

KARNAWAŁ 2011. Czym napoić imprezowych gości

Alkoholowe i bezalkoholowe drinki karnawałowe

Karnawał za pasem. Przed nami wielkie bale i domowe imprezy. Jeśli organizujemy przyjęcie, warto pomyśleć o drinkach. Rozgrzewających lub chłodzących w zależności od godziny i tempa tańców. Dobrze też pamiętać o tym, żeby pijąc, nie zapominać o jedzeniu. Ewentualne, późniejsze dolegliwości może nieco złagodzić zażywana przed balem witamina B oraz woda. Alkohol odwadnia, więc niealkoholowe płyny wypijane pomiędzy drinkami pozwolą zachować organizmowi większą równowagę.

Long Drink - Sweet Dream

20 ml wódki Żółdkowej Gorzkiej (tradycyjnej), 10 ml świeżego soku z cytryny, 40 ml soku ananasowego, plastry świeżego ogórka, Sprite lub 7up jako uzupełnienie

Do wysokiej szklanki wrzucamy kilka kostek lodu, przekładając plasterkami ogórka. Wszystkie składniki mieszamy w shakerze i przelewamy do szklanki. Uzupełniamy Sprite lub 7up.

Long Drink - Red Mint

50 ml wódki Żółdkowej Gorzkiej z mięętą, 6 cząstek limonki, 5 listków świeżej mięty pieprzowej, 120 ml soku żurawinowego

W wysokiej szklance rozgnieść listki mięty i cząstki limonki. Dodać pokruszony lód. Wszystkie składniki wymieszać w shakerze i przelać do szklanki.

Drink Słoneczny

40 ml białego rumu, cola, pół cytryny, plasterki i skórka z cytryny

Wysoką szklankę wypełnić kostkami lodu, wlać rum, dopełnić schłodzoną colą. Wycisnąć sok z cytryny. Zamieszać. Udekorować plasterkiem cytryny i skórką cytrynową.

Drink Americano

40 ml campari, 40 ml wermutu Martini Rosso, tonic, wiśnie

Szklankę koktajlową wypełnić kostkami lodu. Wlać campari, wermut, dopełnić mocno schłodzonym toni-

kiem. Zamieszać. Do szklanki z drinkiem wrzucić kilka wiśni.

Koktail bananowy

Pół szklanki koniaku, pół szklanki likieru bananowego, banan, kostki lodu

Do szklanego naczynia wlać koniak i likier, wymieszać i przelać do szklaneczki. Umyć banana, obrać ze skóry, odkroić piętki i pokroić na plasterki. Do każdej szklaneczki włożyć po 1-2 kawałki lodu i plasterki banana.

Koktail rumowy

3/4 szklanki rumu kubańskiego, 1/4 szklanki soku wyciśniętego z cytryny, łyżeczka soku z grapefruitów

Przygotowane składniki wymieszać w shakerze, a następnie wlać do przygotowanych kieliszków, wkładając równocześnie po 2-3 kostki lodu.

Koktail złocisty

1/4 szklanki likieru pomarańczowego, 1/4 szklanki ginu, pół szklanki słodkiego wermutu, kostki lodu

Przygotować niskie, szerokie szklanki i włożyć do każdej po kilka kostek lodu. Gin, likier pomarańczowy i wermut wlać do dzbanka, wymieszać pałeczką i rozlać do szklanek. Podawać bezpośrednio po przyrządzeniu.

Kruszon

4 szklanki białego wina, 2 pomarańcze lub 300 ml soku pomarańczowego, 3/4 szklanki cukru, sok z cytryny, 2 szklanki wody sodowej, kostki lodu



foto: DODR

Wszystkie składniki mocno oziębic w lodówce, a następnie wlać kolejno do wazy lub dużego dzbanka, dodać cukier, wymieszać. Pomarańcze umyć, obrać, pokroić w bardzo cienkie ćwierć krążki. Dodać kostki lodu. Nalewać do szklanek i podawać ze słomką. Zamiast pomarańczy można użyć mrożonych truskawek lub malin, brzoskwiń albo cytryny.

Poncz z białego wina

Butelka białego wina, pół szklanki rumu, 2 cytryny, puszka soku pomarańczowego, pół szklanki cukru

Cytryny umyć, utrzeć ok. 1 łyżeczki skórki, wycisnąć sok. Wlać do rondelka wino, rum, sok z cytryny i sok pomarańczowy, dodać cukier, zagrząć i natychmiast podawać w małych szklaneczkach.

Szprycer

Białe wytrawne wino, woda sodowa lub mineralna

Zimne wino wlać do szklanek i wymieszać z dobrze oziębioną w lodówce wodą sodową lub mineralną (pół na pół). Podawać z dodatkiem kostek lodu.

Napój kawowy

2 szklanki mocnej kawy, 2/3 szklanki cukru, 2 szklanki śmietanki kremówki, 2 kieliszki rumu lub koniaku

Zaparzoną kawę wymieszać z cukrem i ostudzić, a następnie mocno oziębic, najlepiej w zamrażalniku (trzeba wymieszać). Oziębioną śmietankę ubić na pianę. Zimną kawę wlać do wysokich, zwężanych ku górze kieliszków, napełniając je do połowy wysokości. Do każdej porcji włożyć tyle ubitej śmietanki, aby wypełnić kieliszek po brzegi. Podawać napój bardzo zimny, wkładając do każdego kieliszka słomkę. Rum lub koniak łączy się z kawą tuż przed podaniem.

Napój z białego wina

Butelka białego wina, szklanka cukru, 2 szklanki rumu, sok z 4 cytryn, lód

Cytryny umyć, z jednej otrzeć skórkę, 2 szklanki wody zagotować z cukrem i otartą skórką cytrynową, ostudzić. Wymieszać z winem, rumem i sokiem z cytryny, wlać do szklanego dzbanka. Przed podaniem oziębic w lodówce. Podawać w małych szklaneczkach z dodatkiem lodu.

Mojito

20 ml soku z limonki lub cytryny, 10 ml syropu cukrowego, 40 ml białego rumu niewielka ilość gazowanej wody mineralnej, listki mięty

Rozgnieść w szklance listki mięty. Wlać sok z limonki lub cytryny i syrop cukrowy (syrop cukrowy to cukier rozpuszczony w gorącej wodzie w proporcji 2:1, dodawany do drinków po ostudzeniu), zamieszać. Wsypać większą ilość kruszonego lodu i wlać rum, ponownie zamieszać. Dodać nieco wody sodowej i wrzucić do szklanki.

Bezalkoholowe

Wspomnienie

Kilka mrożonych jagód lub czarnych porzeczek, łyżka stołowa cukru pudru, sok z połowy cytryny, sok z połowy limonki, drobno pokruszony lód, lemoniada lub woda gazowana

Odłożyć kilka jagód do dekoracji. Resztę wrzucić do schłodzonej szklanki do drinków, dosypać cukier

i rozgnieść. Wsypać pokruszony lód, wlać soki z cytrusów, uzupełnić lemoniadą lub wodą. Przybrać odłożonymi owocami.

Odłot

4 łyżki stołowe lodów waniliowych, 45 ml syropu limonkowego, cola, lód

W mikserze przez 5-10 sekund miksować lody z syropem i niewielką ilością coli. Przebrać do wysokiej szklanki do drinków napełnionej lodem i uzupełnić colą. Pić przez słomkę.

Czekolada meksykańska

3 filiżanki wody, 45 g mąki kukurydzianej, 2 laski cynamonu, 3 filiżanki mleka, 90 g startej, gorzkiej czekolady, cukier (do smaku), starta czekolada (do smaku)

Wlać wodę do dużego rondla, wsypać mąkę i dorzucić cynamon. Gotować na małym ogniu przez około 5-10 minut, cały czas mieszając, aż zgęstnieje. Stopniowo dolewać mleko i dosypywać czekoladę, nie przerywając mieszania, aż czekolada się roztopi i zostanie wchłonięta. Zdjąć z ognia, wyjąć cynamon i dosłodzić. Przebrać do szklanek i posypać startą czekoladą.

Melonowa melodia

Drobno pokruszony lód, 60 g miąższu pokrojonego w kostkę melona, 180 ml soku pomarańczowego, 20 ml soku z cytryny

W mikserze zmiksować lód, kostki melona i oba soki na gładki płyn. Przebrać do schłodzonej, wysokiej szklanki do drinków.

Poncz żurawinowy na ciepło

2,5 filiżanki soku z żurawin, 2,5 filiżanki soku pomarańczowego, pół filiżanki wody, pół łyżeczki mielonego imbiru, ćwierć łyżeczki cynamonu, ćwierć łyżeczki świeżo startej gałki muszkatołowej

Dekoracja: plasterki cytryny i plasterki pomarańczy

Do rondla wlać sok z żurawin, sok pomarańczy i wodę, dodać imbir, cynamon i gałkę muszkatołową,

doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć ogień i gotować przez około 5 minut. Zdjąć rondel z ognia. Łyżką wazową przebrać do szklaneczek do ponczu lub ogrzanej wazy do ponczu. Przybrać plasterkami pomarańczy i cytryny.

Adwokat

20 ml mleka kokosowego, 20 ml syropu cukrowego, żółtko z jajka, 200 ml lodów, 30 ml mleka

Wszystkie składniki zmieszać w mikserze. Przebrać do wysokiej szklanki. Przystroić bitą śmietaną.

Różany Zachód Słońca

Pół filiżanki jogurtu naturalnego, 2 filiżanki mleka, łyżka stołowa wody różanej, 3 łyżki miodu, dojrzałe mango, obrane i pokrojone w kostkę, 6 kostek lodu, jadalne płatki róż (niekoniecznie) Zmiksować jogurt z mlekiem. Dolać wodę różaną i miód, ponownie zmiksować, dodać mango i kostki lodu, znowu zmiksować na gładką masę. Przebrać do szklanek, przybrać jadalnymi płatkami róż.

Migdałowiec

90 ml soku brzoskwiniowego lub soku z mango, 180 ml zimnego mleka, kilka kropli olejku migdałowego, 1-2 łyżki stołowe miodu, małe jajko, kostki lodu, mały biszkopt migdałowy

Sześć pierwszych składników mieszać, wstrząsając z lodem, aż zostaną silnie schłodzone. Przebrać do kieliszka do wina lub koktajlu i posypać pokruszonym biszkoptem.

Wyspa Tonga

Sok z połowy cytryny, 90 ml soku ananasowego, 45-90 ml soku grejpfrutowego, 5 kropli grenadyny, białko z 1 jajka, lemoniada, plasterki kiwi

Sok cytrusowy, sok ananasowy, sok grejpfrutowy, grenadynę i białko wymieszać, wstrząsając energicznie z lodem. Przecedzić do wysokiej szklanki, dorzucić kilka kostek lodu i uzupełnić lemoniadą. Przybrać plasterkiem kiwi.

Ewa Wróbel

DODR we Wrocławiu