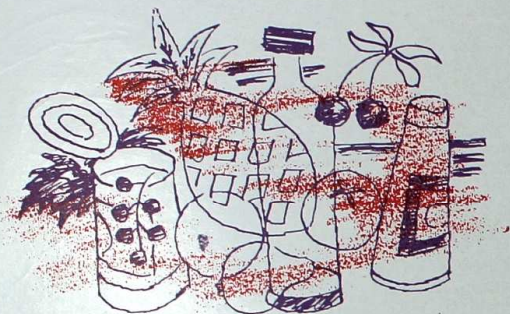


drick något annat

En information om festliga drycker



# Alkoholfritt med mersmak för fest och vardag



## COCKTAILS

*Med tomat:* Pressa saften av fyra tomater och häll i glas. Tag några teskedar av saften och rör ut i en rå äggula, salt, peppar, en aning citronsaft och blanda det sedan försiktigt med saften, så att blandningen inte trådar sig.

*Med vinbär:* Svart vinbärssaft blandas med några droppar körsbärssaft. Smaksättes med kardemumma, kanel och citron. Serveras med finhackad mandel.

*Med ananas:* Saften av konserverad ananas blandas med isbitar och spetsas med citron. Serveras med små ananas bitar i glaset.

*Med apelsin:* Pressa saften av två apelsiner, tillsätt en aning citronsaft per glas, rör ut med lite socker. Dekorera med en apelsinskiva.

*Med grapefrukt:* Pressa saften av en grapefrukt, tillsätt socker, spetsa med apelsinsaft.

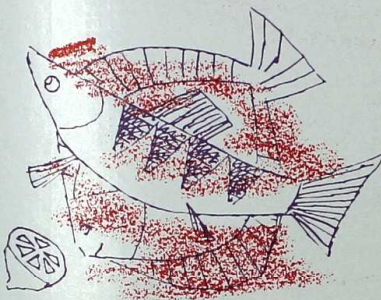
*Med körsbär:* Körsbärsmust blandas med några teskedar bordsvatten och sockerdricka. Spetsa med svart vinbärsmust och en aning citronsaft per glas. Serveras med ett körsbär.

*"Flygarknäpp":* Blanda en burk tomatjuice, en dessertsked HP-sås, pressad citron och doft av vitpeppar.



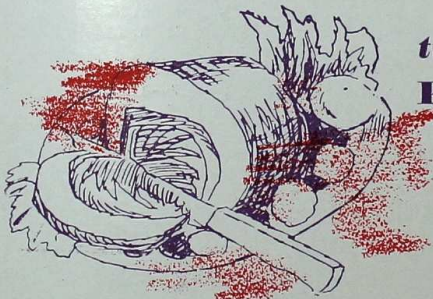
## till SOPPAN

(torr - vit): Carte Blanche, äppelmust, grape-fruit juice, syrlig druvmust (t. ex. Traubensaft)



## till FISKEN

(torr - vit): Carte Blanche, äppelmust, grape-fruit juice, syrlig druvmust (t. ex. Traubensaft)



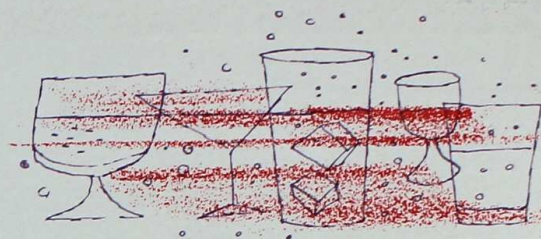
## till KÖTTET

(torr - röd): Svart vinbärsmust, körsbärsmust, lingondricka (serveras gärna tempererad)

## till DESSERTEN eller

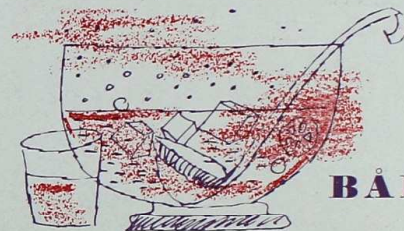
## FRUKTBORDET

(söta - olikfärgade): Amaryllis, Chateau de Grauwenstein (mousserande), söt druvmust, Pampre d'or, röd eller vit. Söta frukt- och bärjuicer, Malvoisie (madeiratyp)



## efter KAFFET

Cola-Tonic tillsammans med Ginger Ale, sodavatten, äppelmust, orange-juice, grape-fruit-läskedrycker, gärna spetsat med citron och serverad med isbitar.



## BÅLAR

En burk aprikosjuice, saft av en citron, en stor flaska sockerdricka, isbitar.

$\frac{3}{4}$  liter konserverade hallon,  $\frac{1}{2}$  kpk citronsaft,  $\frac{1}{2}$  kpk pressad apelsinsaft, en stor flaska sockerdricka.

## Allmänna råd

Ovanstående drycker bör serveras väl avkyllda. Cocktails bör helst serveras med isbitar. De drycker som lämpar sig till köttet kan vara tempererade.

Glöm inte att alltid ha friskt vatten på bordet, gärna med isbitar. Vissa frukt- och bärsmuster, liksom de flesta juicer är koncentrerade och bör spädas om de skall njutas som läskedryck.

De drycker som presenterats här är bara några förslag. Med hjälp av lite fantasi kan Ni få fram många andra välsmakande blandningar.



## Till värdinnan!

Bjudningen — såväl den improviserade vickningen som den påkostade och väl förberedda middagen — måste vara lyckad och trivsamt för alla.

Hur var det hos Er förra gången?

Ni hade säkert förberett allting, tänkt på gästernas välbefinnande och lagt ner stor omsorg på maten.

Men hur var det med dryckerna?

En perfekt värdinna tänker ju på *alla* sina gäster,

även på dem som av en eller annan

anledning inte vill ta snaps

eller dricka vin och öl.

Vad skall hon hitta på åt dem?

De bör ju i rättvisans namn

också få något gott att dricka,

eller hur?

Denna broschyr vill hjälpa Er

att välja alkoholfritt åt dem som så önskar.

Ungdomar har inga färdiga alkoholvanor och tycker oftast att det går lika bra utan sprit.

Denna fråga har som bekant också en allvarlig bakgrund.

Är det så lämpligt att låta examensmiddagen

bli inkörsporten till det alkoholbruk, som vållar så många missförhållanden i samhället?

Det gäller inte mitt barn, svarar ni.

Är det så säkert?

Och om så vore, vill ni också svara för alla dem

som de kommer i kontakt med vid examensfirandet och senare?

SSUH bedriver varje år en kampanj för alkoholfritt examensfirande.

Men vi vill inte bara nöja oss med att ta bort alkoholen från studentbordet.

Vi vill också erbjuda ett alternativ

— de alkoholfria festdryckerna.

## Förteckning över alkoholfria eller alkoholsvaga festdrycker med preliminära priser

	förp.	pris
Grapefrukt juice	0,6	1: 45
Orange	0,6	1: 75
Ananas	0,6	1: 90
Tomat	0,6	1: 90
Vegetable, bl. grönsaker, juice	0,6	1: 75
Ovanstående finns även i burkar på 1,3 lit. till ett pris av	3: 75—4: 50	
Grapefrukt och orange, juice, blandad	0,6	1: 45
Apricos juice, mycket söt	0,4	1: 50
Papaya	0,4	1: 75
Grape (druv-)juice	0,4	2: 25
Loganberry	0,4	2: 25
Persiko	0,4	1: 50
Prune (plommon-)juice, mycket söt	0,4	1: 50
Liquid (äpple-)	0,4	1: 50
Peach (päron-)	0,4	1: 50
Passion	0,8	5: 50
Traubensaft, torr	1/1	7: 50
Pampre d'or, söt, vit, druvmust	1/1	5: 50
" " mindre söt, röd, druvmust	1/1	5: 50
Cola-Tonic, besk	1/1	5: 50
Ginger Ale, läskdryck (Apotekarnas fab. för en liknande som är billigare)	1/3	1: 25
Ginger Beer, läskdryck	1/3	1: 25
Lemon-, Grapefrukt och Orange Squach	0,8	4: 25
Chateau de Grawenstein Mousser, söt	1/1	3: 40
Carte Blanche " " torr	1/1	2: 95
" " " "	1/2	1: 65
Malvoisie	1/1	2: 55
"Stockmust" Äppelmust Klar	1/3	0: 75
Äppelmust Blanc	1/3	0: 75
" " Grawensteiner	1/1	2: —
" " Cox Orange	1/1	2: —
" " " "	1/2	1: 25
" " Halvklar	1/3	0: 70
Med endast beteckningen "Äppelmust":		
1/1 1: 40—1: 75	1/3	0: 55—0: 70
2/3 1: 10	1/2	0: 85—1: 10
Svart Vinbärsmust (flera olika fab.)	1/2	2: 30—2: 75
Svart Vinbärsmust, torr	1/3	1: 30—1: 60
" " " "	2/3	3: 50
" " " söt	1/3	2: —
" " " "	2/3	3: —
" " " "	1/3	1: 75
Röda vinbär, söt	2/3	2: 50
" " " "	1/3	1: 50
Körsbärsmust	1/3	1: — —1: 30
" " " "	2/3	2: 40
Röd druvmust (tysk)		4: 70
Vit		4: 50
Krusbärsmust	2/3	2: —
" " " "	1/3	1: 10
Reservation för prisförändringar		

Denna folder är utgiven av

**SSUH**

Sveriges Studerande Ungdoms Hälvykterhetsförb.