centenario": modnet på 60 år eller eldre fat (søt tobakk, vanilje, smørbukk, karamellisert tropisk frukt, kanel og andre svarte krydder).

For mer informasjon, kontakt senior brand manager Mia Dalseng på epost [mia.dalseng@pernod-ricard.com](mailto:mia.dalseng@pernod-ricard.com) eller på telefon 99 87 18 18.