

## Grill och Whiskytips ifrån lite folk i Whiskybranschen...

### Grillfrågor Angela Forsgren D'Orazio Head of Development/ Master Blender Mackmyra

**1. Vad är ditt bästa tips man skall tänka på när man skall grilla?**

Grillen ska vara varm som i helvetet och använd bara det bästa köttet.

**2. Vad vill du dela med dig för gott att lägga på grillen allt tillbehör (gärna recept) som är whiskyinspirerat?**

Marinad gjord på massa bourbon med honung, färskrivna ingefära och chili i att marinera ett dygn innan man grillar.

**3. Vad för whisky alt whiskydrink rekommenderar du personligen till ovanstående tips?**

Hmm- det beror på humör, väder och vind. Whisky Sour eller Mackiriña är båda toppen!

**4. Har du några whiskynyhet du kan avslöja som vi inte får missa i sommar/höst (gärna lanseringsdatum).**

Nästa Mackmyra Special! Kommer i november tror jag- den blir något helt nytt att se fram emot. Kan inte säga mer- då måste jag tyvärr döda er alla i klubben - vilket vore synd.

**5. Vart bär det av på semester/lediga dagar i sommar?**

Först en sväng till Västergötland och södra Vänern i början av juli - sen blir det fem veckor i Italien i mitt hus. Fantastico!

**6. Ditt motto alt favoritcitat?**

Mitt motto: Take more time, cover less ground. Har många favoritcitat, ett av de grymma är: "Don't blow smoke up my ass - you'll ruin my autopsy" (Anthony Hopkins som möter döden i filmen Meet Joe Black).



2010-06-10 Meénakshi Bredberg