

***Kraanwater  
cocktails***

**&**

***Smaakjes  
water***



## Watersensaties voor gevorderden!

Bestaat er iets dat meer verfrist dan water? Zo ja, dan is dat waarschijnlijk het water dat Dunea in de prachtige Hollandse duinen mag winnen. 'Gewoon' het water dus dat bij zo'n 1,3 miljoen klanten dagelijks uit de kraan stroomt. Duurzaam gewonnen. Deskundig gezuiverd. Direct van duin naar glas.

Maar hoe verfrissend en gezond Dunea water ook is, soms wil je je smaakpapillen wat harder aan het werk zetten. Met de cocktails in dit boekje, stuk voor stuk geïnspireerd door water én met water als belangrijkste ingrediënt, gaat dat zeker lukken. Ik neem alvast een slokje *Vurige Verfrissing*. Proost!



Wim Drossaert.



Kraanwatercocktails &  
Smaakjeswater: acht heerlijke  
recepten met Dunea's frisse  
duinwater!



Swingt je cocktailglas uit: 5  
*Funky Fram(b)rozen*

Fijne verhalen verdienen een 9  
*Frisvrolijke Vlierefluiter*

Alsof de zon in je mond opkomt: 13  
*Vurige Verfrissing*

Voor blije bijen: 19  
*Oh là là Vendel*

Gun je lichaam een gezonde optater met 23  
*Bitterzoet Boosterwater*

Wat is harig en valt op je hoofd? 27  
*Kokosnootgeval*

Bescheiden besjes? 31  
*Adellijke Aalbessensatie*

Barst uit het glas van frisheid: 35  
*Hulk Junior*



Swingt je  
cocktailglas uit:  
*Funky  
Fram(b)rozen*





# Funky Fram(b)rozen

*Vrolijke frambozen ontmoeten romantische rozen. Het resultaat is een cocktail waar je fijn bij kunt dansen. Funky uptempo of, als het aan de rozen ligt, zwoel en slow...*


## **Wat zit erin?**

- 100 milliliter kraanwater
- Een halve liter Rosehip of Hibiscus thee
- 2 eetlepels rozensiroop
- 50 gram blozende frambozen
- Pietsie suiker
- Het sap van een halve citroen
- Wel of geen ijsklontjes

## **Hoe maak je het?**

Zet een halve liter thee. Los daar een beetje suiker (maximaal een eetlepel of twee) in op. Laat afkoelen in de koelkast. Pureer ondertussen de frambozen met het kraanwater in een blender. Zeef de frambozenpuree en neem afscheid van de pitjes. Roer rozensiroop, frambozenpuree en citroensap door de afgekoelde thee. Giet het in een mooie kan, karaf of fles en zet die in de koelkast. Laat een nachtje staan of voeg, als je jezelf echt niet meer kunt bedwingen, ijsklontjes toe. Swing de pan uit!



A photograph of two glasses of lemonade with elderflower on a blue wooden table. The glasses are filled with a light-colored liquid, a slice of lemon, and a generous amount of small, light-colored elderflower buds. The background shows more of the blue wooden table and some green leaves.

Fijne verhalen  
verdienen een  
*Frisvrolijke  
Vlierefluit*





# Frisvrolijke Vlierefluit

## **Wat zit erin?**


- 2 liter kraanwater
- Beetje bruisend water
- 8 tot 10 vlierbloesemschermen: liefst uit eigen tuin!
- 1 lekker mollige citroen
- 3 eetlepels suiker, maar minder mag altijd
- 3 ijsblokjes (met vlierbloesembloemetjes?!)

## **Hoe maak je het?**

Leg de schoongemaakte vlierbloesem in een kom. Paar citroenschijfjes eroverheen en suiker erbovenop. Giet er 2 liter kraanwater bij, roer fanatiek en laat de kom een dag afgesloten rusten. Doe 1 of 2 halve citroenschijfjes in een groot glas. Mix als volgt: ½ deel vlierbloesemlimonade (uit de kom dus), ¼ deel bruiswater en ¼ deel kraanwater. Ijsblokjes erbij en fijne verhalen vertellen!

*Tip! Heb je zelf een vlierbesstruik in de tuin?  
Pluk de bloesem aan het einde van een  
windstille, zomerse dag. Het gele poederlaagje  
dat dan op de bloesem zit, ruikt (en smaakt!)  
zomerzoet.*





Alsof de zon  
in je mond  
opkomt: *Vurige  
Verfrissing*





# Vurige Verfrissing

## **Wat zit er in de pepersiroop?**

- 200 milliliter kraanwater
- 300 gram suiker (voor deze cocktail mag je zondigen)
- 1 Spaanse peper, zonder zaadlijsten

## **Wat zit er in de cocktail?**

- 15 milliliter pepersiroop
- 15 milliliter citroensap
- 60 milliliter cranberrysap
- 20 milliliter ananassap
- Handjevol ijsblokjes
- 1 Spaanse peper zonder zaadlijsten
- 1 schijfje ananas



*Verfrissend als vers-getapt kraanwater.  
Tintelend als een Spaans pepertje wat tussen  
je tanden knapt. En verleidelijk als een zwoele  
salsa. Dat is de Vurige Verfrissing, een cocktail  
waarin Hollands Duinwater een sensueel  
dansje opvoert met pittige Spaanse pepertjes.  
Genieten voor gevorderden!*

## **Hoe maak je de pepersiroop?**

Trek een middelgrote steelpan uit je pannenrek. Mix daarin de suiker, het kraanwater en de Spaanse peper (zonder zaadlijsten!). Breng al roerende aan de kook. Blijf roeren totdat de suiker is opgelost. Laat de siroop afkoelen.

## **Hoe maak je de cocktail zelf?**

Pers de citroen uit. Schenk 15 milliliter citroensap in een cocktailshaker. Voeg pepersiroop, cranberrysap en ananassap toe. Schud alsof je leven ervan afhangt. Pak een verleidelijk glas en drapeer er wat ijsklontjes in. Schenk de cocktail daaroverheen. Voor de mooi: garneer met een schijfje ananas en een Spaanse peper. Serveer met een glimlach, liefst terwijl je een deuntje op je flamencogitaar speelt.





Voor blije bijen:  
*Oh là là Vendel!*





# Oh là là Vendel

*Bijen en hommels vinden lavendel woest aantrekkelijk. Wij eigenlijk ook. Als je het met zwoele stem uitspreekt, heeft zelfs het woord iets verleidelijks. Honing bij?*

## **Wat zit erin?**

- 1,5 liter verfrissend kraanwater
- 120 milliliter blije bijenhoning
- 3 eetlepels gedroogde lavendel
- 240 milliliter citroensap
- Een paar schijfjes komkommer

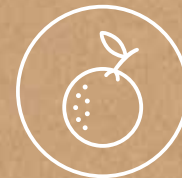
## **Hoe maak je het?**

In een pan. Daar breng je namelijk het water met de honing aan de kook. Spot je bubbels? Voeg dan de lavendel toe en haal de pan van het vuur. Laat een uurtje of twee afkoelen in de koelkast, terwijl de lavendel haar werk doet. Afgekoeld? Mooi bleekblauw kleurtje? Vang de lavendel op in een zeef en roer het citroensap door je cocktail. Paar schijfjes komkommer erbij en genieten als een blije bij!





Gun je lichaam  
een gezonde  
optater met  
*Bitterzoet  
Boosterwater*





# Bitterzoet Boosterwater

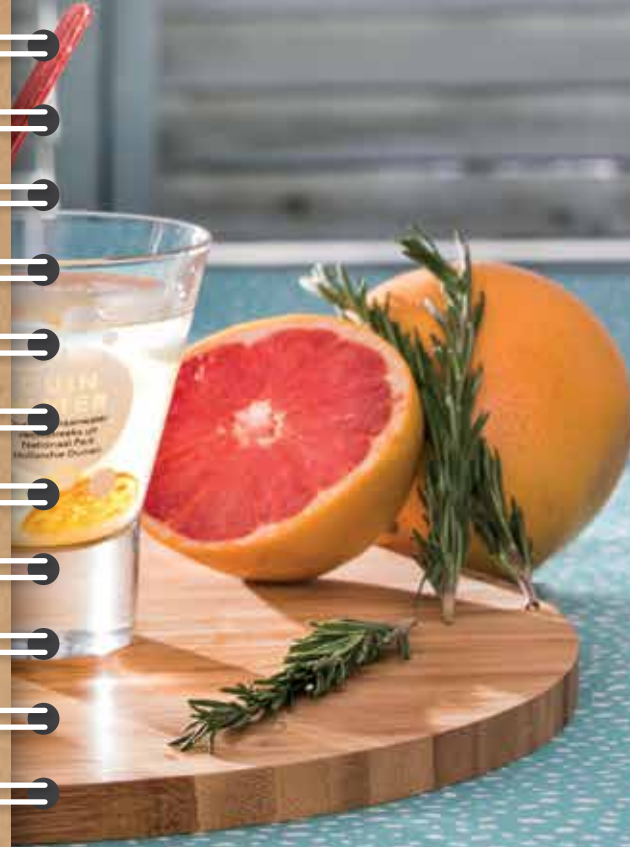
*Jezelf uitgedaagd om een marathon te lopen?  
Echt werk maken van je langgekoesterde  
wielrenambities? Deze cocktail geeft je lijf een  
(supergezonde!) optater...*

## **Wat zit erin?**

- Water uit de kraan, stop met tappen bij een kleine liter
- 1 verleidelijk rode grapefruit
- Versgeperst sinaasappelsap
- 2 takjes rozemarijn
- Kou, uit de koelkast en/of dankzij ijsklontjes

## **Hoe maak je het?**

Met een borsteltje! Althans, zo begin je, want die grapefruit kan wel een wasbeurt onder de kraan gebruiken. Het takje rozemarijn ook, maar die kun je beter met zachte hand afspoelen. Snij de grapefruit daarna in plakken en leg die op de bodem van een fles of afsluitbare pot. Voeg rozemarijntakjes en ijsklontjes toe. Pers een sinaasappel en voeg het sap toe. Giet het kraanwater eroverheen. Je bitterzoete booster is meteen gezond, maar nog frisfruitiger na een nachtje koelkast!





Wat is harig  
en valt op je  
hoofd? *Een  
Kokosnootgeval!*



# Kokosnootgeval

*De kans dat er in Nederland een koksnoot op je hoofd landt, is vrij klein. Maar je kunt ze wel overal kopen. Net als het kokoswater dat de inspiratie vormt voor deze friszoete verleider!*

## **Wat zit erin?**


- Gelijke delen kokoswater (naturel) en kraanwater (nog naturel-ler)
- 1 eetlepel rijststroop
- Een halve limoen voor een frisse bite
- Crushed ijs (oftewel: gestampte ijsblokjes)
- Voor groenfans: paar blaadjes koriander of munt

## **Hoe maak je het?**

Makkelijk! Maar alleen als je rijststroop in huis hebt. Zit je toevallig n t zonder? Trek dan een sprintje naar een biowinkel. Daar hebben ze het meestal wel. Missie geslaagd? Daar gaan we: meng kokoswater, kraanwater en de rijstsiroop. Roer vrolijk. Pers de limoen en giet het sap bij de mix. Crush de ijsblokjes in een daarvoor geschikte blender. Of wikkel ze in een theedoek en mep erop met een hamer. Voeg ze toe aan je cocktail. Voor een groen accent: garneer met koriander- of muntblaadjes.







Bescheiden  
besjes? *Adellijke  
Aalbessensatie!*





# Adellijke Aalbessensatie

*Bescheidener dan de aandoenlijke aalbes,  
wordt fruit niet. Maar je kunt er een deksels  
lekker drankje van maken. Dat er ook nog  
eens adellijk chic uit ziet...*

## **Wat zit erin?**

- 1 liter vers-getapt kraanwater
- 500 gram aalbessen
- Chic scheutje limoensap
- Paar takjes geurige rozemarijn
- Verkoelende ijsblokjes

## **Hoe maak je het?**

Pak een (zilveren?) vork uit de keukenla.  
Rits de besjes (roetsj!) met de vork van het  
steeltje. Pers ze in een roerzeef en vang het  
sap op. Giet ½ liter verfrissend kraanwater  
door de roerzeef. Roer vrolijk door tot de  
pitjes er schoon uitzien voor bonussmaak.  
Werp ijsblokjes in een royaal glas en schenk  
het aalbessensap erbij. Voeg een chique  
scheutje limoensap toe en vul aan met de  
rest van het water. Garneer met een paar  
takjes rozemarijn en serveer aan koningen,  
koninginnen, boeren, burgers en buitenlui!





Barst uit het glas  
van frisheid:  
*Hulk Junior!*





# Hulk Junior

*Ja, Hulk is groener, maar deze cocktail barst net zo hard uit het glas als Hulk uit zijn kleren scheurt. Van frisheid, welteverstaan, want frisser dan de combinatie van kraanwater, komkommer en limoen kan bijna niet.*

## **Wat zit erin?**

- $\frac{2}{3}$ <sup>e</sup> liter verfrissend kraanwater
- 1 frisse limoen
- $\frac{1}{3}$ <sup>e</sup> frisse komkommer
- Handvol frisse ijsblokjes
- Paar takjes fris-verse munt

## **Hoe maak je het?**

Vul een waterkan voor  $\frac{2}{3}$ <sup>e</sup> met water. Snij de limoen in schijfjes en laat ze in het water vallen. Voor extra frisheid: knijp er een beetje limoensap bij. Pak de komkommer, snij een derde deel in schijfjes en voeg die aan het water toe. Idem voor de takjes munt. Vul aan met ijsblokjes. Laat Hulk Junior een half uurtje in de koelkast afkoelen totdat hij geen heethoofd meer is, maar een koele kikker.

*Tip! Hulk Junior doet het goed bij zo'n beetje alle maaltijden!*





## Colofon

*Kraanwatercocktails & Smaakjeswater* is een verfrissende uitgave van Dunea, maart 2018

Ontwerp: T2 Design en Communicatie

Fotografie: Monique Shaw, Shutterstock

Tekst: tekstenzo.com

Papier: alle gebruikte papiersoorten zijn voorzien van het FSC keurmerk.

Drukwerk: Puntgaaf Drukwerk

Niet onbelangrijk: al het papier van deze uitgave is FSC gecertificeerd.

Het boekje zelf zag het levenslicht op een green & lean INDIGO pers.

Volkomen CO<sub>2</sub>-neutraal dus.



