



ÜNNEPI KORTYOK PIKÁNS ITALOK

Meghitt vacsora édes kettesben, kerek évforduló a családban, karácsonyi ebéd, házavató parti – legyen szó bármilyen ünnepről, a különleges pillanatokhoz mindig valami kivételes ínycsok dukál. Hogyan lehet feldobni az unalmasá vált koktélok, kávékat? Miként teremthetünk igazi ünnepi hangulatot néhány egyszerű (ital)fogással?

Altalában mindenkinek van egy üveg itala, amit „majd akkor” bont fel. Egy Moet & Chandon vagy Dom Perignon pezsgő, egy tokaji hordóban érlelt Arran vagy 30 éves Glenfarclas whisky, egy díjnyertes dél-afrikai vagy chilei vörösbor mind méltó koronája lehet egy ünnepi vacsorának. A sor bármeddig folytatható, csak a pénztárcánk szab határt a luxusminőségű italok vásárlásának. Ahhoz, hogy felejthetetlen élményt nyújtsunk vendégeinknek, nem kell feltétlenül sok tízezer forintot kifizetni egy üveg italért.

A következőkben ugyanis olyan italféleségekről lesz szó, amelyekhez szinte kizárólag az otthoni bársekreányban álló üvegeket és néhány kiegészítőt kell előkészítenünk.

KÁVÉVARIÁCIÓK

A vendégek érkezésekor leginkább kávé vagy teát szoktunk kínálni. A szokásos presszókávé vagy kapucsinón kívül leginkább a melange, a hosszú tejeskávé, illetve az ír kávé szokott előkerülni. Ez utóbbi ír whiskyvel és tejszínnel készül. Az ír kávéhoz hasonló kávévariációkból többféle létezik.

ÁTLÁTSZÓ POHÁRBAN

A kávékoktélok általában az ír kávéhoz használt, átlátszó, füles pohárban szokták kínálni, de ennek hiányában bármilyen átlátszó pohár is tökéletesen használható.

Az alap mindegyiknél közös, vagyis a sima főzött feketekávéhoz fehér vagy barna cukrot, tejszint és különböző alkoholtartalmú italokat adunk. A spanyol kávéhoz 2 centiliter rum és 2 centiliter kávélikőr kell, a mexikói kávéba viszont csak 4 centiliter kávélikőr kerül. Az orosz kávékoktél alapja természetesen a vodka (2 centiliter), és adhatunk hozzá még 2 centiliterogyorólikört is. A karibi kávéba sötét (stroh) rumot teszünk, ám ezzel vigyázni kell, mert az alkoholtartalma akár 80 százalékos is lehet, és hamar megárt. A sötét rumon kívül némi forró csokoládéval lehet még ízletesebbé tenni ezt a kávéfélélt. A skót felföldi kávé, a nevéből adódóan, skót whiskyvel kell kínálni.

A kávégrog kicsit eltér az előbbi koktéloktól. Egy lábasban 4 tojássárgáját cukorral, vaníliás cukorral vagy vaníliarúddal alacsony lángon habosra kell keverni, ekkor kerül bele a 4 deciliter kávé és a 8 evőkanál konyak vagy rum.

Hogy minél látványosabb legyen az italunk, az elkészítéskor alulra kerüljön a felmelegített tejszín vagy sűrített tej, arra rá a kávé és az alkohol, majd a tetejére érdemes egy kis tejszínhabot nyomni, amire dekorációként kandírozott cseresznye, daráltogyoró vagy sima kakaópor kerülhet.

ÖRÖKZÖLD MARTINI

A saját készítésű iced tea-ból készült koktélok közül talán a legízletesebb az Örökzöld Martini névre hallgató koktél, aminek a nevének kívül nem sok köze van a Martinihez.

Az alapja cukor nélkül lehűtött zöld tea, amihez citromlevet, vodkát és cukorszirupot kell hozzáadni, majd martinis poharakban kínálni. A teakoktélok is átlátszó pohárban érdemes szervírozni, és gyümölcssel, mentalevével, citruskarikákkal lehet dekorálni.

TEATUPÍR

Ha valaki a kávéval szemben inkább a teát részesíti előnyben, annak is tudunk valami izgalmassal szolgálni. Léteznek ugyanis teakoktélok! A kávéval ellentétben a teák többféle ízűek lehetnek, így a koktélok összeállításakor ezt is figyelembe lehet venni.

A teakoktélok készítésének kétféle módja van. Az egyik a hagyományos módszer, miszerint elkészítjük a teát, majd hozzáadjuk az alkoholt, a cukrot és az egyéb ízesítőket. A másik, hogy az alkoholt melegítjük fel, de nem forraljuk, csak langyosítjuk, majd ebbe áztatjuk be a teát, hosszabb időre, ezt követően pedig leszűrjük. A hagyományos módszer sokkal inkább emlékeztetni fog az eredeti teára, míg az alkoholban kiáztatott tea ugyan



Rumtartalma miatt érdemes vigyázni a groggal

RUMOSTEA-RENEZÁNSZ

A legismertebb teakoktél a gyakran megfázás ellen is alkalmazott rumos tea. Ezt úgy tudjuk még különlegesebbé tenni, ha egy kis gyömbérrrel fűszerezük.

A narancsos teakoktél készíthetjük fekete, zöld vagy narancsízű teából is. Ehhez 4 centiliter Cointreau-t, azaz narancslikört érdemes hozzáadni.

átadja az ízt, mégis inkább egy teaaromású likőrfeleség alakul ki belőle.

A dinnyés-citromos teát 2 centiliter dinnyelikőrrel, 2 centiliter narancslikőrrel és citromlével készítik. Az egyik legkedveltebb nyári koktélból, a Mojitóból szintén lehet teakoktél varázsolni. A Mojito tea alapja: fekete tea, cukor, lime leve, friss menta, fehér rum. Az elkészítése is hasonló szódavízzel készült rokonához. A mentalevet a fehér rumban és a lime levében összenyomkodjuk, hozzáadjuk a cukrot, felöntjük teával, majd a kifacsart limegerezdeket is beledobjuk.

Nyáron kevésbé kívánjuk a meleg italokat, ezért ugyanezeket a koktélokot bármikor elkészíthetjük jeges teaként is. A boltban kapható kész iced tea-khoz nem kell már cukrot adni, ha viszont saját készítésű jeges tea az alap, és a főzéskor nem került bele cukor, a hideg folyadékba már inkább cukorszirupot érdemes tenni, mert a sima kristály-

cukor nehezen oldódik fel benne. A cukorszirup nagyon egyszerűen fele vízből és fele cukorból összefőzött, sűrű állagú édesítő.

FORRÓ KOKTÉLOK

Elsősorban a téli ünnepek alatt lesznek kapósak a zömében édes, krémes állagú, forró koktélok, grogok. Angolszász országokban főleg karácsonykor fogyasztják a mi madártejünkre emlékeztető, eggnog névre hallgató italt. Elkészíteni is szinte ugyanúgy kell, azzal a különbséggel, hogy ebben a tojások fehérjét nem használják fel. Amikor a vaníliás, édes szósz elkészült, ízlés szerint rumot és brandyt vagy konyakot kell hozzákeverni. (1 literhez kb. 1,5-1,5 dl az ideális). Hidegen és melegen is fogyasztható, hűtés után pedig újra fel lehet melegíteni. Tálalás előtt poharakba öntve tejszínhabbal, koktélcseresznyével lehet díszíteni. A grog olyan forró ital, mint a forralt bor, csak az alapanyaga rum. Leginkább a 80 százalékos stroh rumot szokták használni hozzá, ezért fogyasztásánál nem árt az óvatosság, mert igen gyorsan érezteti a hatását. Az alap minden grognál ugyanaz. Egy pohárba mézet vagy cukrot teszünk, erre kerül pár szem szegfűszeg, fahéj (rúd vagy őrölt), 2 evőkanál rum, az ízesítéshez gyümölcs, majd az egészet felöntjük forró vízzel. A narancsos grogba

HIDEG NAPOK SZTÁRJAI

Természetesen a hideg téli hónapok örökös sztárja a forró csokoládé. A csokoládé-alapú koktélok közül a Téli naplemente fantázianevűt érdemes kiemelni. 2 centiliter kókuszlikört és 2 centiliter kávélikört kell hozzákeverni a tejszínben felolvasztott étcsokoládéhoz.

Fehér csokoládéból is lehet forró koktélt készíteni. Ilyenkor a felolvadt csokihoz tejszint, málnalikört vagy valamilyen boggyós gyümölcsből készült szeszes italt keverünk, majd tejszínhabbal, gyümölcstarabokkal kínáljuk.

egy szelet narancs kerül és egy kis narancslé, az almás grogba alma és almalé, a sima grogba pedig az illata miatt érdemes beledobni egy kis citromhéjat.

A PARTI KOKTÉLJA

Házibuliban nehéz megszervezni, hogy folyamatosan legyen valaki, aki a koktélokat keveri. Ahol erre nincs lehetőség, ott a legfontosabb a „parti koktélja”, amit akár nagyobb mennyiségben előre is el lehet készíteni, és tálcán kínálni. Rengeteg koktélreceptet találunk akár az interneten, akár bármelyik könyvesboltban, az igazi kihívás azonban a saját koktél elkészítése, amivel



A ZARÁNDOKOK GYÓGYITALA

Ez év végén vezet be a Zsindelyes Pálinkafőzde legújabb termékét, a **Pócsi Bazilita Keszérűt**, ami nem más, mint almapálinka, mintegy 33 gyógynövényen érlevél és egy kis mézzel ízesítve. A termékfejlesztések kapcsán a máriapócsi Szent Bazil Szerzetesrend képviselőivel már évek óta gondolkozott a cég vezetősége azon, hogyan tudnák az ősi hagyományokat még jobban feleleveníteni.

A bazilita hagyományhoz tartozik, hogy a bazilita szerzetesek honosították meg Magyarországon a jonatánalmát, amelynek a termesztésével, forgalmazásával és gyümölcseinek a felhasználásával is foglalkoztak, többek között almapálinkát is főztek – mondta a pálinkafőzde által szervezett sajtótájékoztatón Szocska Antal Ábel atya, a rend házfőnöke. Majd gondolatait folytatva kifejtette:

– Bazilita hagyomány úgyszintén, hogy a szerzetesek begyűjtötték a vidéken található gyógynövényeket, és azokkal önmagukat és az őket felkeresőket is gyógyították. Ez az ital egyszerre ötvözi egy palackban ezeket a hagyományokat, mellyel most már mindenki megismerkedhet, aki vásárol ebből az italból. A termék egyelőre még csak a Máriapócsi Kegyboltban kapható, hisz a Máriapócsra ellátogató zarándokokat is ezzel az itallal kínálják meg. Nagy megtiszteltetésnek veszi a Zsindelyes Pálinkafőzde Kft., hogy az ország egyik legrégebbi szerzetesrendje hozzájárult ahhoz, hogy a régi recepteket kutassák a rendnél, és a közös munka is felemelő érzéssel töltötte el a cég vezetőségét, amelynek eredményeképpen sikerült ezt az almapálinkából készült gyógynövény-kivonatú likört (közösen) létrehozniuk.(x)



igazán egyedivé tehetjük a mulatságot. A legegyszerűbb megoldás az, ha kiválasztunk valamilyen ízvilágot vagy alapanyagot, amiből a koktélt készíteni szeretnénk, és kész receptekből kicsit hozzápaskázunk.

Lehet például szín alapján koktélt keverni, ha a házigazda a buli dekorációjához vagy saját ruhájának színéhez szeretne egyedi italt. A három alapszínből (piros, sárga és kék), illetve színtelen és fehér italokból mindenféle árnyalat kikeverhető. A narancsos, ananászos italok sárga színűek lesznek. A kék curacaóval kékíteni vagy a sárga színnel vegyítve zöld színűre tudjuk festeni a koktélt, míg a grenadine-től (gránátalmaszirup) és

HA NINCS KOKTÉLOS-POHÁR

Ma már egészen különleges formájú, talpas műanyag poharakat lehet kapni, így még az sem lehet akadály, ha nincs elég koktélos-pohár a háztartásban.

Egy szilveszteri házibuliból nem hiányozhat egy kellemes, gyümölcsös, pezsgős puncs. A puncostál mindig a parti középpontja, ami körül jól lehet beszélgetni, ismerkedni. A puncokban az a nagyszerű, hogy bár vannak kész receptek, igazából nem nagyon lehet vele melléfogni. A nyelvészek szerint a magyar pancs, pancsol szó is az angol punch szóból ered (az angolok pedig valószínűleg a hindu nyelvből vették át). Ez is arra utal, hogy a puncok igazi „mindent bele” italok. A puncs egyetlen alapszabálya: legyen benne gyümölcsle és bármilyen szeszes ital, illetve gyümölcsdarabok. Az alkohol felszívódását elősegítik a szénsavas italok (pezsgő, ásványvíz, narancs vagy gyömbéres üdítő).

A legismertebb puncs a sangria névre hallgató, spanyol ital, ami vörösborból és a benne lévő gyümölcsök levéből áll. Inkább sárga és fehér húsú gyümölcsöket szoktak belekeverni: ananászt, narancsot, szőlőt, körtét, almát. Party puncs névre hallgat a forró vízből, cukorból, ananászléből, citromléből és gyömbérisü üdítőből készülő ital. A barackos pezsgőpuncshoz baracklé, narancslé, citromlé, narancslikőr és sok pezsgő kell. A puncok tálalásához minél nagyobb és mélyebb, lehetőleg átlátszó tálra lesz szükség, díszíteni legkönnyebben a tál szélére ráhúzott narancskarikákkal vagy -gerezdekkel lehet.



az erdei gyümölcsök levétől pirosas árnyalatúak lesznek az innivalók.

Az ízek összehangolásakor érdemes figyelni arra, hogy alapítalként valamilyen tisztább, kevésbé aromás íű alkoholt válasszunk. Keserű italokhoz a legnehezebb kiegészítőket találni. Ha gyümölcsös a szeszes ital, akkor hasonló gyümölcs levével keverjük (a narancsos italok narancslével, ananászlével, citromlével, a kókuszosak ananászlével, tejszínnel, kávéval vagy kakaóval harmonizálnak). A barack ízéhez jól passzol a vanília, a citromhoz a menta vagy a gyömbér, a cseresznyés

A puncostál jellemzően a buli középpontja

vagy meggyes italok pedig az erdei gyümölcsök levével illenek össze a legjobban.

A parti italainak kitalálásában talán az a legjobb pillanat, amikor a szervezők előtte összejöhetnek és kipróbálhatják ötleteiket. Hiszen nem szabad elfelejteni: az ünnep öröm, nem érdemes görcsölni, izgulni. A közös iszogatás célja nem más, mint hogy még felszabadultabban örülhessünk, jól érezhessük magunkat családunk vagy barátaink társaságában. Ha ezt a célt elérjük, biztosan sikeres lesz a vendéglátás!

■ KÉKESI ZSUZSA

ABAKUS