

Te-varmer

Fire krus varm te røres op med lidt sukker eller honning, hvorefter der til hvert krus tilsættes 3 cl rom og 1 cl curacao. Sæt en hel nellike i midten af en skive citron og læg hele herligheden ned i kruset.

Hed vin

Denne hotte og på alle måder varmende drik er en slags bleg udgave af gløggen. Men det gør nu ikke noget. Smag selv.

100 g rosiner
2 1/2 dl rom
1 liter hvidvin
Saften og skallen af en økologisk citron
100 g sukker eller lige så meget honning
1 stykke hel kanel
5 nelliker

Rosinerne skal først marinere i rommen og trække i en times tid eller mere. Alle de øvrige ingredienser varmes op til lige under kogepunktet. Rommen hældes fra rosinerne og hældes ned i den varme væske. Rosinerne fordeles i glassene, eventuelt sammen med små trekanter af frisk citron. Og der fyldes efter med den hede vin.

Glühwein

Glühwein er en krydret rødvinsdrik i familie med gløggen. Denne udgave er til fire personer (men lav den bare dobbelt, det hele skal nok blive drukket!).

3 dl vand
150 g sukker (eller honning)
1 stang hel kanel
5 nelliker
Saften af en citron
1 flaske (god) rødvin

Kog vandet op med sukkeret og krydderierne og hæld så rødvind og citronsaft i. Varm op til lige under kogepunktet og si krydderierne fra inden servering.

Ristede kastanier

Til denne nydelse skal der anvendes ægte kastanier (de franske er som regel meget gode). Det er ren hygge og lykke og et formidabelt akkompagnement til de varme drikke, vi præsenterer her.

1 kg ægte kastanier
Groft salt
Smør

Skær et kryds i toppen af hver kastanie med en skarp kniv. Hæld saltet i et ovnfast fad og placér kastanierne heri med bunden nedad og toppen opad. Rist dem i ovnen ved 200 grader i små tre kvarter og server dem rygende varme med iskolddt smør. Drys lidt salt over dem, inden de puttes i munden.

Vintur
Vinturen går til tre af de mest kendte vinområder i Australien og er arrangeret i samarbejde med Australian Wine Import.

Sydney fra kr. **6.800**
Auckland fra kr. **7.200**
Jorden rundt fra kr. **8.420**

Ring efter vores store 56-siders rejseprogram.



REKVIERT VØRE
Specialprogrammer gratis
Individuelle arrangementer - tilpasset netop Deres ønsker og pengepung.
Svøm med delfiner og oplev det smukke koraltrev i Rødehavet.

ÆGYPPTEN
10 & 15 dages kraltesmøjsrejser til: 6 nætters 5* Nildelta med 1/1 pension og dansk guide.
Afrejse hver lørdag fra CairoLuxor i uge fly/ticket fra **4.695,-**

FLYREJSE
Pris 3 nætter **1595**
Eksfra rot **120**
Budapest 3 nætter **1998**
Eksfra rot **140**
AROS 86 80 44 00
EXCL. SKATTER

EUROPA
Voksen/ungdom
London 995 · Madrid 1.550 · Paris 1.200
Rom 2.000 · Nice 1.675 · Lisabon 1.550
Jysk rejsebureau
Arhus 86 18 24 88 · Kbh. 33 11 16 16
Aalborg 98 12 33 36

Jysk rejsebureau
Arhus 86 18 24 88 · Kbh. 33 11 16 16
Aalborg 98 12 33 36

Jysk rejsebureau
Arhus 86 18 24 88 · Kbh. 33 11 16 16
Aalborg 98 12 33 36

Rejs NU!

De varme drikke er fra venstre: Hed hylledrik, Engledrømme, Tevarmer, Hed vin og Glühwein.

Hed hylledrik

1/2 liter æblecider
1/2 liter hyldebærssaft
(eller solbærssaft)
1 stang hel kanel
8 hele nelliker
Saften af en citron
2 spsk. honning
2 1/2 dl rom

Kog alle ingredienserne op undtagen te og rom. Når drikken er rygende varm, tilsættes den varme te, gryden tages af ilden, og rommen tilsættes (spiritus skal altid tilsættes i sidste øjeblik og må ikke koge).

Engle-drømme

Dette poetiske og dejlige navn dækker over en varm mælkedrik, som kan få bugt med den værste snue.

1/2 l mælk
1-2 spsk. honning
8 cl cognac
8 cl rom

Varm mælk og honning op, uden at det koger. Tilsæt spiritussen og server.

Tevarmer

Fire krus varme røres op med lidt sukker eller honning, hvorefter der til hvert krus tilsættes 3 cl rom og 1 cl curacao. Sæt en hel nellike i midten af en skive citron og læg hele herligheden ned i kruset.

Hed vin

Denne hotte og på alle måder varmende drik er en slags bleg udgave af gløggen. Men det gør nu ikke noget. Smag selv.

100 g rosiner
2 1/2 dl rom
1 liter hvidvin
Saften og skallen af en økologisk citron
100 g sukker eller lige så meget honning
1 stykke hel kanel
5 nelliker

Rosinerne skal først marinere i rommen og trække i en times tid eller mere. Alle de øvrige ingredienser varmes op til lige under kogepunktet. Rommen hældes fra rosinerne og hældes ned i den varme væske. Rosinerne fordeles i glassene, eventuelt sammen med små trekanter af frisk citron. Og der fyldes efter med den hede vin.

Glühwein

Glühwein
rødvins
gløggen
til fire
den b
skal m
3 dl v
150 g s
1 stan
5 nell
Saften
1 flask

Kog
keret
hæld
saft i
koge
nerne

A F R I K A

Over 93 forskellige rundrejser med engelsktalende guider i Mellem- og Sydamerika. Ring efter stort program.

Hannibal Tours
86760099

Bogotá 6.240, Caracas 5.600, Buenos Aires 5.600, Santiago 6.800

DANIREK
Medlem af D.R.F.: Rejseagentforening m.m.

Ma-So. 11-24
86 79 94 11
Fax 86 17 94 53

SPÆKST I FRISTE- OG STORTE REJSE- OG TUR-PROGRAMMER, total service. Kvalitetssolger for individuelle rejsende. Biler, fly og ledertidler. Støtten til rejser.

Sydney fra kr. 6.800
Auckland fra kr. 7.200
Jorden rundt fra kr. 8.420

Ring efter vores store 56-siders rejseprogram.

Vintur
Vinturen går til tre af de mest kendte vinområder i Australien og er arrangeret i samarbejde med Australian Wine Import.

Star Tours

REJSE

Individuelle arrangementer ønskes og pengepung.
Rekorder vore
Specialprogrammer gratis

Svøm med delthner og oplev det smukke koraltrev i Rødehavet.

NYK REJSEBUREAU
Arhus 86 18 24 89 · Kbh. 33 11 16 16
Aalborg 98 12 33 36

NYK REJSEBUREAU
89 · Kbh. 33 11 16 16
98 12 33 36

NYK REJSEBUREAU
89 · Kbh. 33 11 16 16
98 12 33 36