

Klasyczny Aperol Spritz

Słynny włoski koktajl na bazie Prosecco i Aperola powstał w Padwie w 1919 roku. 100 lat później międzynarodowy portal Drinks International umieścił go w 10. najlepiej sprzedających się drinków na świecie. Dziś możesz przygotować go samodzielnie, korzystając z przepisu zamieszczonego na blogu Kwestia Smaku.

Składniki

3 części Prosecco

2 części Aperola

1 część wody gazowanej

kostki lodu

pół plasterka pomarańczy do dekoracji

zielona oliwka (opcjonalnie)

Sposób przygotowania

1. Do szklanki włożyć kilka kostek lodu. Do połowy wlać schłodzone Prosecco, a potem Aperol - w szklance powinno zostać jeszcze trochę miejsca.
2. Całość dopełnić schłodzoną wodą gazowaną i udekorować plasterkiem pomarańczy.
3. Można również dodać zieloną oliwką nadzianą na wykałaczkę.

Aperol Spritz z truskawkami

Samantha z bloga My Kitchen Love poleca słodkie truskawki w towarzystwie nieco gorzkiego Aperolu jako idealny drink na rozpoczęcie wieczoru. Skusisz się?

Składniki

Purée truskawkowe

1,2 kg truskawek

1/2 filiżanki cukru

Aperol Spritz

przecier truskawkowy

355 ml musującego wytrawnego wina różowego

122 ml Aperolu

Sposób przygotowania

Purée truskawkowe:

1. Truskawki dokładnie umyć i obrać. Wymieszać z cukrem w dużej misce i pozostawić na ok. 1 godzinę.
2. Następnie blendować do momentu osiągnięcia gładkiej konsystencji.
3. Przecedzić przez sito o drobnych oczkach i zamknąć w szczelnym pojemniku.

Aperol Spritz:

1. Do szklanek wlać po 45 ml przecieru truskawkowego, dodać po 45 ml Aperolu i dobrze wymieszać.
2. Na końcu dolać 90 ml wina musującego.

Klasyczne Mojito

Mojito - popularny kubański drink na bazie białego rumu o orzeźwiającym słodko-kwaśnym smaku. Popularność zyskał w latach 80. i do dziś jest jednym z ulubionych drinków tropikalnych na całym świecie. Klasyczny przepis na koktajl Mojito serwuje nam Ania Starmach.

Składniki

1 łyżka brązowego cukru

2 łyżki liści mięty

pół limonki

150 ml wody gazowanej

3 łyżki kruszonego lodu

50 ml białego rumu

Sposób przygotowania

1. Limonkę umyć, pokroić w ćwiartki i włożyć do szklanki. Następnie dodać cukier.
2. Listki mięty ugnieść w dłoniach i dodać do szklanki.
3. Wszystko dokładnie ugnieść moździerzem lub łyżką.
4. Na koniec dodać kruszony lód, rum oraz wodę gazowaną.

Mojito malinowe

Świeże maliny połączone z miętą i limonką, to smak, któremu nie oprzesz się tego lata. Inspirację na ten pyszny i orzeźwiający drink znaleźliśmy na Mirabelkowym blogu.

Składniki

3 plasterki limonki

4-6 listków mięty (zależnie od wielkości)

1 łyżeczka brązowego cukru

6 świeżych malin (można zastąpić jeżynami)

kruszony lód

50 ml białego rumu

woda gazowana

Sposób przygotowania

1. Plasterki limonki, miętę i cukier włożyć do wysokiej szklanki i ugnieść łyżeczką.
2. Dodać maliny i całość jeszcze raz rozdrobnić.
3. Wsypać pokruszony lód, wlać rum i dopełnić szklankę wodą gazowaną.

Cydr jabłkowy na drożdżach

Do jego przygotowania potrzebujesz kilku sprzętów: butli lub fermentora 15-20 litów, sokowirówki, korka i rurki fermentacyjnej, rurki do spuszczenia cydru do butelek i butelki z zamknięciem patentowym. Do dzieła.

Składniki

*ok. 30 kg jabłek lub gotowy sok tłoczony
drożdże winiarskie
pożywka do drożdży
miód lipowy (opcjonalnie)*

Sposób przygotowania

1. Jabłka ze skórką pokroić w ósemki, następnie wycisnąć z nich sok. W przypadku gotowego soku tłoczonego ten krok pominąć.
2. Otrzymany sok przelać do butli. Można go dosłodzić miodem lipowym.
3. Drożdże uwodnić w szklance ciepłej wody przez ok. 15-20 min.
4. W międzyczasie dosypać pożywkę. Następnie wlać drożdże.
5. Wymieszać, dymion zatkać korkiem z rurką fermentacyjną.
6. Po około 2-3 tygodniach, kiedy wino się wyklaruje, przelać do butelek. Do każdej butelki dolać kilka łyżek syropu cukrowego (pół wody, pół cukru).
7. Po 1-2 tygodniach cydr jest gotowy.

Cydr jabłkowy bez drożdży

Do zrobienia cydru bez drożdży potrzebujesz dojrzałych owoców - ok. 12-15 kg jabłek na butlę 5-litrową. Dodatkowo przyda Ci się sól i odrobina cierpliwości.

Składniki

12-15 kg jabłek (najlepiej w proporcji 60% słodkich i 40% kwaśnych)

Sposób przygotowania

1. Jabłka dokładnie umyć, pokroić w kawałki (nie obierać), a następnie wycisnąć z nich sok za pomocą sokowirówki.
2. Sok odstawić na kilka godzin, następnie zebrać resztki owoców, które pojawią się na powierzchni (cydr będzie bardziej klarowny).
3. Sok przelać do szklanego pojemnika z korkiem z rurką fermentacyjną i odstawić na ok. 5-7 dni - w pomieszczeniu powinna panować temperatura pokojowa.
4. Po około tygodniu zlać cydr znad osadu do mniejszej butli i odstawić w chłodne miejsce na kolejne 3-6 tygodni.
5. Po tym czasie cydr można rozlewać do butelek.