

Коктейльные кубики

Твори, выдумывай, пробуй (с)

Шесть замороженных коктейльных кубиков-премиксов (3 вида по 2 штуки) для того, чтобы самостоятельно делать коктейли: берем кубик — кладем в шейкер (или термocupку с плотной крышкой) — добавляем 60 мл (4 столовых ложки) рома, текилы, виски, джина — взбиваем до тех пор, пока кубик не растает (его можно разрезать пополам для ускорения процесса) — переливаем в бокал (любой) — неторопливо пьем. Блаженствуем. Можно экспериментировать и с водой, подбирая пропорции на свой вкус, чтобы получился идеальный лимонад.



ЗАМОРОЖЕННАЯ ОСНОВА ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ «ТОМАС ХАДСОН»

Бананово-лимонное удовольствие в честь героя Хемингуэя и его фразы: «Я сейчас могу говорить только на замороженном дайкири...»

ЗАМОРОЖЕННАЯ ОСНОВА ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ «НЕ ОТ МИРА СЕГО»

Ананасово-миндальная история, которую мы так сложно назвали в образовательных целях. Хотели рассказать, что название «Май тай», согласно легенде, возникло из возгласа таитян, которые первыми попробовали этот коктейль и немедленно дали фидбек: «Mai tai roa ae» («не от мира сего» в переводе с таитянского).

ЗАМОРОЖЕННАЯ ОСНОВА ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ «КУБА В КУБИКЕ»

Лаймово-мятный фейерверк, названный в честь его кубинского предка «Мохито» и любимой студии озвучки.