

# שותים היום?



# איזה קוקטייל

(1) כל המנות המצוינות במרשמים מתיחסות לגודל בינלאומי מקובל והוא 1 אונס (כ"3 סמ"ק)  
 (2) מכינים ומקדרים את הזיפ כבסיס לקוקטיילים.

## זיפ הקוטב הצפוני

1 מנה ליקר מנטה ירוק  
 זיפ אשכוליות  
 גבעול נענע יפה.  
 • ממלאים כוס גבוהה (רצוי בעלת רגל) בזיפ שהוכן קודם לכן וצונן במקרה.  
 • משקיעים גבעול נענע יפה בתוך הכוס כך שחלקו העליון יבלוט מעל לפני המשקה.  
 • מווגים לכוסית קטנה מנה מליקר המנטה, מטפטפים אותו בעדינות ובאיטיות לתוך הכוס הגדולה.  
 • מששקע הליקר לקרקעית, בוחשים בעדינות בעזרת גבעול הנענע עד שהליקר יתרומם וירחף בדרגות סמיכות שונות בתוך מיץ האשכוליות ומששטים במלפפון.  
 • לכמה גוונים של ירוק הצלחתם להגיע?

## חתונה לבנה - זיפ

1 מנה ג'ין  
 1/2 מנה בלו קורסאו (ליקר קורסאו רגיל)  
 1/2 מנה עראק  
 זיפ לימון  
 סודה  
 תפוז טרי  
 2 קוביות קרח.  
 • מווגים מעל לקרח לכוס גבוהה את הג'ין ואת הבלו קורסאו.  
 • מכינים את זיפ הלימון בסודה במקום במים ומוזגים ממנו עד לגובה של כשלושה ס"מ משפת הכוס ומערבבים.  
 • מווגים 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 הינומה לבנבנה שתצוף בחלקו העליון של המשקה הכחול. מקשטים בפלח תפוז.

## זיפ סנאו בול

1/2 מנות ליקר ביצים  
 זיפ לימון  
 סודה  
 1 לימון טרי  
 דובדבן  
 אגוז מוסקט טחון.  
 • מווגים בכוס גבוהה מנה וחצי ליקר ביצים מקורר.  
 • סוחטים כמה טיפות לימון טרי.  
 • ממלאים הכוס בזיפ לימון שעורבב בסודה וצונן קודם לכן במקרה.  
 • מערבבים היטב ומקשטים בפלח לימון.

## תפוז זיפ (לב העיני)

1/2 מנות קלבדוס (ברנדי תפוחים צרפתי)  
 או  
 1/2 מנות ברנדי רגיל  
 זיפ תפוחים  
 מי סודה  
 תפוז עץ קטן  
 2 קוביות קרח.  
 • מווגים מעל לקוביות הקרח את הברנדי לתוך כוס גבוהה.  
 • מכינים זיפ תפוחים 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.

## זיפ טרופיקל

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

## נוקאאוט - זיפ

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



טוב לי עם זיפ עשית

נימכ ניהרסני נומר