

5x inak

Štrngnite si na Nový rok
absolútne trendovo – energicky,
no bez kvapky alkoholu. Sme si
istí, že farebné drinky známeho
barmana Miroslava budú chutiť
vám aj vašim hosťom.

DRIVER
POSITIVE

Nealko, prosím!

TEXT KATARÍNA BRUNOVSKÁ, RECEPTY PRIPRAVIL MIROSLAV TELEHANIČ,
FOOD STYLING VERONIKA KOLLÁROVÁ, FOTO LAURA WITTEKOVÁ



COFFEE
HOT PUNCH



GRAPES



BOWL
SHARING
DRINK



NEALKOHOICKÝ
GIN TONIC

COFFEE HOT PUNCH (HORÚCI KÁVOVÝ)

1 PORCIA, PRÍPRAVA 5 MINÚT

- 40 ml citrusového sirupu
- 80 ml filtrovanej výberovej kávy (espresa)
- 100 ml vody
- 10 ml citrónovej šťavy
- sušené ovocie a zrnká kávy na ozdobu

Všetky ingrediencie zmiešajte v malom hrnci, zohrejte na teplotu 70 °C, premiešajte a prelejte do teplého pohára. Drink ozdobte ovocím a môžete servírovať.

NEALKOHOLICKÝ GIN TONIC

1 PORCIA, PRÍPRAVA 5 MINÚT

- 40 ml nealkoholického džinu
- 5 ml citrónovej šťavy
- remeselný tonik
- plátky sušeného grepu a vosku, včelí peľ na ozdobu

Všetky ingrediencie spolu zmiešajte v pohári. Včelí vosk zohrejte nad plameňom a vložte do pohára – do drinku

pustí krásnu arómu aj zamatovú chuť. Ozdobte plátkami grepu a peľom a môžete servírovať.

DRIVER POSITIVE (AJ ZA VOLANT)

1 PORCIA, PRÍPRAVA 5 MINÚT

- 40 ml sirupu grep – bazalka (napríklad Vlčí sirup)
- 90 ml sódy
- 15 ml citrónovej šťavy
- sušené ovocie na ozdobu

Všetky ingrediencie nalejte do šejkra alebo nádoby na mixovanie, pridajte ľad a dobre premiešajte. Drink prelejte cez sito do vychladeného pohára, ozdobte a ihneď podávajte.

BOWL SHARING DRINK (PRE VIACERÝCH)

1 MISA, PRÍPRAVA 10 MINÚT

- 300 ml grepovej šťavy
- 300 ml mandarínkovej šťavy
- 1x Crodino (nealkoholický likér)

- 60 ml bazovo-citrónového sirupu
- 60 ml spicy sirupu (s badiánom, klinčekmi, so škoricou, s feniklom, so zázvorom)
- 50 ml citrónovej šťavy
- 250 ml vody
- sušené ovocie, škorica, badián a ľad na podávanie

Všetky ingrediencie spolu zmiešajte vo veľkej nádobe, ozdobte ovocím a badiánom, pridajte ľad a servírujte.

GRAPES (HROZNOVÝ S KORENÍM)

1 PORCIA, PRÍPRAVA 5 MINÚT

- 200 ml hroznového muštu
- 30 ml spicy sirupu (s badiánom, klinčekmi, so škoricou, s feniklom, so zázvorom)
- 10 ml citrónovej šťavy alebo verjusu (kyslej hroznovej šťavy)
- sušené ovocie a škorica na ozdobu

Všetky ingrediencie nalejte do pohára na stopke, ozdobte sušeným ovocím a škoricou. Môžete podávať.

Ako na domáce drinky s nula promile

1. Dbajte na ľad: „Pripravíte ho veľmi jednoducho. Do izolovanej nádoby s hrubším dnom (vzduchotesnej) nalejte prevarenú horúcu vodu a zamrazte. Mrazenie v takejto nádobe prebehne pomalšie, čím vzniknú väčšie kryštálové kryhy. V drinkoch krásne vyniknú.“

2. Vyberajte kvalitu: „Do drinkov používajte sirupy a mušty bez konzervantov a pridaných aróm, najlepšie od šikovných slovenských výrobcov.“

3. Stavte na nealko produkty: „Keďže nízkoalkoholické alebo čisto nealkoholické kokteily sú čoraz žiadanejšie, na trhu je už niekoľko dobrých nealkoholických džinov, dru-

hov whiskey, rumu. Určite si nájdete svojich favoritov. Aj vo Vlčích sirupoch spúšťame výrobu nealko džinu. Jej proces je podobný ako pri džine s alkoholom, len sa z neho vypúšťa fermentácia.“

4. Vyroberte vlastné ozdoby na drinky: „Na Vianoce máme doma všetci veľa citrusov. Nič nevyhadzujte! Nespotrebované ovocie radšej nakrájajte na tenké plátky a vysušte. Sušené ovocie sa k zimným drinkom hodí oveľa viac ako čerstvé.“

5. Keď kávu, tak svetlejšie prázdenú: „Je kyslejšia a sviežejšia ako tmavá káva s horkastými tónmi. Preto sa v drinkoch perfektne snúbi s citrusovými sirupmi.“



Radí barman
Miroslav Telehanič
zo Skybaru

