

Salutare,

Dacă ai scanat acest cod QR, înseamnă că îți dorești să te aventurezi în arta de a face cocktailuri, dar îți sugerez să adaugi și o notă de dragoste. Iată câteva sugestii:

Alegeți ingredientele potrivite - pentru a crea un cocktail delicios și savuros, este important să alegeți ingredientele potrivite și să le combinați în mod corespunzător.

SHAKE IT PERFECT - odată ce aveți toate ingredientele, asigurați-vă că le amestecați bine, astfel încât să obțineți un gust perfect echilibrat. La fel ca și în dragoste, este important să găsiți echilibrul potrivit între dăruire și primire.

ICE,ICE BABY - după ce ați amestecat ingredientele, adăugați gheață pentru a răcori băutura și decorați-o într-un mod atractiv, pentru a vă face să vă simțiți special. În dragoste, este important să încercați mereu să vă surprindeți partenerul cu mici gesturi și atenții.

ENJOY IT TOGETHER - în cele din urmă, cel mai important este să savurați cocktailul împreună cu persoana dragă și să vă bucurați de momentul petrecut împreună. La fel ca în dragoste, este important să savurați fiecare moment și să apreciați prezența celor dragi în viața voastră.

*După ce ai urmat indicațiile de mai sus și una dintre rețetele de mai jos, îți dorim **distracție plăcută!***

***Cu drag,
Echipa LittleDomi***



Mojito clasic:

- 2 oz (60 ml) rom alb;
- 1 oz (30 ml) suc proaspăt de lime;
- 3/4 oz (22.5 ml) sirop simplu;
- Câteva frunze de mentă proaspătă;
- Apă minerală sau apa tonică;
- Cuburi de gheață.

Mod de preparare:

- Puneți câteva frunze de mentă în shaker și zdrobiți-le cu muddler-ul.
- Adăugați cuburile de gheață, romul, sucul de lime și siropul simplu în shaker.
- Agitați timp de aproximativ 10 secunde, apoi turnați amestecul într-un pahar cu gheață zdrobită.
- Adăugați apă minerală sau club soda/apa tonica până la umplerea paharului și amestecați ușor.
- Decorați cu o felie de lime și o crenguță de mentă proaspătă.



Cosmopolitan:

- 2 oz (60 ml) vodcă;
- 1 oz (30 ml) Cointreau sau alt lichior de portocale;
- 1 oz (30 ml) suc proaspăt de lime;
- 1/2 oz (15 ml) suc de afine sau suc de rodie;
- Cuburi de gheață.

Mod de preparare:

- Puneți cuburile de gheață în shaker.
- Adăugați vodca, Cointreau, suc de lime și suc de afine sau rodii în shaker.
- Agitați timp de aproximativ 10 secunde, apoi strecurați amestecul într-un pahar de martini.
- Decorați cu o coajă subțire de lămâie sau cu o boabă de afine.



Negroni:

- 1 oz (30 ml) gin;
- 1 oz (30 ml) vermut roșu;
- 1 oz (30 ml) Campari;
- Cuburi de gheață.

Mod de preparare:

- Puneți cuburile de gheață în shaker.
- Adăugați ginul, vermutul roșu și Campari în shaker.
- Agitați timp de aproximativ 10 secunde, apoi strecurați amestecul într-un pahar de whisky.
- Decorați cu o felie de portocală.



Martini clasic:

- 2 1/2 oz (75 ml) gin sau vodcă;
- 1/2 oz (15 ml) vermut uscat;
- Olive sau coajă de lămâie pentru decorare;
- Cuburi de gheață.

Mod de preparare:

1. Puneți cuburile de gheață în shaker.
2. Adăugați ginul sau vodca și vermutul uscat în shaker.
3. Agitați timp de aproximativ 10 secunde, apoi strecurați amestecul într-un pahar de martini.
4. Decorați cu o măslină sau cu o coajă subțire de lămâie.



Margarita:

- 2 oz (60 ml) tequila;
- 1 oz (30 ml) suc proaspăt de lime;
- 1/2 oz (15 ml) Cointreau sau alt lichior de portocale;
- Sare sau zahăr pentru marginea paharului;
- Cuburi de gheață.

Mod de preparare:

- Umeziți marginea unui pahar cu sucul de lime și apoi treceți marginea paharului prin sare sau zahăr.
- Puneți cuburile de gheață în shaker.
- Adăugați tequila, suc de lime și Cointreau în shaker.
- Agitați timp de aproximativ 10 secunde, apoi strecurați amestecul în paharul pregătit cu gheață.
- Decorați cu o felie de lime.



Manhattan:

- 2 oz (60 ml) bourbon sau rye whiskey;
- 1 oz (30 ml) vermut dulce;
- 2-3 picături de bitter Angostura;
- Cuburi de gheață.

Mod de preparare:

- Puneți cuburile de gheață într-un shaker.
- Adăugați bourbonul sau whiskey-ul de secară, vermutul dulce și bitterul Angostura în shaker.
- Amestecați ușor cu lingura din pachet până când băutura este răcită și bine amestecată.
- Strecurați amestecul într-un pahar de whisky cu câteva cuburi de gheață și decorați cu o cireasă sau o coajă subțire de portocală.



Daiquiri:

- 2 oz (60 ml) rom alb;
- 3/4 oz (22.5 ml) suc proaspăt de lime;
- 1/2 oz (15 ml) sirop simplu;
- Cuburi de gheață.

Mod de preparare:

- Puneți cuburile de gheață în shaker.
- Adăugați romul, suc de lime și siropul simplu în shaker.
- Agitați timp de aproximativ 10 secunde, apoi strecurați amestecul într-un pahar de cocktail.
- Decorați cu o felie de lime sau cu o frunză de mentă.



Old Fashioned:

- 2 oz (60 ml) bourbon sau whiskey de secară;
- 1/4 oz (7.5 ml) sirop simplu;
- 2-3 picături de bitter Angostura;
- O cireașă și o felie de portocală pentru decorare;
- Cuburi de gheață.

Mod de preparare:

- Puneți cuburile de gheață într-un pahar de whisky.
- Adăugați siropul simplu și bitterul Angostura în pahar.
- Adăugați bourbonul sau whiskey-ul de secară în pahar și amestecați ușor.
- Decorați cu o cireașă și o felie subțire de portocală.



Pina Colada:

- 2 oz (60 ml) rom alb
- 2 oz (60 ml) suc de ananas
- 1 oz (30 ml) lapte de cocos
- Cuburi de gheață

Mod de preparare:

- Puneți cuburile de gheață în blender.
- Adăugați romul, suc de ananas și laptele de cocos în blender.
- Amestecați toate ingredientele până când obțineți o băutură fină și cremoasă.
- Turnați amestecul într-un pahar de cocktail și decorați cu o felie de ananas sau cu o umbrelă de cocktail.



Espresso Martini:

- 1 1/2 oz (45 ml) vodka;
- 1 oz (30 ml) espresso răcit;
- 1/2 oz (15 ml) sirop simplu;
- Cuburi de gheață.

Mod de preparare:

- Puneți cuburile de gheață în shaker.
- Adăugați vodka, espresso-ul răcit și siropul simplu în shaker.
- Agitați timp de aproximativ 10 secunde, apoi strecurați amestecul într-un pahar de cocktail.
- Decorați cu boabe de cafea sau cu o felie subțire de lămâie.