

FRA KIELLANDS PLESS TIL PÅSKEFJELLET

Snø. Fjell. Vidde. Termos. Solvegg. Hva skal vi ha i glassene denne påsken? Bartender Pål Bagge Skar har noen tips.

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: TRYGVE INDRÉLID

– Eplejuice er uovertruffen i varme drinker. Fotograf Trygve Indrelid og jeg er så vidt kommet innenfor døren i Paul's Boutique ved Alexander Kiellands plass i Oslo. – Ikke bruk den klare varianten, men den andre. Den som er «cloudy» og som kan hete Rå eller noe annet. Det fine med den er at smaken følger med når du varmer den opp. Den klare derimot, taper seg. Skjønner?

Han tørker hendene og fortsetter: – Planlegger du varme drinker til solveggen i påsken, ville jeg altså tatt med noen flasker av den. Og et tips til; siden påsken er en familiegreie der alle skal med, ville jeg varmet opp og ferdigblantet cocktailene alkoholfritt på termos, men tatt med akevitten i en lommelurke ved siden av. Det viktige er at ingrediensene enten det

er sitrusskall eller ingefær, kardemomme eller kanel, får godgjøre seg på termosen. Jo lengre tur, jo bedre smaker det etterpå!

Bare så det er sagt

«Tips», noterer jeg i margen. Arvesølvet Aquavit er hans favoritt, når det kommer til cocktails. Han er selger for Det Norske Brenneri, bare så det er sagt, men nå er



Paul's Boutique

Han ble ikke skuespiller og heller ikke økonom, men alt kommer godt med bak en bardisk. Pål Bagge Skar hadde mange år bak seg i utelivsbransjen, da han etablerte Pauls Boutique i 2014. Baren er oppkalt etter et Beastie Boys-album fra 1989, og i likhet med Pauls Boutique i Brooklyn er den bygd opp av gamle materialer. ■



ALT ER LOV: Bland alle ingrediensene samtidig. Dette er et godt utgangspunkt for en god te med en fin urtesmak fra akevitten. – Og husk hva jeg sa, sier Pål, – lek deg gjerne med andre ingredienser enn de som er oppgitt i denne oppskriften, for eksempel kardemommefrø, anis, skall fra grapefrukt eller appelsin, eplebiter, granskudd, kamferdrops.



det bartenderen i ham som snakker. Arvesølvet er ikke så «karvete». Tidligere var det Gammel Opland han gjerne brukte, men det finnes en tredje akevitt også, den ulagrede Urtekildens Klare Aquavit. Nå står begge flaskene fremme på disken klare til bruk.

Eksperimenter på egen hånd

Oppdraget er å mikse noen enkle, gode cocktails eller kanskje vi strengt tatt skal kalles dem toddyer, til påske? Uansett, varme drinker vi kan ta med oss på termosen, som vi kan drikke i solveggen og som kan serveres både med og uten alkohol. Altså helt enkelt, men godt. Ok?

– Ett tips til, svarer han. – Se på oppskriftene som veilederne. Lek deg gjerne selv, prøv med andre kryddere, akevitter og tilsetninger enn de jeg opererer med her.

Fire drinker skal han mikse. De er foreløpig uten navn, så vi skal døpe dem foreløpende. Trygve Indrelid har gjort seg klar med kamera. Det er midt på dagen, ingen gjester, god stemning og løs prat. Utenfor laver snøen ned. Det er vinter i Oslo og fremdeles et par måneder til påske.

Det går raskt unna. Mens juice varmer seg i kjelen, skreller han appelsin og sitron (bare det ytterste laget av skallet), og fester skallene sammen med nellikspiker og legger det i kjelen. Kanelbarken og sukkeret følger

etter. Når det damper av kjelen, slår han alt over i et glass og tilsetter akevitten. – Ferdig, sier han og plasserer skallet øverst på glasset. Indrelid fotograferer, først Pål i aksjon, deretter glasset. – Hva skal vi kalles den? Hva er det vi forbinder med påskefjellet? – Ut på tur, svarer Indrelid. Altså «Ut på tur». Det var den første.

1. UT PÅ TUR

4 cl Arvesølvet Aquavit
Ca. 20 cl eplejuice
(som sagt, helst «cloudy»; gir mer smak)

appelsinskall

sitronskall

4–5 nellikspiker

1 kanelbarkstykke

2 teskjeer sukker

honningen smelter og at ingefæren får godgjort seg. Navn? Dette må jo være «Drømmedrinken».

2. DRØMMEDRINKEN

4 cl Arvesølvet Aquavit
3 store oppkuttede ingefærbitter
1–2 teskjeer honning
saften fra ½ sitron
varmt vann

Med smør

Indrelid etterlyser andre glass. Han vil ha variasjon i bildene. Pål finner frem et stetteglass i keramikk. Neste drink inneholder smør. Mens vannet får et nytt oppkok, høvler han av noen flak. Deretter er det sukkeret. – Bruk demerasukker, presiserer han. – Det smaker bedre enn vanlig hvitt sukker. – Rikere på smak. Han blander alle ingrediensene, men sparer raspingen av muskatnøtten til Indrelid er klar med kameraet. Et fint dryss havner i glasset. – Perfekt, sier Indrelid og viser oss bildene. Og navnet? Det må bli «Smør».

3. SMØR

4 cl Arvesølvet Aquavit
2 teskjeer demerasukker (brunt sukker)
1 spiseskje smør
kokende vann
raspet muskatnøtt



1.



2.



3.

1. NOTERT: – Vil du lage en hel kanne av drinkene, multipliserer du bare oppskriftene med seks eller sju og lar skall og bark ligge i kanna og godgjøre seg, mens du er ute. Dette gjelder alle toddyer, sier Pål. – Altså; jo lengre, jo bedre. 2. **GODTJORT SEG:** Alle ingrediensene blandes samtidig, før godt rundt så honning smelter og ingefær får godgjort seg før du drikker. 3. **PEISKOS:** Rasp en god mengde muskatnott over toddyen, før rundt og server. Smaker ekstra godt foran pisen etter en lang tur.

Et sampspill

Hva kjennetegner en god bartender og en god gjest?

– En bartender må ikke være selvhøytidelig, sier Pål. – Det er første bud. Gjesten er den som skal være i fokus. Dessuten, en god bartender skal kunne prate med folk. Lage god stemning ved disken og i lokalet. En bar er et sosialt sted. Vil du være alene, er det andre steder som egner seg bedre. Nysgjerrige gjester er de beste.

Urtekilden

– Da er vi inne på oppløpssiden. En siste drink gjenstår. – Hva tenker du da, Pål? Han finner frem flasken med Urtekildens Klare Aquavit, koker opp enda en runde med vann, presser saften ut av en halv sitron og skræller skallet av en annen. Skallet ser ut som en gul skolisje. Alle ingrediensene, bortsett fra skallet, blandes. Glasset gjøres klart til fotografering. Trygve Indrelid drysser litt snø på platen, Pål danderer sitronstrimmelen. Den er minst en meter lang, kanskje lengre. – Dette må bli den lille gule, ikke sant? Eller den lange gule, tenker vi høyt. Uansett, nå er det lesernes tur til å prøve seg.

4. DEN LILLE GULE

(FOTO PÅ FORSIDEN)

4 cl Urtekildens Klare Aquavit

saften fra ½ sitron

2-3 teskjeer demerasukker

kokende vann

To ord om lokalet

– Det er ikke hit du tar med deg den arvetanten til en drink, er det vel? Det er jeg som spør. Toalettene er så nedtagget at du knapt ser veggfargen. Og slik skal det være her. Noe annet er nytteløst. – Men gullende rene, supplerer Trygve Indrelid bak kameraet. Han har øye for slikt og fant ingen ting å sette fingeren på. – Dette er et sted for folk som liker den gamle hiphop'en. 1990-tallets hiphop, sier Pål. Hiphop er urban subkultur. Oggrafittierenviktig delavkulturen. Herville hvite vegger og minimalisme vært gærnt. Hiphop-kulturen startet med gatefester i Bronx, New York, på 1970-tallet. I Norge var det filmen *Beat Street* på Colosseum i 1984 som introduserte den. Kort fortalt. Har du kule arvetanter, kan du fint ta dem med hit. Men klart, de fleste av våre gjester befinner seg et sted mellom 20 og 50 år. Bare så du vet det.

■