

שותים היום!



איזה קוקטייל

(1) כל המנות המצוינות במדשמים מתיחסות לגודל בינלאומי מקובל והוא 1 אונס (כ"3 סמ"ק)
(2) מכינים ומקדרים את הזיץ בבסיס לקוקטיילים.

זיץ הקוטב הצפוני

- 1 מנה ליקר מנטה ירוק
- זיץ אשכוליות
- גבעול נענע יפה.
- ממלאים כוס גבוהה (רצוי בעלת רגל) בזיץ שהוכן קודם לכן וצונן במקרר.
- משקיעים גבעול נענע יפה בתוך הכוס כך שחלקו העליון יבלוט מעל לפני המשקה.
- מוזגים לכוסית קטנה מנה מליקר המנטה, מטפטפים אותו בעדינות ובאיטיות לתוך הכוס הגדולה.
- משקע הליקר לקרקעית, בוחשים בעדינות בעזרת גבעול הנענע עד שהליקר יתרום וירחף בדרגות סמיכות שונות בתוך מיץ האשכוליות ומקשטים במלפפון.
- לכמה גוונים של ירוק הצלחתם להגיע?

נוקאאוט - זיץ

- 1 מנה ג'ין
- 1 מנה וודקה
- 1/4 מנה קמפארי
- זיץ תפוזים
- גרנדין (תרכיז רימונים) או זיץ פטל
- קרח.
- שמים בכוס גבוהה 2 קוביות קרח ומוזגים לתוכה את הג'ין, הוודקה ואת הקמפארי.
- ממלאים את הכוס בזיץ תפוזים.
- מוסיפים מעט גרנדין או זיץ פטל ומערבבים בעדינות עד להיווצרות ענן אדמדם בתחתית המשקה.

חתונה לבנה - זיץ

- 1 מנה ג'ין
- 1/2 מנה בלו קורסאו (ליקר קורסאו רגיל)
- 1/2 מנה עראק
- זיץ לימון
- סודה
- תפוז טרי
- 2 קוביות קרח.
- מוזגים מעל לקרח לכוס גבוהה את הג'ין ואת הבלו קורסאו.
- מכינים את זיץ הלימון בסודה במקום במים ומוזגים ממנו עד לגובה של כשלושה ס"מ משפת הכוס ומערבבים.
- מוזגים בעדינות 1/2 מנה של עראק על פני כל משטח המשקה העליון. מקפידים שלא יתערבב עם המשקה שמתחתיו אלא יצוף עליו.
- מוסיפים מעט לימונדה עד להלבנת העראק וקבלת הניגומה לבנבנה שתצוף בחלקו העליון של המשקה הכחול. מקשטים בפלח תפוז.

זיץ סנאו בול

- 1 1/2 מנות ליקר ביצים
- זיץ לימון
- סודה
- 1 לימון טרי
- דובדבן
- אגוז מוסקט טחון.
- מוזגים בכוס גבוהה מנה וחצי ליקר ביצים מקורר.
- סוחטים כמה טיפות לימון טרי.
- ממלאים הכוס בזיץ לימון שעורבב בסודה וצונן קודם לכן במקרר.
- מערבבים היטב ומקשטים בפלח לימון.

תפוז זיץ (לב העינין)

- 1 1/2 מנות קלבדוס (ברנדי תפוזים צרפתי)
- או
- 1 1/2 מנות ברנדי רגיל
- זיץ תפוזים
- מי סודה
- תפוז עץ קטן
- 2 קוביות קרח.
- מוזגים מעל לקוביות הקרח את הברנדי לתוך כוס גבוהה.
- מכינים זיץ תפוזים בסודה ומוזגים לתוך הכוס.
- מערבבים היטב.
- חותכים פרוסה שלמה ממרכזו של התפוז כך שתקבל צורת לב. מנקים מהגרעינים, חותכים בצד התחתון ונועצים לקישוט על שפת הכוס.

זיץ טרופיקל

- 1 מנה שמנת מתוקה
- 1 מנה ליקר בננות
- זיץ תפוזים
- 2-3 כפיות גרנדין או זיץ פטל
- קוקוס טחון
- קרח.
- תן במרעד: 1 מנה שמנת מתוקה, 1 מנה ליקר בננות, 1 מנה זיץ תפוזים (עשוי במים), 2-3 כפיות גרנדין ו-2 קוביות קרח. נער היטב.
- טבול שפתי כוס קוקטיילים בצלוחית גרנדין או פטל ואח"כ בתוך הקוקוס.
- סנן המשקה לתוך הכוס. קשט בקש קצר שעליו נעוץ דובדבן.



טוב לי עם זיץ עזית