

Nápoje, likéry, sirupy	3
Afroditin koktejl lásky	3
Ananasová šťáva s vločkami	3
Banánové opojení	3
Borůvkový koktajl	3
Bowler s medvídky	3
Broskvový koktajl s rozinkami	4
Bylinková limonáda	4
Citrónový flip	4
Cola nápoj	4
Čaj s dárečkem	4
Divoká Becherovka	5
Domácí Vajkoňak	5
Ginfizz	5
Grog	5
Grog z kávy	5
Horká čokoláda	6
Horká whisky	6
Horký vinný sen	6
Hroznovo – melounová bowle	6
Jahodová limonáda	6
Jahodové mléko	7
Jahodový cobbler	7
Jahodový krém	7
Jalovcový koktejl	7
Karamelový koktajl	7
Karamelový likér	8
Kávový egg-nogg	8
Koktajl Bílá paní	8
Koktajl Bronx	8
Koktajl Daiquiri	8
Koktajl Nebozízek	9
Koktajl s vodkou	9
Koktajl Whisky	9
Korunní citronáda	9
Ledová káva	9
Ledová vánoční káva	10
Limonáda s jablečným moštem	10
Limonáda s ovocem	10
Lochneska	10
Martini dry	10
Mátová pochoutka	10
Medový nápoj	11
Meruňkový střik	11
Mojito	11
Moravský koktajl	11
Mousse au café	11
Mražená káva	12
Ovocný čaj	12
Plzeňské kouzlo	12

Pomerančová bowle	12
Pomerančový flip	12
Pomerančový nápoj s vločkami.....	13
Punč.....	13
Punč z červeného vína.....	13
Punč z piva	13
Rajčatový shake.....	13
Royal Café.....	14
Rum Filip.....	14
Rumový egg-nogg	14
Rumový koktajl	14
Luxusní horká čokoláda	14
Ruský fizz.....	15
Rychlý vaječný likér.....	15
Sherry krém	15
Staročeská medovina.....	15
Studená kachna.....	16
Svařák s koňakem.....	16
Svařák z bílého vína	16
Sváteční bowle	16
Šampaňský cobbler	16
Tříbarevná limonáda	17
Tužebníkové osvěžení	17
Vaječný koňak.....	17
Vaječný likér	17
Vánoční hvězda	17
Vermutový fix	18
Vitamínová bomba	18
Vitamínový sen	18
Vodkový fix.....	18
Zázvorové pivo.....	18
Zlatý flip.....	19
Zmrzlinový koktajl s ovocem.....	19
Zmrzlinový nápoj	19
Zmrzlinový ovocný punč	19
Žlutý skřítek – dětské osvěžení	19

Nápoje, likéry, sirupy

Afroditin koktejl lásky

4 kostky ledu, 8 cl likéru amareto, 12 cl pomerančového džusu, suchý sekt, pomeranč, koktejlková třešeň a máta na ozdobení.

Do šejkru vložte led, likér amareto, pomerančový džus a řádně protřepete. Přeced'te přes sítko do vyšších sklenic a dolijte sektem. Nápoj ozdobte plátkem pomeranče, koktejlovou třešní a snítkou máty.

Ananasová šťáva s vločkami

150g ananasu, 2 lžičky medu, lžíce ovesných vloček, 0.1 litru netučného mléka.

Ananas z konzervy rozmixujte s medem, ovesnými vločkami a netučným mlékem. Kašičku můžete rozředit mlékem a ozdobit pistáciemi.

Banánové opojení

15 cl banánového džusu, 15g bílého jogurtu, 15 cl minerální vody Korunní, vějíř z banánu na ozdobu.

Do mixéru vložte led a jednotlivé suroviny. Důkladně promixujte a přelijte do sklenice. Doplňte minerální vodou Korunní a ozdobte vějířkem banánu.

Borůvkový koktajl

3 lžíce borůvkového džemu, 1dl jogurtu, 4dl mléka, cukr.

Borůvkový džem, vychlazený jogurt a mléko rozšlehejte v mixéru, podle chuti oslad'te, vlijte do dvou limonádových sklenic a podávejte.

Bowle s medvídky

2 balíčky Haribo zlatých medvídků, 2 l jablečné šťávy, 1 l minerálky.

Obsah 1 sáčku Haribo zlatých medvídků nasyp'te do skleněné mísy, zalijte jablečnou šťávou a nechte v pokojové teplotě 6 až 8 hodin rozležet. Poté je přes sítko sceď'te a nalijte do medvídky ochucené jablečné šťávy minerálku. Do nápoje nakonec vložte druhý balíček gumových medvídků a podávejte vychlazené.

Broskvový koktajl s rozinkami

150g čerstvých nebo kompotovaných broskví, 4dl mléka, 1 lžice rozinek, cukr.

Přebrané, omyté rozinky spařte vařící vodou a nechejte okapat. Ostatní vychlazené suroviny umixujte, nalijte do dvou limonádových sklenic, přidejte rozinky a podávejte.

Bylinková limonáda

2 citróny, 400g cukru, 5 l vody, hrst lipového květu, květů černého bezu, hrst máty peprné, špetka chmele, trochu octa.

Bylinky pečlivě omyjte. Vodu svařte s cukrem. Nechte ji zchladnout a potom přidejte citróny pokrájené na kolečka a ostatní suroviny. Vše nalijte do pětilitrové láhve od okurek. Převažte plátýnkem a nechte 3 až 4 dny na slunci. Pak limonádu přeced'te, naplňte do láhví, uzavřete a dejte do chladu. Pijte druhý den. Povzbuzuje trávení a zklidňuje žaludek.

Citrónový flip

1 žloutek z čerstvého vejce, 30g moučkového cukru, 2cl citrónové šťávy, 5cl brandy, led z pitné vody.

Do šejkru vložte 3 větší kostky ledu, za okamžik z něj vylijte roztátou vodu (tím se šejkr ochladí), přidejte ostatní přísady, šejkr uzavřete a prudce, avšak krátce potřeste. Flip nalijte přes sítko do sklenky a podávejte.

Cola nápoj

2 lžice rumu, 1 lžice citrónové šťávy, 1 kostka ledu, 5cl vanilkové zmrzliny, Coca-cola.

Do vyšší sklenice nalijte rum, citrónovou šťávu, přidejte led a do tří čtvrtin sklenice doplňte Coca-colou. Přidejte zmrzlinu a podávejte.

Čaj s dárečkem

Sáček čaje Earl Grey, malý banán, kolečko kiwi, sladká smetana.

Do větší sklenice s ouškem vložte plátky banánu a sáček čaje. Přelijte horkou vodou, vložte plátek kiwi a nechejte 3 minuty luhovat. Potom sáček vyjměte a povrch čaje zakapejte smetanou. Podávejte se lžičkou.

Divoká Becherovka

1/2 limetky, máta, 1/2 lžičky cukru, 40 ml Becherovky, 10 ml šťávy z limetky, 10 ml Amoretu, 50 ml višňového džusu.

Ve sklenici smíchejte nakrájenou limetku, mátu a cukr. Přidejte Becherovku, šťávu z limetky, Amoret a višňový džus. Všechno promíchejte a přidejte kostku ledu.

Domácí Vajkoňak

6 žloutků, 250g cukru moučka, 1 balíček vanilkového cukru, 1 konzerva kondenzovaného mléka, 500 ml mléka, 200 ml rumu

Mléko svařte a nechte zchladnout. Elektrickými metlami utřete žloutky s cukrem moučkou a vanilkovým cukrem. Přidejte kondenzované mléko a půl litru zchlazeného svařeného mléka. Nakonec vmíchejte 200 ml rumu nebo více, záleží na vaší chuti. Důkladně promíchejte, slijte do skleněných lahví a uchovejte v lednici.

Ginfizz

5cl ginu, 4cl citrónové šťávy, 20g moučkového cukru, 5cl sodové vody, led z pitné vody.

Šejkr naplňte do jedné třetiny drobným ledem, přidejte gin, cukr a citrónovou šťávu, šejkr uzavřete a potřeste nejméně 2 minuty. Fizz nalijte přes sítko do vhodné sklenky, doplňte sodovkou a podávejte se slámkou.

Grog

40 ml rumu, 3 hřebíčky, 20 ml citrónové šťávy, 150 ml vody, skořice, cukr.

Do zahřátého poháru nalijte rum, citrónovou šťávu, přidejte skořici, hřebíčky a cukr. Všechno zalijte horkou vodou a podávejte.

Grog z kávy

2 šálky červeného vína, 4 lžičky instantní kávy, 6 lžic cukru.

Smíchejte 2 šálky červeného vína se čtyřmi lžičkami instantní kávy zalité vodou, přidejte 6 lžic cukru a převařte. Nápoj podávejte horký.

Horká čokoláda

150 g čokolády s obsahem kakaá nad 60 %, 250 ml mléka, 1 zarovnaná lžička solamylu.

V nádobě s dvojitým dnem rozehejte čokoládu na teplou přibližně 50 stupňů. Ve druhé nádobě přiveďte k varu mléko a tím za stálého míchání zalijte rozehrátou čokoládu. V malé trošce vody rozpusťte solamyl, přidejte k čokoládě na zahuštění a neustále přitom promíchávejte, dokud se čokoláda a mléko nespojí do husté směsi. Jakmile vás tato základní verze začne trochu nudit, zkuste jí dodat švih pálivými papričkami. Nejprve do mléka přidejte jednu malou sušenou čili papričku, přiveďte k varu a odstavte. Až mléko zchladne na teplotu kolem 50 stupňů, přes cedník ho přilijte k rozehráté čokoládě, jak je uvedeno v předchozím postupu. Jindy zase můžete zkusit drcenou vanilku nebo kousek skořice.

Horká whisky

50 ml whisky, 1 lžička medu, plátek citrónu, 4 hřebíčky.

Smíchejte whisky s medem, přidejte hřebíčky a krátce povařte. Potom přelijte do předehřáté skleničky. Hřebíčky napíchejte do citrónu a vložte do nápoje jako ozdobu.

Horký vinný sen

250 ml červeného vína, 2 tyčinky skořice, 3 hřebíčky, kůra z půlky pomeranče, 4 lžičky sypaného čaje divoká višně, 4 lžičky hnědého cukru, 4 lžice třešňovice, 4 lžice sušených brusinek.

Červené víno zřed'te 750 ml vody, přidejte koření a přiveďte k varu. Vroucí tekutinou přelijte sypaný čaj a nechte 5 minut louhovat. Přeced'te přes sítko, přidejte brusinky a hnědý cukr. Nejlépe si nápoj vychutnáte k mafinům nebo k vlastnímu vánočnímu cukroví.

Hroznovo – melounová bowle

1 kg červeného melounu, 200g hroznového vína, 80 ml citronového sirupu, 1 citron, 700 ml bílého vína, 700 ml minerálky.

Meloun nakrájejte na malé kousky, citron důkladně omyjte a nakrájejte na plátky. Do džbánu dejte meloun, citron, hrozny, zalijte citronovou šťávou, vínem a nechte rozležet. Před podáváním přidejte kostky ledu a vychlazenou minerálku.

Jahodová limonáda

2dl jahodového džusu, 2cl citrónové šťávy, 1 bílek z čerstvého vejce, 30 moučkového cukru, 3 kostky ledu z pitné vody, 1 kolečko citrónu bez kůry, muškátový oříšek.

Do šejkru vložte led, přidejte džus, citrónovou šťávu, bílek a moučkový cukr, třeste asi půl minuty, přecedte do limonádové sklenice a vložte oloupané kolečko citrónu. Na nápoj strouhejte muškátový oříšek a podávejte.

Jahodové mléko

100g mražených jahod, podmáslí, citrónová šťáva, lžička medu.

Jahody rozmačkejte vidličkou a promixujte s lžící citrónové šťávy, lžičkou medu a sklenkou podmáslí.

Jahodový cobbler

150g očištěných jahod, 2cl jahodového sirupu, 5cl vodky, 20g moučkového cukru, 2cl citrónové šťávy, led z pitné vody.

Koblerovou nebo jinou vhodnou sklenku naplňte do dvou třetin jemně roztlučeným ledem a na něj rozložte pokrájené jahody. V míchací skleničce promíchejte lžičkou sirup, vodku a citrónovou šťávu, vše nalijte na jahody, kobler pocukrujte a podávejte se lžičkou.

Jahodový krém

200g čerstvých nebo kompotovaných jahod, ½ balíčku sýru žervé (62g), 3dl plnotučného mléka, cukr.

Vychlazené jahody, žervé a mléko rozšlehejte v mixéru, podle chuti přisladte, nalijte do dvou limonádových sklenic a hned podávejte.

Jalovcový koktejl

0.5 l mléka, 2 kopečky vanilkové zmrzliny, 50g zralých jalovcových bobulí.

Bobule důkladně opláchněte, zlehka rozdrťte a rozmixujte s vanilkovou zmrzlinou a s mlékem. Nalijte do sklenic a hned podávejte. Jalovcové bobule léčí záněty ledvin, močového měchýře a močových cest. Posilují imunitní systém.

Karamelový koktajl

50g krystalového cukru, 2dl vanilkové zmrzliny, 2dl smetany s obsahem 12% tuku, 2 lžíce vychlazené přeceděné kávy, 1dl vody, 1dl sodovky, strouhaná ořechová jádra.

Cukr vložte na pánvičku, nepatrně pokropte vodou a nechejte za stálého míchání zkaramelizovat dočervena. Karamel hned zalijte zbytkem vody, převažte a vychlaďte.

Karamel, zmrzlinu, kávu a smetanu ušlehejte v mixéru, rozdělte do dvou limonádových skleniček, doplňte sodovkou, posypte ořechovými jádry a podávejte.

Karamelový likér

1 konzerva sladkého kondenzovaného mléka (Salko), 2 konzervy neslazeného kondenzovaného mléka (Tatra), 250 ml smetany ke šlehání, 300 ml rumu.

Neotevřenou konzervu Salka vařte 2 hodiny ve vodní lázni na mírném ohni, po zchladnutí vyklopte zkaramelizovaný obsah konzervy do mixéru, přidejte neslazené kondenzované mléko a za stálého mixování přidejte ušlehanou šlehačku. Promixujte a přidejte rum. Pokud se vám nepodaří směs rozmixovat úplně dohlídka, můžete ji přecedit přes jemné sítko. Likér uchovejte v lednici.

Kávodý egg-nogg

1 čerstvé vejce, 5cl vodky, 30g moučkového cukru, 1dl smetany s obsahem 12% tuku, 5cl vychlazené silné černé kávy, led z pitné vody, špetka jemně umleté kávy.

Šejkr naplňte do jedné třetiny drceným ledem, přidejte vodku, cukr, vejce a kávu, šejkr uzavřete, krátce potřeste a hned přecedte přes sítko do vhodné vyšší sklenice. Doplňte smetanou a povrch nápoje posypte mletou kávou.

Koktajl Bílá paní

2cl ginu, 2cl likéru Lemon curaçao, 2cl citrónové šťávy, 2-3 kostky ledu z pitné vody.

Do šejkru vložte led, potom ostatní přísady, šejkr uzavřete, protřeste asi půl minuty a nalijte přes sítko do koktajlové sklenky.

Koktajl Bronx

2cl ginu, 2cl červeného vermutu, 2cl pomerančové šťávy nebo džusu, 3 kostky ledu z pitné vody.

Do šejkru vložte led, potom ostatní přísady, šejkr uzavřete a třeste půl minuty. Koktajl nalijte do sklenky a podávejte.

Koktajl Daiquiri

5cl rumu, 2cl citrónové šťávy, 20g moučkového cukru, led z pitné vody.

Do šejkru vložte 3 kostky ledu, potom ostatní přísady, šejkr uzavřete a třeste půl minuty. Koktajl nalijte do sklenky a podávejte.

Koktajl Nebozízek

5cl vodky, 2cl citrónové šťávy, 20g moučkového cukru, 1 kolečko citrónu, 2-3 kostky ledu z pitné vody.

Do šejkru vložte led, potom vodku, citrónovou šťávu, cukr, šejkr uzavřete a třeste 20 sekund. Koktajl nalijte přes sítko do koktajlové skleničky a podávejte.

Koktajl s vodkou

5cl vodky, 1cl Lemon curacao, 2cl citrónové šťávy, 1 kolečko citrónu, 1 třešně, 20g moučkového cukru, led z pitné vody.

Do šejkru vložte 3 kostky ledu, přidejte lihoviny, citrónovou šťávu a cukr a šejkr uzavřete. Třeste asi půl minuty, potom koktajl nalijte do koktajlové sklenky naplněné do dvou třetin ledem, přidejte oloupané kolečko citrónu a třešni a podávejte se slámkou.

Koktajl Whisky

3cl whisky, 2cl Orange curacao, kousek citrónové kůry, 3 kostky ledu z pitné vody.

Do šejkru vložte led, potom lihoviny, šejkr uzavřete a třeste asi půl minuty. Koktajl nalijte přes sítko do koktajlové skleničky, nad ním přelomte kousek citrónové kůry a podávejte.

Korunní citronáda

Šťáva z 1 citrónu, 10g moučkového cukru, 10 cl minerálky Korunní, citrónová kůra, 1 řez citrónu na ozdobu.

Do vysoké sklenice vložte cca 4 kostky ledu, přidejte cukr, citrónovou šťávu a doplňte minerálkou Korunní. Na provonění přidejte střík citrónové kůry (získáte ho přeložením malého kousku pečlivě omyté citrónové kůry) a sklenici ozdobte řezem citrónu. Podávejte s brčkem.

Ledová káva

15-20g mleté kávy, 2-4 kostky cukru, 2.5dl vody, led z pitné vody.

Do nahřáté konvičky na kávu vsypte cukr a kávu, spařte vařící vodou, přiveďte k varu, sejměte z plotýnky a pod pokličkou nechejte vychladit. Před podáním naplňte dvě sklenice do třetiny roztlučeným ledem, na něj přeced'te kávu a můžete ji ozdobit ušlehanou smetanou.

Ledová vánoční káva

Instantní káva, vaječný likér, sladká smetana, čokoláda.

Do mixeru dejte na jednu porci 2 kostky ledu, přidejte 1dl připravené kávy, 2cl vaječného likéru a 1cl smetany. Po rozmixování vlijte do sklenice s ouškem a ozdobte čokoládovými hoblinami a nebo čokoládovou ozdobou, přikládejte lžičku.

Limonáda s jablečným moštem

2dl jablečného moštu, 2 lžice ovocného sirupu, 1dl vychlazené sodovky.

V limonádové sklenici smíchejte jablečný mošt s ovocným sirupem, doplňte sodovkou a podávejte.

Limonáda s ovocem

½ l smíšeného kompotu, 12cl červeného sirupu, sodovka.

Do čtyř vysokých sklenic o obsahu tři decilitry rozdělte kompotované ovoce bez nálevu, zalijte je sirupem, na ně opatrně nalijte nálev z kompotu a doplňte sodovkou. Podávejte s brčky a se lžičkami.

Lochneska

5 cl whisky, 5 cl čaje, 2 cl pepermintového likéru, 2 cl citronové šťávy, 15 cl piva Pilsner Urquell.

Všechny ingredience kromě piva promíchejte s ledem v šejkru. Přelijte do sklenice o objemu 0,4 l a dolijte pivem. Ozdobte podle fantazie a možností, například citronem a mátou.

Martini dry

5cl ginu, 5-10cl suchého Martini dry, citrónová kůra, oliva, kostky ledu.

Do míchací sklenice vhodte 3-4 kostky ledu, na to 5cl ginu a 5-10cl suchého vermutu Martini dry. Zlehka promíchejte, nalijte do koktailové sklenice, nad ní přelomte citrónovou kůru, aby nápoj zástříkem silice zlehka z aromatizoval, a vhodte olivu. Může být i plněná mandlí.

Mátová pochoutka

2 velké hrsti lístků máty, 1 l vody, šťáva z limetky či citrónu, 1 lžice medu.

Mátu opláchněte, vložte do mixéru a přidejte studenou vodu. Důkladně rozmixujte. Přeced'te přes plátýnko, vmíchejte med a šťávu z limetky či citrónu. Můžete ještě zchladit ledem. Podávejte ve sklenici ozdobené plátkem citrónu. Máta pomáhá při žaludečních potížích, zastavuje zvracení, léčí nemoci střev, pomáhá rozpouštět žlučové kameny. Působí proti nadýmání a má příznivý vliv na nervovou soustavu.

Medový nápoj

150 ml rumu, 5 lžic medu, 1 citrón, 2 pomeranče, skořice.

Všechny přísady promíchejte, zalijte horkou vodou a posypte špetkou skořice.

Meruňkový střík

300g meruňkového kompotu s nálevem, 4dl jablečného moštu, 8cl ovocného sirupu, 4dl sodovky.

Vychlazený mošt, kompot a sirup ušlehejte v mixéru, vlijte do čtyř limonádových pohárů, doplňte sodovkou a ihned podávejte.

Mojito

4 cl světlého rumu, 2 cl limetové šťávy, soda na dolítí, 1 lžička třtinového cukru, 10 lístků máty peprné, ledová tříšť.

Ve sklenici rozmačkejte mátu a cukr. Přidejte rum a limetovou šťávu a zasypte ledovou tříští. Doplňte sodou. Sklenici můžete libovolně dozdobit. Podávejte s brčkem.

Moravský koktajl

2cl slivovice, 2cl ginu, 2cl griotky, 1cl citrónové šťávy, 3 kostky ledu z pitné vody.

Do šejkru vložte led, potom lihoviny a citrónovou šťávu, šejkr uzavřete a třeste asi půl minuty. Koktajl nalijte přes sítko do koktajlové skleničky a podávejte.

Mousse au café

100 ml silné kávy, 150g hořké čokolády, 2 polévkové lžíce koňaku, 2 vejce, 4 polévkové lžíce cukru, 125g šlehačky.

Kávu zahřejte, čokoládu nalámejte na kousky a nechte ji v kávě rozpustit. Přidejte koňak. Žloutek a 2 polévkové lžíce cukru našlehejte ručním šlehačem. Kávovou směs nechte trochu vychladnout a postupně ji zamíchejte do vaječného krému. Krém uložte do chladu. Ušlehejte

šlehačku a zvlášť ušlehejte i sníh z bílků. Obojí pak opatrně zamíchejte do kávového krému. Plňte do formiček nebo sklenic. Použijte na 4 porce.

Mražená káva

30-40g zrnkové kávy, 20g cukru, 2dl vanilkové zmrzliny, 6dl vody, 1dl smetany ke šlehání.

Mletou kávu a cukr vsypte do konvičky pro vaření kávy, zalijte studenou vodou, pomalu přiveďte k varu a nechejte dvakrát vzkypět. Kávu sejměte z plotýnky, po dvou minutách přidejte dvě lžíce studené vody, po další minutě kávu slijte do porcelánové konvičky, přikryjte, po částečném vychlazení uložte do chladničky. Před podáváním zmrzlinu rozdělte do čtyř vyšších skleniček, zalijte studenou kávou a ušlehanou šlehačkou.

Ovocný čaj

¼ l silného čaje, lžička cukru, šťáva z půlky pomeranče, 2 lžíce kompotovaného ovoce, 1 kolečko citrónu, led z pitné vody.

V limonádovém poháru promíchejte vychlazený čaj s cukrem a šťávou, přidejte ovoce a led, vložte oloupané kolečko citrónu a podávejte.

Plzeňské kouzlo

2 cl jahodového sirupu, 4 cl vodky, 10 cl pomerančového sirupu, pivo.

Všechny přísady kromě piva nalijte do šejkru a promíchejte. Přelijte do sklenice a doplňte pivem. Na ozdobu použijte například výseč ananasu a physalis.

Pomerančová bowle

1kg pomerančů, 300g moučkového cukru, 2 l bílého přírodního vína, 1 láhev sektu (polosuchý), 2 láhve sodovky.

V míse na bowli rozmíchejte cukr v polovině dávky vína, po rozpuštění cukru přidejte oloupané, jader zbavené a na kostičky pokrájené pomeranče a nechejte pod pokličkou v chladnu proležet asi půl hodiny. Před podáním přilijte další láhev bílého vína, sekt a sodovku a bowli jemně promíchejte. Podávejte v malých skleněných šálcích se lžičkou.

Pomerančový flip

2 žloutky z čerstvých vajec, 4cl ovocného sirupu, 30g moučkového cukru, 2dl pomerančové šťávy, 4 větší kostky ledu z pitné vody.

Do šejkru vložte led, potom ostatní přísady a rychle, ale krátce potřeste a přeced'te do dvou flipových sklenic. Ihned podávejte.

Pomerančový nápoj s vločkami

2 pomeranče, 0.1 litru mléka, 2 lžíce hruškové šťávy, 2 lžíce ovesných vloček, zázvor.

Šťávu z pomerančů rozmixujte s mlékem, hruškovou šťávou, ovesnými vločkami a špetkou zázvoru. Podávejte chlazené, ozdobte plátkem pomeranče.

Punč

40 ml rumu, 100 ml čaje, 100 ml červeného vína, 1 plátek citronu, půlka pomeranče, půlka jablka, pár rozinek.

Všechny přísady dejte do plechového hrnečku, přiveďte k varu a poté podávejte přelité do poháru.

Punč z červeného vína

Lžička medu, 2dl vína, sáček koření do svařeného vína, plátky citronu, 2cl rumu.

Do sklenice s ouškem dejte lžičku medu. Svařte víno s kořením (až se začne dělat pěna), vlijte horké víno na med, vložte velký plátek citronu a přidejte horký rum, který můžete zapálit v naběračce a pomalu nalévat. Protože pracujete s horkou tekutinou, použijte sklenici ze silného nebo varného skla.

Punč z piva

25g cukru, zázvor, skořice, citrónová kůra, 2.5 dcl tmavého piva, žloutky.

S cukrem, zázvorem, skořicí a citrónovou kůrou převařte tmavé pivo a smíchejte ho s rozšlehanými žloutky – pивní punč je hotový.

Rajčatový shake

150 ml rajčatové šťávy, 2 kapky olivového oleje, 3 lžíce kefíru, sůl, pepř.

Rozmixujte rajčatovou šťávu, olivový olej, kefír, sůl a pepř.

Royal Café

0,2 l vroucí vody, 0,1 l brandy, 2 polévkové lžice mleté jemné kávy, 1 kávová lžička hnědého cukru.

V nahřátém hrnku spařte kávu (je možné ji také připravit v překapávači), poté ji přecedte do nahřátého hrnku, ve kterém je již připraven cukr. Míchejte, až se cukr rozpustí a pak dolijte ohřátou brandy.

Rum Filip

1 žloutek, 0,5dl rumu, ½ sklenky silnějšího čaje, ¼ sklenky pomerančového sirupu, ¼ sklenky ananasové šťávy, muškátový oříšek, kostky ledu.

Do šejkru s velkými kostkami ledu vyklepněte žloutek, zalijte 0.5dl rumu, půl sklenky silnějšího čaje, čtvrt sklenky pomerančového sirupu, čtvrt sklenky ananasové šťávy. Krátce a prudce protřepete a hned přelijte do vyšší sklenice. Nakonec nahoru nastrouhejte špetku muškátového oříšku. Led v šejkru před mícháním nesmí být vodnatý, proto přebytek odlijte.

Rumový egg-nogg

1 čerstvé vejce, 5cl rumu, 30g moučkového cukru, 15cl smetany s obsahem 12% tuku, led z pitné vody, muškátový oříšek.

Šejkr naplňte do jedné třetiny drceným ledem, přidejte rum, cukr a vejce, šejkr uzavřete, krátce protřeste a hned přecedte přes sítko do vyšší vhodné sklenice. Doplňte smetanou a na povrch nápoje strouhněte muškátový oříšek.

Rumový koktajl

4cl rumu, 3cl malinového sirupu, 3cl pomerančové šťávy nebo džusu, 3 kostky ledu z pitné vody.

Do šejkru vložte led, potom ostatní přísady, šejkr uzavřete a třeste půl minuty. Koktajl nalijte do sklenky a podávejte.

Luxusní horká čokoláda

600 ml mléka, 140 ml smetany ke šlehání, 1 vanilkový lusk, 100g tmavé čokolády, 1/2 lžičky skořice, kousek světlé čokolády, lískové oříšky.

Mléko a smetanu nalijte do rendlíku, promíchejte a přidejte semínka z jednoho vanilkového lusu. Pak přidejte nalámanou čokoládu a na co nejmenším plameni přiveďte k varu. Stále

míchejte, abyste získali krásně hebkou směs. Vmíchejte skořici a přelijte do hrnečků. Ozdobte nastrouhanou bílou čokoládou, přidejte pár jemně namletých lískových oříšků a podávejte.

Ruský fizz

6cl vodky, 3cl citrónové šťávy, 2cl malinového sirupu, 5cl sodové vody, led z pitné vody.

Šejkr naplňte do jedné třetiny drobným ledem, přidejte vodku, malinový sirup a citrónovou šťávu, šejkr uzavřete a potřeste nejméně 2 minuty. Fizz nalijte přes sítko do vhodné sklenky, doplňte sodovkou a podávejte se slámkou.

Rychlý vaječný likér

200g neslazeného kondenzovaného mléka, 200g moučkového cukru, 4dl převařené, vychlazené vody, 5 žloutků, 1-2 balíčky vanilkového cukru, ¼ l konzumního lihu (s obsahem 80% alkoholu).

Cukr šlehejte se žloutky v mixéru za postupného přilévání kondenzovaného mléka a vody (asi čtvrt hodiny). Po částech přidávejte líh a vanilkový cukr a mixujte ještě asi 10 minut.

Sherry krém

5 plátků bílé želatiny, 3 žloutky, 100g cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, 1 lžička skořice, 1/4 lžičky hřebíčku, 1/4 lžičky kardamonu, 150 ml suché sherry, 1 citrón, 300 ml smetany ke šlehání, 2 čerstvé fíky.

Želatinu namočte do studené vody. Žloutky, cukr, vanilkový cukr, koření a sherry dejte do kovové misky a v horké vodní lázni ušlehejte do tuhé pěny. Misku vyjměte z lázně, z citrónu vymačkejte šťávu, želatinu rovněž vymačkejte a rozpustěte ji v malém hrnečku. Citrónovou šťávu a želatinu přidejte do vaječné hmoty. Krém dejte vychladit asi na 30 minut. Jakmile začne krém melírovat, ušlehejte dotuha smetanu a opatrně ji s pomocí velké metly vmíchejte do krému. Krém rozdělte do dezertních pohárů a dejte vychladit asi na 60 minut. Před podáváním omyjte fíky, nakrájejte je na plátky a krém jimi ozdobte.

Staročeská medovina

10l vody, 2kg medu, zázvor, skořice, hřebíček, rozmarýna, 1 bílek, starší chléb.

Do 10 litrů pitné, nejlépe studniční, vody dejte 2kg medu, kousek zázvoru, celou skořici, několik zrněk hřebíčku a stonek rozmarýny. Za stálého odpeňování vařte s jedním bílkem. Svařený a vychladlý roztok vlijte do nádoby, přes sítko nebo plátýnko odfiltrujte bílek, smíchejte s chlebovým kvasem (stačí i starší chléb) a při teplotě 19-20 stupňů nechejte 2-3 měsíce kvasit. Pak medovinu slijte do lahví. Dávejte přitom pozor, aby se nezakalila. Nechejte uležet. Čím bude medovina starší, tím bude silnější a chutnější.

Studená kachna

1.4 litru bílého rýnského nebo moselského vína, 0.7 litru sektu, citron, kostky ledu.

Víno a sekt vychladíte. Citron umyjte horkou vodou a kartáčkem. Osušte jej a kůru oloupejte velmi tence, použijte pouze žlutou část s kořeněným aroma. Citrónovou kůru pověste do bowlové teriny a nechejte po ní stékat chladné víno při plnění do nádoby. Přikryjte a nechejte nejméně 20 minut chladit. Studenou kachnu při servírování doplňte sektem a přidejte led v uzavřené nádobce.

Svařák s koňakem

150 ml červeného vína, 20 ml koňaku nebo brandy, 1 lžička medu nebo cukru, 1 plátek citrónu, 4 hřebíčky, 1 plátek pomeranče, skořice.

Všechny přísady přiveďte do varu, ale nevařte. Poté přelijte do zahřátého poháru, ozdobte plátkem pomeranče a podávejte.

Svařák z bílého vína

150 ml bílého vína, 1 lžička medu nebo cukru, 1 plátek citrónu, 4 hřebíčky, 2 tyčinky skořice.

Všechny přísady přiveďte k varu, ale nevařte. Pak nápoj přelijte do nahřáté sklenice a podávejte.

Sváteční bowle

0.7 l polosuchého sektu, směs ovoce (jablka, pomeranče, kiwi, meloun, ananas, hrozny, jahody), kostky ledu.

Do velké mísy vsypte kousky ledu, přidávejte kousky čerstvého ovoce (můžete použít i kompotované). Důležité je, aby směs byla barevně a chuťově pestrá. Vše zalijte polosuchým šumivým vínem. Nechejte proležet a při slavnostním okamžiku nalévejte do sklenic. Nezapomeňte podávat s lžičkou. Množství si určete sami, ale této dobroty není nikdy dost.

Šampaňský cobbler

150g kompotovaného ovoce (broskve, meruňky), 1cl Orange curaçao, 1dl polosuchého sektu, led z pitné vody.

Koblerovou nebo jinou vhodnou sklenku naplňte do dvou třetin jemně roztlučeným ledem a pokladte jej pokráceným ovocem. V míchací sklenici promíchejte lžičkou kór a sekt a nalijte je na ovoce. Podávejte se lžičkou a se slámkou.

Tříbarevná limonáda

400g čerstvého měkkého nebo kompotovaného ovoce (maliny, jahody, borůvky, ostružiny), 8cl ovocného sirupu, 3dl pomerančového džusu, 2 sodovky.

Očištěné čerstvé nebo odkapané kompotované ovoce rozdělte do čtyř limonádových sklenic a trochu rozmačkejte. Opatrně je zalijte ovocným sirupem (aby se s ovocem nepromísil), potom džusem a doplňte vychlazenou sodovkou. Přiložte dlouhé lžičky a hned podávejte.

Tužebníkové osvěžení

50g čerstvých květů tužebníku jilmového, 60g medu, 1 l vody.

Květy pečlivě omyjte, vhodte do vroucí vody a nechte přejít varem. Půl hodiny louhujte, sceďte, vmíchejte med a vychlaďte. Tužebník má potopudný a močopudný účinek, vypuzuje hlísty a působí na snížení horečky. Používá se vnitřně při nachlazení, revmatizmu a vysokém tlaku.

Vaječný koňak

6 žloutků, 1 vanilkový cukr, 1 slazené kondenzované mléko, 0.5 l rumu nebo ředěné slivovice (2:3).

Utřete do pěny žloutky s vanilkovým cukrem. Po troškách přilévejte kondenzované mléko a šlehejte. Do ušlehané směsi vmíchejte rum nebo slivovici. Nalijte do sklenice a nechejte zhoustnout.

Vaječný likér

450 ml neslazeného kondenzovaného mléka, 150 ml slazeného kondenzovaného mléka, 5 žloutků, 1 balíček vanilkového cukru, 200 ml rumu.

Slazené i neslazené kondenzované mléko umixujte spolu se žloutky a s vanilkovým cukrem. Nakonec vmíchejte rum. Nápoj slijte do skleněné lahve a skladujte v lednici. Pokud použijete menší množství alkoholu, může vzniknout u hrdla lahve jakýsi špunt. Proto použijte raději láhev se širším hrdlem.

Vánoční hvězda

2cl citrónového sirupu, 2cl citrónové šťávy, 1.5dl ananasového džusu, ovoce karambola, kostky ledu.

Do vysoké sklenice dejte do $\frac{3}{4}$ objemu kostky ledu. Nalijte nejdříve sirup, potom šťávu a pomalu dolévejte na led džus, popř. ještě dle potřeby sodovou vodu. Ozdobte plátkem karamboly.

Vermutový fix

6cl červeného vermutu, 3cl bílého vína, 1cl vody, 10g moučkového cukru, 2cl citrónové šťávy, 1 kolečko citrónu, led z pitné vody.

V menší vhodné skleničce rozmíchejte cukr ve vodě, přidejte vermut, víno, citrónovou šťávu a drcený led, zamíchejte a ozdobte oloupaným kolečkem citrónu.

Vitamínová bomba

1.5 cm oddenku zázvoru, 2 lžice medu, 1 l minerálky, šťávu z 1/2 citrónu.

Zázvor důkladně omyjte, oloupejte a nastrouhejte na jemném struhadle. Nasypte do čtvrtinového hrnku a zalijte vodou. Nechte 20 minut louhovat. Potom přelijte přes sítko do většího džbánu nebo konvice. Přidejte med a důkladně rozmíchejte. Přidejte citrónovou šťávu, dolijte minerálku a nechte vychladit. Před podáváním doplňte ledem a plátkem citrónu.

Vitamínový sen

2cl mrkvové šťávy, 2cl čerstvé pomerančové šťávy, 2cl tonika na dolítí, spirálu z pomerančové kůry nebo střípce červeného rybízu na ozdobu.

Okraj sklenice potřete mrkvovou šťávou, namočte v krystalovém cukru (utvoří se krusta) a nechte zchladit. Postupně vlévejte všechny nápoje a zdobte závěsem z pomerančové kůry nebo podle možnosti střípce červeného rybízu.

Vodkový fix

5cl vodky, 10g moučkového cukru, 1cl vody, 2cl citrónové šťávy, 1 kolečko citrónu, led z pitné vody.

V menší vhodné skleničce rozmíchejte cukr ve vodě, přidejte vodku, citrónovou šťávu a drcený led, zamíchejte a ozdobte oloupaným kolečkem citrónu.

Zázvorové pivo

150g čerstvého zázvoru, 400 ml vody, 250 ml medu.

Zázvor důkladně omyjte, nastrouhejte a smíchejte se studenou vodou. Směs přiveďte k varu a vařte 5 minut. Pak nechte den v chladu odstát. Přeced'te přes husté plastové síto nebo pláténko, nalijte znovu do hrnce a přidejte med. Na mírném ohni nechte 5 minut povařit, vychlad'te a slijte do láhve, kterou uchovejte v chladničce. Podávejte tak, že rozmícháte polévkovou lžící směsí ve sklenici sodovky.

Zlatý flip

1 žloutek z čerstvého vejce, 20g moučkového cukru, 5cl ginu, muškátový oříšek, led z pitné vody.

Do šejkru vložte 3 větší kostky ledu, za okamžik z něj vylijte roztátou vodu, přidejte žloutek, gin a cukr, šejkr uzavřete, krátce a prudce protřeste a flip nalijte přes sítko do sklenky. Na povrch nápoje strouhejte muškátový oříšek a podávejte.

Zmrzlinový koktajl s ovocem

4dl vanilkové zmrzliny nebo 1 balení ruské zmrzliny, 4dl mléka, 200g čerstvého ovoce, 4 lžičce cukru, 2 lžičce ovocného sirupu.

Vychlazené mléko vyšehejte v mixéru s ostatními přísadami, nalijte do čtyř limonádových sklenic a hned podávejte.

Zmrzlinový nápoj

1dl vanilkové zmrzliny, 2cl citrónové šťávy, 3 lžičce ovocného sirupu, 1dl sodové vody.

Do limonádové sklenice nalijte sirup a citrónovou šťávu, přidejte zmrzlinu a doplňte sodovkou. Přiložte dlouhou lžičku a slámkou a podávejte. Nápoj si každý promíchá sám.

Zmrzlinový ovocný punč

1dcl ananasové zmrzliny, 2cl citrónového sirupu, 1dcl jablečné šťávy, kousky ovoce.

Do vyšší sklenice dejte 1dcl ananasové zmrzliny, přidejte 2cl citrónového sirupu a zalijte 1dl jablečné šťávy. Promíchejte a podávejte se lžičkou a slámkou. Můžete doplnit kousky ovoce.

Žlutý skřítek – dětské osvěžení

4cl smetany, 2cl libovolného ovocného sirupu, 2cl sodovky, střík pomerančové šťávy, 1 žloutek, kostky ledu.

Do šejkru naplněného z poloviny ledem dejte 4cl smetany, 2cl libovolného ovocného sirupu, 2cl sodovky, střík pomerančové šťávy a 1 žloutek. Protřepete a přes sítko nalijte do sklenic. Doplňte ozdobným brčkem.