

## Ship ohøj og en hel flaske rom

Udskænkning af rom i den britiske flåde startede egentlig efter Englands erobring af Jamaica i 1655. Det var ikke den rom som vi kender i dag, men en mere grov og kantede udgave som blev øset direkte ud af tønden. Traditionen blev vedligeholdt lige op til 1970, men bare fortyndet med vand og kaldt grog. Navnet grog er forresten opkaldt efter Admiral Edward Vernon med kælenavnet "Old Grog".

I dag er rom blevet trendy og der findes et hav af smagsvarianter.

I vores engelsk inspireret "glogg" skal vi bruge den gode mørke rom og aldrig den lyse Bacardi udgave. Vil du også sætte ild til rommen og hælde den i bowlen, så skal alkoholniveauet op over de 50% f.eks. Hansen 54. Varm gerne rommen op i f.eks. et vandbad, så er den nemmere at få ild i. Det ser flot ud og dine gæster vil elske det.

## Varm Caribisk drøm i en kold tid

Den engelske Julen Punch er en varm punch, der er perfekt til julehøjtiden. Rom og rødvin er sat sammen med en te, efter dit valg, selvom jeg ville foreslå noget mere almindeligt, så som en grøn eller Earl Grey te. En orange-baserede te ville også fungere godt i punchen.

Der er to metoder, du kan bruge til at lave denne punch, man enten bare varmer det hele sammen, eller den anden, som indebærer en lidt snemandssnille, ved at tænde en sukker fyldt øse overhældt med højprocentrom rom (minimum 54%) og hælde det i punchen. Uanset hvad, skal du sikre dig, at både din punchbowl og glas er velegnede til varme drikke. Som med enhver drik, der indebærer flammer, bør der udvises forsigtighed, når du antænder øser for at hælde over i bowlen.

Ingredienser til 25 personer

1 flaske (750 ml) mørk rom

1 flaske (750 ml) tør rødvin

7 ½ dl stærk te

5 dl sukker

1 ½ dl orange juice

1 ½ dl citron saft

Metode 1 (uden Flamer):

1. Varm alle alle ingredienserne i en gryde, men det maa ikke at koge,
2. Roer godt rundt, saa du er sikker paa at al sukkeret er opløst.
3. Hæld den opvarmede mix i en varmebestandig punchbowl.
4. Serve varm.

Metode to (flammede):

1. Varm alle alle ingredienserne i en gryde, men det maa ikke at koge,
2. Haeld den opvarmede mix i en varmebestandig punchbowle.
3. Haeld saa meget sukker som muligt ind i en stor oese og eventuel overskydende sukker i punch skål.
4. Lav en sukkermaettede romoploesning i oesen.
5. Taend rom og sukker blandingen i oesen, og haeld det i skålen, mens det stadig braender.
6. Roer godt rundt og lad flammerne doe ud.
7. Haeld resten af rommen i punchen.
8. Roer godt rundt sikre dig at sukkeret er helt opløst.
9. Serve varm.

### **Ginger Beer og ananas Punch**

Denne opskrift er fra min ven gode venner i England, John Lesta. Det er en fremragende naesten alkoholfri sommer Punch og perfekt til jul. Ha' alle ingredienserne kolde på forhånd. Lav noget staerk te og lad det koele af. Derefter hældes det i en isterning bakke.

Ingredienser:

- 850 ml usødet ananas juice
- 1 flaske (750 ml) god ingefaer øl
- 1 bakke isterninger lavet af staerk te
- En håndfuld frisk mynte blade
- Skiver af forskellige frugter saasom citron og orange
- Skrab frugtkoedet ud af en stor passionsfrugt

Saadan goer du det:

Haeld det hele i en kande og rør det sammen. Serveres straks og sørg for, at hvert glas får nogle isterningerte. Alternativ gemmer du nogle og puter 2 i hvert glas inden servering.