

**DANDY FROM SCOTLAND AND THE BULL DOG COCKTAILS WITH PIERRE FERRAND DRY CURAÇAO AND CITADELLE GIN**



**Alcoholische Alchemist Jiggers**

Gent



Oliver Olijver in zijn winkel

De cocktailbar Jiggers, van een van de Bergum Bar Fives Oliver Jacobs, is een beetje verstoppt aan de Duiburg in Gent. Je moet echt goed opgeven anders ben je in een cocktail en zelfs voor degenen die het wel weet is het nog opklimmen.

Je kan ook niet zo maar naar binnen maar je moet aanvragen. Dat geeft meteen de indruk dat er hier wel wat bijzonders moet zijn.

"Ja, we gaan voor dat beetje mysterieus", aldus Oliver. "Is er nu wel aantal gasten hier in de hand houden zodat we de hele avond zijn dat we alles aanhouden zoals we dat willen.

Groepen willen wel hier ook met graag hebben en het maximale geproefd voor reservaties is zes personen. Ja, je kan hier eveneens maar alleen op die dag en 's avonds voor.

Eenmaal binnen ga je een trap af naar beneden, nog meer mysterie en dan kom je aan een ruime, gezellige bar. Achterin de zaak is plaats voor een aantal tafeltjes en buiten is er bij voor een omruwde terrasje.

Oliver serveert sterke cocktails met veel alcohol en zeer veel smaak. Hij gaat dan ook regelmatig met water rond.

"Het is de bedoeling dat de gasten hier komen proeven en niet om zich te leven met cocktails. Daarom serveren we de hele avond door water zodat de gasten toch voldoende te drinken hebben."

- Oliver is een echte smaakkenner. Zijn cocktails hebben het dat beetje extra wat er tot de banaan het land hoort. Hij weet er echt volledig uit en maakt van de klassieke basiscoktails, echte specialisatie door er allerlei bittern, shrubs en speciale dranken aan toe te voegen zodat ze naar een hoger niveau getild worden. En werkelijk, Jiggers behoort absoluut tot mijn top vijf van de cocktailbars.

[www.jiggers.be](http://www.jiggers.be)  
[www.thenectar.be](http://www.thenectar.be)

- 1 Old Fashioned glas
- 2 Mengglas
- 3 4,5 cl High Grogg Kentucky Straight Bourbon Whisky
- 1 cl Lapsang Souchong Theesopje
- 4 druppels Scrappy's Chocobitter
- 4 druppels Bitter Truth Orange
- 4 druppels in Old Fashioned glas
- 5 Ijsblokjes en mengglas
- 6 Sin en giet in glas
- 7 Spay croom over het glas
- 8 Garneer met citroenschil en een anjiskieperje



OLD FASHION BALL BREAKER



68

SMOKE IN THE STREAM



69

JIGGERS MANHATTAN



70



DANDY FROM SCOTLAND

- 1 Koel een klein wijnglas met ijs
- 2 Doe in mengglas
- 4,5 cl Mombasa whisky
- 3 cl Dubonnet
- 5 ml Pierre Ferrand Triple Sec Curaçao
- Dash Boker's Bitters
- Vul met ijsblokjes en stir
- 4 Giet in glas
- 5 Spay met citroen
- 6 Garneer met gouden speld met citroenschil en zek-zak



**Het Verhaal achter THOMAS HENRY**

In 1773 was Thomas Henry de eerste die in staat was om water te verkrijgen met koolstofdioxide en de mensen aan hun tintelende smaakbeleving te helpen. Hij is dus ook de naamgever aan een exclusieve selectie van frisdranken, die met volledige inachtneming van deze traditie is gemaakt worden.

Thomas Henry's frisdranken werden ontwikkeld in samenwerking met ervaren bartenders en zijn samengesteld uit zorgvuldig geselecteerde ingrediënten. Ze maken niet alleen indruk op de liefhebbers van klassieke longdrinks, maar ook puristen en creatieve mensen zijn enthousiast.

Thomas Henry's frisdranken zijn ontworpen als begeleider van hoogwaardige destillaten en bijten lang boeien. De Frisdranken van Thomas Henry zijn rijp en intenz van smaak en hebben een presentatie die volledig inspelt op de geest van de tijd.

[www.thenectar.be](http://www.thenectar.be)

**The Refreshment-Pioneers**  
 Een passie voor longdrinks en dat bijzondere "tint" in een glas hebben de twee uitvinders van Thomas Henry's voor een lange tijd geproefd. Waarom wetschillen Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale en Ginger Beer zo weinig in uw overtuigen is zo weinig. Seltwater en Normen heren konden in geen antwoord op vragen. Dus heren hielden ze de geheimen van de vijf klassieke ingrediënten voor misdranken voor de liefhebbers die de buitengewone en intense smaken weten te waarderen.

De Thomas Henry wetschillen zijn de geheimen van de vijf klassieke ingrediënten voor misdranken voor de liefhebbers die de buitengewone en intense smaken weten te waarderen. De Thomas Henry wetschillen zijn de geheimen van de vijf klassieke ingrediënten voor misdranken voor de liefhebbers die de buitengewone en intense smaken weten te waarderen.

**GINGER BEER**  
 Ginger Beer is een "hot" drankje dat een belangrijke onderdeel vormt van de moderne bar. Het Duitse Thomas Henry heeft het daarom opgenomen in zijn assortiment. Ginger Beer heeft overtuigend intense aroma's en een "spicy" drankje, het is pittiger en voller van smaak dan het traditionele Ginger Ale. Thomas Henry garandeert het idee en ontwikkelde een drankje van de hoogste klasse. Zonder alcohol, maar met geselecteerde, hoogwaardige ingrediënten en met een scherpe, verfrissende smaak van gember. Het is geschikt voor elke gelegenheid, zowel voor als na het langdrinken.

De Ginger Beer met haar zuivere, edele en eenvoudige ontwerp is het met alle andere speciaal in elke bar maar overtuigd vooruit door zijn hoge kwaliteit. Het gebruik van hoogwaardige ingrediënten zoals: natuurlijk mineraalwater, natuurlijke gember en andere natuurlijke aroma's geven het een unieke smaak - verfrissend, maar toch scherp in de alcohol. Het is een interessante en tegelijkertijd eigenaardige mix die dronk zo gemakkelijk maakt.

**TONIC WATER**  
 Tonic Water van Thomas Henry is een verfrissende en spekkende drank. Het is zo rijk aan smaak dat het de perfecte aanvulling is op elke drank. De smaak is stevig en het is de perfecte aanvulling op elke drank. De smaak is stevig en het is de perfecte aanvulling op elke drank.

**T.H. MOMBASA**  
 1 Vul een glas met ijsblokjes  
 2 Doe erin  
 4,5 cl Mombasa Gin  
 1 cl sinaasappelsap  
 1 druppel gember  
 4 Garneer met schijfje sinaasappel  
 5 Serveer met Thomas Henry Tonic



**THE BULL DOG**  
 1 Glas ijsblokjes  
 2 Sin  
 4,5 cl Citadelle Gin  
 1 Sp van 15 croom  
 1 cl spicy suikerstroop (ochi peper)  
 4 Sin  
 6 Garneer met citroenschil  
 6 Serveer met Thomas Henry Ginger Ale



**BITTER LEMON**  
 Als de Thomas Henry Bitter Lemon de meest versmaakte smaakoplossing prokkel, worden de vele smaken die het tot volle Thomas Henry Bitter Lemon is een verfrissende drankje met veel smaak. Het uitsteeksel uit het citroenschil, geeft Thomas Henry Bitter Lemon een dat beetje extra. Een "Bitter Lemon" is een van de perfecte cocktails.

**GINGER ALE**  
 Ginger Ale is een verfrissende drankje dat zijn oorsprong heeft in Engeland. Het dankt zijn naam aan gember, een van de ingrediënten. Thomas Henry Bitter Lemon is een verfrissende drankje met veel smaak. Het uitsteeksel uit het citroenschil, geeft Thomas Henry Bitter Lemon een dat beetje extra. Een "Bitter Lemon" is een van de perfecte cocktails.

**SODA WATER**  
 Verfrissend, spekkend en duidelijk. Dit is hoe Soda Water van Thomas Henry zich presenteert. Verfrissend is niet een reeks van hoogwaardige ingrediënten die je het beste kan drinken met bijvoorbeeld een whisky, maar uiteindelijk ook hoogwaardig geïmporteerd past goed in de frisse dranken waarmee elke smaak beter ontvond, en die tegelijkertijd de strikte van de alcohol een beetje verschaft.

**ELDERFLOWER TONIC**  
 Thomas Henry Elderflower Tonic is licht en bloemrijk. Gemaakt van een reeks van hoogwaardige ingrediënten en het beste te drinken met een hoogwaardige gin of wodka. Thomas Henry Elderflower Tonic is vooral een must voor de liefhebbers van alcoholische dranken. De Elderflower Tonic zal perfect passen bij een klein beetje gin of wodka. De Elderflower Tonic is vooral een must voor de liefhebbers van alcoholische dranken. De Elderflower Tonic zal perfect passen bij een klein beetje gin of wodka.

