

שוותים היום!

צ'יז

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
 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.

• מששקע 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?

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.
 • מוזגים 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.

• 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 הינומה לבנה
 שתצוף בחלקו העליון של
 המשקה הכחול. מקשטים
 בפלח תפוז.

זיפ סנאו בול

1 1/2 מנות ליקר ביצים
 זיפ לימון
 סודה
 1 לימון טרי
 דובדבן

אגוז מוסקט טחון.
 • מוזגים בכוס גבוהה
 מנה וחצי ליקר ביצים
 מקורר.

• סוחטים כמה טיפות
 לימון טרי.

• ממלאים הכוס בזיפ
 לימון שעורבב בסודה
 וצונן קודם לכן במקרר.

• מערבבים היטב
 ומקשטים בפלח לימון.

תפוח זיפ (לב העינין)

1 1/2 מנות קלבדוס (ברנדי
 תפוחים צרפתי)
 או

1 1/2 מנות ברנדי רגיל
 זיפ תפוחים
 מי סודה

תפוח עץ קטן
 2 קוביות קרח.

• מוזגים מעל לקוביות
 הקרח את הברנדי לתוך
 כוס גבוהה.

מכינים זיפ תפוחים
 בסודה ומוזגים לתוך
 הכוס.

• מגרבבים היטב.
 חותכים פרוסה שלמה
 ממרכזו של התפוח כך
 שתתקבל צורת לב.

מוקים 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.

• סנן המשקה לתוך
 הכוס. קשט בקש קצר
 שעליו נעוץ דובדבן.

נוקאאוט - זיפ

1 מנה ג'ין

1 מנה וודקה

3/4 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.

