

3 SKVELÉ DRINKY NA BABSKÝ VEČER ALEBO PINK PARTY

Ak čítate tento magazín, určite sa nebojíte módnych farieb, jemnej sofistikovanej extravagancie a váš šatník obsahuje najnovšie vychytené kúsky oblečenia. Hovoríme si, prečo teda nebyť inovátorkami aj v oblasti kultúry nápojov? Ak chystáte party pre kamarátky a radi by ste oslnili netradičným receptami, ktorých suroviny nájdete aj v supermarketoch, prinášame vám skvelé tipy na 3 ružové koktaily, ktoré sú trochu náročnejšie na predprípravu, ale za to super chic. Navyše s nimi môžete zladíť aj celkový look.

NA VÝLETE

Tento svetový drink je výlet naprieč slovenskou krajinou. Pastviny, vinohrady, jablkové sady i borovicový les, všetko v jednom pohári. Prostredníctvom tradičného korbáčika dostávame do vodky nový rozmer chuti, ktorú dotvára ríbezľové víno a jablkový cider s dotykom borovicového lesa. Túto prechádzku si nedajte ujsť!

- 40 ml CZECHOSLOVAKIA VODKY, v ktorej sme macerovali korbáčiky
- 30 ml trnkového alebo ríbezľového vína
- 1 vaječný bielok
- 20 ml čerstvej citrónovej šťavy
- 40 ml jablkového cidru zmiešaného so zmesou z jadierok borovicových šišíek, ihličia a píniových orechov

Jablkový cider privedieme do varu a macerujeme v ňom borovicovú zmes 15 minút, potom dvojito scedíme. Údený korbáčik macerujeme vo vodke 2 hodiny (pred maceráciou premyjeme korbáčik v studenej vode). Všetky ingrediencie spolu zmiešame v shakeri, dvojito scedíme.



LEPŠÍ SPOLU

Hovorí sa, že v jednoduchosti je krása. Ingrediencie typické pre náš región spojené CZECHOSLOVAKIA VODKOU. Výsledkom je sviežosť, ľahkosť a plnosť chuti v jednom.

- 40 ml CZECHOSLOVAKIA VODKY
- 20 ml cviklový sirup
- 40 ml čerstvá jablková šťava
- Sóda na doliatie
- Sušené jablčko na ozdobu

Cviklový sirup vyrobíme nasledovne: 1 kg očistenej cvikly uvaríme vo vode. Vyberieme ju a rozmixujeme na čo najjemnejšie. Následne pridáme 2 litre vody a 1 kg kryštálového cukru. Zamiešame a varíme do zovretia. Odstavíme a necháme vychladnúť. Jablčka odštavíme a pripravíme si jablkovú šťavu. Ingrediencie jednoducho nalejeme do pohára a zalejeme sódou. Ozdobíme sušeným jablčkom.



RUŽOVÝ PARTNER

Sladký marshmallow, arašidové maslo a orestované sezamové jadierka vytvárajú odvážnu kombináciu, ktorá privedie všetky chuťové bunky k novým poznaniam. V predstavách možno nespojiteľné, ale na jazyku hotové snúbenie slovenskej odvahy, českej zvedavosti a chuti objavovať.

- 40 ml CZECHOSLOVAKIA VODKY
- 3 druhy sezamových jadierok pol čajovej lyžičky
- dehydratované arašidové maslo
- 2 kusy malinového marshmallow
- 20 ml citrónovej šťavy
- 10 ml cukrového sirupu
- šumivé víno

Do vodky namočíme 3 druhy sezamových jadierok, ktoré sme predtým restovali, kým nezačali pukať a otvárať sa. Vodku precedíme. Vodku, arašidové maslo, citrónovú šťavu, cukrový sirup vyšekujeme a servírujeme v malom vínovom pohári. Zalejeme šumivým vínom a ako ozdobu použijeme štipku šafranu a orestované marshmallow.

