



[www.Alkanie.cz](http://www.Alkanie.cz)

# Barmanský receptář

## Devatero rad pro začátečníky

### 1.) Ledu není nikdy dost

Pro menší společnost cca 4 lidí stačí mrazák plný sáčků, pro větší je nejlepší koupit led třeba u pumpy. Balení 3 kg ledu stojí 55 Kč.

### 2.) Pořádně šejkrujte

Nápoj by se měl v šejkru míchat aspoň půl minuty.

### 3.) Vsaďte na ovoce

Vždy je lepší čerstvě vymačkaný pomeranč než koupený džus. Ze 2 kg pomerančů je asi 0,5 l šťávy.

### 4.) Méně je více

Raději volte menší množství míchaného nápoje, ale z dobrých surovin.

### 5.) Učte se! Ať víte víc než hosté

Nestyďte se požádat o radu zkušeného barmana, dobré rady najdete i v knihách či internetu.

### 6.) Vytvořte si vlastní tříšť

Led vysypte na plátěnou utěrku, zamotejte a rozbijte údery o hranu stolu nebo poličkou na maso.

### 7.) Buďte skromní

Ideální pro začátečníky jsou tzv. long drinky, jako cuba libre, mojito nebo tequila sunrise.

### 8.) Jen jedna ozdoba

Zlatá rada zní: Jeden drink – jedna ozdoba! Pamatujte, že nechystáte ovocnou bowlí.

### 9.) Držte se receptu

Dodržujte recepturu a používejte odměrku. Jen tak bude výsledný koktejl chutnat tak, jak má.

## Potřebné vybavení

### 1.) Šejkr

Základní vybavení – stojí 89 až 400 Kč. Pro případ nouze - jakákoliv uzavíratelná nádoba (nerezová termoska nebo zavařovací sklenice).

### 2.) Barové sítko

Zabrání ledu, aby se dostal do sklenice, stojí cca 130 Kč. Pro případ nouze - čajové sítko.

### 3.) Odměrka

Nespoléhejte na odhad a pořídte si jednoduchou odměrku na 2 a 4 cl. Stojí cca 90 Kč. Pro případ nouze – 1 polévková lžice = cca 1 cl.

### 4.) Barová lžička

Vypadá jako delší čajová lžička, na konci je opatřená drátkem na rozmělnění koření a bylinek. Stojí cca 90 Kč. Pro případ nouze – Limonádová lžička s delším držátkem.

### 5.) Drtítko

Různé druhy od 100 do 200 Kč. Pro případ nouze – dřevěná kverlačka, tenký váleček na nudle či šťouchadlo na brambory.

### 6.) Míchací sklenice

Větší sklenice se hodí na míchání aperitivů jako je martini dry nebo Manhattan. Stojí 9 – 100 Kč.

## Obsah

Alkoholické míchané nápoje .....	1
Mojito .....	1
Martini dry koktejl.....	1
Jahodové daiquiri .....	1
Manhattan.....	1
Snow Way .....	1
Cuba Libre.....	2
Tequila Sunrise.....	2
Margarita .....	2
Sex on the beach.....	2
Blue Lagoon .....	2
Bloody Mary.....	2
Old Fashioned.....	2
Summer Day.....	3
Šroubovák.....	3
Rob Roy.....	3
White Russian.....	3
Godfather (Kmotr).....	3
Cranberry Collins .....	3
Long Island Ice Tea.....	3
Banánové Daiquiri.....	4
Nealkoholické míchané nápoje.....	4
Virgin colada .....	4
Coco choco .....	4
Virgin mojito .....	4
Osvěžující meloun.....	4
Jahodový ledový čaj .....	4
Alice .....	5
Jablečný vánek .....	5
Mátové osvěžení.....	5
Jahodový koktejl.....	5
Banánové pokušení.....	5
Egg nog .....	5

Grepík.....	5
Carmen .....	6
Šampion.....	6
Vanilková dobrota .....	6
Čokoládový koktejl .....	6
Kávová lahoda.....	6
Ovocné mléko (cca 10 porcí) .....	6
Jahodový šejk .....	7
Americká limonáda .....	7
Ovocné bowle – alkoholické .....	7
Pomerančový luxus .....	7
Biskupské potěšení .....	8
Jablkový rumík .....	8
Kardinálská bowle.....	8
Malinová dobrota .....	8
Lehké sherry .....	8
Gin bowle .....	8
Rybízová klasika .....	9
Červený citron .....	9
Ovocné bowle – nealkoholické .....	9
Citrusová bowle.....	9
Melounová dobrota.....	9
Malinovo – citronová bowle.....	9

# Alkoholické míchané nápoje

## Mojito

- 25 Kč (pokud roste máta na zahradě, pak cca 20 Kč)

Suroviny na 20 koktejlů:

1l bílého rumu	310 Kč
5 limetek	40 Kč
½ kg třtinového cukru	20 Kč
2 l sodovky	20 Kč
40 stvolů máty	110 Kč
<b>Celkem</b>	<b>500 Kč</b>

Suroviny pro jednoho:

4 cl bílého rumu  
limetka nakrájená na osminky nebo 1 kávová lžička limetkové šťávy  
lžíce třtinového cukru  
lístky čerstvé máty (asi 10 ks)  
soda  
led

Postup:

Nakrájenou limetku (nebo šťávu) dáme do vyšší sklenice, zasypeme cukrem a přidáme lístky máty. Vše rozdrtíme, aby se máta smísila s limetkou, přisypeme drcený led, přilijeme rum a doplníme sodou. Přidáme míchátko a brčko.

## Martini dry koktejl

Suroviny:

20 ml ginu  
20 ml vermutu extra dry  
1 střík angustury bitter (lze nahradit underbergem)  
1 oliva  
led

Postup:

Do míchací sklenice vložíme led, přilijeme vše ostatní, lehce zamícháme, nalijeme přes sítko do koktejlové sklenice a vložíme olivu.

## Jahodové daiquiri

Suroviny:

80 g jahod  
2 kávové lžičky cukru

½ citronu  
4 kostky ledu  
5 cl bílého rumu  
1 plátek citronu

Postup:

60 g jahod rozmixujte spolu s cukrem a šťávou z poloviny citronu. Do šejkru dejte kostky ledu, jahodovou směs, rum a silně protřepejte. Nalijte do sklenice, ozdobte jahodami a plátkem citronu.

## Manhattan

Suroviny:

5 cl žitné nebo kanadské whisky  
2 cl červeného vermutu  
kapka angustury  
led

Postup:

Všechny suroviny nalijeme do míchací sklenice s ledem. Dobře promícháme. Přelijeme do vychlazené koktejlové sklenky a doplníme třešní.

Tip:

Pro manhattan suchý zaměníme červený vermut suchým vermutem a místo třešní ozdobíme plátkem citronu.

## Snow Way

Suroviny:

4 cl vodky  
4 cl ananasového džusu  
1 kopeček vanilkové zmrzliny  
2 cl karamelového sirupu  
čokoládový prášek  
led

Postup:

Suroviny zpracujeme v mixéru s drceným ledem. Nalijeme do sklenky a posypeme čokoládovým práškem.

## **Cuba Libre**

### Suroviny:

drcený led  
55 ml bílého rumu  
55 ml kokakoly  
širší plátek citronu

### Postup:

Ve vysoké sklenici smícháme led (nešetříme) s rumem a doplníme kokakolou. Zdobíme plátkem citronu. Plátek můžeme vložit i do drinku.

## **Tequila Sunrise**

### Suroviny:

9 cl tequily  
18 cl pomerančového džusu  
3 cl grenadiny

### Postup:

Sklenku naplníme ledem. Odměříme tequilu a pomerančový džus a směs promícháme. Přidáme grenadinu a dále již nemícháme. Nápoj ozdobíme plátkem pomeranče.

## **Margarita**

### Suroviny:

4 cl tequily  
2 cl likéru Cointreau  
1,5 cl limetkové nebo citronové šťávy  
sůl

### Postup:

Šejkr naplníme do poloviny ledem. Koktejlovou sklenku ozdobíme krustou ze soli. Vymačkáme šťávu z limetky. Všechny tekuté ingredience vlijeme do šejkru v požadovaném množství a důkladně protřepeme. Nápoj přes sítko nalijeme do sklenky. Dáváme pozor, abychom nepoškodili ozdobnou krustu.

## **Sex on the beach**

### Suroviny:

3cl vodky  
1 cl grenadiny  
2 cl broskvého likéru  
20 cl pomerančového džusu

### Postup:

Do velké sklenice nalijeme vše kromě džusu. Na hladinu položíme 2 – 4 kostky ledu a přes ně pomalu přelijeme džus. Sex on the beach by neměl být při podávání promíchaný. Můžeme ozdobit kouskem ovoce a vždy vkládáme dvě brčka.

## **Blue Lagoon**

### Suroviny:

4 cl vodky  
2 cl Blue Curacao  
limonáda 7-UP

### Postup:

Vodku a curacao nalijeme do vyšší skleničky s ledem, dolijeme limonádou a promícháme.

## **Bloody Mary**

### Suroviny:

4 cl vodky  
6 cl rajčatové šťávy  
1 lžička citronové šťávy  
worcestrová omáčka  
tabasco  
sůl  
pepř (nejlépe čerstvě mletý)  
řapíkatý celer

### Postup:

Do šejkru dáme několik kostek ledu, přidáme odměřené suroviny (kvalitní vodku, 100% rajčatový džus i kořenící přísady) a důkladně protřepeme. Nalijeme i s ledem do sklenice. Místo míchátko můžeme podávat se stonkem řapíkatého celeru a sklenici můžeme ozdobit plátkem citronu.

## **Old Fashioned**

### Suroviny:

4 cl burbonu nebo žitné whisky  
1 kostka cukru  
2 kapky angostury  
soda  
led

### Postup:

Kostku cukru necháme nasáknout angosturou (případně fernetem) a pak se sodou mícháme

ve sklenici do úplného rozpuštění. Poté sklenici naplníme ledem a přidáme whisky. Můžeme zředit trochou sody.

## Summer Day

### Suroviny:

4 cl vodky  
13 cl pomerančového džusu  
2 cl grenadiny  
led

### Postup:

Do sklenice nalijeme 2 cl grenadiny, přidáme 3 kostky ledu, po nich nalijeme pomerančový džus, aby se barvy nepromíchaly a nakonec 4 cl vodky. Nápoj podáváme s míchátkem.

## Šroubovák

### Suroviny:

1 dl pomerančové šťávy  
0,5 dl vodky  
plátek citronu  
střík citronové šťávy  
2 kostky ledu

### Postup:

Ve dvoudecové sklenici smícháme led, pomerančovou šťávu, citronovou šťávu a vodku. Plátek citronu dáváme na okraj sklenky a dužinu postupně přikusujeme.

## Rob Roy

### Suroviny:

4,5 cl skotské whisky  
2,5 cl červeného vermutu  
kapka angostury  
led

### Postup:

Všechny suroviny nalijeme do míchací sklenice s ledem. Dobře promícháme. Přelijeme do vychlazené koktejlové sklenky a doplníme třešní.

## White Russian

### Suroviny:

6 cl vodky  
3 cl likéru Kahlúa  
3 cl smetany

### Postup:

Do sklenky vložíme několik kostek ledu. Přes led nalijeme vodku, likér a smetanu. Sklenkou zakroužíme tak, aby se suroviny jenom lehce promíchaly a vytvořily mramorový efekt.

## Godfather (Kmotr)

### Suroviny:

3,5 cl skotské whisky  
3,5 cl amaretta  
led

### Postup:

Skotskou whisky a likér Amaretto nalijeme přímo do širší whisky sklenice naplněné kostkami ledu a lehce protřepeme. Zdobíme plátky citronu.

## Cranberry Collins

### Suroviny:

4 cl brusinkové vodky  
2 cl citronové šťávy  
1 cl sirupu  
soda na dolití  
led

### Postup:

Všechny suroviny kromě sody protřepeme s ledem v šejkru. Nalijeme do vyšší sklenice, doplníme led a dolijeme sodou. Nápoj ozdobíme plátkem pomeranče.

## Long Island Ice Tea

### Suroviny:

2 cl vodky  
2 cl tequila  
2 cl ginu  
2 cl Triple sec curacao  
2 cl sour mix  
kokakola  
citron  
led

mátové lístky

Postup:

Ingredience nalijeme do sklenice s ledem, ozdobíme plátkem citronu a mátovými lístky. Podáváme s brčky.

## **Banánové Daiquiri**

Suroviny:

4 cl světlého rumu  
5 cl sektu

## **Nealkoholické míchané nápoje**

### **Virgin colada**

Suroviny:

3 cl kokosového sirupu  
2 cl smetany  
4 cl pomerančového džusu  
4 cl ananasového džusu  
led

Postup:

Všechny ingredience promícháme v šejkru s ledem, nalijeme do sklenice a ozdobíme čerstvým ovocem.

### **Coco choco**

Suroviny:

2 cl kokosového sirupu nebo kokosového mléka  
4 cl smetany  
2 cl tekuté čokolády  
10 cl mléka

Postup:

Ingredience nalijeme do šejkru na kostky ledu a nápoj protřepeme. Přes sítko jej nalijeme do vysoké sklenice naplněné drceným ledem. Můžeme ozdobit čokoládou a plátkem banánu.

### **Virgin mojito**

Suroviny:

4 cl limetkové šťávy  
4 cl cukrového sirupu (stačí svařit cukr s vodou v poměru 1:1)

1 kávová lžička banánového likéru

1 kávová lžička citronové šťávy

1 malý zralý banán

drcený led

Postup:

Všechny suroviny a hrnek drceného ledu dáme do elektrického mixéru a mixujeme nejvyšší rychlostí. Nalijeme do koktejlové sklenice a ozdobíme kolečkem banánu, případně lístkem máty.

čerstvá máta

led

Postup:

Limetkovou šťávu, sirup a mátu dáme do větší sklenice a lžící trochu rozmačkáme. Dosypeme ledem a zalijeme chlazenou vodou. Zdobíme mátou a tenkými plátky limetky.

### **Osvěžující meloun**

Suroviny:

2700 g červeného melounu  
120 ml limetkové šťávy (cca 4 limetky)  
2 lžíce cukru  
máta nebo meduňka na ozdobu

Postup:

Meloun nakrájíme na větší kostky a po částech rozmixujeme se šťávou a cukrem dohladka. Nalijme do skleněného džbánu a dáme vychladit. Do sklenice vložíme rozdrcený led a nalijeme na něj nápoj. Ozdobíme mátou nebo meduňkou.

### **Jahodový ledový čaj**

Suroviny:

150 ml jahodového čaje  
50 ml jahodového pyré  
20 ml citronové šťávy  
jahoda a máta na ozdobení

Postup:

Uvaříme jahodový čaj a necháme ho vychladit. V mixéru rozšleháme hrst jahod na pyré. Připravíme si vyšší sklenici se stopkou, do níž vložíme několik kostek ledu. Do šejkru nalijeme odměřené množství připraveného jahodového čaje, jahodového pyré a citronové šťávy a promícháme. Směs nalijeme do připravené sklenice a ozdobíme jahodou.

## Alice

### Suroviny:

4 cl smetany  
2 cl pomerančového džusu  
2 cl ananasového džusu  
2 cl malinového džusu

### Postup:

V šejkru s ledem promícháme suroviny, slijeme do namražené sklenice a ozdobíme kouskem čerstvého ananasu.

## Jablečný vánek

### Suroviny:

150 ml jablečného čaje  
100 ml jablečného džusu  
20 ml citronové šťávy

### Postup:

Vychlazený čaj s příchutí jablka a skořice v šejkru smícháme s jablečným džusem a citronovou šťávou. Směs nalijeme do vyšší sklenice na kostky ledu. Můžeme ozdobit lístkem čerstvé máty a tenkými plátky jablka.

## Mátové osvěžení

### Suroviny:

150 ml mátového čaje  
snítky čerstvé máty  
třtinový cukr (2 lžíce)  
20 ml citronové šťávy  
máta a citron na ozdobení

### Postup:

V širší sklenici s plochým dnem, ve které budeme nápoj podávat, rozdrtíme třtinový cukr s citronovou šťávou. Přidáme kostky ledu a snítky máty, nalijeme vychlazený čaj a promícháme dlouhou lžící.

## Jahodový koktejl

### Suroviny:

200 ml mléka  
trocha cukru  
kostka ledu  
jahody

### Postup:

V mixéru našleháme mléko, přidáme podle chuti cukr, kostku ledu a několik důkladně omytých jahod. Hned podáváme, aby nápoj zůstal napěněný.

## Banánové pokušení

### Suroviny:

1 menší banán  
200 ml polotučného mléka  
vanilkový cukr  
banán popř. jahody na ozdobení

### Postup:

Všechny přísady vložíme do mixéru a mixujeme tak dlouho, dokud se přísady nespojí. Hotový koktejl přelijeme do sklenice, ozdobíme plátky banánů, můžeme posypat vanilkovým cukrem.

## Egg nog

### Suroviny:

½ l mléka  
2 lžíce cukru  
2 žloutky  
nastrouhaná čokoláda  
ovocná šťáva dle chuti

### Postup:

Žloutky rozkvedláme s cukrem, směs nalijeme do šejkru, přidáme i další suroviny kromě čokolády a minutu protřepáváme. Nalijeme do sklenice a posypeme na strouhanou čokoládou. Podle chuti můžeme přimíchat trochu ovocné šťávy.

## Grepík

### Suroviny:

150 ml grapefruitového ovocného čaje  
3 měsíčky čerstvého grapefruitu  
20 ml limetkového sirupu

50 ml grepového džusu  
2 lžice třtinového cukru

Postup:

V misce utřeme kousky grepu s cukrem a limetkovou šťávou. Do šejkru dáme led, nalijeme čaj, grepový džus a směs z misky. Vše promícháme a nalijeme do sklenice. Ozdobíme plátkem grepu.

## **Carmen**

Suroviny:

8 cl jablečné šťávy  
4 cl bílé hroznové šťávy  
1 cl cukrového sirupu  
3-4 lístky čerstvé máty  
perlivá minerální voda  
plátek jablka

Postup:

Lístky máty s cukrovým sirupem rozdrtíme ve vyšší sklenici, přidáme 4 až 5 kostek ledu, jablečnou a hroznovou šťávu, zbytek dolijeme minerálkou. Můžeme ozdobit tenkými plátky jablka.

## **Šampion**

Suroviny:

4 cl meruňkového džusu  
4 cl třešňového džusu  
4 cl multivitaminu  
1 střík citronové šťávy  
Na ozdobení plátek citronu, banánu  
či spirála pomerančové kůry.

Postup:

Meruňkový a třešňový džus s multivitaminovou šťávou dobře promícháme ve sklenici s kostkami ledu a zastříkneme citronovou šťávou. Můžeme ozdobit několika kuličkami hroznů.

## **Vanilková dobrotka**

Suroviny:

15 cl mléka  
kopeček vanilkové zmrzliny  
3 kostky ledu  
1 čajová lžička moučkového cukru  
10 g šlehačky do nápoje a šlehačka na ozdobu

Postup:

Vychlazené mléko rozšleháme v mixéru s vanilkovou zmrzlinou, cukrem, šlehačkou a ledem, přelijeme do vychlazené sklenice.

## **Čokoládový koktejl**

Suroviny:

15 cl mléka  
kopeček čokoládové zmrzliny  
2 kostky ledu  
1 kávová lžička moučkového cukru  
na ozdobu šlehačka, jahoda, příp. čokoláda

Postup:

Vychlazené mléko rozšleháme s cukrem, čokoládovou zmrzlinou, šlehačkou a ledem do pěny, přelijeme do vychlazené sklenice. Ozdobíme šlehačkou, strouhanou čokoládou a jahodou.

## **Kávová lahoda**

Suroviny:

15 cl plnotučného mléka  
2 kopečky kávové zmrzliny  
20 g šlehačky  
3 čajové lžičky vychlazené černé kávy  
1 čajová lžička moučkového cukru  
2 kostky ledu  
šlehačka na ozdobení, příp. mleté oříšky

Postup:

Jednotlivé ingredience společně se šlehačkou vyšleháme v mixéru a přelijeme do vychlazené sklenice.

## **Ovocné mléko** (cca 10 porcí)

Suroviny:

1 l mléka  
¼ l malinového protlaku  
200 g cukru  
5 čerstvých žloutků

Postup:

Cukr svaříme s ½ mléka a necháme vychladnout. Do vychlazené směsi pak přidáme malinový protlak a ½ l vychlazeného mléka, ve kterém jsme dobře vyšlehali žloutky (pokud nemáme jistotu o jejich nezávadnosti,

je možné je vynechat). Mléko mixujeme asi 2 minuty s ledem.

Tip:

Stejným způsobem můžeme připravovat mléko ostružinové, jahodové, borůvkové, rybízové, třešňové atd.

### Jahodový šejk

Suroviny:

15 cl plnotučného mléka  
2 kopečky jahodové zmrzliny  
2 cl jahodového sirupu  
3 kostky ledu  
20 g šlehačky  
šlehačka na ozdobení

Postup:

Do mixéru dáme ledové mléko se zmrzlinou, sirupem, kostkami ledu a šlehačkou a šleháme do pěny. Přelijeme do vychlazené sklenice a můžeme zdobit šlehačkou a jahodou.

### Americká limonáda

Suroviny:

3 cl malinového sirupu  
50 g ovoce nakrájeného na kousky (ananas, jablka, pomeranč apod.)  
2 cl citronové šťávy  
3 cl pomerančové šťávy  
15 cl sodovky  
led  
ovoce na ozdobu

Postup:

Do vysoké sklenice dáme několik kostek ledu, přilijeme malinový sirup, přidáme nakrájené ovoce, přilijeme pomerančovou šťávu a opatrně doléváme sodovkou tak, abychom zachovali barevné odstínění nápoje. Nápoj ozdobíme tenkými plátky citronu. Podáváme s limonádovou lžičkou.

## Ovocné bowle – alkoholické

### Základní recept

Do větší skleněné nádoby dáme čerstvé omyté očištěné a nakrájené ovoce. Ovoce přesypeme hrubým krystalovým nebo třtinovým cukrem (nikdy moučkovým!!!) nebo zalijeme cukrovým sirupem, můžeme přidat také koření. Je možné použít i kompotované ovoce. Pak zalijeme vínem tak, aby všechno ovoce bylo potopené. Směs necháme několik hodin proležet do ledničky. Teprve potom doléváme likér.

### Základní poměr

250 g ovoce  
150 g cukru  
0,3 dl rumu nebo koňaku  
0,75 l sektu

### Pomerančový luxus

Suroviny:

3 pomeranče  
50 g rozinek  
citronová kůra  
200 g krystalového cukru  
2 dl pomerančového curacaa  
1 l bílého vína  
1 láhev sektu

Postup:

Do skleněné mísy na bowli dáme tři oloupané pomeranč nakrájené na silnější plátky, přidáme stejným způsobem nakrájený citron, rozinky, nakrájenou kůru (dobře omytou), krystalový cukr, 2dl pomerančového curacaa (lze i citronové) a ½ l bílého vína. Nemícháme, jen přiklopíme pokličkou a dáme na hodinu chladit. Pak přidáme dalšího ½ litru vína a mícháme, než se cukr úplně rozpustí. Necháme stát dalších 5 hodin v chladnu. Krátce před podáváním obohatíme lahvi sektu.

## **Biskupské potěšení**

### Suroviny:

1,5 l červeného vína  
500 g cukru  
vanilkový lusk  
šťáva z 1 citronu  
2 dl bílého rumu  
500 ml vody

### Postup:

Připravíme si ½ l vody, 1,5 červeného vína a ½ kila cukru – to vše přivedeme do varu s podélně rozříznutou vanilkou. Necháme vychladnout, pak přidáme šťávu z citronu a 2 dl rumu. Scedíme, postavíme do ledu a necháme pár hodin vychladit.

## **Jablkový rumík**

### Suroviny:

10 velkých jablek  
150 g krystalového cukru  
¼ litru bílého rumu  
3 lahve bílého vína  
1 l sody

### Postup:

Na jablkovou bowl se hodí nejlépe renety. 10 velkých jablek oloupeme, zbavíme jádřinců, nakrájíme na tenké plátky, dáme do mísy na bowl a zasypeme cukrem. Jablka zůstanou přikrytá v chladu 12 hodin. Pak na ně nalijeme ¼ l rumu, 3 lahve vína a 1 l sodovky. Necháme hodinu vychladit a podáváme.

## **Kardinálská bowle**

### Suroviny:

500 g krystalového cukru  
0,7 l lahev rýnského vína  
lahev sektu  
1 citron  
1 pomeranč

### Postup:

V troše vody rozpustíme cukr a přidáme k němu lahev rýnského a lahev sektu, šťávu z citronu a pomeranče. Vše přecedíme, promícháme a necháme vychladit. Můžeme podávat s kostkami ledu.

## **Malinová dobrota**

### Suroviny:

500 g malin  
50 cl curacao  
150 – 200 g krystalového cukru  
0,7 bílého vína  
láhev růžového vína  
láhev sektu

### Postup:

Do mísy dáme maliny, přidáme curacao a cukr. Promícháme a dáme do chladničky. Po 30 minutách promícháme a přilijeme vychlazené bílé a růžové víno a opět dáme do chladničky ustát asi hodinu. Těsně před podáváním dolijeme sekt. Podáváme ve skleněných miskách se lžičkou.

## **Lehké sherry**

### Suroviny:

kůra ze 2 citronů  
250 ml svařené vody  
250 ml bílého rumu  
šťáva ze 2 citronů  
500 ml sherry  
500 g krystalového cukru  
1,5 l ledové sodovky

### Postup:

Dobře omytou kůru tence nakrájíme a namočíme ji na půl dne do ¼ l svařené vody, smíchané se ¼ l rumu. Pak do toho přidáme šťávu z citronů, ½ sherry, cukr a dobře promícháme. Necháme hodně vychladit, před podáváním přecedíme a přidáme 1,5 l ledové sodovky.

## **Gin bowle**

### Suroviny:

500 ml ginu  
3 lžíce třtinového cukru  
50 ml maraskina  
šťáva z 1 citronu  
citronová kůra  
2 l sodovky  
led

### Postup:

Do mísy dáme šťávu, tence oloupanou a dobře omytou kůru, tři lžíce cukru, džin, maraskino,

1 l sodovky a pár kousků ledu. Necháme několik hodin v chladnu ustát. Před podáváním přilijeme 1 l ledové sodovky.

## **Rybízová klasika**

### Suroviny:

1 l sodovky  
1,5 l bílého vína  
3 cl třešňovice  
200 g cukru krupice  
500 g rybízu  
dle chuti cukrový sirup

### Postup:

Dobře očištěný rybíz nejprve propícháme jehlou, pak ho vysypeme do skleněné nádoby, posypeme cukrem, zakapeme třešňovicí, na to nalijeme ½ l vína a postavíme na hodinu do chladu. Občas lehce promícháme. Pak

## **Ovocné bowle – nealkoholické**

### **Citrusová bowle**

### Suroviny:

2 l ovocného čaje  
1 pomeranč  
1 jablko  
1 kiwi  
cukr dle chuti  
šťáva z 1 citronu

### Postup:

Připravíme si čaj, který necháme vychladnout. Do džbánu dáme na kostky nakrájené ovoce, zasypeme cukrem, přidáme citronovou šťávu a necháme krátce odpočinout. Dolijeme čajem a plníme do vyšších sklenic. Můžeme doplnit ledem, podáváme se slámkou a delší lžičkou.

### **Melounová dobrota**

### Suroviny:

1 ks červeného melounu  
1 ks žlutého melounu  
15 cl mandarinkového sirupu  
7 cl limetkového sirupu  
0,8 l sody

dolijeme zbylým vychlazeným vínem, podle chuti osladíme cukrovým sirupem a znovu dáme do lednice. Před podáváním přilijeme do rybízové bowle dobře chlazenou sodovku.

## **Červený citron**

### Suroviny:

500 g cukru  
nakrájená dužina ze 2 citronů a 3 pomerančů  
2 láhve těžšího červeného vína  
250 ml koňaku  
lahve sektu

### Postup:

Ve vodě rozpustíme cukr, přidáme citrony a pomeranče. Přilijeme dvě lahve červeného vína, ¼ l koňaku a lahev sektu. Necháme hodně vychladit a podáváme. Nepřidáváme led!

### Postup:

Na plátky nakrájené melouny zbavíme jadérek a nakrájíme na kostky. Vložíme do nádoby na bowli a zalijeme mandarinkovým a limetkovým sirupem. Necháme chvíli odležet, pak přelijeme vše sodou a necháme vychladit.

## **Malinovo – citronová bowle**

### Suroviny:

100 g malin  
90 ml citronové šťávy  
400 ml pomerančové šťávy  
75 g cukru  
1 citron

### Postup:

Několik malin odložíme stranou. Zbytek plodů rozdrtíme s kostkami ledu. Smícháme s citronovou a pomerančovou šťávou a cukrem. Necháme zhruba 30 minut stát. Přidáme na tenké plátky nakrájený citron, podáváme ozdobené malinami.