

Házilag készíthető italok



EGYÉB ITALOK

Baileys
Dél-ausztriai mézpálinka
Grapefruit sörbet
Jeges gyümölcstea
"Jeges meggyes"
Karácsonyi pezsgő
Málnabólé (forró nyári estékre)
Martini
Mézes Campari
Mézes citrusital
Mézes diópálinka
Mézes epersörbet
Sörfőzés
Tüzes whisky
Virgin Banana Colada
Valódi "ágyas pálinka"

FAGYLALTOS GYÜMÖLCS ITALOK

Ananász-tej shake
Citrom-tej shake
Eper á la creme
Fagylalt koktél
Gyümölcs-tej shake
Jeges grapefruit-lé
Kajsziparack-tej shake
Karamell-tej shake
Karibi narancsos álom
Kefiritál
Meggy-tej shake

Paprika-retek ital
Szamóca-tej shake



GYÜMÖLCSLEVEK

Almaital
Feketeribizskelé
Meggyivólé cukor nélkül
Szőlőlé

JOGHURTOS ITALOK

Arab mézes joghurt
Gyümölcs-joghurt
Joghurt mézzel
Joghurtos tej barackkal
Joghurtos tej málnával
Long Cool Raita
Zöldség-joghurt

KOKTÉLOK ÉS PUNCSOK

Aperitifek
Brandy alapú italok
Digestivek és pick-me-up-ok
Gin alapú italok
Karácsonyi felkösztöntő puncs
Lélekmelegítők és forró toddyk
Mézes puncs
Mullok
Őszi és téli puncsok
Pezsgő alapú italok
Rum alapú italok
Sangriák
Tavaszi és nyári puncsok
Vodka alapú italok

Vörös citrom-koktél
Whisky alapú italok



LIKŐRÖK

Baracklikőr
Bodzabogyólikőr
Csokoládélikőr I.
Csokoládélikőr II.
Diólikőr
Kókuszlikőr
Medvefogó mézlikőr
Medvefogó mézlikőr régiesen
Meggylikőr
Narancslikőr
Ribizlilikőr
Tojáslikőr
Tutti-frutti likőr



LIMONÁDÉK

Almalimonádé
Ananászlimonádé
Citromlimonádé
Cseresznyelimonádé
Erdei mézes-gyümölcsös limonádé
Feketeáfonya-limonádé
Gyümöcslimonádé

Málnalimonádé
Oranzsád
Szamócalimonádé

SZÖRPÖK

Alaprecept szörp készítéséhez
Ananász-szörp
Bodzaszörp
Citromszörp friss citromból
Csipkebogyószörp
Feketeribiszke-szörp
Karamellszörp
Közönséges cukorszörp
Málnaszörp anyaléből, meleg úton
Málnaszörp készítése hideg úton, előerjesztéssel
Narancsszörp friss narancsból
Rostos eperszörp
Szamócaszörp
Vaníliás cukorszörp
Vörösboros málnaszörp

TEJES ITALOK

Hideg és forró tejes italok



TURMIXOK

Almaturmix
Ámor tejturmix
Birsturmix
Chartreuse-banánturmix
Cseresznyeital
Csokoládés tejturmix
Diabéta turmix

Egresturmix
Eperturmix
Grapefruit turmix
Kiviturmix
Málnás limonádé-turmix
Málnás sárgarépalé
Málnaturmix
Meggyes tejturmix
Narancs-rum turmix
Narancsturmix
Őszibarackturmix
Piros turmix
Téli turmix
Trópusi turmixkrém
Vaníliás-almás tejturmix

ZÖLDSÉGALAPÚ LEVEK

Egyéb paradicsom alapú italok
Egyéb zöldségitalok
Kelkáposzta alapú ital
Paradicsom-ivólé
Paradicsom-koktél
Paraj alapú italok
Sárgarépa alapú italok

Baileys

Hozzávalók:

0,5 liter kommersz konyak, 8 dl habtejszín, 4 tubus sűrített tej, 3 dl finom feketekávé, 2 evőkanál instant kakaó, 2 csomag vaníliás cukor.

A kakaót a feketekávéval csomómentesre keverjük és hidegen a többi hozzávalóval jól összekeverjük.

Dél-ausztriai mézpálinka

Hozzávalók:

1 liter "Treberschnaps" (törkölypálinka), 3 evőkanál erdei virágméz, egy kis darab citromhéj (csak a sárga része).

3 hónapig érlelődik, hűvös helyen. Az edényt naponta erősen fel kell rázni!

Grapefruit sörbet

Hozzávalók:

0,5 liter forró víz, 8 dl grapefruit lé, 2 teáskanál zselatin, 2 evőkanál hideg víz, 4 dl méz, 1 egész citrom leve, csíkokra vágott, cukrozott narancshéj.

Lágyítsuk meg a zselatint hideg vízben. Adjuk hozzá a forró vizet és a mézet. Addig keverjük, míg egyenletesen fel nem oldódik, majd hűtsük le és adjuk hozzá a gyümölcsleveket. Hűtse be, majd három rész összetört jégre egy rész sörbetet öntve tálaljuk. Az adagokat kandírozott cseresznyével, vagy csíkokra vágott, cukrozott narancshéjjal díszíthetjük.

Jeges gyümölcstea

Hozzávalók 6 adaghoz:

4 csomag filteres tea, 2,4 dl forró víz, 17 dkg méz, 1,2 dkg friss, morzsolt mentalevél, 2,4 dl narancslé, 1,8 dl ananászlé, 0,6 dl citromlé, 12 db jégkocka, összetörve, 1,4 liter szódavíz.

Tegyük a filteres teákat egy közepes tálba, és öntsük rá a forró vizet. Hagyjuk állni 10 percig. Vegyük ki a teás zacskókat. Adjuk hozzá a mézet és a mentaleveleket, és alaposan keverjük el a forró lében. Egy nagy tálban keverjük össze a gyümölcsleveket, adjuk hozzá a teát, hagyjuk lehűlni, majd fagyasszuk. A felszolgáláshoz töltsük meg a kristálypoharakat a jégörleménnyel, adagonként töltsünk beléjük 1,2 deciliternyi teakeverékből, aztán töltsük tele a poharakat szódavízzel.

Hidegen szervírozzuk.

"Jeges-meggyes"

Hozzávalók 1 pohárhoz:

4-5 nagy jégkocka, 1/2 citrom, 6 cl meggylikőr.

A jégkockákat tiszta konyharuhába göngyöljük, húskalapáccsal ("klopfolóval") nem túl apróra törjük. Nagyobb, henger formájú pohárba szórjuk. A citromból levágunk vékony karikákat a díszítéshez. A maradék levét kinyomkodjuk, hozzákeverjük a meggylikőrt, és a tört jég tetejére öntjük. A pohár peremét a levágott citromkarikával díszítjük.

Karácsonyi pezsgő

Hozzávalók:

4 dl méz, 2 doboz (egyenként 10 dkg) földieper ízű pezsgőtabletta, 2 doboz (egyenként 20 dkg) mélyhűtött narancslé sűrítmény 3 doboznyi vízzel hígítva, 2 doboz (egyenként 20 dkg) mélyhűtött limonádé sűrítmény 3 doboznyi vízzel hígítva, 2 db 8 dl-es gyömbérsör (Canada Dry) 1 üveg (0,7 liter) agglegény (maraschino) cseresznyebefőtt (a cseresznyék egészben, dunsztolás nélkül, valódi Portorico rumban vannak nyárról eltéve).

Oldjuk fel a pezsgőtablettákat és a 4 dl mézet 4,5 liter vízben. Keverjük hozzá a narancslevet és a limonádét, legalább 4 órával a felszolgálás előtt. Hűtsük be. Adjuk hozzá a gyömbérsört. Az egészet öntsük egy puncsos tálban elhelyezett jéggyűrűre, vagy jókora adag jégkockára. Végül adjuk hozzá a cseresznyebefőttet.

Málnabólé

(forró nyári estékre)

Hozzávalók:

30 dkg friss málna, 3 evőkanál kristálycukor, 1 evőkanál víz, 1 l száraz fehérbor, 5 dl pezsgő.

A cukrot a vízzel egyszer felforraljuk, majd kihűtjük. A málnát megtisztítjuk, megmossuk, leöntjük a kihűtött cukoroldattal, 1/2 órára hűtőszekrénybe tesszük. A pezsgőt és a bort behűtjük, 4 desszertspoharat a mélyhűtőben előhűtünk. A bort ráöntjük a málnára, további 30 percre visszatesszük a hűtőszekrénybe. Röviddel tálalás előtt öntjük rá a pezsgőt, majd a bólét szétosztjuk az előre lehűtött desszertspoharakba.

Martini

Hozzávalók:

1/2 kg rizs, 1,5 kg cukor, 2 db citrom, 2-3 szem szegfűszeg, 2 dkg élesztő, 1 csomag mazsola, 1 rúd vanília.

3,5 liter vizet összefőzünk 1,5 kg cukorral szirupnak. Beletesszük a rizst egy dunsztos üvegbe és ráöntjük a kihűlt szirupot. Beletesszük a többi adalékanyagot. Lekötjük egy nejlon darabbal. Tetejét megszurkáljuk, és 1 hónapig állni hagyjuk. Letisztulás után lefejtjük, még 1-2 napig ülepítjük, és ismét szűrjük.

Mézes Campari

Hozzávalók 1 pohárhoz:

6 cl Campari, 2 cl citromlé, 4 cl narancslé, 1 mokkáskanál méz, koktél - vagy befőtt cseresznye, narancshéj-spirál.

A Camparit, a gyümölcsleveket és a mézet két jégkockával alaposan elkeverjük. Közepes méretű, henger formájú pohárba három jégkockát teszünk, ráöntjük az italt. A cseresznyét és a narancshéj-spirált fogvájóra szűrjük, és keresztülfektetjük a pohár peremén.

Mézes citrusital

Hozzávalók 1 pohárhoz:

1 evőkanál méz, 1 evőkanál citromlé, 75 ml (10 evőkanál) grapefruitlé, 75 ml (10 evőkanál) narancslé, jégkocka, ásványvíz.

Keverőpohárban alaposan elkeverjük a mézet a gyümölcslevekkel és a jégkockával. A jégkockákat visszatartva koktélos pohárba szűrjük, és felöntjük a jól behűtött ásványvízzel. Díszítésképpen a pohár peremére gyümölcsszeleteket (pl. ananász és kiwi) tűzünk, és szívószállal kínáljuk.

Mézes diópálinka

Hozzávalók:

1 dl tiszta alkohol, 20 dkg puha zöld dió, 50 dkg virágméz, 1 dkg szegfűszeg, 1 dkg őrölt fahéj.

A diót váltott vízben többször átmoszuk, nagyon apróra összevágjuk, és beletesszük az alkoholba. Jól ledugaszolt üvegben legalább négy hétig hűvös helyen hagyjuk állni. Ezután beleszórjuk a megroppantott szegfűszeget és a fahéjat. 5 dl vizet felforralunk, beleszorgatjuk a mézet, de már csak egyet forralunk rajta. A tűzről lehúzzuk és hagyjuk teljesen kihűlni. A tetején képződött habot gondosan leszedegetjük. A diós-fűszeres alkoholt (a diódarabkákkal együtt) jó nagy befőttes üvegbe tesszük, majd hozzáöntjük a mézes vizet. Jól összekeverjük és letakarjuk. Hűvös helyen két hétig érleljük, időnként megkeverjük. Ezután először szitán, majd gézen vagy tüllön is átszűrjük. Kisebb méretű palackokba töltjük, és jól ledugaszoljuk. Akár azonnal is fogyasztható.

Megjegyzés: Remek ízesítő fagyaltokhoz, krémekhez, de magában is különleges. Viszonylag nagy alkoholtartalmú ital, gyerekeknek egyetlen cseppet se adjunk belőle!

Mézes epersörbet

Hozzávalók:

5 dl földieper, 2 db citrom, 2 dl méz, 4 dl víz, 1 db tojásfehérje.

A szitán áttört epret összekeverjük a citromlével, a vízzel és a mézzel, majd több óráig pihenni hagyjuk, hogy jól összeérjen. Tegyük a mélyhűtőbe, és amikor elkezd megfagyni, hozzákeverjük a felvert tojásfehérjét. Három rész összetört jégre egy rész sörbetet öntve tálaljuk. Kb. másfél liter lesz belőle.

Sörfőzés

Hozzávalók:

30 dkg cukor, 8 liter víz, 30 dkg szemes árpakávét, 1 dkg komló, 1 dkg élesztő.

A vízben a kávé 3/4 óráig forraljuk, majd hozzáteve a komlót, ismét 3/4 óráig forraljuk. A cukorral még 10 percig forraljuk, majd lehúzzuk a tűzről. Amikor teljesen kihűlt, beletesszük az élesztőt. 1 napi állás után már fogyasztható. Üvegekbe fejtjük, ledugaszoljuk.

Tüzes whisky

Hozzávalók 2 pohárhoz:

1 vastag citromszelet, 6-8 szegfűszeg, 3-4 kávéskanál barna cukor, 1 késhegynyi őrölt fahéj, 1,5 dl whisky.

A citromszeletet megtűzdeljük a szegfűszeggel, félbevágjuk. Felforrósítunk 1,5 dl vizet a cukorral és a fahéjjal, belekeverjük a whiskyt. 2 grogospohárba öntjük, és fél citromkarikával díszítjük.

Virgin Banana Colada

Hozzávalók:

1 nagyon érett banán karikákra vágva, 12 cl ananászlé, 5 cl sűrű kókusztej, 1 gömb ananászsörbet vagy fél csésze tört ananász, 1 gömb jégkása.

Pohár: nagy borospohár.

Díszítés: a pohár szélét vonjuk be kókuszreszeléssel. Maraschino cseresznye, banánkarika, ananászlevelek.

Az alapanyagokat turmixgépbe tesszük, és simára keverjük. Kitöltjük az előkészített pohárba, és díszítjük.

Valódi "ágyas pálinka"

Hozzávalók:

5 szem félbe vágott zöld dió, 1 tasak sáfrány, 12 g ánizs, 20 g szagosmüge, 20 g szegfűszeg, 5 g kakukkfű, 20 g borókabogyó, 20 g szerecsendió, 5 g komló, 10 db tojás, 3 db rozmaringhajtás, 40 db galagonya, 0,5 kg virágméz, 10 g édeskömény, 20 g Benedek fű, 28 g gyömbér, 20 g borsmenta, 20 g fehérüröm, 20 g édes gyökér, 10 g kálmos gyökér, 2 csepp korianderolaj, 15 db csipkebogyó.

Ezeket az anyagokat 10 liter 50%-os törkölypálinkában feloldjuk. Egy hét után fogyasztható.

Ananász-tej shake

Hozzávalók:

1/4 liter tej, 100 g vaníliafagylalt (2 adagolókanálnyi), 30 g ananászgyümölcs, 10 g cukorszörp, 10 g édes tejszín.

A turmixba először a receptben előírt gyümölcsöt vagy szörpöt tesszük, azután a fagylaltot és végül a tejet. A turmixolást addig folytatjuk, míg sűrű, egységes állományú anyagot kapunk. Legmegfelelőbbben nyeles kelyhekben vagy poharakban tálalhatók. Ízük javítására néhány csepp (dash) likört adjunk hozzájuk.

Citrom-tej shake

Hozzávalók:

1/2 citrom leve, 10 g cukor, 10 g friss tojás (összehabarva), 100 g vaníliafagylalt (2 adagolókanálnyi), 1/8 liter tej.

A turmixba először a receptben előírt gyümölcsöt vagy szörpöt tesszük, azután a fagylaltot és végül a tejet. A turmixolást addig folytatjuk, míg sűrű, egységes állományú anyagot kapunk. Legmegfelelőbbben nyeles kelyhekben vagy poharakban tálalhatók. Ízük javítására néhány csepp (dash) likört adjunk hozzájuk. Díszítés 10 g tejszínhabbal, és néhány dash csokoládészörppel.

Eper á la creme

Hozzávalók:

8 szem nagyon érett eper, 3 cl eperszirup, 3 cl tejszín, 1 gömb vaníliafagylalt, 1 gömb epersörbet, fél gömb jégkása.

Pohár: 2 tumbler (ferde oldalú pohár, úrtartalma rendszerint 12 és 24 cl között váltakozik.

Díszítés: epersörbetes jégkockák, friss eperszemek.

Az epret turmixgépbe tesszük, és simára keverjük. Hozzáadjuk a többi alapanyagot, és erős fokozaton mixeljük őket. Kitöltjük a poharakba, és díszítjük. Szívószálat adunk hozzá.

Fagylalt koktél

Hozzávalók 1 pohárhoz:

1 tojássárgája, 1 gombóc vaníliafagylalt, 1,5 dl friss narancslé, 1 cl eperszörp, 1 narancskarika, mentalevél.

A tojássárgáját, a fagylaltot és a narancslét 2 jégkockával keverőpohárban jól összerázzuk. Karcsú pohárba töltjük. Vékony sugárban beleszorgatjuk az eperszörpöt (ez leülepszik az aljára). A pohár peremére narancsszeletet tűzünk, mentalevéllel díszítjük, szívószálat adunk hozzá.

Gyümölcs-tej shake

Hozzávalók:

1 cl narancslé, 1 cl citromlé, 10 g szamócavélő, 1 cl cukorszörp, 100 g vaníliafagylalt, 1/8 liter tej.

A turmixba először a receptben előírt gyümölcsöt vagy szörpöt tesszük, azután a fagylaltot és végül a tejet. A turmixolást addig folytatjuk, míg sűrű, egységes állományú anyagot kapunk. Legmegfelelőbbben nyeles kelyhekben vagy poharakban találhatók. Ízük javítására néhány csepp (dash) likórt adjunk hozzájuk. Díszítés tejszínhabbal és a megfelelő gyümölcsökkel.

Jeges grapefruit-lé

Hozzávalók 1 pohárhoz:

1 dl grapefruit-lé, 1 dl marakujalé, 1 evőkanál málnaszörp, 3 jégkocka, 1 gombóc sztracsatella fagylalt, 1 mininarancs, narancshéj.

A grapefruit- és marakujalevet, a málnaszörpöt és 3 jégkockát egy keverőpohárba (sékerbe) öntjük. Jól összekeverjük, jégkocka nélkül egy hosszú pohárba töltjük, és rátesszük a fagylaltot. A mininarancsot félbevágjuk, egy pálcára szúrjuk, esetleg narancshéjat szórunk rá. Ezzel díszítjük a poharat.

Kajsziarack-tej shake

Hozzávalók:

100 g vaníliafagylalt (2 adagolókanálnyi), 1/8 liter tej, 40 g apróra vágott, friss kajsziarack vagy barackbefőtt, 3 dash citromsavoldat.

A turmixba először a receptben előírt gyümölcsöt vagy szörpöt tesszük, azután a fagylaltot és végül a tejet. A turmixolást addig folytatjuk, míg sűrű, egységes állományú anyagot kapunk. Legmegfelelőbbben nyeles kelyhekben vagy poharakban találhatók. Ízük javítására néhány csepp (dash) likórt adjunk hozzájuk.

Felhasználáskor 10 g tejszínhabbal, egy darabka kajsziarackkal díszítjük, és a szokásos ostyát (Waffel) adjuk hozzá.

Karamell-tej shake

Hozzávalók:

2 cl karamellszörp, 100 g vaníliafagylalt (2 adagolókanálnyi), 1/8 liter tej.

A turmixba először a receptben előírt gyümölcsöt vagy szörpöt tesszük, azután a fagylaltot és végül a tejet. A turmixolást addig folytatjuk, míg sűrű, egységes állományú anyagot kapunk. Legmegfelelőbben nyeles kelyhekben vagy poharakban tálalhatók. Ízük javítására néhány csepp (dash) likórt adjunk hozzájuk. Ízesítés citrommal vagy kevés csokoládéfőzettel. Díszítés tejszínhabbal.

Karibi narancsos álom

Hozzávalók 1 pohárhoz:

1 evőkanál málnaszörp vagy 3 evőkanál Campari, 1 dl narancslé, 1,5 dl ananászlé, 3 jégkocka, 1 gombóc banánfagylalt, 2 szem málna és 1 szelet csillaggyümölcs a díszítéshez.

A málnaszörpöt, a narancs- és ananászlevet három jégkockával egy keverőpohárba (sékerbe) öntjük, és jól összekeverjük. Jégkockák nélkül egy hosszú pohárba töltjük, és a tetejére tesszük a fagylaltot. A málnát és a csillaggyümölcs-szeletet egy pálcára fűzzük, és ezzel díszítjük a poharat.

Kefirital

Hozzávalók 1 pohárhoz:

1 evőkanál méz, 1 dl almalé, 1 dl kefir (1,5% zsírtartalmú), 1 késhegynyi reszelt citromhéj, 1 késhegynyi gyömbérpor, 1 gombóc ribizlifagylalt, citromfű a díszítéshez.

A mézet, az almalevet, a kefirt, a citromhéjat és a gyömbért jól összekeverjük. Egy hosszú pohárba töltjük, és rátesszük a fagylaltot. A citromfűvet leöblítjük, lerázzuk róla a vizet, és 1-2 levélkével díszítjük a pohár szélét.

Meggy-tej shake

Hozzávalók:

40 g aprított, friss meggyhús, 100 g vaníliafagylalt (2 adagolókanálnyi), 1 dash citromdat, 1/8 liter tej.

A turmixba először a receptben előírt gyümölcsöt vagy szörpöt tesszük, azután a fagylaltot és végül a tejet. A turmixolást addig folytatjuk, míg sűrű, egységes állományú anyagot kapunk. Legmegfelelőbben nyeles kelyhekben vagy poharakban tálalhatók. Ízük javítására néhány csepp (dash) likórt adjunk hozzájuk. Díszítés 10 g tejszínhabbal, és aprított meggykockákkal.

Paprika-retek ital

Hozzávalók 1 pohárhoz:

1 grapefruit, 5 dkg retek, 1/2 sárga húsú paprika, 2 szál petrezselyem, 1 evőkanál méz, 2 kis gombóc citromfagylalt, kapor a díszítéshez.

A grapefruit levét kinyomjuk. A retket és a paprikát megtisztítjuk, megmossuk, és nagyobb darabokra vágjuk. A petrezselymet leöblítjük, lerázzuk róla a vizet, egy levelet félreteszünk a díszítéshez, és a maradékot turmixpohárba tesszük. A zöldségeket és a grapefruit-lét hozzáöntjük, majd az egészet összeturmixoljuk. Belekeverjük a mézet, és a levét egy hasas pohárba töltjük. Rátesszük a fagylaltot, majd a petrezselyemlevélkével és kaporral díszítjük.

Szamóca-tej shake

Hozzávalók:

100 g vaníliafagylalt (2 adagolókanálnyi), 20 g friss, aprított szamóca, 2 cl szamócaszörp, 1/8 liter tej.

A turmixba először a receptben előírt gyümölcsöt vagy szörpöt tesszük, azután a fagylaltot és végül a tejet. A turmixolást addig folytatjuk, míg sűrű, egységes állományú anyagot kapunk. Legmegfelelőbbben nyeles kelyhekben vagy poharakban találhatók. Ízük javítására néhány csepp (dash) likórt adjunk hozzájuk.

Turmixolás után felszolgáláskor 10 g tejszínhabbal, egy friss szamóccal díszítjük.

Almaital

Hozzávalók:

7 kg alma, 6 liter víz, 2 dkg citromsav, 11 teáskanál nátriumbenzoát, 1 kg méz.

Mossuk meg az almát, vágjuk ki a hibás részeit és a magházakat, de ne hámozzuk meg! Ezután vágjuk fel az almadarabokat nagyon vékony (1-2 mm) szeletekre (vagy csíkokra, fel is kockázhatjuk, de nem muszáj).

Adjuk hozzá a vizet, a citromsavat és 1 teáskanál nátriumbenzoátot, majd alaposan keverjük össze. Tegyük egy nagy edénybe, takarjuk le fedővel vagy törölközővel, és négy napig tartsuk hűvös helyen. Naponta alaposan kavargassuk meg. Szűrjük meg és mérjük meg az almalét (kb. 10 liter lesz). Adjunk hozzá literenként 10 dkg mézet és 1 teáskanál nátriumbenzoátot (ez összesen 1 kg mézet és 10 teáskanál nátriumbenzoátot jelent).

Töltsük a levét jól kiforrázott (és lehűtött) üvegekbe (a lehűtésre azért van szükség, hogy a forróság ne károsítsa a méz hatóanyagait). Pont ezért az üvegek lezárása után nincs szükség utólagos "dunsztolásra" sem, a méz konzerváló hatása és a nátriumbenzoát együtt megvédi a levét az idő előtti megromlástól.

Ha gondosan és tisztán dolgoztunk, akkor hideg helyen, jól lezárva akár egy-két évig is eláll (egyébként nem fog, mert nagyon finom).

Feketeribizskelé

Hozzávalók:

1 kg feketeribiszke, 8 dkg cukor, 10 dkg citromsav.

A ribizskét megmossuk, lecumázzuk, szétnyomkodjuk. A citromsavat háromnegyed liter vízben feloldjuk, a ribizskével összekeverjük, egy napig állni hagyjuk. Ezután leszűrjük, a levét a cukorral addig keverjük, amíg fel nem oldódott. Üvegekbe töltve lezárjuk.

Meggyivólé cukor nélkül

Hozzávalók:

Érett meggy tetszés szerinti mennyiségben, kilogrammonként 5 dkg összetört meggy mag, 4-5 evőkanál folyékony édesítő, 1 mokkáskanál nátrium-benzoikum.

A gondosan átválogatott gyümölcsöt szárától megfosztjuk, és fél óráig langyos vízben áztatjuk. Tiszta tálba átszedjük, váltott vízben újra megmossuk, majd lecsöpögtetjük és kimagozzuk. A magokat a meggyhez képest megadott mennyiségben egy mozsárban szilánkosra törjük. A kimagozott gyümölcsöt turmixgépben pépesre zúzzuk, és befőzőlábosba tesszük. Hozzáadjuk az összetört meggy magot is, majd egy pillanatra felforraljuk. A tűzről azonnal lehúzzuk, és egy tiszta konyharuhával letakarjuk. Másnapig az edényben hagyjuk, azután átszűrjük, sőt át is nyomkodjuk. A lébe belekeverjük az édesítőt és a tartósítót. Kiforrázott, lehetőleg hosszú nyakú üvegekbe töltjük. Lekötjük, majd gőzölőfazékban 25-30 perc alatt felforrósítjuk. A gyümölcsle gyöngyözésétől számított 30 percig állandó, nagyon gyenge forrásban tartjuk, és azonnal száraz gőzbe tesszük.

Megjegyzés: A rostos ivólé nagyon egészséges, segíti az emésztést. Ha valaki mégsem rostos ivólevet óhajt készíteni, legalább kétszer szűrje át a meggylevet, másodszor gézen vagy tüllön keresztül.

Szőlőlé

Elkészítés:

A fürtöket mossuk meg, a szemeket szedjük le, tegyük tiszta fazékba, és gyenge tűzön főzzük 1-2 óra hosszat, amíg felrepednek és az egész jó leveses lesz. Ekkor a szitát béleljük ki egy vászon- vagy dupla tülldarabbal, tegyünk alá egy tálat, majd a szőlőt öntsük a szitára, hogy lecsepeghessen. Minden liter szőlőléhez keverjünk 50 dkg cukrot, forraljuk fel, öntsük forrón üvegekbe, és szorosan lekötve – vagy ledugaszolva – gőzöljük 25-30 percig.

Arab mézes joghurt

Hozzávalók:

4 pohár (8 dl) joghurt, 2 db közepes narancs friss leve, 1 db citrom friss leve, 1 dl méz, 3 db tojássárgája, 1 db közepes, hámozott narancs.

Keverjük a frissen kifacsart narancs-, és citromlevet a keverőtálba öntött joghurthoz, habverővel, vagy kézi habverő géppel verjük fel. Adjuk hozzá a mézet és a tojássárgáját, és ismét verjük fel.

Osszuk hatfelé, fületlen, mázatlan cseréptálcákba, vagy füstszínű üvegtálcákba. Hámozzunk meg egy narancsot, vágjuk fel a gerezdekre merőlegesen hat karikára, majd ezekkel díszítjük a jégbehűtött mézes joghurtot.

Gyümölcs-joghurt

Hozzávalók:

1 pohár joghurt, 60-70 g gyümölcshús, 10-20 g cukor.

Joghurtból és a legkülönbözőbb gyümölcsökből igen kellemes, ízesített joghurtot készíthetünk. Az adalékokat turmixgépben keverjük össze.

Különösen a következő gyümölcsök ajánlhatók: szamóca, málna, ribiszke, piros áfonya, szeder, cseresznye, meggy, kajsziarack, őszibarack, banán, narancs, citrom, stb. A cukor hozzáadásakor figyelembe kell venni a szóban forgó gyümölcs természetes cukortartalmát, édességét is.

Joghurt mézzel

Hozzávalók:

1 pohár joghurt vagy kefir, 1/2 dl tej, 6 g méz.

A mézet összekeverjük a tejjel, a joghurtot turmixba tesszük, és hozzáadjuk a mézes tejet. Kis tálban villával is megkeverhetjük.

Joghurtos tej barackkal

Hozzávalók:

1 pohár joghurt, 8 cl baracklé, 2 cl citromszörp, 1/8 liter tej.

Fontos, hogy a tejet jól hűtsük le. A poharakba töltött italt felszolgálás előtt egy ideig tartasuk hűtőszekrényben.

Joghurtos tej málnával

Hozzávalók:

1 pohár joghurt, 5 cl málnalé, cukor vagy cukorszörp ízlés szerint, 1/8 liter tej, 2 kiskanál friss málna.

A jól lehűtött tejet turmixban elegyítjük a joghurttal, a málnalével és a cukorszörppel. A kész italt két pohárba töltjük, tetejére friss málnaszemeket teszünk, és kiskanállal tálaljuk.

Long Cool Raita

Hozzávalók:

60 g meghámozott és kockákra vágott uborka, 9 cl joghurt, 9 cl tej, 8-12 mentalevél, egy facsarásnyi lime-lé, só (elhagyható), jég.

Pohár: highball.

Díszítés: mentalevelek, egy karika uborka.

Az alapanyagokat turmixgépben erős fokozaton összekeverjük. Átöntjük a jéggel félig megtöltött pohárba és díszítjük.

(Highball-pohár: közepesen hosszú, 24-30 cl űrtartalmú pohár.)

Zöldség-joghurt

Hozzávalók:

1 pohár joghurt, 60-70 g zöldség, fűszerek.

A joghurtot ízesíthetjük zöldség-, illetve gyökérfélékkel is, pl. sárgarépával, paradicsommal, uborkával. Fűszerként csekély mennyiségű, apróra vágott petrezselyemgyökeret és kaprot is használhatunk.

Aperitifek

Nagyon köszönöm az összes koktélt Fényes Erikának!

Grin and French

5 cl gin, 5 cl száraz francia vermut, szódavíz vagy tonik, jég.

Pohár: highball

Díszítés: mentaágacska és citromhéj-csík

A gint, a vermutot és a jeget összerázzuk, majd a pohárba szűrjük. Hosszú, hűvös italhoz a gint és a vermutot jéggel megtöltött highballban keverjük össze, és öntsünk rá szódavízet vagy tonikot. Mentaágacskaival díszítsük.

Kamikaze

6 cl vodka, 3 cl citromlé, 2 kiskanál Lime Cordial, jég

Pohár: koktélospohár

Díszítés: citromhéj-csík és egy szem koktélcseresznye

Az alapanyagokat shakerbe öntjük, összerázzuk, és pohárba szűrjük.

Americano

5 cl Campari, 5 cl édes vermut, szódavíz, jég

Pohár: old fashioned

Díszítés: egy szelet narancs, citrom vagy lime, és egy szem cseresznye.

A Camparit és a vermutot egy jéggel megtöltött pohárba öntjük. Ízlés szerinti mennyiségben belekeverjük a szódavízet.

Blue Negligée

3 cl Ouzo, 3 cl Parfait Amour, 3 cl zöld Chartreuse, jégkása

Pohár: koktélospohár

Díszítés: egy szelet citrom

Az alapanyagokat összerázzuk, és egy jéggel félig megtöltött pohárba szűrjük.

Gin-tonik

3 cl gin, 15 cl tonik, jég

Pohár: highball

Díszítés: egy szelet citrom

A gint a jéggel félig megtöltött pohárba öntjük, és ízlés szereint kiegészítjük tonikkal.

Brandy alapú koktélok

Nagyon köszönöm az összes koktélt [Fényes Erikának!](#)

April Shower

1 cl brandy, 3 cl Bénédictine, 6 cl narancslé, szódavíz, jég

Pohár: boros goblet

Díszítés: kamkvat- vagy uborkacsíkok

A poharat félig megtöltjük jéggel, ráöntjük a brandyt, a Bénédictine-t és a narancslét. Összekeverjük, és kiegészítjük szódavízzel.

Apple Jack Light

6 cl brandy, 18 cl almalé, jég

Pohár: highball

Díszítés: kétszínű alma-ékek

A poharat félig megtöltjük jéggel. Ráöntjük a brandyt, és kiegészítjük az almalével.

Összekeverjük.

T.N.T.

6 cl brandy, 3 cl Orange Curaço, egy öntet pastis (pl. Ricard vagy Pernod), egy öntet gyomorkeserű

Pohár: koktélospohár

Az alapanyagokat shakerbe öntjük, és jól összerázzuk. Kitöltjük a jéggel félig megtöltött pohárba.

Apple Jack

6 cl brandy, 3 cl Calvados, 3 cl Poire William (körtelikőr), 3 cl Grenadine, 3 cl citromlé, jég

Pohár: old fashioned

Díszítés: egy szelet alma

Az alapanyagokat shakerbe öntjük, és jól összerázzuk. Leszűrjük a jéggel félig megtöltött pohárba, majd díszítjük.

Mint Royal

5 cl brandy, 5 cl mentás csokoládélikőr, 5 cl citromlé, 1 tojás fehérje, jég

Pohár: koktélospohár

Díszítés: egy fél szelet citrom, mentalevelek

Az alapanyagokat shakerbe öntjük, összerázzuk, majd leszűrjük a pohárba.

Red Hackle

5 cl brandy, 3 cl vörös Dubonnet, 1,5 cl Grenadine, jég

Pohár: koktélospohár

Díszítés: egy szem koktélcseresznye

Az alapanyagokat egy kocka jéggel összerázzuk, és a koktélospohárba szűrjük.

Moulin

6 cl brandy, 9 cl friss ananászlé, fehér habzóbor jól lehűtve, jég

Pohár: highball

Díszítés: egy szelet ananász, ananászlevelek, egy fél szelet narancs és egy cseresznye

A poharat félig megtöltjük jéggel, ráöntjük a brandyt és az ananászlét, majd kiegészítjük a borral. Könnyebb, kevésbé alkoholos italhoz a bor helyett használjunk ásványvizet.

Brandy Alexander

5 cl brandy, 5 cl friss tejszín, 3 cl fehér Crème de Cacao, jég

Pohár: pezsgőspohár

Díszítés: frissen reszelt szerecsendió

Az alapanyagokat shakerbe öntjük, összerázzuk és leszűrjük a pohárba. A tetejét enyhén megszórjuk reszelt szerecsendióval.

Digestivek és pick-me-up-ok

Nagyon köszönöm az összes koktélt [Fényes Erikának!](#)

The Morning After

6 cl brandy, 2 öntet gyógynövénykeserű, 6 cl tejszín, 3 cl tej, 1 tojás sárgája, jég

Pohár: brandyspohár

Az alapanyagokat shakerbe öntjük, összerázzuk, majd leszűrjük a jéggel.

Elixir Végétal

Elixir Végétal de la Grande-Chartreuse

Pohár: likőröspohár

Néhány kortynyi - tisztán vagy egy kockacukron - segíti az emésztést.

Tummy Soother

3 cl brandy, 1,5 cl kümmel (köménylikőr), egy öntet gyógynövénykeserű, csipetnyi köménymag, jég

Pohár: brandyspohár

Az alapanyagokat shakerbe öntjük, összerázzuk, és leszűrjük a pohárba.

Cold Chaser

5 cl bodzavirág kordíál, forró víz

Pohár: highball

Díszítés: egy szelet citrom

A bodzavirág kordíált a pohárba öntjük, és kiegészítjük forró vízzel. A tetejére egy szelet citromot teszünk.

Gin alapú koktélok

Nagyon köszönöm az összes koktélt [Fényes Erikának!](#)

Singapore Sling

6 cl gin, 3 cl friss citromlé, 3 cl Cherry Brandy, szódavíz, jég

Pohár: goblet

Díszítés: narancs- és citromszeletek, maraschino cseresznye és mentalevél

Az alapanyagokat a jéggel félig megtöltött pohárba öntjük. Megkeverjük, és kiegészítjük szódavízzel. Díszítjük.

Martini

9 cl gin, 3 cl száraz vermut, jég

Pohár: martinis

Díszítés: egy olívbogyó, citromhéj-csík

A gint, a vermutot és a jeget keverőpohárban összekeverjük. Az italtleszűrjük a martinispohárba és díszítjük.

Bronx Coctail

6 cl gin, 3 cl narancslé, egy öntet száraz vermut, egy öntet édes vermut, jég - törve és kockákban

Pohár: magas goblet vagy highball

Díszítés: narancshéj-csík

Az alapanyagokat összerázzuk a tört jéggel. Leszűrjük a jéggel félig megtöltött pohárba és díszítjük.

Tom Collins

6 cl gin, 3 cl citromlé, 1 kiskanál porcukor, szódavíz, jég

Pohár: highball

Díszítés: narancskerék és maraschino cseresznye

A gint, a citromlét és a pocukrot jéggel megtöltött shakerbe öntjük. Összerázzuk, és a jéggel félig megtöltött pohárba öntjük. Kiegészítjük szódavízzel.

Gimlet

6 cl gin, 1,5 cl citromlé, jég

Pohár: koktélospohár

Díszítés: egy lime-szelet

A gint és a lime-lét a jéggel félig megtöltött keverőpohárba öntjük, és jól összekeverjük. A koktélospohárba szűrjük, és egy szelet lime-mal díszítjük.

Strawberry Down

6 cl gin, 5 cl kókusztej, 4 szem érett eper, jégkása

Pohár: goblet

Díszítés: legyező alakúra vágott eper

A gint, a sűrű kókusztejet és az epret bőséges jéggel turmixgépben összekeverjük. Csak nagyon rövid ideig mixeljük, különben nem lesz elég sűrű. Áttöltjük a gobletbe, és díszítjük.

Za Za

5 cl gin, 5 cl vörös Dubonnet, egy öntet Angostura keserű

Pohár: koktélospohár

A pohár aljára egy öntet Angosturát öntünk. Rátöltjük a gint és a Dubonnet-t, majd összekeverjük.

Negroni

3 cl gin, 3 cl Campari, 3 cl édes vermut, szódavíz (elhagyható), jég

Pohár: highball

Díszítés: egy szelet citrom

A gint, a Camparit és az édes vermutot a jéggel megtöltött pohárba öntjük. Hosszabb, könnyebb koktélokhoz egészítsük ki szódavízzel.

Alexander

3 cl gin, 3 cl barna Creme de Cacao, 3 cl friss tejszín

Pohár: koktélospohár

Díszítés: a pohár peremét cukorral bevonjuk.

Az alapanyagokat összerázzuk, és a cukrozott szélű pohárba töltjük. Az ital tetejére csokoládét reszelünk.

Blue Lady

3 cl gin, 6 cl Blue Curaçao, 3 cl friss citromlé, 1 kiskanál tojásfehérje, jég

Pohár: koktélospohár

Az alapanyagokat jéggel összerázzuk, majd a pohárba szűrjük.

Jet Black

6 cl gin, egy öntet édes vermut, 2 kiskanál Black Sambuca, jég

Pohár: koktélospohár

Díszítés: fél szelet citrom és egy koktélcseresznye

Az alapanyagokat a jéggel együtt egy keverőpohárban összekeverjük. Leszűrjük a koktélospohárba, és díszítjük.

Green Dragon

6 cl gin, 3 cl zöld Creme de Menthe, 1,5 cl Kümmel (köménylikőr), 1,5 cl citromlé

Pohár: koktélospohár

Díszítés: citromhéj-csík

Az alapanyagokat összerázzuk, és a tört jéggel félig megtöltött pohárba öntjük.

Fluffy Duck

6 cl gin, 6 cl Advocaat (tojáslikőr kordial), 3 cl Cointreau, 3 cl narancslé, szódavíz, jég

Pohár: highball

Díszítés: narancskerék és cseresznye

Az alapanyagokat a jéggel megtöltött pohárba öntjük, jól összekeverjük, és kiegészítjük a szódavízzel.

Karácsonyi felkösöntő puncs

(Wassail)

Hozzávalók:

1,2 liter almabor vagy almalé, 1 db fahéjrúd, 1/4 teáskanál őrölt szerecsendió, 0,5 dl méz, 3 evőkanál friss citromlé, 1 evőkanál reszelt citromhéj, 1 doboz (500 g) cukrozatlan ananászlé (4,5 dl), fahéjrudak.

Egy nagy fazékban forraljuk fel az almabort egy fahéjrúddal, majd állítsuk takarékra a lángot. Fedjük le, és lassú tűzön még öt percig főzzük. Vegyük le a fedőt, adjuk hozzá a maradék alapanyagokat a fahéjrudak kivételével, majd még további öt percig főzzük. Puncsos tálban kínáljuk. Mindenki kapjon egy fahéj rudat is, azzal kavargathatja az italát. 16 (kb. 1 dl-es) adag lesz belőle.

Léleklemelegítők és forró toddyk

Nagyon köszönöm az összes koktélt [Fényes Erikának!](#)

Jim Jams Zizz

5 cl Apple Jack brandy vagy Calvados, 5 cl brandy vagy brandymel, 5 cl baracklikőr, 5 cl friss tejszín

Pohár: hőálló pohár

Díszítés: frissen reszelt szerecsendió

Az Apple Jacket, a brandyt és a baracklikőrt együtt lassan fölmelegítjük. Ne forraljuk. Kitöltjük a pohárba, és tetszés szerint a tetejére öntjük vagy belekeverjük a tejszínt. Végül megszórjuk szerecsendióval.

Peach Comfort

6 cl Southern Comfort, 3 cl őszibarack snapsz, 6 cl friss őszibaracklé

Pohár: Irish coffee pohár

Az alapanyagokat lassan fölmelegítjük, majd pohárba töltjük.

Honeyed Apples

6 cl Calvados, egy kiskanál méz, forró víz

Pohár: hőálló pohár

A mézet és a Calvadosot a pohárban összekeverjük, majd forró vízzel kiegészítjük.

Forró, vajas rum

9 cl sötét rum, 1 kiskanál barnacukor, 8 g vaj, forrásban lévő víz

Pohár: hőálló, füles pohár

Díszítés: frissen reszelt szerecsendió

A cukrot a pohár aljára tesszük, és a poharat kétharmadáig megtöltjük forró vízzel. A

cukrot kevergetéssel föloldjuk, hozzáadjuk a vajat és a rumot, majd ismét megkeverjük. Díszítjük, és forrón kínáljuk.

Mézes puncs

Hozzávalók:

Mézes szirup: 8 dl forró víz, 3-4 dl illatos méz (pl. hársméz).

A mézes szirup úgy készül, hogy összekeverjük a 8 dl forró vizet a 3-4 dl illatos (vagy akár enyhén ízesített - fahéjjal, szerecsendióval, szegfűszeggel, stb.) mézzel. Ha készen van, lehűtés után tároljuk a hűtőszekrényben.

Puncs: 1 dl mézes szirup, 1 dl friss citromlé, 3 dl almalé, 3 dl friss narancslé, 8 dl jeges víz, citromszeletek.

Keverjük össze valamennyi hozzávalót a citromszeletek kivételével. Addig kavargassuk, amíg alaposan össze nem keveredik, egynemű nem lesz. Hűtsük be. Magas, kristálycukorba mártott szájú, darált jéggel töltött poharakban szervírozzuk.

Mullok

Nagyon köszönöm az összes koktélt [Fényes Erikának!](#)

Gyümölcs puncsos mull

Alkoholmentes, 4 személyre: 4 csésze (kb. 1 liter) almalé, fél csésze (12 cl) áfonyalé, fél csésze (12 cl) ananászlé, 1 citrom és lime leve, 2-3 evőkanál finom barnacukor, 6 szegfűszeg, 1 fahéjrúd

Pohár: 4 hőálló pohár

Díszítés: 1 alma és 1 citrom szeletelve, 1 narancs cikkekre szedve

Az alapanyagokat összekeverjük, és kevergetve lassú tűzön addig melegítjük, amíg a cukor fölolvad. Levesszük a lángról, néhány órán át állni hagyjuk, majd lassú tűzön tovább főzzük. Tálalás előtt kivesszük belőle a fahéjat és a szegfűszeget, majd előmelegített poharakba szedjük. Narancssal, citrommal és almával díszítjük.

Glühwein

6 személyre: 4 csésze (kb. 1 liter) vörösbor, 12 cl brandy, 3 cl sötét rum, 15 cl barnacukor, 1 citrom 6 szeletre vágva, 18 szegfűszeg, 1 fahéjrúd

Pohár: 6 hőálló pohár

Díszítés: citromszelet, fahéj

Először mindegyik citromszeletbe 3-3 fahéjdarabkát tűzünk. Az alapanyagokat forrásig melegítjük. 20 percig állni hagyjuk. Lassú tűzön ismét fölforraljuk és tálaljuk.

Almabor mull

4 személyre: 1 üveg (750 ml) száraz almabor, egy fahéjrúd, frissen reszelt szerecsendió és őrölt szegfűbors, kb. 6 szegfűszeg (ízlés szerint), 2 evőkanál narancsvirág méz

Pohár: 4 hőálló tumbler

Díszítés: 1 narancs vékonyra szeletelve

Az alapanyagokat összekeverjük, és lassan forrásig melegítjük, de nem forraljuk. Lassú tűzön 10-12 percig főzzük. Melegen kínáljuk, és minden pohárba narancsszeleteket teszünk.

Sörös mull

6 személyre: 4 csésze (kb. 1 liter) ale (angol világos sör), 15 cl brandy, 15 cl közepesen száraz sherry, 1 csésze (25 cl) víz, fél csésze (12 cl) puha barnacukor, 1 citrom fölszeletelve, 1 fahéjrúd, 6 szegfűszeg, csipetnyi szerecsendió, örölt gyömbér

Pohár: 6 hőálló tumbler

A cukrot, a vizet, a citromot és a fűszereket egy lábasba tesszük, és közepes lángon lassan föloldjuk benne a cukrot. Majdnem forrpontra melegítjük, lassú tűzön még 10 percig főzzük, majd hozzáadjuk a többi alapanyagokat. Ne forraljuk! Előmelegített poharakban tálaljuk. A fűszeres ital melege remekül oldja a mindennapi élet feszültségeit.

Vörösboros mull

6 személyre: 1 üveg (750 ml) vörösbor, 15 cl ruby port, 12 cl brandy, 12 cl Triple Sec Curaçao, 2 fahéjrúd, 4 szegfűszeg, 4 egész szegfűbors, 1 babérlevél, 2 evőkanál barnacukor

Pohár: 6 puncsospohár

Díszítés: 2 narancs és 2 citrom fölszeletelve

Az alapanyagokat nagyon kis lángon lassan fölmelegítjük, de nem forraljuk. Levesszük a tűzről, és 15 percig állni hagyjuk. A gyümölcszeletekkel együtt szedjük poharakba. Téli estéken nyugató ital, karácsonykor is kitűnő!

Lengyel vodkamull

1 üveg (750 ml) vodka, 1 1/4 csésze (30 cl) víz, 6 evőkanál világos akácméz, 1 zacskó vaníliás cukor, 1 fahéjrúd, 6 szegfűszeg, 1 narancs és 1 citrom héja vékony csíkokra vágva. (Ez a mennyiség 16 apró pohárhoz elég.)

A mézet egy lábasban elkeverjük, és a vízzel együtt fölmelegítjük. Amikor a méz fölolvadt, hozzáadjuk a fűszereket, a narancs- és citromhéjat. Forrásba hozzuk, majd lassú tűzön 5 percig főzzük. Lefedjük, és levesszük a lángtól. Legalább egy órán át állni hagyjuk. A keveréket leszűrjük egy tiszta lábasba, beleöntjük a vodkát, és fölmelegítjük. Meglehetősen erős ital, ezért csak módjával, kis mennyiségben fogyasszuk!

Őszi és téli puncsok

Nagyon köszönöm az összes koktélt [Fényes Erikának!](#)

Őszi krémpuncs

6-8 személyre: 3 csésze (75 cl) vagy 1 üveg (750 ml) szilvabor vagy bármilyen más gyümölcsbor, 2-3 csésze (50-75 cl) szeder ízű ásványvíz vagy szódavíz, 9 cl Crème de Cassis, 9 cl Crème de Frambise, 9 cl Poire William likőr, jég

Pohár: egy 2-3 literes puncsostál, 8 talpas goblet

Díszítés: különféle gyümölcsök, például szeder, málna, körte, szilva

Az alapanyagokat a jég kivételével összekeverjük a tálban. Legalább 15 percig állni hagyjuk, hogy az ízek összeérjenek. Hozzáadjuk a jeget és a gyümölcsöket, majd tálaljuk. Minden pohárba bőségesen tegyünk gyümölcsöt.

Forró banánpuncs

8 személyre: 2 érett banán, 2 csésze (50 cl) kókusztejj, 1 csésze (25 cl) friss tejszín, 12 cl Crème de Bananes, 6 cl arany rum

Pohár: egy 1,5 literes hőálló puncsostál, 8 goblet

Díszítés: 3 karika banán koktélpálcikán, reszelt szerecsendióval megszórva.

Jobban mutatnak a poharak, ha a szélüket bevonjuk sárgára színezett kókuszreszeléssel. A banánt földaraboljuk, és a többi alapanyaggal együtt turmixgépbe tesszük. Erős fokozaton rövid ideig turmixoljuk. A keveréket áttesszük egy lábasba, és kis lángon nagyon lassan melegítjük. Ne forraljuk. Melegen kínáljuk. Hidegen is nagyon finom!

Forró "almáspite"-puncs

4-6 személyre: 4 csésze (kb. 1 liter) száraz almabor, fél csésze (12 cl) Calvados, fél csésze (12 cl) sötét rum, fél csészre (12 dkg) mazsola, 4-5 db 5 cm-es fahéjrúd, 16 szegfűszeg, alma a magháza nélkül, félbevágva és szetelve

Pohár: egy kétliteres hőálló kancsó vagy puncsostál, 4-6 hőálló pohár

A mazsolát a rummal a tálba tesszük, és két órán át áztatjuk. Belekeverjük a többi alapanyagot. Áttöltjük egy lábasba, és nagyon lassan fölmelgítjük, de nem forraljuk. Melegen kínáljuk. Tegyük mindegyik pohárba mazsolát, fahéjrudat, szegfűszeget és almaszeleteket. Ha a puncsba friss tejszínt is keverünk, igazi almáspite íze lesz!

Forró Dylan-puncs

10 személyre: 1 3/4 csésze (42 cl) tequila, 1 1/4 csésze (30 cl) Kahlua, 6 cl rum alapú kávélikőr, 4 csésze (kb 1 liter) forró csokoládé, 0,5 liter friss tejszín (a puncs tetejére)

Pohár: egy nagy kancsó, 10 hőálló üvegpohár

Díszítés: frissen reszelt csokoládé

Az alapanyagokat a forró csokoládéval együtt egy lábasba vagy tálba öntjük, és jól összekeverjük. Forrón kínáljuk, és mindegyik pohár tetejére egy kevés tejszínt öntünk (vagy belekeverjük). A tetejüket megszórjuk reszelt csokoládéval.

Hálaadásnap tál

8-10 személyre: 3 csésze (75 cl) áfonyalé, 3 csésze (75 cl) rosé bor, 2 csésze (50 cl) narancslé, 15 cl brandy, 12 cl Chambord málnalikőr, 6 cl Créméde Framboise, jég

Pohár: egy 3 literes puncsostál, 10 borospohár

Díszítés: friss málna és narancscikkek, narancshéj-csíkok

A puncsostálat egyharmadáig megtöltjük jéggel és ráöntjük az alapanyagokat. Jól összekeverjük, és tálalás előtt 30 percig állni hagyjuk. Friss gyümölccsel és -héjjal díszítjük. Különleges hatást érhetünk el, ha a puncs tetejére két-három virágot is teszünk.

Részeges kávé

6-12 személyre: 6 csésze (1,5 cl) erős feketekávé (ízlés szerint barnacukorral édesítve), 1 1/4 csésze (30 cl) brandy, 1 csésze (25 cl) sötét rum, 1 csésze (25 cl) fehér rum, 2 rúd fahéj, 0,5 friss tejszínhab, 1 narancs héja csíkokra vágva

Pohár: 6-12 hőálló pohár

Díszítés: ha tej színhabbal kínáljuk, azt szórjuk meg frissen reszelt szerecsendióval és narancshéjcsíkokkal. A kávé, a brandyt, a fahéjat és a narancshéjat egy tálban összekeverjük. Lassan fölmelegítjük, de nem forraljuk. Néhány percig érni hagyjuk. Előmelegített poharakba töltjük, ízlés szerint tejszínhabot púpozunk a tetejére, s végül megszórjuk narancshéjcsíkokkal és szerecsendióval.

Pezsgő alapú italok

Nagyon köszönöm az összes koktélt [Fényes Erikának!](#)

Mimosa

12 cl jégbe hűtött pezsgő, 5 cl friss narancslé, 1,5 cl Orange Curaçao

Pohár: pezsgőskehely

Díszítés: narancsspirál

A Curaçao-t és a narancslét a pohárba öntjük, majd kiegészítjük a pezsgővel. Buck's Fizzhez használunk egyenlő mennyiségű pezsgőt és narancslét.

Champagne Cocktail

12 cl jégbe hűtött pezsgő, 3 cl brandy, egy kockacukor, kb. 6 csepp Angostura keserű

Pohár: pezsgőskehely

A kockacukrot a pohár aljára tesszük, és annyi keserűt öntünk rá, amennyit a cukor fölvesz. Ráöntjük a brandit, és kiegészítjük a pezsgővel.

Death in the Afternoon

15 cl jégbe hűtött pezsgő, 3 cl pastis (pl. Ricard vagy Pernod)

Pohár: pezsgőskehely

A pastis-t a pohárba öntjük, és kiegészítjük a pezsgővel.

Champagne Charlie

14 cl jól lehűtött pezsgő, 5 cl sárgabarack likőr

Pohár: pezsgőskehely

A sárgabarack likőrt a pohárba öntjük, és kiegészítjük a pezsgővel.

Kir Royal

15 cl jégbe hűtött pezsgő, 3 cl cassis (francia feketeribizli-likőr)

Pohár: pezsgőskehely

Díszítés: legyező alakúra vágott eper vagy egy ágacska ribizli.

A cassist a pohárba öntjük, és kiegészítjük a pezsgővel.

Green Bubbles

15 cl jégbe hűtött pezsgő, 3 cl Midori Melon likőr, 3 cl Poire William likőr (körtepálinka)

Pohár: pezsgőskehely

Egy pohárban összekeverjük a Midorit és a Poire Williamet, majd kiegészítjük a pezsgővel.

Blue Bird

14 cl jégbe hűtött pezsgő, 5 cl Blue Curaçao

Pohár: pezsgőskehely

A Curaçao-t a pohárba töltjük, és kiegészítjük a pezsgővel.

Rum

Nagyon köszönöm az összes koktélt [Fényes Erikának!](#)

Bahama Mama

1,5 cl 75 %-os rum, 1,5 cl sötét rum, 1,5 cl kókuszlikőr, 1,5 cl kávélikőr, 3 cl frissen facsart citromlé, 12 cl ananászlé, tört jég

Pohár: highball

Díszítés: egy szem cseresznye, egy darab ananász, ananászlevelek

Az alapanyagokat keverőpohárban összekeverjük. Áttörjük a jéggel félig megtöltött pohárba, és díszítjük.<

Cuba Libre

7,5 cl világos rum, 15 cl kóla, egy negyed citrom leve, egy negyed lime leve, jég

Pohár: highball

Díszítés: hosszú lime-héj csík és két szelet citrom

A rumot és a gyümölcsleveket a jéggel megtöltött pohárba öntjük, és jól összekeverjük. Kiegészítjük a kólával, majd díszítjük.

Planter's Punch

10 cl jamaicai rum, 3 cl friss narancslé, 3 cl ananászlé, egy öntet Grenadine, egy öntet gyomorkeserű, szódavíz, jég

Pohár: egy kisebb kivájt ananász vagy egy nagy pohár

Díszítés: egy szelet ananász, ananászlevelek, egy szelet narancs és citrom, cseresznyék, szívószál

A rumot, a friss gyümölcsleveket, a gyomorkeserűt, a Grenadine-t és a jeget shakerbe tesszük, összerázzuk, és leszűrjük a jéggel kibélelt ananászba. Ízlés szerint kiegészítjük szódavízzel, majd díszítjük.

Blue Heaven

5 cl fehér rum, 1,5 Amaretto, 1,5 cl Blue Curaçao, 1,5 cl friss lime-lé, 9-10 cl ananászlé, jég

Pohár: highball vagy talpas goblet

Díszítés: ananászlevelek, egy szelet lime és egy cseresznye
Az alapanyagokat shakerbe öntjük, összerázzuk, de nem szűrjük le.
Kitöltjük a pohárba, és díszítjük.

Zombie

6 cl fehér rum, 6 cl arany rum, 6 cl sötét rum, 3 cl sárgabarack-likőr,
3 cl ananászlé, 3 cl lime-lé, egy öntet cukorszirup, tört jég

Pohár: highball

Díszítés: egy szelet ananász, narancs-, citrom-, és lime-szeletek

A poharat félig megtöltjük jéggel, ráöntjük az alapanyagokat, és az egészet jól összekeverjük.

Virgin Strawberry Daiquiri

12 cl friss eperlé vagy 25 dkg eperpép, 15 cl frissen facsart narancslé, egy öntet lime-lé, egy öntet citromlé, 2 csésze tört jég

Pohár: daiquiris pohár

Díszítés: egy szelet eper a levelével

A gyümölcsleveket egy csésze jéggel turmixgépbe töltjük, és a legerősebb fokozaton nagyon rövid ideig turmixoljuk. Kiöntjük a másik csésze jéggel megtöltött pohárba, és díszítjük.

Surrey Slider

6 cl arany rum, 3 cl őszibarack snaszp, 10 cl narancslé, jég

Pohár: highball

Díszítés: egy szelet narancs

A poharat csaknem színültig töltjük jéggel, és ráöntjük az alapanyagokat. Jól összekeverjük, majd díszítjük.

Piña Colada

9 cl fehér rum, 12 cl ananászlé, 6 cl sűrű kókusztej, kb. negyed csésze jégkása

Pohár: kivájt kókuszdió vagy highball pohár

Díszítés: ananászdarabok, cseresznye, kókuszreszelék

Az alapanyagokat turmixgépbe öntjük, és erős fokozaton jól összekevejrük őket. Kitöltjük az előkészített kókuszdióba vagy pohárba.

Yellow Bird

9 cl fehér rum, 3 cl Galliano, 3 cl narancslikőr, 3 cl friss lime-lé, jég

Pohár: pezsgőskehely

Díszítés: egy szelet lime

Az alapanyagokat shakerbe töltjük, összerázzuk, majd kitöltjük a pohárba.

Sangriák

Nagyon köszönöm az összes koktélt [Fényes Erikának!](#)

Könnyű Sangria

4 személyre: 1 üveg (750 cl) könnyű vörösbor lehűtve, 15 cl frissen facsart narancslé leszűrve, 15 cl őszibaracklé, 7,5 cl frissen facsart citromlé leszűrve, 1 kiskanál porcukor, jégkockák

Pohár: egy nagy, 3-4 literes üvegtál, 4 borospohár

Díszítés: 4 narancs, 2 citrom, 1 fölszeletelt és félbevágott lime, 1 őszibarack, 3 meghámozott és fölszeletelt sárgabarack, 1 piros és 1 zöld alma meghámozva, a magháza nélkül és vékonyra szeletelve, 2 banán karikákra vágva

A folyékony alapanyagokat és a cukrot egy nagy kancsóba tesszük, és finoman kevergetve föloldjuk benne a cukrot. Hozzáadjuk a gyümölcsöket és nagyon sok jeget. Tálaláskor minden pohárba egyenlő mennyiségű gyümölcsöt szedünk.

Sangria

4 személyre: 1 üveg (750 ml) spanyol (vagy más vörösbor), 12 cl brandy, 3 cl Triple Sec Curaçao, szódavíz ízlés szerint (elhagyható), 2 kiskanál porcukor, jégkockák

Pohár: egy nagy kancsó (min. 120 cl), 4 borospohár

Díszítés: 2 citrom, 1 narancs és 1 alma vékonyra szeletelve és félbevágva

Egy nagy kancsóban addig kevergetjük a cukrot, a bort, a brandyt és a Triple Secet, amíg a cukor fölolvad. Hozzáadjuk a gyümölcsöt és nagyon sok jeget. 15 percig állni hagyjuk. Jól megkeverjük, és ízlés szerint töltünk bele szódavizet.

Tavaszi és nyári puncsok

Nagyon köszönöm az összes koktélt [Fényes Erikának!](#)

I's Special

6-8 személyre: másfél csésze (36 cl) vodka, fél csésze (12 cl) fehér rum, fél csésze (12 cl) Cointreau, 2 öntet Orange Bitter, 1 csésze (25 cl) Lemon Bitter, 3 csésze (75 cl) frissen facsart narancslé, jég

Pohár: egy 2-3 literes puncsostál, 6-8 highball pohár

Díszítés: citrom- és mandarinszeletek, kamkvatvirágok

A puncsostálba bőséges mennyiségű jegyet teszünk, beleöntjük az alapanyagokat és összekeverjük. A tetején citrom- és mandarinszeleteket úsztatunk, valamint kamkvatvirágokat, mintha vizililiomok lennének!

Cool Green Haze

6 személyre: 1 (750 ml) üveg pezsgő vagy fehér habzóbor, 3 csésze (75 cl) citrom-lima szóda, 7,5 cl Midori Melon likőr, 7,5 cl kiwilikőr, jég

Pohár: egy 5 literes kancsó, 6 pezsgőskehely

Díszítés: 3 meghámozott és fölszeletelt kiwi, dinnyelabdák, lime-héj csíkok és -masnik

Az alapanyagokat bőséges mennyiségű jéggel a kancsóba tesszük. Egyszer jól megkeverjük, majd díszítjük.

Nyári szenzáció

4-6 személyre: fél csésze (12 cl) bodzavirág kordial, fél csésze (12 cl) Rose's Lime Juice, 1 csésze (25 cl) szénsavas ásványvíz, 2 csésze (50 cl) szénsavas almalé, lime ízű jégkockák

Pohár: egy 1,5 literes kancsó, 4-6 highball pohár

Díszítés: egy citrommasni, 1 citrom és 1 alma fölszeletelve, bodzavirág

A kancsót negyedéig megtöltjük jéggel, majd beleöntjük az alapanyagokat. Megkeverjük, és hozzáadjuk a gyümölcsöket és a virágot. Frissítő, nyári ital.

Rashbrooke rumpuncs

6 személyre: 1 (750 cl) üveg közepesen erős fehér rum, 15 cl Rose's Lime Juice, 1 csésze (25 cl) kristálycukor, 0,5 l víz, 2 csipetnyi frissen reszelt szerecsendió, 2 öntet Angostura keserű, jég

Pohár: egy 2-3 literes puncostál, 6 tumbler vagy old fashioned pohár

Díszítés: citrom- és lime-szeletek, héjcsíkok

A cukrot és a vizet egy lábasban nagyon lassan, állandó keverés mellett fölfőrraljuk. Ha a cukor teljesen fölolvadt, 10 percig lassú tűzön forraljuk. Levesszük a lángtól, és hagyjuk kihűlni. Ezt a cukros szirupot a puncostálban bőséges jéggel elkeverjük a rummal és a lime juice-zal. Ízlés szerint szerecsendióval és Angosturával díszítjük. Gyorsan itatja magát: fölállás előtt végezzünk egyensúlypróbát!

Egy kancsó könnyű almabor

4 személyre: 4 csésze (kb. 1 l) száraz fehér almabor, 6 cl Calvados, 6 cl Amaretto, 6 cl Cointreau, jég

Pohár: 1,5 literes kancsó, 4 tumber

Díszítés: 1 narancs cikkekre vágva, 2 fölszeletelt alma, 4 ágacska fodormenta, hosszú narancshéj-csík

A kancsó egynegyedét megtöltjük jéggel. Beleöntjük az italokat, összekeverjük, és kiegészítjük az almaborral. Beletesszük a gyümölcsöket és a héjcsíkot. Tálaláskor mindegyik pohárba egy mentaágacska teszünk.

Puncs áfonyából és szőlőből

8-10 személyre: 4 csésze (96 cl) áfonyalé, 4 csésze (96 cl) piros narancslé, 4 csésze (96 cl) friss narancslé, 2 csésze (48 cl) szóдавíz, fél csésze (12 cl) eperszirup, jég

Pohár: egy 3,5-4 literes kancsó, 8-10 goblet

Díszítés: félbevágott eprek, magtalan piros szőlő, narancsszeletek

A puncostálat harmadáig megtöltjük jéggel. Beleöntjük az alapanyagokat, és jól elkeverjük. Mielőtt hozzáadjuk a gyümölcsöket, tíz percre hűtőszekrénybe tesszük.

Gyümölcsös juharpuncs

8 személyre: 3 csésze (75 cl) vagy 1 üveg (750 ml), behűtött könnyű fehér bor, 3 csésze (75 cl) frissen facsart narancslé, fél csésze (12 cl) juharszirup, 3 öntet Grenadine, fél csésze (12 cl) diólikőr (elhagyható), fél csésze (12 cl) félbe vett hikoridió, rengeteg friss, földarabolt idénygyümölcs, pl. eper, málna, narancs, dinnye, őszibarack, jég

Pohár: üveg puncostál és 8 highball pohár

Díszítés: különféle szeletelt és földarabolt gyümölcsök

A tálban összekeverjük a juharszirupot, a bort és a narancslét. Hozzáadunk 3 öntet Grenadine-t (és ízlés szerint diólikőrt), majd a gyümölcsöket és a diót. Tálalás előtt 15 perccel tegyük bele minél több jeget. Hidegen kínáljuk.

Vodka alapú italok

Nagyon köszönöm az összes koktélt [Fényes Erikának!](#)

Harvey Wallbanger

5 cl vodka, 3 cl Galliano, friss narancslé, jég

Pohár: highball

Díszítés: egy szelet lime

A vodkát és a Gallianót egy jéggel félig megtöltött pohárba öntjük. Ízlés szerinti mennyiségben kiegészítjük a narancslével, megkeverjük és díszítjük.

Surfrider

8 cl vodka, 5 cl édes vermut, egy narancs leve, egy facsarásnyi lime-lé, 1 kiskanál Grenadine, jég

Pohár: goblet

Díszítés: egy szelet narancs és eg szem maraschino cseresznye

Az alapanyagokat shakerbe öntjük, összerázzuk, a pohárba szűrjük és díszítjük.

Long Island Iced Tea

3 cl vodka, 3 cl világos rum, 3 cl tequila, 3 cl gin, 1,5 cl Triple Sec Curaçao, 3 cl citromlé, 2 kiskanál porcukor, 1 dl kóla, jég

Pohár: highball

Díszítés: egy szelet citrom, mentalevelek

Az alapanyagokat egy jéggel megtöltött highball pohárba töltjük, jól megkeverjük és díszítjük.

Patricia

3 cl vodka, 3 cl édes vermut, 3 cl Cointreau

Pohár: koktélospohár

Díszítés: citrom- vagy narancshéj-csík

Az alapanyagokat összekeverjük, majd hozzáadjuk a díszítést.

Salty dog

6 cl vodka, friss grapefruitlé, jég

Pohár: highball

Díszítés: vonjuk be a pohár peremét sóval, és tegyük bele egy szelet citromot

A vodkát öntjük rá a jégre a sós szélű pohárban. Töltsük rá a grapefruitlét, és díszítsük.

Blue Lagoon

5 cl vodka, 5 cl Blue Curaçao, citrom-lime szóda, jég

Pohár: talpas goblet

Díszítés: koktélcseresznyék

A vodkát és a Curaçao-t a jéggel megtöltött pohárba öntjük, megkeverjük, és rátöltjük a citrom-lime szódát. Díszítjük.

Sea Waves

5 cl vodka, 1,5 cl száraz vermut, 1,5 cl Blue Curaçao, 1,5 cl Galliano, jég

Pohár: koktélospohár vagy borospohár

Díszítés: maraschino cseresznyék

Az alapanyagokat a jéggel félig megtöltött pohárba öntjük, jól összekeverjük és díszítjük.

Perfect John

6 cl vodka, 3 cl Triple Sec Curaçao, 12 cl frissen facsart narancslé, jég

Pohár: highball

Díszítés: egy szelet narancs

A poharat félig megtöltjük jéggel, majd ráöntjük a vodkát és a Triple Secet. Kiegészítjük a narancslével és díszítjük.

Screwdriver

6 cl vodka, 15 cl frissen facsart narancslé, jég

Pohár: highball

Díszítés: narancskerék

A poharat félig megtöltjük jéggel és ráöntjük a vodkát. Kiegészítjük a narancslével.

Fuzzy Navel

3 cl vodka, 3 cl őszibarack snapsz, 12 cl frissen facsart narancslé, jég

Pohár: highball

Díszítés: egy szelet őszibarack és egy szelet narancs

A jéggel félig megtöltött pohárban összekeverjük az alapanyagokat, és díszítjük.

Sex on the Beach

3 cl vodka, 3 cl őszibarack snapsz, 6 cl narancslé, 6 cl áfonyalé, jég

Pohár: highball

Díszítés: egy szelet narancs és egy szem cseresznye

Az alapanyagokat a jéggel félig megtöltött pohárba öntjük. Jól összekeverjük és díszítjük.

Moscow Mule

6 cl vodka, 3 cl lime- vagy citromlé, gyömbérsör, jég

Pohár: highball

Díszítés: egys szelet lime

A vodkát és a lime- vagy citromlét a jéggel félig megtöltött pohárba öntjük. Megkeverjük, kiegészítjük a gyömbérsörrel, és díszítjük.

Galway Gray

5 cl vodka, 3 cl fehér Creme la Cacao, 3 cl Cointreau, 1,5 cl lime-lé, friss tejszín

Pohár: koktélospohár

Díszítés: reszelt narancshéj

Az alapanyagokat a tejszín kivételével összekeverjük. A tejszínt óvatosan a tetejére öntjük, és díszítjük.

White Russian

3 cl vodka, 1,5 cl Kahlua kávélikőr, 1,5 cl fehér Creme de Cacao, 5 cl tejszín, jég - törve és kockákban

Pohár: highball

Díszítés: frissen reszelt csokoládé és szerecsendió

Az alapanyagokat a tört jéggel összerázzuk. Leszűrjük a jégkockákkal félig megtöltött pohárba, majd megszórjuk a csokoládéreszeléssel és a szerecsendióval.

Road Runner

6 cl vodka, 3 cl Amaretto likőr, 3 cl kókusztej, jég

Pohár: koktélospohár

Díszítés: frissen reszelt szerecsendió

Az alapanyagokat shakerbe öntjük, összerázzuk és leszűrjük a pohárba. A tetejét enyhén megszórjuk reszelt szerecsendióval.

Bloody Mary

9 cl vodka, egy friss lime negyede kifacsarva, egy friss citrom negyede kifacsarva, egy öntet Tabasco- és Worcestershire-szós, paradicsomlé, jég, őrölt bors és zelleres só ízlés szerint

Pohár: old fashioned

Díszítés: a pohár peremét vonjuk be zelleres sóval. Díszítjük uborkakerékkel és egy szál zellerrel

A vodkát, a citromlét, a lime-lét és szószoikat összekeverjük a pohárban. Beletesszük a jégkockákat, kiegészítjük a paradicsomlével, jól megkeverjük és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Zellerszárral díszítve kínáljuk. Az alkoholmentes változathoz, a Virgin Maryhez hagyjuk ki a receptből a vodkát.

Black Russian

9 cl vodka, 3 cl Kahlua kávélikőr, tört jég

Pohár: highball vagy tumbler

A poharat háromnegyedéig töltjük meg jéggel, majd öntsünk rá vodkát és a Kahlúát.

Bloodshot

3 cl vodka, 9 cl erős marhahúsleves, 6 cl paradicsomlé, egy öntet lime-lé, egy öntet Worcestershire-szós, egy öntet erős chiliszós, őrölt bors és zelleres só ízlés szerint, jég

Pohár: tumbler vagy highball

Díszítés: két apró paradicsom egy karika uborkával

Az alapanyagokat shakerben összerázzuk. Az italt kitöltjük a jéggel félig megtöltött pohárba és díszítjük. A Bullshot koktél ugyanezekkel az alapanyagokkal és módszerrel készül, csak a paradicsomlevet hagyjuk ki belőle.

Vörös citrom-koktél

Hozzávalók 1 pohárhoz:

2 cl gin, 2 cl vörös vermut, 1 kk. citromlé, 2-3 jégkocka, 1 dl limonádé (behűtve), 1 szem eper, 1 kk. tejszínhab.

A gint, a vermutot és a citromlét a jégkockákkal együtt sékerbe tesszük, jól összerázzuk. Egy talpas pohárba töltjük, és felöntjük a limonádéval. Az eperszemet kissé bevágjuk, a pohár peremére tűzzük. Tetejét tejszínhabbal díszítjük.

Whisky alapú italok

Nagyon köszönöm az összes koktélt [Fényes Erikának!](#)

Rattlesnake

6 cl blended whisky (pl. 7 Crown), 1,5 cl pastis (pl. Ricard vagy Pernod), 1 citrom leve, csipetnyi porcukor, 1 tojás fehérje, jég

Pohár: koktélospohár

Az alapanyagokat shakerben jól összerázzuk, majd leszűrjük a koktélospohárba.

Whisky Sour

6 cl blended whisky (pl. 7 Crown), 3 cl citromlé, 1,5 cl cukorszirup (cukor és víz sziruppá keverve) egy öntet tojásfehérje

Pohár: koktélospohár

Díszítés: citrompillangó

Az alapanyagokat összerázzuk és kitöltjük a koktélospohárba.

Old Fashioned

9 cl blended whisky (pl. 7 Crown), 2 öntet gyomorkeserű, 1 kockacukor vagy 1 kiskanál porcukor, jég

Pohár: old fashioned

Díszítés: egy szelet narancs és egy cseresznye

A cukrot a pohárba tesszük, ráöntjük a gyomorkeserűt, és egy kanállal összekeverjük. A poharat megtöltjük jéggel, és rátöltjük a whiskyt. Díszítjük.

Bourbon Mint Julep

9 cl Bourbon, 4-5 mentalevél, 1 kiskanál porcukor, néhány csepp víz, jégkása

Pohár: highball

Díszítés: mentaágacska

A mentaleveleket és a cukrot a pohár alján néhány csepp vízzel gyengéden összenyomkodjuk. A poharat tört jéggel csaknem színültig töltjük, és ráöntjük a bourbont. A mentaágacskaival díszítjük.

Dry Manhattan

6 cl rye whisky, 3 cl száraz francia vermut, egy öntet gyomorkeserű, jég

Pohár: koktélospohár

Díszítés: egy maraschino cseresznye és citromhéj-csík

Egy keverőpohárba jeget teszünk, ráöntjük a whiskyt, a vermutot és a gyomorkeserűt, majd jól összekeverjük. Leszűrjük a koktélospohárba, és díszítjük. Hagyományos Manhattanhez a száraz vermut helyett használjunk édes, piros vermutot, és adjunk hozzá három öntet gyomorkeserűt.

Black Hawk

7,5 cl whisky, 3 cl sloe gin (kőkényes), jég

Pohár: old fashioned

A whiskyt, a sloe gint és a jeget keverőpohárban összekeverjük, majd leszűrjük egy old fashioned pohárba.

Irish Coctail

5 cl ír whiskey, 6 öntet zöld Creme de Menthe, 3 öntet zöld Chartreuse, jég

Pohár: koktélospohár

Díszítés: egy zöld és egy piros cseresznye

Az alapanyagokat shakerbe öntjük, összerázzuk, és leszűrjük a koktélospohárba.

Sand Dance

5 cl blended whisky (pl. 7 Crown), 3 cl Cherry Brandy, 6 cl áfonyalé, jég

Pohár: highball

Díszítés: lime-héj csík

A poharat megtöltjük jéggel, ráöntjük az alapanyagokat, és jól összekeverjük. Hosszabb, könnyebb italt kapunk, ha 6 cl helyett 12 cl áfonyalét adunk hozzá, és szódavízzel kiegészítjük.

Baracklikőr

Hozzávalók:

75 dkg méz, 1 kg darált barack, 5 barackmag bél, 3/4 liter 80 fokos alkohol, 3/4 liter víz, kevés csersav.

A barackot megmossuk, ledaráljuk, hozzáteesszük a barackmagot, s az átszűrt mézszörpöt, amit előzőleg összefőztünk a mézzel, vízzel s csersavval, majd lehűtöttük. Hozzáadjuk a szeszt és meleg helyen 14 napig állni hagyjuk. Leüleptítjük, átszűrjük és üvegekbe töltjük. A méz lehetőleg világos színű (akác) legyen.

Bodzabogyólikőr

Hozzávalók:

30 dkg bodzabogyó, 4 dl 96%-os alkohol, 6 dl víz, 1-2 szem szegfűszeg, kis darab fahéj, 10 dkg cukor.

Az enyhén összetört bodzabogyókat egy nagyobb, széles szájú üvegbe töltjük, és az alkoholt rátöltjük. Beledobjuk a fűszereket, és 15 napig állni hagyjuk. 6 dl vízben felfőzzük a cukrot, majd kihűtjük és az alkoholos bodzaléhez öntjük. Az egészet jól összekeverjük, átszűrjük és jól záródó üvegekbe töltjük. Csak néhány hét múlva fogyasztható, addigra érik össze.

Csokoládélikőr I.

Hozzávalók:

2 dl víz, 15 dkg cukor, 3 evőkanál kakaó, 2,5 dl rum, sűrített tej.

A vizet a cukorral és a kakaóval összefőzzük. Ha kihűlt, sűrített tejet nyomunk bele, és hozzáadjuk a rumot.

Csokoládélikőr II.

Hozzávalók:

4 dl tiszta szesz, 2 csomag tortadara, 40 dkg cukor, 1/2 liter víz.

A tortadarát, a cukrot és a vizet összefőzzük. Ha kihűlt, összeöntjük a szesszel.

Diólikőr

Hozzávalók:

30 dkg négyfelé vágott zöld dió, 2 dkg egész fahéj, 1 dkg szegfűszeg, 30-40 dkg cukor, 1 liter gyümölcspálinka.

A hozzávalókat csavaros üvegbe rakjuk és ráöntjük a pálinkát. Négy hétre napos helyre állítjuk, s minden nap megrázogatjuk. A végén leszűrjük.

Kókuszlikőr

Hozzávalók:

4 dl tiszta szesz, 50-60 dkg cukor, 1,5 liter tej, 10 dkg kókuszreszelék, 2 csomag vaníliacukor.

A tejet felforraljuk, és ezt követően a kókuszreszeléssel 1 órán át lassú tűzön főzzük. A tűzről levéve a cukrot és a vaníliacukrot belekeverjük. Ha kihűlt, átszűrjük, és az alkohollal összekeverjük.

Medvefogó mézlikőr

Hozzávalók:

Különösen Keleten kedvelik. Egy font (kb. 1/2 kg) mézet feloldunk 1/2 liter 96%-os alkoholban, erősen elkeverjük 1/2 liter felforralt vízzel. Nem szabad a mézet először a vízben oldani, mert akkor annak finom olajai nem oldódnak fel teljesen. Az oldat még zavaros, ezért vastag szűrőpapíron átszűrjük. A tölcsért be kell fedni, hogy az illatanyagok és az alkohol feleslegesen el ne párologjon, majd a palackot teletöltjük, jól bedugaszoljuk, és pincében érleljük legalább 3 hónapig. A kész likőr 34% alkoholt tartalmaz.

Medvefogó mézlikőr régiesen

Hozzávalók:

2 font méz és 2 pint tiszta szesz egy jól záródó befőttes üvegben megkeverendő (a méz egy kicsinység megmelegíthető, hogy könnyedén folyjék).

A mixtúrához egy palack jó borpárlat öntendő, jól összelegyítendő. A hölgyek számára kellemesebb, ha a tiszta szesz helyett egy pint jó cognac és némi kávéextractum (egy uncia valódi kávé nagyon kevés vízzel leforrázva és megszűrve) adatik hozzá, esetleg bergamott esszenciával
spékelve.

Meggylikőr

Hozzávalók:

60 dkg méz, 1 kg meggy, 0,8 liter 80 fokos alkohol, 1/2 liter víz, 5 dkg mandula, 1 dkg fahéj, tört meggyag, 2 szelet héjas citrom, 1 késhegynyi csersav.

A vizet, mézet, csersavat összefőzzük, lehabozzuk s hűlni hagyjuk. A megmosott, lecsurgatott meggyet a többi hozzávalókkal együtt üvegbe tesszük. Ráöntjük a mézszörpöt, az alkoholt, lekötjük celofánnal s két hetet állni hagyjuk. Ülepítjük, leszűrjük, üvegekbe töltjük, tároljuk.

Narancslikőr

Hozzávalók:

60 dkg méz, 1 liter víz, 1,5 liter konyak, 4 narancs, 4 szegfűszeg, késhegynyi csersav.

Meghámozunk 3 narancsot, megtisztítjuk a fehérjétől s összevágjuk, üvegbe tesszük a másik egész narancssal együtt s ráöntjük a konyakot. 10 napig ázni hagyjuk. Hozzáadjuk a vizet, mézzel, csersavval főtt, lehabozott s lehűtött szörpöt. Beletesszük a szegfűszeget s meleg helyen méh 10 napig állni hagyjuk. Ülepítjük, s üvegekbe töltjük.

Ribizlikőr

Hozzávalók:

1/2 liter ribizlilé átszűrve, 40 dkg méz, 1/4 liter 90 fokos alkohol, 1/2 liter víz, csersav (tannin).

A vizet, a mézet, tannint összefőzzük s lehabozzuk. majd hűlni hagyjuk, összevegyítjük az alkohollal s a ribizlilével. Üvegbe töltjük úgy, hogy a tölcsérbe itatóspapíron át szűrődjön. Egyéb aromákkal is fűszerezhető: 1 g fahéj, 0,5 g szegfűszeg, kis darab citromhéj.

Tojáslikőr

Hozzávalók:

30 dkg akácméz, 1/2 liter tej, 4 tojássárgája, 1/4 liter alkohol (90 fokos), csersav, 1/2 vaníliarúd.

A tejet felfőzzük a vaníliarúddal, majd kihülésig kavargatjuk. A mézet a tojássárgával simára keverjük (legalább 15 percig). A kavargatás közben belecsurgatjuk a tejet, végül az alkoholt, és üvegekbe töltjük. A tojáslikőr készítéséhez csak akácmézet használjunk!

Tutti-frutti likőr

Hozzávalók:

50 dkg piros ribiszke, 25 dkg fekete ribiszke, 50 dkg málna, 25 dkg eper, 3,5 dl vodka, 1 kg cukor, 5 dl víz.

A gyümölcsöket gondosan, többször váltott vízben megmossuk, ha szükséges, 10-15 percig áztatjuk, hogy minden szennyeződés lekerüljön róluk. Leszárazzuk, kicsumázzuk és még egyszer megmossuk. Turmixgépben apránként összezúzzuk. A zúzalékot egy nagy befőttesüvegbe tesszük, és ráöntjük a vodkát. Lefedve 10 napig érleljük, időnként megkeverjük. Ezután szűrőn, majd gézen átengedjük, hogy teljesen tiszta legyen. Felforralunk 5 dl vizet 1 kg kristálycukorral, közben leszedegetjük a habját. Ha a szirup teljesen kihűlt, apránként, folytonos kevergetés közben hozzáöntjük a vodkás gyümölcsléhez. Lefedjük, és 10-12 napig érleljük. Időnként összerázzuk, de az utolsó három napon már nem mozzgatjuk. Óvatosan kisebb palackokba töltjük, jól ledugaszoljuk, és sötét, hűvös helyre állítjuk.

Megjegyzés: Nagyon finom ízű, gyenge alkoholtartalmú likőr, amely mindenféle édesség kitűnő ízesítője, de magában is fogyasztható.

Almalimonádé

Hozzávalók:

1/8 liter cukrozatlan almalé, 1 cl citromlé, 4 cl cukorszörp, jég, szódavíz vagy ivóvíz.

A pohárba beletöltjük a cukorszörpöt, az almalét, a citromlevet, majd feltöltjük szódavízzel vagy ivóvízzel, beletesszük a jégkockákat, és felszolgáljuk.

Ananászlimonádé

Hozzávalók:

8 cl ananászlé, 4 cl citromszörp, jég, szódavíz vagy ivóvíz.

A pohárba betöltjük a citromszörpöt, az ananászlét, majd feltöltjük szódavízzel vagy ivóvízzel, beletesszük a jégkockákat, és felszolgáljuk.

Citromlimonádé

Hozzávalók:

2 cl cukorszörp, 1 cl gyömbéres cukorszörp, 1 citrom leve, jég, szódavíz vagy ivóvíz.

A pohárba beletöltjük a cukorszörpöt, a gyömbéres szörpöt és a citromlevet, majd feltöltjük szódavízzel vagy ivóvízzel, beletesszük a jégkockákat, és felszolgáljuk.

Cseresznyelimonádé

Hozzávalók:

4-5 cl cseresznyeszörp, 2 cl citromlé, szódavíz vagy ivóvíz, jégdarabkák.

A pohárba betöltjük a cseresznyeszörpöt, a citromlét, majd feltöltjük szódavízzel vagy ivóvízzel, beletesszük a jégdarabkákat, és felszolgáljuk.

Erdei mézes-gyümölcsös limonádé

Hozzávalók:

4 db nagy citrom, 1 dl méz, 7 dl víz, 2 dl lédús erdei gyümölcs (fekete áfonya, szamóca, málna, fekete szeder, eper, stb., ami éppen érik).

Facsarjuk ki a citromokat és szűrjük le a levét. Keverjük el benne jól a méz nagy részét. Öntsük a keveréket a vízbe. Adjuk hozzá a felhasznált apró gyümölcsöket, bogyókat. A maradék mézzel ízlés szerint édesítsük meg az üdítőt. A jegesre hűtött poharakat félig töltsük meg jégkockával, öntsük rá a limonádét. Néhány leveles menta gallyacskával díszíthetjük.

Feketeáfonya-limonádé

Hozzávalók:

8 cl feketeáfonya-lé, 4 cl mandulaszörp, jég, szódavíz vagy ivóvíz.

A pohárba betöltjük a mandulaszörpöt, a feketeáfonya-lét, hozzáadjuk a szódavizet vagy ivóvizet, beletesszük a jégkockákat, és felszolgáljuk.

Gyümölcslimonádé

Hozzávalók:

5 cl málnaszörp, 1/2 citrom leve, 1/2 narancs leve, 5 szem cseresznyebefőtt, szódavíz vagy ivóvíz, jégdarabkák.

A pohárba betöltjük a málnaszörpöt, a citromlét, a narancslét, majd feltöltjük szódavízzel vagy ivóvízzel, beletesszük a cseresznyebefőtt szemeket, a jégdarabkákat, és felszolgáljuk.

Málnalimonádé

Hozzávalók:

4-5 cl málnaszörp, 1 cl citromlé, víz vagy szódavíz, jégdarabkák.

A pohárba betöltjük a málnaszörpöt, a citromlét, majd feltöltjük szódavízzel vagy ivóvízzel, beletesszük a jégdarabkákat, és felszolgáljuk.

Oranzsád

Hozzávalók:

1 narancs leve, 1 cl citromszörp, 3 cl narancsszörp, jég, szódavíz vagy ivóvíz.

A pohárba betöltjük a narancsszörpöt, citromszörpöt és a narancs levét, hozzáadjuk a szódavizet és a jeget.

Szamócalimonádé

Hozzávalók:

100 g friss szamóca, 1 kiskanál porcukor, 2 cl citromlé, szódavíz vagy ivóvíz, jégdarabkák.

A friss szamócát megmossuk, csumázzuk, apróbb darabokra vágjuk, és kis tálba öntjük. Cukorral meghintjük, és citromlével lecseppentjük, befedjük, és mintegy egy órára hűtőszekrénybe helyezzük. Ezután az egészet összekeverjük, a szamócát poharakba tesszük, felöntjük hideg szódavízzel vagy vízzel, hozzáadjuk a jeget, és felszolgáljuk.

Alaprecept szörp készítéséhez

Hozzávalók:

Egy súlyrész tisztára szűrt gyümölcslé, két súlyrész kristálycukor.

A kb. 50-60° C-ra melegített gyümölcslében állandó kevergetés mellett feloldjuk a cukrot, közben a kész szörpre számítva 0,8-1,2%-nyi citromsavat adagolunk.

Ananász-szörp

Hozzávalók:

1 liter cukorszörp (50%-os), 50 dkg friss, reszelt ananászgyümölcs, 3 narancs héja lereszelve, 2 citrom héja lereszelve, 5-6 db szegfűszeg.

Elkészítjük a szörpöt (50 dkg cukor+5 dl víz), beletesszük a hozzávalókat, és az egészet kb. 10 percig gyengén forraljuk, majd leszűrjük, és palackokba töltjük.

Bodzaszörp

Hozzávalók:

4 liter szörphöz 10 db tenyérnyi, teljesen kinyílt bodzavirág (1 cm-es szárral), 1 nagy lédús citrom, 1 kg kristálycukor, 2 evőkanál ecet, 3 dkg citromsav, 1 mokkáskanál nátriumbenzoikum, 1 mokkáskanál só.

A bodzavirágot lerázzuk, hogy az apró rovarok kiröpüljenek belőle. Víz sugar alatt, szűrőben egyenként megmossuk, ügyelve arra, hogy ne nagyon törjük össze. Egy ötliteres, széles szájú befőttesüveg alján elhelyezzük a virágokat, majd rászórjuk a cukrot. A citromot forró vízben megmossuk, letörölgetjük, és egészen vékony karikákra vágjuk. Rátesszük a cukorra, rászórjuk a citromsavat, ráöntjük az ecetet és 4 liter, előzőleg felforralt és teljesen kihűtött vizet. Alufóliával vagy fóliával lazán befedjük. (Nem kell lekötöni.) Öt napon keresztül naponta többször - lehetőleg műanyag keverőkanállal - megkeverjük. A cukornak teljesen fel kell oldódnia a lében. Utolsó nap nagyon finom szűrőn átszűrjük. Kiforrázott, lehetőleg hosszú nyakú üvegekbe töltjük, de csak öthatod részig. Minden egyes üvegbe késhegynyi tartósítószerrel szórunk, és azonnal ledugaszoljuk. Ha csak két-három hónapra akarjuk eltenni, akkor azonnal a kamra legsötétebb polcára állíthatjuk, ha azonban egész télen szeretnénk belőle fogyasztani, akkor nedves gőzben csíráztatnunk.

Megjegyzés: A tartósítószerrel és a citromsavat gyógyszertárakban vásárolhatjuk meg. A bodzaszörpöt sima- vagy ásványvízzel üdítőitalként, tejjel turmixitalként fogyasztjuk. 1 rész szörp, 6-7 rész víz (tej) arányban tanácsos keverni.

Citromszörp friss citromból

Hozzávalók:

1 liter víz, 1 kg cukor, 3 db citrom, 10-15g citromsav, 2 g szalicilsav.

A vízben forralással feloldjuk a cukrot, hozzáadjuk a szalicilsavat és a citromsavat, forralásig melegítjük, majd az edényt a tűzről levesszük. A meleg cukorszörpbe beletesszük a két megmosott citrom finoman megreszelt héját, és jól elkeverjük. Kihűlés után kettős gézen szűrjük, beleöntjük három citrom kifacsart levét, és palackokba töltjük.

Csipkebogyószörp

Hozzávalók:

1 kg zúzat, 4 liter víz, 1-1,8 kg kristálycukor, (1 liter léhez 10-15 g citromsav).

A friss, érett, dércsípelt csipkebogyót megmossuk, összezúzzuk, húsdarálón áteresztjük. Egy kg zúzatra 3 liter meleg (50-60° C-os) vizet öntünk, és másnapig állni hagyjuk, közben többször fölkeverjük. Ezután a levét az ismert módon kiperéseljük, a kendőben visszamaradt törkölyre egy liter vizet teszünk, fölmelegítjük 70° C-ra, másnapig állni hagyjuk, és ismételtelen kiperéseljük. Az egyesített leveket szűrjük.

Szörpkészítés:

A léhez a szokásos módon hozzátesszük a cukrot és a citromsavat. Ha a megadottnál kevesebb cukrot veszünk (pl. egy rész lé, egy rész cukor), a kész szörp minden kilogrammjához 0,5 g szalicilsavat vagy 1 g nátriumbenzoátot oldjunk.

Feketeribiszke-szörp

Hozzávalók:

1 kg fekete ribiszke, 2,5 liter víz, 0,5 kg kristálycukor, 1 dkg kristályos citromsav.

A fekete ribiszket lebogyózzuk, zúzzuk, hozzáadunk 2 liter vizet és a cukrot, majd langyos helyen két-három napig állni hagyjuk, előerjesztjük. Ezután kendőn leszűrjük, a visszamaradt törkölyhöz 0,5 liter vizet öntünk, és beletesszük a citromsavat, felforraljuk, kb. 30 percig melegen tartjuk (mindegy 90° C-on), majd másnapig állni hagyjuk. Ismét leszűrjük, préseljük. Az egyesített ribiszkeleveket kezdődő forrásig melegítjük, majd hagyjuk 50-60° C-ra lehűlni, utána vattán szűrjük.

A szörpöt a málnaszörphez hasonlóan készíthetjük.

Karamellszörp

Hozzávalók:

A kristálycukrot víz hozzáadása nélkül megolvasztjuk, és állandó keverés mellett sötét sárgásbarna színűre pirítjuk. Az olvadékot hideg vízzel hirtelen felengedjük (vigyázat,

óvatosan!) és a karamell teljes oldódásáig forraljuk, keverjük. Így a feketekávéhoz hasonló folyadékot kapunk, melyet törzsoldatként használhatunk fel, pl. karamelltej készítésekor. Hűtőszekrényben tároljuk.

Közönséges cukorszörp

Hozzávalók:

1,5 kg finom kristálycukor, 1 liter víz.

Zománcozott edénybe öntjük a vizet, melyben forralással feloldjuk a cukrot. Az oldatot kétszer-háromszor rövid ideig forrásig melegítjük, és a felverődő habot leszedjük. Kihűlés után palackokba töltjük. Ez a sűrű cukorszörp kevert (mixelt) italok készítésekor gyakran használatos, a recept előírása szerint. Hűtőszekrényben tartjuk.

Málnaszörp anyaléből, meleg úton

Hozzávalók:

1 liter málnalé, 2 kg kristálycukor, 18-25 g kristályos citromsav.

A málnalevet lábasban enyhén, mintegy 50-60° C-ra fölmelegítjük, és közben állandó keverés mellett föloldjuk benne a kristálycukrot, meg a citromsavat. Oldódás után a szörpöt kezdődő forrásig melegítjük, és a tetején lévő habot lekanalazzuk. Ha kissé kihűlt, tiszta palackokba töltjük, és parafa dugóval zárjuk.

Málnaszörp készítése hideg úton, előerjesztéssel

Hozzávalók:

5 kg málna, 2,5 liter víz, 5 kg kristálycukor, 50 g kristályos citromsav, 7,5 g szalicilsav.

A málnát összezúzzuk, hozzáadjuk a vizet és a kevés vízben külön feloldott citromsavat, majd az egészet két-három napig állni hagyjuk (előerjesztés). Szűrővászonon szűrjük, hagyjuk lecsepegni, de a málnát nem nyomkodjuk ki, különben zavaros levet kapunk. A szűrt lé minden literéhez 1 kg kristálycukrot és 1,5 g szalicilsavat adunk, és oldódásig keverjük. A szörpöt tiszta palackokba töltjük, zárjuk és hűvös helyen tartjuk. A kendőben visszamaradt málnát bor készítésére használjuk fel. Hasonló módon készíthetünk egyéb bogyós gyümölcsökből (pl. szeder, piros ribiszke, stb.) is szörpöt.

Narancsszörp friss narancsból

Hozzávalók:

1 liter víz, 1 kg cukor, 5 db narancs, 10-15g citromsav, 2 g szalicilsav.

A vízben forralással feloldjuk a cukrot, hozzáadjuk a szalicilsavat és a citromsavat, forralásig melegítjük, majd az edényt a tűzről levesszük. A meleg cukorszörpbe beletesszük három megmosott citrom finoman megreszelt héját, és jól elkeverjük. Kihűlés után kettős gézen szűrjük, beleöntjük az öt narancs kifacsart levét, és palackokba töltjük.

Rosros eperszörp

Hozzávalók:

3 kg eper (lehet jó érett, de ne legyen közte hibás szem), 9 dl forralt és lehűtött víz, 1 púpozott teáskanál citromsav, 1 púpozott mokkáskanál nátrium-benzoikum, 1,8 kg kristálycukor, 0,5 dl jó minőségű rum.

Az epret csomájától megfosztjuk, majd többször váltott langyos vízben megáztatjuk. Jól lecsöpögtetjük, és turmixgépben pépesre zúzzuk. Tálba öntjük, rászórjuk a citromsavat és a tartósítószert. Lehetőleg műanyag kanállal jól összekeverjük, és lefedve a hűtőszekrényben 12-14 órán keresztül állni hagyjuk. Másnap szitán átnyomjuk, hogy az eper apró magvai ne kerüljenek a szörpbe. Az eperléhez öntjük a cukrot, és összekeverjük. Néhány óra múlva, amikor a cukor már teljesen feloldódott, belekeverjük a rumot. Szörpös üvegekbe töltjük, szorosán, légmentesen leköttjük, és végleges helyére állítjuk.

Megjegyzés: Sima- vagy ásványvízzel, esetleg tejjel 1:7 arányban hígítjuk. Kefirrel vagy joghurttal összekeverve kiváló epres joghurtot készíthetünk belőle, de különféle fagyaltokhoz vagy öntetnek is alkalmas. Gyümölcskrémekbe vagy egyéb gyümölcsös süteményekbe kiváló ízesítő. A felbontott szörpöt hűtőszekrényben tároljuk.

Szamócaszörp

Hozzávalók:

70 dkg erdei vagy 60 dkg kerti szamóca, 40 dkg porcukor.

A megmosott és csomázott szamócat porcelán tálba tesszük, főzőkanállal zúzzuk, összekeverjük a cukorral, lefedjük, és 24 óráig állni hagyjuk. Ezután a levelet leszűrjük, és a saját magától, nyomkodás nélkül lecsepegett levét néhány percig mérsékelten forraljuk. A tetején képződött habot leszedjük.

A kihűlt szörpöt palackokba töltjük, zárjuk, és hűvös helyen tároljuk. A megadott mennyiségből 4-5 dl szörpöt kapunk.

Vaníliás cukorszörp

Hozzávalók:

1 kg közönséges cukorszörpbe egy rúd vaníliát aprítunk, és melegen (70-80° C-on) állni hagyjuk, hogy a vanília ízét a szörp jól átvegye. Kihűlés után az oldatot leszűrjük, és palackba töltjük. Hűtőszekrényben tároljuk.

Vörösboros málnaszörp

Hozzávalók:

2 kg nagy szemű érett málna, 1,5 liter jó minőségű, édes vörösbor, 1 kg kristálycukor, 4 szem szegfűszeg, darabka fahéj.

A málnát kisebb adagokban, tésztastrőbe téve gyenge vízszögár alatt megmossuk, majd lecsöpögtetjük. Jó nagy műanyag vagy porcelántálba tesszük, és villával összezúzzuk. Ráöntjük a vörösbor, és jól összekeverjük. Ezután ritka szövésű vászonruhán (gézen vagy tüllön) az egészet átnyomjuk. A lecsurgó levet lábosba öntjük, beletesszük a fűszereket, és hozzáadjuk a cukrot. Folytonos keverés közben a forrástól számított 45 percig forraljuk. A közben képződött habot folyamatosan leszedjük a tetejéről. Lefedjük, és hagyjuk, hogy teljesen kihűljön. Csak ezután töltjük hosszú nyakú palackokba. Légmentesen ledugaszoljuk, és végleges helyére állítjuk.

Megjegyzés: Nyugodtan adhatjuk gyerekeknek is, hiszen a hosszú forralási idő alatt az alkohol elillan belőle. Szóda-vagy ásványvízzel, tejjel, kefirrel, joghurttal egyaránt fogyasztható.

Hideg tejes italok

Mielőtt készítésükhöz fognánk, a tejet előzőleg mintegy 5-8° C körüli hőmérsékletre hűtsük le.

Hozzávalók:

Szamócatej - 1/4 liter tej, 3 cl cukorszörp, 1 dl szamócalé vagy sűrített szamócaelő (2 személy részére)

Almatej - 1/4 liter tej, 2 cl cukorszörp, 1 dl almalé vagy 6 dkg almareszelék.

Meggytej - 1,5 dl tej, 8,5 dkg meggybefőtt (meggyhús). 3 dkg kristálycukor.

Turmixban 20-40 másodpercig homogénezzük.

Őszibaracktej - 1,5 dl tej, 2 dkg citrom, 1 dkg cukor, 8,5 dkg őszibarackbefőtt.

Málnatej - 1,5 dl tej, 5 cl málnaszörp, 2 dkg cukor.

Tejlimonádé - 1,7 dl tej, 1 dkg citrom, 3 dkg cukor.

Narancstej - 1,5 dl tej, 5 cl narancsszörp (Jaffa-szörp) vagy 1,5 dl tej, 5 cl narancs juice (természetes narancslé), 2 dkg cukor.

Karamelltej - 1,8 dl tej, 5 dkg cukor, 5 cl karamellszörp.

Banántej - 5 dkg tisztított banán, 2,3 dl tej, 3 dkg citrom, 3 dkg cukor.

Ananásztej - 6 dkg tisztított ananász, 2 dkg citrom (hámozott), 3 dkg cukor, 1,5 dl tej.

Paradicsomtej - 1,4 l tej, 3 cl citromszörp, 40 g paradicsompüré, csipetnyi só.

Mézes tej - 1/4 liter tej, 20-30g méz.
Kókuszos tej - 1/4 liter tej, 50-60 g kókuszdió-reszelék. A kókuszdiót előzetesen áztassuk be!

Ribizketej - 1/4 liter tej, 4 cl ribizkeszörp.
Csipkebogyótej - 1/4 liter tej, 4 cl csipkebogyószörp.
Malátatej - 1/4 liter tej, 40 g malátakivonat.
Mokkatej - 1/4 liter tej, 4 cl cukorszörp, 8 cl feketekávé.
Bohém - 1,3 dl tej, 1 db tojás, 1 dkg vaníliás cukor, 3 dkg cukor.
Mambó - 1,5 dl tej, 1 db tojás, 0,5 g kakaópor, 2 dkg cukor.
Mandulatej - 1,7 dl tej, 2 dkg édes mandula, 1/2 szem keserűmandula, 2,5 dkg cukor. A mandulát leforrázzuk, lehámozzuk, apróra szeleteljük és 5 g vaníliás cukorral elegyített 1,7 dl forró tejjel leöntve a tűzhely szélén félóráig állni hagyjuk, majd leszűrjük, lehűtjük, hozzáadjuk a cukrot, és turmixoljuk.
Diótej - Ugyanúgy készítjük, mint a mandulatejet, de mandula helyett dióbelet használunk.
Csokoládétej - 1/4 liter tej, 4 cd csokoládészörp, 20 g tejszínhab. A csokoládét kevés vízzel, melegítéssel olvasszuk fel.
Ásványvizes tej - 1/4 liter tej, 1 dl hideg ásványvíz.
Rumos tej - 1,5 dl tej, 1 db tojás, 1 cd Kaszinó rum, 2 dkg cukor.
Bor-turmix - 1 dl bor (pecsenye fehér), 1 db tojás, 2 g vaníliás cukor, 1 dl tej.

Forró tejes italok

Az előbb ismertetett tejes italok többségét télen forrón is fogyaszthatjuk. Tartsuk azonban szem előtt, hogy a fölmelegítést csak az alig savanykás tejes italok viselik el, mint pl. a karamell-, mézes, a kókuszos, a banán-, a maláta-, a mokka-, a csokoládétej, továbbá vaníliás, a mandula- és a diótej. Ugyanis a savanyú ízű gyümölcsleveket és gyümölcszörpöket tartalmazó keverékek a melegítéskor túró (kazein) kiválása mellett összefutnak.

Almaturmix

Hozzávalók:

80 dkg alma, 15 dkg kristálycukor, 2 citrom, 1,5 liter víz.

Az almát kicsumázzuk, majd hámozatlanul cikkekre vágjuk. Hozzáadjuk a citromok levét, a cukrot és a vizet, majd turmixgépben pépessé keverjük. Közvetlenül fogyasztás előtt készítsük el, mert hamar elszíneződik!

Ámor tejturmix

Hozzávalók:

4-4 dl narancslé és tej, 2 dl tejszín, 5 tojássárgája, 12 dkg porcukor, narancsszeletek, reszelt narancshéj.

A narancslét a tojássárgákkal összeturmixoljuk, porcukorral és narancshéjjal ízesítjük. Hozzáöntjük a tejet és a tejszínt, majd habosra keverjük. Jéghidegen kínáljuk, a poharak szélét narancskarikákkal díszítjük.

Birsturmix

Hozzávalók:

80 dkg birsalma, 20 dkg narancs, 15 dkg porcukor, 1 dl cseresznyepálinka, 1 liter tej.

A megtisztított birsalmát szeletekre vágjuk, a narancsot gerezdekre szedjük, majd 1 dl tejjel turmixgépben pépesre keverjük. Hozzáadjuk a cukrot, a pálinkát és a maradék tejet, majd jól összekeverjük.

Chartreuse - banánturmix

Hozzávalók:

60 dkg banán, 1 doboz ananászkonzerv, 20 dkg porcukor, 1 tojássárgája, 3 dl ananászlé, 4 dl tejszín, 1 dl Chartreuse likőr.

A banánt karikákra, az ananászt kisebb darabokra vágjuk, és turmixgépben pépesre keverjük. Hozzáadjuk a porcukrot, a tojássárgáját, majd beleöntve az ananász levét, a tejszínt és a likőrt, simára keverjük. Lehűtve fogyasztjuk.

Cseresznyeital

Hozzávalók:

Személyenként 10 dkg összetört cseresznye, 1 kiskanál citromlé, 1 dl szódavíz, jégkocka.

A kimagozott, jól behűtött cseresznyét, az ugyancsak jéghideg szódavízzel és a citromlével egy-két percig turmixoljuk, azonnal kínáljuk.

Csokoládés tejturmix

Hozzávalók:

50 dkg csokifagylalt (2 tasak fagylaltpor utasítás szerint elkészítve), 1 liter tej, 0,5 dl konyak, 3 dkg kakaópor, 1 dl tejszín.

A fagylaltot a langyos tejjel turmixgépben addig keverjük, míg folyékony állagú lesz. Hozzáadjuk a konyakot meg a kakaót, és simára keverjük. Végül beleöntjük a tejszínt, és jól összekeverjük.
Hűtve kínáljuk.

Diabéta turmix

Hozzávalók:

40 dkg alma, 5-5 dl citromlé és tea, rumaroma.

A citromlét a reszelt almával simára turmixoljuk. Hozzáöntjük a jól lehűtött teafőzetet, és ízlés szerint rumaromával ízesítjük.

Egresturmix

Hozzávalók:

80 dkg egres, 15 dkg cukor, fél citrom reszelt héja, 1,5 liter ásványvíz.

A megtisztított, megmosott egrest 2 dl vízzel pépesre turmixoljuk, majd finom szűrőn átszűrjük. A levét visszatöltjük a turmixgépbe, hozzáadjuk a cukrot, a citromhéjat, az ásványvizet, és simára keverjük. Jól lehűtve, jégkockával kínáljuk.

Eperturmix

Hozzávalók:

50 dkg eper, 1 dl méz, 1 dl tejszín, 1,4 liter tej.

A megtisztított, megmosott epret a mézzel összeturmixoljuk. Hozzáöntjük a felforralt és kihűtött tejet, valamint a tejszín, és simára keverjük.

Grapefruit turmix

Hozzávalók:

70 dkg grapefruit, 1 dl méz, 1,5 liter víz.

A grapefruitot megtisztítjuk, a húsát körülvevő kesernyés burokból kibontjuk, és turmixgépben pépesítjük. Végül a mézzel és a vízzel simára keverjük.

Kiviturmix

Hozzávalók:

80 dkg kivi, 1 dl méz, fél citrom héja, 1,5 liter tej, őrölt fahéj.

A kivit meghámozzuk, majd szeletekre vágjuk, Hozzáadjuk a mézet, az őrölt fahéjat és a reszelt citromhéjat. Turmixgépben pépessé keverjük, majd beleöntjük a felforralt, jól lehűtött tejet, és simára keverjük.

Málnás limonádé-turmix

Hozzávalók:

20 dkg málna, 2 dl málnaszörp, 5 citrom, 2 liter ásványvíz.

A málnaszörpöt és a citromok levét összekeverjük, majd közvetlen fogyasztás előtt felengedjük a jól lehűtött ásványvízzel. Poharakba töltjük, és mindegyikbe teszünk néhány szem friss málnát.

Málnás sárgarépalé

Hozzávalók:

Személyenként 5 dkg málna, 10 dkg reszelt sárgarépa, 1 dl tej, 1 kiskanál citromlé.

A friss, zsenge reszelt sárgarépát a citromlével, a málnával és a tejjel a turmixgépbe töltjük, 2-3 percig turmixoljuk, jégkockával hűtve tálaljuk.

Málnaturmix

Hozzávalók:

50 dkg málna, 15 dkg porcukor, 1,5 liter tej.

A megmosott málnát turmixgépben pépesítjük. Hozzáadjuk a porcukrot és a tejet, majd simára keverjük.

Meggyes tejturmix

Hozzávalók:

20 dkg meggyízű fagylalt, 2 dl meggylé, 6 dl tej, 1 citrom leve, 1 dl méz, 8 dkg cukor, 10 dkg meggy, rumaroma.

A fagylaltot a meggylével együtt turmixgépben folyékonyra keverjük. Hozzáadjuk a tejet, a citromlét, a mézet és a cukrot, majd habosra keverjük. Előhűtött poharakba osztjuk a kimagozott meggyet, ráöntjük az italt, és 1-2 csepp rumaromával ízesítjük.

Narancs-rum turmix

Hozzávalók:

60 dkg narancs, 3 tojássárgája, 15 dkg porcukor, 1 dl rum, 1 liter tej.

A gerezdekre szedett narancsot a tojássárgákkal, a porcukorral és a rummal simára turmixoljuk. Felöntjük a tejjel, és simára keverjük. Hűtve fogyasztjuk.

Narancsturmix

Hozzávalók:

50 dkg narancs, 1 dl méz, 1,4 liter tej, 1 dl tejszín, fél narancs reszelt héja.

A gerezdekre szedett narancsot a mézzel összeturmixoljuk. A narancshéjjal ízesítjük, hozzáadjuk a tejet és a tejszínt, majd simára keverjük. Hűtve fogyasztjuk.

Őszibarackturmix

Hozzávalók:

80 dkg őszibarack, 10 dkg porcukor, 1 tasak vaníliás cukor, 1 citrom, 1,2 liter tej.

Az őszibarackot néhány pillanatra forró vízbe mártjuk, így könnyen eltávolíthatjuk a héját. Kimagozzuk, a barackok húsát szeletekre vágjuk. Turmixgépben pépesítjük, majd hozzáadjuk a cukrot, a vaníliás cukrot, a citrom levét és a tejet. Simára keverjük, jól lehűtjük, majd előhűtött poharakban kínáljuk.

Piros turmix

Hozzávalók:

40-40 dkg cseresznye és meggy, 1 dl méz, 1,2 liter víz.

A kimagozott cseresznyét és meggyet a mézzel összeturmixoljuk, majd felengedjük a vízzel, és simára keverjük

Téli turmix

Hozzávalók:

20-20 dkg narancs, banán, alma és grapefruit, 1 dl méz, 1 citrom, 1,5 liter tej.

A megtisztított narancsot gerezdekre szedjük, a banánt karikára, az almát szeletekre vágjuk. A grapefruitot megtisztítjuk, fehér hártyáját is eltávolítjuk, húsát kisebb darabokra aprítjuk. Az összes gyümölcsöt a mézzel és a citrom levével pépessé turmixoljuk. Végül beleöntjük a tejet, és simára keverjük. Jól lehűtve kínáljuk.

Trópusi turmixkrém

Hozzávalók:

2 db (280 g) friss narancs, meghámozva, gerezdekre szedve, 2 db (230 g) érett banán, meghámozva, 32 dkg zöld vagy piros magtalan szőlő, 12 db (12 grammos) jégkocka, összetörve (megdarálva), 2 teáskanál méz, 8 dkg zöld vagy piros magtalan szőlő a díszítéshez.

Tegyük az első három hozzávalót egy keverőgép vagy mixer edényébe, és addig keverjük, míg egynemű, lágy nem lesz. Adjuk hozzá az összetört jeget és a mézet, majd keverjük ismét szükség szerint.

Töltsük egyenlően négy (kristály)pohárba, a tetejét kívánság szerint a további szőlőszemekkel díszíthetjük.

Vaníliás-almás tejturmix

Hozzávalók:

80 dkg alma, 20 dkg porcukor, 2 tojássárgája, 1 dl vanílialikőr, 1 liter tej.

Az almát megtisztítjuk, szeletekre vágjuk, és turmixgépben pépesre keverjük. Hozzáadjuk a porcukrot, a tojássárgákat, majd beleöntjük a likőrt és a tejet. Habosra keverjük, és előhűtött poharakban, jéghidegen kínáljuk.

Egyéb paradicsom alapú italok

Hozzávalók:

1. 100 ml paradicsomlé, 60 ml almalé, 20 ml citromlé, 10 g cukor, 20 ml szénsavas víz.
2. 150 ml paradicsomlé, 30 ml citromlé, 15 g cukor, 20 ml szénsavas víz.
3. 100 ml paradicsomlé, 1/2 kávéskanál citromlé, 1 kávéskanál olívaolaj. Ízesítés tetszés szerint: majoránna, bazsalikom, rozmarin.
4. 100 ml paradicsomlé, 1 evőkanál citromlé, 1 evőkanál tejszín vagy tejföl. Ízesítés bazsalikommal.
5. 40 ml paradicsomlé, 30 ml almalé, 20 ml citromízű szörp.

Összerázás jéggel shakerben, majd szűrés bárszűrőn.

6. 60 ml paradicsomlé, 40 ml paradicsompaprika-lé, 30 ml zellerszörp, 20 ml citromízű szörp, jégdarabkák.

Összerázás shakerben, jégkockákkal, szűrés, felszolgálás koktélpoharakban. Sportolók és gyermekek számára különösen kedvelt, finom, üdítő ital.

Egyéb zöldségitalok

Hozzávalók:

1. 60 ml zellerlé, 60 ml sárgarépalé, 60 ml sárgadinnyelé, 10 g cukor, 20 ml szénsavas víz.
2. 100 ml céklalé, 60 ml málnalé, 20 ml citromlé, 10 g cukor, 20 ml szénsavas víz.
3. 100 ml savanyúkáposzta-lé, 50 ml paradicsomlé, 50 ml zellerlé, 15 g cukor, 0,2 g törött köménymag.
4. 100 g retek, 1 evőkanál tejföl vagy tejszín. Ízesítés petrezselyem zöldjével.
5. 100 g hagymalé, 1 evőkanál citromlé. Ízesítés zöldpetrezselyemmel.
6. 100 ml zöldbablé, 60 ml céklalé, 20 ml citromlé, 10 g cukor, 20 ml szénsavas víz.

Az előzőekben felsorolt üdítő italok közül a legkedvezőbb véleményeket a kelkáposztalé + sárgabaracklé összeállítás kapta. Kiváló üdítő hatásán felül ennek az itálnak két deciliterje a nehéz munkát végző felnőttek napi C-vitamin szükségletét is fedezi. A többi ital vitamintartalma is kitűnő.

Kelkáposzta alapú ital

Hozzávalók:

80 ml kelkáposztalé, 80 ml sárgabaracklé, 20 ml citromlé, 10 g cukor, 20 ml szénsavas víz.

Paradicsom-ivólé készítése

Hozzávalók:

A nyert léhez 0,6-0,8% konyhasót és 1-2% cukrot adva, kiváló ízű, illatú és összetételű pompás vitaminos italt kapunk, melyet hűtve (12-14° C) szolgáljunk fel.

A téli és tavaszi hónapokban jó szolgálatokat tevő paradicsom-ivólevet a háztartásban is el lehet tenni vízfürdős pasztörözéssel, "kidunsztolással". Az összeállított levét 85-95° C-ra melegítjük föl, és forrón töltjük az előzetesen tisztára mosott és 50-60° C-ra előmelegített palackokba. A palackokat azonnal zárjuk le, és vízfürdőben, 95-100° C-on 20 percig dunsztoljuk.

Paradicsom-koktél

Hozzávalók:

8 dl paradicsomlé, 2 dl paradicsompaprika-lé (Pritamin, visszahígítva vízzel 1:3 arányban), 8-10 g konyhasó, 10-20 g cukor, 2 g édes-nemes paprika, 0,1 g fekete bors (kis késhegynyi), 1 g sárga mustármag (megtörve), 3-5 dkg zellergumó (tisztított), 1-2 dkg zellerzöld (apróra vágva), 1 dkg vöröshagyma (apróra vágva), 2-3 dkg petrezselyemgyökér (apróra vágva).

Az adalékokat tegyük 2-3 dl paradicsomlébe, melegítjük kezdődő forrásig és 10-15 percig hagyjuk állni ezen a hőmérsékleten, majd szűrjük le, és adjuk hozzá a többi paradicsomléhez,

illetve paprikaléhez. Így kb. 1 liter paradicsom-koktélhez jutunk, melyet lehűtve (12-14° C) kell tálalni, színtelen, talpas poharakban.

Paraj alapú italok

Hozzávalók:

1. 60 ml parajlé, 50 ml zöldbablé, 50 ml kelkáposztalé, 20 ml citromlé, 0,2 g köménymag, 20 ml szénsavas víz.
2. 100 ml parajlé, 1 evőkanál édes tej. Ízesítés majoránnával.

Sárgarépa alapú italok

Hozzávalók:

1. 50 ml sárgarépalé, 50 ml almalé, 50 ml céklalé, 20 ml citromlé, 10 g cukor, 20 ml szénsavas víz.
2. 50 ml sárgarépalé, 50 ml almalé, 50 ml sárgabaracklé, 20 ml citromlé, 10 g cukor, 30 ml szénsavas víz.
3. 100 g sárgarépalé, 1 evőkanál tejföl vagy tejszín, 1 kiskanál citromlé. Ízesítés csekély mennyiségű bazsalikommal.