

## Drink Nordic keräsi Pohjolan parhaat drinkkimestarit yhteen – tältä näyttää pohjoismainen cocktail nyt

**Pohjoismaiset baarimestarit, baarit ja drinkit ovat nousussa maailmalla. Maiden rajat ylittävä yhteistyö konkretisoituu Laura Hujanen ja Eetu Topon perustamassa Drink Nordic -projektissa, johon osallistui lähes sata baarimestaria ympäri Pohjolaa.**

Lokakuun alussa julkistetulla arvostetulla The World's 50 Best Bars -listalla nähtiin kaksi pohjoismaista baaria: Oslossa sijaitseva HIMKOK ja tukholmalainen Tjoget. Molemmat baarit paransivat sijoitustaan viime vuodesta. Baarimestarien baarimestariksi valittiin puolestaan norjalainen **Monica Berg**.

Pääsy arvostetulle listalle ei ole sattumaa, sillä Pohjoismaissa on aktivoitunut tekemään yhteistyötä yli maiden rajojen kansainvälisen tunnustuksen saavuttamiseksi. Tästä on esimerkkinä muun muassa Facebookissa toimiva Nordic Bartender Community, jonka 2000 jäsentä jakavat aktiivisesti tietoa toisilleen.

Koska pohjoismainen baariyhteisö on kansainvälisessä mittakaavassa pieni, näyttelee yhteistyö suurta roolia.

– Maan rajojen yli tapahtuva baarimestariyhteistyö on voimistunut parin viime vuoden aikana. Omasta tekemisestä ollaan ylpeitä ja taitoa täältä löytyy. Nyt pitäisi luoda selkeämmät yhteiset suuntaviivat, jonka avulla pyritään maailmalle yhtenä rintamana, Drink Nordic -projektia vetävät **Laura Hujanen** ja **Eetu Topo** sanovat.

### Lasissa koivua, puolukkaa ja akvaviittia

Paikallisuus on tärkeässä roolissa pohjoismaisissa drinkeissä. Pohjolan drinkkimestareiden käsissä cocktaileiksi taipuvat koivun lehdet, männyn havut sekä metsien ja soiden marjat. Snapsina tunnettu akvaviitti ja paikalliset gininit ovat pohjoismaisten drinkkien selkäranka.

Drink Nordic -projektin puitteissa on kerätty yli sata ammattilaisten valitsemaa drinkkireseptiä Suomesta, Ruotsista, Tanskasta ja Norjasta.

– Tavoitteenamme on ollut tehdä pohjoismaista drinkkiosaamista näkyväksi ja helpommin lähestyttäväksi, Hujanen summaa.

Vuosi sitten käyntiin polkaistu projekti realisoituu lokakuussa julkaistavana Drink Nordic -drinkkirjana ja -nettisivustona, jonne kerätään jatkossakin pohjoismaisia reseptejä, vinkkejä ja tarinoita.

– Olemme halunneet luoda pohjoismaisille baarimestareille kanavan, jossa he voivat tuoda esiin omaa osaamistaan kansainvälisessä mittakaavassa, Topo kertoo.

### Lisätietoa

Laura Hujanen, puh. 050 4686 716

Eetu Topo, puh. 050 5369 089

[hello@drinknordic.com](mailto:hello@drinknordic.com)

[www.drinknordic.com](http://www.drinknordic.com)

### Liitteet

Kuvamateriaalia ladattavissa:

<https://we.tl/t-2h3PyXlISJ>

Linkki voimassa 21.10.2019 asti.

---

**Laura Hujanen** on valokuvaaja ja sisällöntuottaja, **Eetu Topo** on markkinoinnin ammattilainen ja freelance-kirjoittaja. Kirjailijat ovat taustaltaan kansainvälisesti menestyneitä baarimestareita, jotka ovat edustaneet Suomea useissa kansainvälisissä kilpailuissa.

Drink Nordic -kirjan julkaisee **Karttakeskus**.