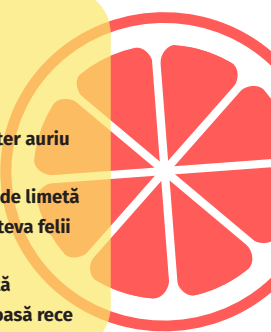




Mojito fără alcool

Pune frunzele de mentă pe fundul unui vas mare. Presară zahărul, după care adaugă sucul de lămie. Folosește o lingură de lemn pentru a amesteca totul, strivind frunzele de mentă și dizolvând zahărul. Adaugă gheața, după care pune apa carbogazoasă. Dacă îți place gustul mai dulce, adaugă un pic de zahăr în plus. Feliile de lămie și gheața rămase pot fi folosite pentru servire sau puse direct în carafă.

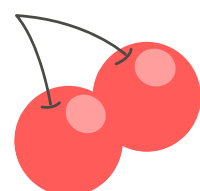
- 20 g frunze de mentă
- 3 lingurițe de zahăr caster auriu sau mai mult, după gust
- 150 ml de suc proaspăt de lămie (aprox. 8 limete), plus câteva felii pentru servire
- 1-2 căni de gheață pisată
- 1 litru de apă carbogazoasă rece



Sangria fără alcool

Combină fructele și apa într-un vas mare. Lasă la rece cel puțin 3 ore, preferabil peste noapte, pentru ca aromele să se combine. Înainte de servire, adaugă apa carbogazoasă și amestecă.

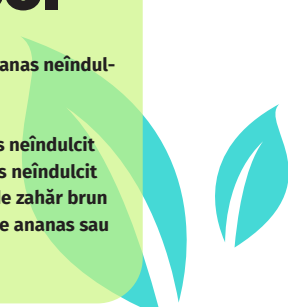
- 20 ml sirup (rumová prichuf) bez alkoholu
- 20 ml limetkovej šťavy
- 150 ml coly
- Ozdoba: plátok limetky



Piña Colada fără alcool

Pune feliile înghețate de ananas și gheața la baza blenderului. Adaugă peste ele sucul de ananas și laptele de cocos. Adaugă zahărul brun, dacă îl folosești. Transformă compoziția în piure fin. Gustă pentru a testa cât de dulce e și adaugă zahăr, dacă e nevoie. Pune în pahare și decorează cu felii proaspete de ananas sau o cireșă maraschino. A se servi de îndată.

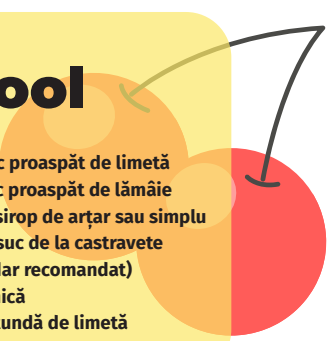
- 1,5 căni de bucăți de ananas neîndulcit (înghețat)
- 1/4 cană de gheață
- 1 cană de suc de ananas neîndulcit
- 1 cană de lapte de cocos neîndulcit
- Opțional: 1-3 lingurițe de zahăr brun
- Decor: felii proaspete de ananas sau cireșe maraschino



Margarita fără alcool

Creștează o felie de lămie și freacă-o de marginea paharului. Cufundă marginea paharului într-o farfurie cu sare grunjoasă. În paharul de servire, amestecă sucul de lămie, sucul de lămâie, cel de arțar și de castravete murat (care adaugă un gust ce imită tequila). Adaugă apa tonică și gheața. Decorează cu o felie rotundă de lămie și servește.

- 2 lingurițe de suc proaspăt de lămie
- 1 linguriță de suc proaspăt de lămâie
- 1/4 linguriță de sirop de arțar sau simplu
- 1/8 linguriță de suc de la castravete murat (opțional, dar recomandat)
- 90 ml de apă tonică
- Decor: o felie rotundă de lămie



Daiquiri fără alcool cu căpșuni

În vasul blenderului combină căpșunile, zahărul, sucul de lămâie și de lămie. Adaugă gheața și amestecă până ce devine fin. Servește în pahare interesante.

- 2 căpșuni mari (decorticate)
- 1/4 cană de zahăr alb
- 1 linguriță de suc de lămâie
- 3/4 de cană de apă carbogazoasă cu lămie răcită
- 4 cuburi de gheață



Mai Tai fără alcool

Combină toate ingredientele într-un vas și amestecă bine. Pune într-un pahar de cocktail sau special. Decorează cu o felie de portocală sau ananas proaspăt și o cireșă maraschino pentru a servi.

- 2 căni de suc de ananas
- 1 cană de suc de portocale (preferabil proaspăt)
- 1 cană de apă carbogazoasă
- 1/4 cană de cremă de cocos
- 1,5 - 2 căni de gheață pisată



Bloody Mary fără alcool

Adaugă ingredientele lichide într-un pahar înalt, peste cuburi de gheață și amestecă bine. Adaugă condimentele după gust. Decorează cu tulpină de țelină, murătură sau după preferințe.

- 80-100 ml suc de roșii
- 15 ml de suc de lămâie
- Puțin sos Worcester
- Sare cu țelină
- Piper negru proaspăt măcinat
- 2 vârfuri de sos picant (Tabasco)
- Decor: Tulpină de țelină



Virgin Sunrise

Toarnă sucul de portocale într-un pahar înalt, peste câteva cuburi de gheață. Adaugă apa și amestecă. Toarnă siropul de grenadine, încet, cu ajutorul unei lingurițe, pe marginea paharului. Siropul ar trebui să se scufunde, formând „răsăritul”. Decorează conform preferințelor.

- 90 ml suc portocale
- 15 ml sirop grenadine
- 50 ml apă carbogazoasă
- Câteva cuburi de gheață
- Decor: portocale sau cireșe (opțional)

