

# Fairtrade Summer Moments

## Cocktails & Mocktails



FAIRTRADE  
MÆRKET

www.fairtrade.dk



# Summer Moments med Fairtrade-mærket

I den lune årstid er det rart med en forfriskende drink, der både køler dig ned og forstærker følelsen af sommer. Du kan lave mange velsmagende drinks, som er lavet med Fairtrade-produkter, der tager hensyn til både mennesker og miljø.

Opskrifterne, med og uden alkohol, finder du her.

Fairtrade-mærket er verdens mest anerkendte mærke for social retfærdighed. Når du vælger Fairtrade-mærket, vælger du en mere retfærdig og rimelig verden til. En verden, hvor vi tænker langsigtet og handler med respekt for både mennesker og miljø.

Fairtrade-mærket gør det nemt og trygt at tage et socialt ansvarligt valg og handle mere bæredygtigt.

**Vi handler med holdning, så du kan gøre det samme.**

# Opskrifter



## Mocktails

**Margarita** 4

**Espresso martini** 5

## Cocktails

**Mojito med grøn te** 6

**Cocktail med Mate** 7

**Sangria** 8



FAIRTRADE  
MÆRKET  
DANMARK

# Margarita



## Ingredienser (1 glas)

- 60 ml ananasjuice
- 30 ml saft fra Fairtrade-lime
- 30 ml agavesirup
- 60 ml danskvand
- Isterninger
- Salt
- Ananasstykker eller limeskiver til pynt

## Sådan gør du:

Fugt kanten af cocktailglasset med limesaft og dyp i salt.

Ananasjuice, limesaft og agavesirup rystes sammen i en cocktailshaker med isterninger.

Hæld det i glasset og tilføj isterninger. Tilføj danskvand og rør godt rundt.

Pynt med ananasstykker eller limeskiver.

# Espresso martini



## Ingredienser (1 glas)

- 30 ml espresso lavet af Fairtrade-kaffe
- 4 spsk. honning
- 4 spsk. vand
- 1 vaniljestang
- 1 spsk. fløde
- Fairtrade-rørsukker
- Isterninger

## Sådan gør du:

Hæld honning, vand og vaniljekorn i en lille gryde og bring det i kog. Lad det simre i ca. to minutter. Tag gryden af komfuret, og lad siruppen køle af.

Pensl kanten af et martini-glas med en lille smule honningsirup. Drys rørsukker på en flad tallerken og dyp kanten af glasset ned i.

Fyld cocktailshakeren med is. Hæld fløde, to tsk. vaniljehonningsirup og espresso over isen og ryst hurtigt.

Hæld indholdet ned i glasset med en cocktail-si.

# Mojito med grøn te



## Ingredienser (1 glas)

- 2 spsk. Fairtrade grøn te
- 2-3 tsk. Fairtrade-rørsukker
- 25 ml saft fra Fairtrade-lime
- 50 ml Fairtrade-rom
- Knust is
- Limeskiver og mynte til pynt

## Sådan gør du:

Lad teen trække i 200 ml kogende vand i tre minutter. Kom knust is i en cocktailshaker, hæld teen over og ryst for at afkøle teen helt.

Kom fem mynteblade, rørsukker og limesaft i et drinkglas med knust is, indtil det er tre fjerdedele fyldt. Tilsæt rom og fyld glasset med den afkølede te.

Pynt med mynteblade og limeskiver.



# Cocktail med mate



## Ingredienser (1 glas)

- Fairtrade-mærket ChariTea Mate
- 40 ml vodka
- 10 ml melonsirup
- Citronsaft
- Frisk rosmarin
- Most melon
- Isterninger

## Sådan gør du:

Bland vodka, melonsirup, rosmarin, most melon og lidt citronsaft i en cocktailshaker.

Si indholdet ned i et glas med isterninger.

Fyld glasset helt op med ChariTea Mate.

# Sangria



## Ingredienser (1 liter)

- 500 ml Fairtrade-rødvin
- 4 spsk. Fairtrade-rørsukker
- 1 tsk. kanel
- 2 citroner
- 2 appelsiner
- 300-400g frugt (fx 2 æbler & 2 ferskner)
- 250 ml Bitter Lemon mixer
- 250 ml appelsinlemonade
- 100 ml Fairtrade-rom
- Isterninger

## Sådan gør du:

Vask og tør frugten. Skær citroner og appelsiner i tynde skiver med skal.

Skær æbler og ferskner i små stykker. Bland frugten med kanel og rørsukker.

Bland citron, appelsinlemonade, rom og rødvin sammen. Kom frugt i drinksblandingen og lad den stå i køleskabet i 30 minutter.

Server med is.