***Läsk***

**Historia**

Den kolsyrade läsken uppfanns i Sverige av man som hette Berzelius.

**Tillverkning**

**Ingredienser:** socker, sötningsmedel, färgämnen, kolsyra, syrror, vatten, aromer, pektin och Etanol.

**Vatten** – läsken består av 90% vatten. Viktigt för att den ska ha en ren och neutral smak.

**Socker** – viktig del – gör så att drickan ej blir tunn (får mer smak)– det som blandas med vatten och kolsyra kallas för syrup- honung är också ett sötningsmedel.

**Honung:** är ett av sötnings medlarna som används.

**Artificiella sötningsmedel:** ger sötma till drickan men innehåller inga kalorier.

**Aromer**- det finns naturliga aromer natur identiska och artificiella. Etanol (alkohol) - vilket ger mindre än 10 dels %. För höjer smaken. O,1 % i läsk.

**Syrup:** kallas det socker och arom koncentrat som blandas med vatten och kolsyra vid tillverkning

**Färgämnen**- viktig del för att känna igen vad det är för läsk- färgen kommer av dom naturidentiska färg ämnena- bruna eller mörka drycker har fått sin färg av sockerkulör.

**Kolsyra**- gör drickan mer uppfriskande, den känns svalare. Den håller sig bättre med kolsyran, det är för att den hämmar från en mikrobiologiskväxt.

**Syror**- den balanserar sötman och gör så att drickan blir törstsläckande.

Exempel på syror: Citron syra

Forsfursyra

Äppelsyra.

* Användningsområde: används i drinkar, till en bol. Man dricker det spontant och på helger.
* Redskap: glas, bricka, kapsylöppnare, is, och kyl.

***Kaffe***

**Historia**

Kaffet kommer från Etiopien och sedan spreds den till andra länder kaffet kom till Europa i början på 1600-talet. När kaffet kom till Sverige år 1685 så trodde man att det vart läkemedel och på så sett använde man det tills man förstod att kaffet inte är ett läkemedel.

**Tillverkning**

Kaffe bönan behöver 17-21 grader och 1000-1500mm/år regn. Innan man tillverkar kaffet behöver man först plocka dom röda bönorna för att sedan skala dom och det kan göras på två olika sätt. tvättas och torkas för att sedan skrapas. Om man torkar kaffet så får den mindre syre. Bönorna skickas sedan råa till andra länder. Tillverkningen går till att man rostar bönorna för att kunna få fram dom aromerna som man behöver för att kunna få den speciella smaken. Hur man får fram smaken beror på hur hårt rostade bönan är. Det finns tre olika rostningsgrader och det är. Ljus, mellan och mörkrost.

* Tillredning: kaffet är att vattnet ska ha temperaturen mellan 85 och 96 grader. Perkolator innebär : koka kaffe men använd en metallkanna med en kopp i där man lägger kaffet. Koppen med kaffet ska ligga längst upp i kannan. Man kokar det som vanligt kaffe bara att kaffet finns i koppen som ligger på botten av kannan. Filter kaffe: vanligt kaffe, brygg kaffe och espresso: bönorna mals direkt innan tillredning för att få en bättre kaffesmak.
* Redskap: kaffe bryggare, kaffe kopp. Skedd, filter, mjölk, socker, grädde, barista mjölk, vatten och Olika kaffe bryggare, presscafé kannan, fat, mugg och glas

***Kakao***

**Historia**

Kakao kom till Europa i början på 1600-talet.

**Tillverkning**

Kakao växer på trädd, bönan finns i självaste frukten som finns i självaste kakao frukten, fruktköttet som finns runt bönan börjar jäsa och då stiger temperaturen till 45-50 grader efter några dagars jäsning så blir dom bruna. Kakaobönan innehåller 55% fett. Efter jäsning torkas och rostats bönan för att sedan krossas och valsas och varm pressas. Det är för att fettet skall separeras från kakao. Och självaste fettet använts till vit choklad. Sedan mals bönan ner så att det blir som ett pulver. Man använder kakao till, choklad, bakverk och olika drycker. Mest så blandar man det med mjölk. Man kan också blanda pulverform med varmt vatten så att det smakar varm choklad.

* Redskap när man tillreder kakao är visp, bunke, slev, kopp, sked, ugn, kastrull om man kokar upp varm choklad, socker, bricka.

***Te***

**Historia**

Te kommer från Asien och kom till Europa på 1600- talet.

**Tillverkning**

Det plockas av te busken, bladen är läderartade blanka och mörkgröna. Busken kallas för Camellia sienesis och har använts länge för te produktion. dom nya bladen som växer nyligen och inte dom gamla bladen som har växt länge.

Grönt te torkas inte utan jäses, och allt annat te torkas. Dom nya/små bladen används till te tillverkning.

Klimatet: Jorden ska ha PH värdet 5,8 eller lägre. Desto högre busken växer desto kallare blir det och då växer buske långsammare. Te busken behöver regn, sol och värme. Klimatet skall vara minst 1200 millimeter regn och det ska vara medel temperatur på minst 18 grader. Olika te sorter är grönt, svart och Oolongte finns även Rooibos te och örtte dom sorterna kommer ej ifrån te.

Rooibos är en sydafrikansk växt som får färg vid jäsning och örtte är torkade växtdelar som lakas ut i hett vatten.

* Användning: Fika
* Redskap: kopp, socker, skedd, honung, vatten kockare, mjölk, fat, tekanna, te sill.

***Öl***

**Historia**

Föregångarna till öl i Sverige var mjöd som gjordes på honung, vatten och kryddor. Det utvecklades till öl först när drycken började smaksättas.

**Tillverkning**

Det vanligaste sädesslaget vid öltillverknings är korn, som innehåller stärkelse och protein. Efter skörd skickas sädeskornet till mälterier för att bli malt. Det lagras, kontrolleras och läggs i blöt för att gro.

**Mältning:** När man mältar ett korn så läggs det i blöt för att börja gro, torkningen är ett viktigt moment i öltillverkningen och kallas för **kölna/rostas**. Rostningsgraderna är ljus, mellan och mörkrostning. Ljusrostning är lageröl, mellanrostning ger en Ale och mörkrostning ger stout och porter.

**Mäskning**: när man krossar kornet och tillsätter varmt vatten. Efter det så silar man bort det och vätskan som blir över kallas för vört. Vörten kyls och pumpas över i en tank för att jäsa.

**Buteljering** är när man lägger innehållet i flaskan och sedan sätter man en etikett på och sedan så körs de ut till affärer.

Mjukt vatten passar bättre till ljusare typer av öl som pilsner och hårt vatten till mörkare typer av öl som ale och stout. Det innebär hur mycket mineraler eller salt det finns i vattnet. Då säger man mjukt eller hårt vatten.

Det som skapar beskan i ölet är **humle**. Det tillför också mycket aromer och ger strukturer i skummet. Struktur betyder hur stora bubblor det blir i skummet. Jäsning sker för att jästen ska omvandla sockret till alkohol och koldioxid.

**Underjäsning, överjäsning och spontanjäsning**

Underjäsning är den moderna och vanligaste jäsningsmetoden. Den får ölen att jäsa vid låg temperatur, 5-10 grader. Underjäsningsmetoder ger ofta en mer neutral smak. Överjäsning är det gamla sättet att jäsa öl. Jäsningen sker vid högre temperatur, då ger den ifrån sig en mängd mjuka och rika smaker. Överjäsning hamnar oftast på ytan. Spontanjäsning innebär att jästsvampar som finns naturligt i luften sätter igång jäsningen.

* Användning: Som måltidsdryck eller sällskapsdryck
* Redskap: När man serverar öl så behöver man en bricka, ölglas, kapsylöppnare, öl kran och glasunderlägg.

***Vin***

**Historia**

De började tillverka vin 6000 år före Kristus. Man började använda glasflaskor i slutet av 1600-talet. Tack vare glasflaskor så utvecklades och mognade vinet på ett annat sätt och fick en bouquet.

**Tillverkning**

Vinrankan behöver en temperatur mellan 10-25 grader. Vinrankan behöver 1,9 mm regn per år och 700 mm per år. Den behöver ca 1500 soltimmar per växtsäsong. Man skördar druvorna på hösten. Årstiderna är olika mellan Europa och Sydamerika. Man skördar med maskin eller för hand. När man skördar för hand så kan det vara miljövänligare och druvorna skadas mindre. Det går snabbare att skörda med maskin men druvorna kan ta mer skada. Först så skördar man druvorna, efter det så måste tvättas, rensas och sorteras. De mosas, och jäser tillsammans med skalet. Efter det filtreras vinet och sen tappar man vinet i fat. När de har legat klart i faten så blir det vin och buteljerar.

**Mousserande vin:** Man tar ett vin och sedan blandar det med socker och jäst. Sen häller man vinet i en trycktank och låter det jäsas. Man kan också jäsa på flaska.

De faktorerna som påverkar vinets karaktär är klimat, väder, jordmån, druvsort, vinodling och vinmakning.

**Klimatet** är vädret, regn, sol, moln, jord, temperatur och breddgrad.

**Jordmån** har betydelse för stilen, den avgör slutprodukten, Grus, kalk, lera och skiffer. Druvsorten spelar roll i vinet. Vinodling är hur vinet odlas och hur man sköter om vingården.

**Vinmakning**: Man ska bara använda de bra vindruvorna. Valet av jäst spelar roll.

**Skadeangrepp:** Vinlus som äter druvorna, solen, mögel, ruttna och hagel.

**Rödvin:** Det som är viktigast när man gör rödvin är druvans skal och det gör så att vinet blir rött. Druvornas färg är blå

**Vitvin:** vitvin framställs på gröna druvor. Vitvin kan göras på blåa druvor också. När man gör vitvin med blå druvor så tar man bort skalen innan man pressar druvorna.

**Rose:** görs på blåa druvor skalet ligger kvar i vinet med inte lika mycket som mycket som rödvin.

* Användningsområde: måltider, sällskap och matlagning
* Redskap: vin öppnare vinglas karaff ljus vin kyl

***Sprit***

***Tillverkning:***

start produkten är en ölvört**,** vin eller en alkoholhaltig vätska.

När man destillerar behöver man en enkelpanna eller en kollonpanna där häller i alkoholhaltiga vätskan. I pannan värmer upp den alkohol vätskan för att man separera alkoholen från vätskan och när alkoholen är separerad kyls den ner och tappas direkt i flaska eller läggs på fat för att lagas

***Två spannmålsdestillat:*** Spannmålsdestillat betyder att man gör sprit på en en spannmålsprodukt (råg, vete, korn). **Whisky, vodka och gin.**

***Ett druvdestillat:*** Druvdestillat betyder att man gör sprit på ett vin gjort på druvor. Exempel på ett druvdestillat är **cognac.**

***Ett fruktdestillat:*** Fruktdestillat betyder att man gör sprit på en alkoholhaltig vätska gjord på frukt (tex. En cider utan bubblor)Ett exempel på fruktdestillat är **Calvados** och tillverkas i Normandie i norra Frankrike.

***Ett sockerrörsdestillat:*** Sockerrörsdestillat betyder att man gör sprit på en alkoholhaltig vätska gjort på sockerrör. Ett exempel på sockersrörsdestillat är **Rom**.

***Vad kan man smaksätta sprit med?*** Enbär är ett exempel på att smaksätta sprit i, man kan smaksätta sprit med fläderblom, kryddor och örter.

***Hur serverar man sprit?*** Man kan servera drinkar och spriten i för sig, man kan använda olika typer av glas som till exempel congackupa, cocktailglas, highballglas, och snapsglas.

***Vad använder man för redskap?*** Bricka, drinkunderlägg, kylskåp, is, olika typer av frukter, shaker.