

# Cuba Libre

Smag på Cuba med den legendariske cocktail Cuba Libre!

En harmonisk blanding af rom, cola og et stænk lime - og så direkte til Havana!

Glas: Riedels Highball Glass

Pynt: Lime

## Ingredienser:

- 4 cl rom
- 1 cl friskpresset limesaft
- 10 cl cola
- Isterninger



## Fremgangsmåde

- Fyld glasset med isterninger
- Hæld ingredienserne i glasset: Rom, friskpresset limesaft og top op med cola.

## Tilmeld dig vores nyhedsbrev

Gå ikke glip af gode tilbud, events og spændende nyheder.



---

## Lidt historie om Cuba Libre - Frit Cuba!

Cocktailen "Cuba Libre" betyder "Frit Cuba" på spansk, og navnet afspejler den historiske og politiske kontekst, som cocktailen blev skabt i. Selvom opskriften i sig selv er ligetil, har navnet en betydelig historisk betydning.

Cocktailens skabelse tilskrives ofte en begivenhed under den spansk-amerikanske krig i 1898. Cuba var involveret i konflikten, og søgte sin uafhængighed fra det spanske kolonistyre. USA støttede Cuba i dets søgen efter frihed.

Historien fortæller, at da amerikanske soldater og udlændinge i Cuba fejrede landets uafhængighed fra Spanien, blandede de lokal cubansk rom med cola og tilføjede lime. Man skålede så på "Cuba Libre" - et frit Cuba.

I dag er det stadig en populær cocktail over hele verden.



**VINSPECIALISTEN**  
**H.J. HANSEN VIN A/S**

H.J. Hansen Vin, Vestergade 97-101, 5000 Odense C, [vin@hjhanzen.dk](mailto:vin@hjhanzen.dk), Ring på +45 6312 82 00