



## Šifra 2A

---

**Vítejte v naší koktejlové škole!** Většinu známých koktejlů si můžete připravit sami doma, je to snadné. Přinášíme vám návod, díky němuž to zvládne i titulní blbec. Při jejich přípravě je hlavně potřeba přesně dodržet postup!

### **Klasická letní chuť Cuba Libre**

Do sklenice Highball Glass nalijeme 5 cl bílého rumu a šťávu z celé limetky. Sklenici naplníme kostkami ledu, dolijeme Coca Colou a zakápneme čerstvou citronovou šťávou. Lehce zamícháme a podávat můžeme i bez brčka.

### **Pacific: král všech evergreenů**

Do sklenice typu Highball glass nalijeme postupně 5 cl Cointreau nebo jiného pomerančového likéru, 1,5 cl citronového džusu nebo šťávy a 20 cl sody. Lehce zamícháme a navrch opatrně nalijeme 2,5 cl Curacao blue, aby se vytvořil modrý přechod. Přidáme několik kostek ledu tak, abychom barevný přechod nenarušili.

### **Cosmopolitan: nápoj C. Bradshaw**

Do shakeru nalijeme v tomto pořadí 1,5 cl ledové tříšťě, 1,5 cl čerstvé limetkové šťávy, 1,5 cl Cointreau, 3 cl brusinkového džusu a 4 cl citronové vodky. Protřepeme a slijeme do sklenice typu Cocktail Glass.

### **Potěšte svou dámičku: Pink Lady**

Do shakeru nalijeme postupně 3 cl grenadiny, 1,5 cl citronové vodky, 4 cl ginu, přidáme polovinu bílku z vajíčka a ledové kostky. Řádně protřepeme a slijeme namíchaný drink do připravené skleničky typu Cocktail glass.

### **Echt míchaný nápoj Long Island**

Sklenici typu Highball glass naplníme kostkami ledu a postupně přidáváme po 3 cl stříbrnou tequilu, vodku, světlý rum a Triple Sec nebo Cointreau. Lehce promícháme podáváme s brčkem nebo bez.

### **Orgasmus zkrátka musíte zažít**

Do sklenice typu Shot nebo Old Fashioned nalijeme 3 cl Cointreau a stejné množství Bailey's Irish Cream. Vložíme několik kostek ledu, které přelijeme 2 cl likéru Grand Marnier a zakápneme několika kapkami čerstvé limetkové šťávy.

### **Objevte něco extra: Bloody Mary**

Dno sklenice typu Highball glass pokryjeme pepřem a několika „cáknutími Worchesterské omáčky nebo Tabasca. Množství záleží jen na vás, ale rozhodně to

nepřežeňte. Přilijeme dobře vychlazené 1,5 cl citronové šťávy nebo džusu, 9 cl rajčatového džusu a nakonec 4,5 cl vodky.

### **Zkuste též klasiku: Piña Colada**

Do shakeru dáme několik kostek ledu, 3 cl kokosového sirupu, 9 cl ananasového džusu, 3 cl světlého rumu a 2 cl smetany a mixujeme, dokud se led neztratí. Směs by se měla napěnit a po přelití se pěna ustálí na povrchu. Podává se ve sklenici Hurricane Glass, ideálně předem vychlazené.

### **Vychutnejte si Sex on the Beach**

Do sklenice typu Highball glass naplněné ledem v tomto pořadí přilejeme 4 cl brusinkového džusu, 4 cl vodky, 4 cl pomerančového džusu a 2 cl broskvové vodky. Můžeme lehce zamíchat a podáváme obvykle s brčkem.

### **Ochutnejte náš tip Blue Lagoon**

Sklenici Highball glass zpola naplníme ledem a zakápneme několika kapkami citronové šťávy. Přelijeme 12 cl citronové sody nebo Spritu a nakonec přidáme 3 cl Curacao blue a 3 cl vodky. Podáváme s brčkem a koktejlovým deštníčkem.

### **Zbourejte se s Tequila Sunrise**

Do sklenice Highball Glass dáme několik kostek ledu, zalijeme 12 cl pomerančového džusu a přidáme 4,5 cl Tequily. Zamícháme, případně nasadíme shaker a protřepeme. Následně opatrně, nejlépe po straně sklenice, nalijeme 1,5 cl grenadiny, která se usadí na dně a vytvoří tak rozdílně barevné vrstvy připomínající západ slunce. Nakonec přidáme 1 cl bourbonu. Běžně se podává s brčkem.

### **Správné letní osvěžení: Mojito**

Do sklenice typu Highball Glass dáme 8 větviček máty a nakrájenou limetku. Suroviny rozmačkáme a zalijeme 4 cl světlého rumu. Přidáme 2 lžičky třtinového cukru a po zamíchání doplníme sklenici ledovou tříští. Podáváme s brčkem.

### **Semafor: nakonec českou zlatou**

Obyčejnou panákovou sklenici do necelé třetiny naplníme vaječným koňakem, přikápneme trochu smetany do kávy a zamícháme. Poté opatrně po stěně sklenice podléváme do třetiny griotkou. Následně hladinu posypeme slaboučkou vrstvou sušeného mléka a opatrně přiléváme zelenou až po okraj. Na zdraví!

---

*Upřesnitko: Strom.*