



**FAIRTRADE** 30 år  
**SO FAIR SO GOOD**

**Cocktails &  
Mocktails**





# FAIRTRADE 30 år

## SO FAIR SO GOOD

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.

Fairtrade-mærket Danmark er en del af en international mærkningsordning, der hver dag arbejder aktivt og professionelt for at fremme social retfærdighed gennem global handel. Vi arbejder for at sikre fair løn og ordentlige vilkår for lokale småproducenter i udsatte dele af verden. Vi sikrer, at producenterne får en fair pris for deres råvarer – fordi det er retfærdigt og rimeligt.

Fair handel er også afgørende, når det kommer til klima og miljøbeskyttelse. Verdens klimaudfordringer kan kun løses, hvis vi samtidig bekæmper global ulighed og fattigdom. Det kræver, at vi hjælper verdens lokale (små)producenter (og arbejdere) med både tilpasning til og forebyggelse af klimaudfordringerne. Det gør vi bedst ved at sikre dem en fair pris for deres råvarer, så de får overskud til at passe på lokalmiljøet, klimatilpasse deres produktion og forbedre deres dyrkningsmetoder.

Fairtrade er demokratisk ejet. De lokale producenter – ter har medbestemmelse og indflydelse, fordi det er deres liv og fremtid, der er på spil. I fællesskab taler vi sagen over for lokale regeringer og globale virksomheder. Vi fremmer mere retfærdige handelsvilkår, så producenterne har mulighed for at styrke deres position, skabe sig et bedre liv og sikre levevilkårene for kommende generationer.

Fairtrade-mærket er en mærkningsordning med høje standarder. Fairtrade-mærkede produkter er kontrolleret af en uafhængig tredjepart, vores forsyningskæder er transparente og vores varers vej til butikken er sporbar. Det skaber tryghed og tillid hos forbrugere, licenshavere og detailhandel.

Vi bygger bro mellem de lokale producenter og forbrugerne for at minde om, at der står et menneske bag varen i supermarkedet. Et menneske, der skal behandles fair, ligeværdigt og med respekt. Vi viser forbrugerne, hvordan fair handel gør en forskel for producenterne, så forbrugerne får mulighed for selv at tage et socialt ansvarligt valg og handle med holdning.

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

# Opskrifter



## Mocktails

<b>Margarita</b>	<b>4</b>
<b>Espresso martini</b>	<b>5</b>

## Cocktails

<b>Mojito med grøn te</b>	<b>6</b>
<b>Cocktail med Mate</b>	<b>7</b>
<b>Sangria</b>	<b>8</b>



# 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.