

Jarní osvěžení

Pomeranče na ledu

Na jednu porci:

- 80 ml pomerančového džusu nebo šťávy z čerstvého pomeranče
- 80 ml toniku
- led, pomeranč nakrájený na plátky, vlněná slámka, míchátko

Do vyšší sklenice dáme nejdříve pořádnou porci kostek ledu, potom nalijeme pomerančovou šťávu a přidáme stejné množství toniku. Sklenice ozdobíme plátkem pomeranče a vlní a podáváme se slámkou a míchátkem. V jednoduchosti je krása. ☺

Utopený ananas

Na jednu porci:

- 60 ml ananasového džusu
- 40 ml smetany
- kokosový sirup podle chuti
- ananas nakrájený na trojúhelníčky
- led, slámka, šejkr nebo mixér

Džus, smetanu a trochu kokosového sirupu promícháme buď v šejkru, nebo pomocí mixéru a přetijeme do vyšší sklenice naplněné částečně ledem a ozdobíme trojúhelníčkem ananasu a brčkem. A slavná klasika – nealkoholická sestra Piña Colady – je na světě. ☺

Růžový panter

Na dvě porce:

- 150 g malin
- 2 vyzrálé banány
- 200 ml kokosového mléka
- med podle chuti
- mixér

Maliny opláchneme, banány oloupeme a nalámeme na menší kousky a společně s kokosovým mlékem všechno umícháme v mixéru. Pro sladší variantu přidáme med podle chuti – jedna lžička by mohla stačit. Výslednou směs přetijeme do větší širší sklenice a můžeme podle fantazie dozdobit třeba mátou.

Hurá, jaro je tady! A máloco mu dodá takovou šťávu jako čerstvé ovoce. Právě ovocem (a zeleninou) je inspirovaná následující pětice nealko nápojů všech možných barev a chutí.

Daleký orient

Na jednu porci:

- 60 ml ananasového džusu
- 60 ml zázvorové limonády
- 10 ml grenadiny (červený sirup z granátového jablka)
- 1 lžička limetkové šťávy
- slámka, šejkr

Šejkr asi do poloviny naplníme ledem, přidáme ananasový džus, limetkovou šťávu a grenadinu, protřepeme a přetijeme do vinné sklenice (nebo jiné podobného „báňovitého“ tvaru). Dolijeme zázvorovou limonádou a sklenici ozdobíme plátkem limetky. Trocha exotiky neškodí ani během školního roku.

Zvědavá okurka

Na dvě porce:

- 2 salátové okurky
- 1,5 litru vody (případně i minerální)
- šťáva ze 2 limetek
- 3 lžice medu
- mixér

Okurky omyjeme, oloupeme, nakrájíme na malé kousičky a rozmixujeme. Potom je dolijeme půl litrem vody, dáme asi na 20 minut do ledničky a necháme louhovat. Následně okurky přecedíme a k „okurkové vodě“ dolijeme zbytek vody, limetkovou šťávu a osladíme medem. Necháme ještě chvíli v ledničce uležet a podáváme s ledem a plátkem okurky.



Tip IN!

A kde je vhodné si takový osvěžující a netradiční jarní nebo letní nápoj vypít?

- Připrav ho ve větším množství a svolaj rodinu ke společnému odpolednímu posezení.
- Překvap kamarádku, až k tobě přistě přijde na návštěvu, a přines jí místo obvyklé šťávy s vodou jeden z těchto koktejlů.
- Zařaď tyto nebo podobné drinky do nápojového listku na příští oslavě. Ideální je předem připravit jmenovky na slámky nebo sklenice/keřímky, ať je vidět, jak je každý host jediněčný. ☺
- A nebo si jen udělej radost po náročném dni ve škole a osvěž své tělo i mysl – třeba po čtvrtletce z matiky.



Dobrou chuť Marta