



# Óáfengir drykkir

## - við öll tækifæri

**H**öfundur drykkjanna er Jónína Tryggvadóttir, kaffiþjónn hjá Te & Kaffi og nemandi í frönsku við Háskóla Íslands, meðlimur í landsliði kaffiþjónna 2004, átti drykk ársins „Menningarbolli“ árið 2004, Íslandsmeistari kaffiþjónna 2005 og varð í fimmta sæti í heimsmeistarakeppni kaffiþjónna í Seattle 2005. Drykkirnir voru blandaðir í tengslum við verkefni BRAUTARINNAR, bindindisfélags ökumanna, um óáfenga drykki í samstarfi við Samstarfsráð um forvarnir og fyrirtækið TE & KAFFI.

### VETRARYLUR

2-3 tsk blóðappelsínusíróp frá Routin,  
35 cl heitt vatn,  
3 tsk Bora Bora ávaxtate,  
appelsínubátur,  
sitrónubátur.

*Teið er lagað og látið trekkja í 3-5 mín. Sírópinu hellt í glas á fæti og teinu yfir, appelsína og sitróna kreist yfir og hrært samanvið, skreytt með sitrónu og appelsínusneiðum. Þessi er góður bæði heitur og kaldur.*



### MONAKÓ

3-4 tsk Kirsuberjasíróp frá Routin,  
33 cl pilsner.

*Síróp er sett í glasið, pilsner hellt yfir þannig að það myndist sæt bleik froða.*



### CHAI LATTE

2 tsk Spicy Chai laufte,  
1 tsk negulnaglar,  
1/2 kanilstöng,  
2 tsk Chai síróp frá Routin,  
9 cl heitt vatn,  
14 cl af nýmjólk.

*Teið er lagað, negul, kanil og sírópi blandað úti og látið standa í 3-5 mín, þá er kryddið sigtað frá og teinu hellt í glas. Nýmjólkinn hituð og hellt yfir.*



### MÖNDLUDRAUMUR

1/2 bréf möndlu bragðbættur kakódrykkur frá Monbana,  
15 cl mjólk,  
1 tsk Amaretto síróp frá Routin,  
saxaðar möndlur.

*Mjólkinn er hituð, kakóduftinu blandað úti og hrært vel, sírópinu blandað við og skreytt með söxuðum möndlum og kakódufti.*



1883  
The Secret  
Routin

bragðefnin fást í  
matvöruverslunum



TE & KAFFI

llb  
brautin  
bindindisfélag  
ökumanna