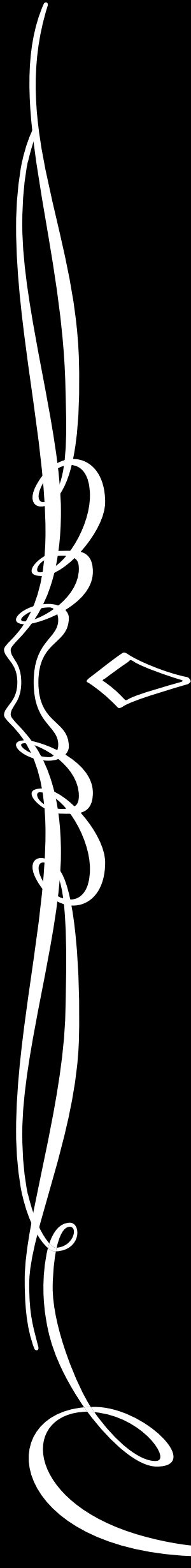
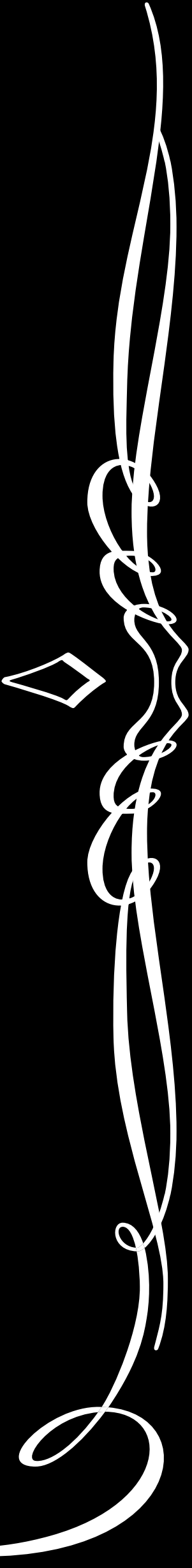


NAJ ŠTEJE

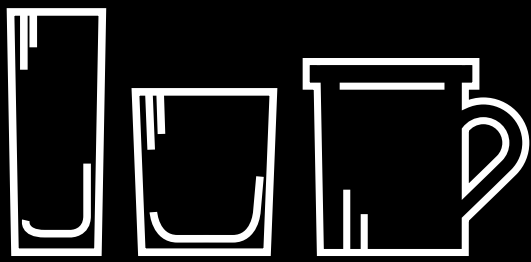
No. 7



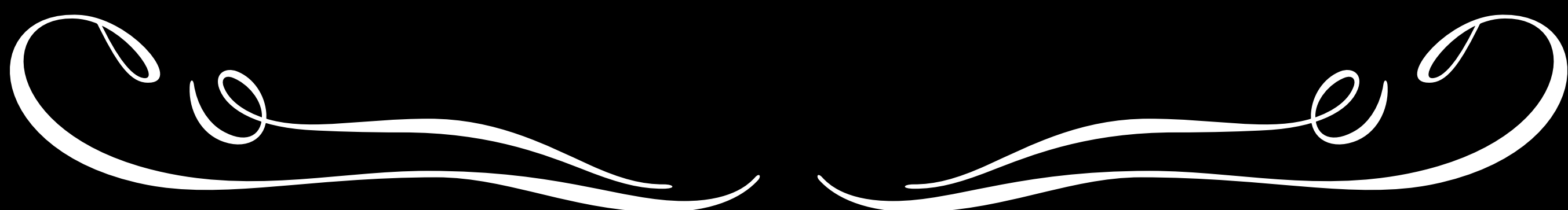
DRINK BOOKLET



TENNESSEE MULE

POTREBUJETE	40 ml Jack Daniel's old n°7
	15 ml sveže stisnjen limetin sok
	100 ml Thomas Henry Ginger Beer / Spicy Ginger
KOZAREC	Mule mug / long drink / dvojni tumbler
METODA	Zgradimo v izbran kozarec/lonček
DEKORACIJA	Dehidrirana limeta

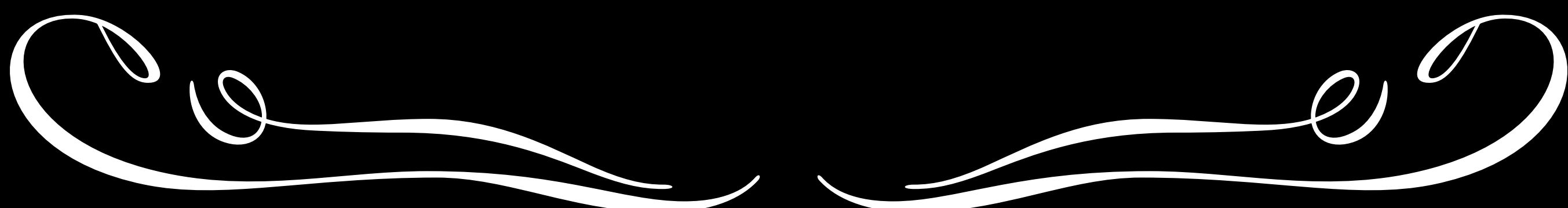
Mule so vrhunska pikantno-osvežilna kategorija easy-mix-ov, ki je čedalje bolj popularna pri pivcih, kateri so nagnjeni h kompleksnejšim okusom ingverja in svežim preprostim pijačam. Glavno vlogo poleg različnih osnov žganih pijač igra v "mule" variacijah koktejla ingverjevo pivo in sveže stisnjen limetin sok. Thomas Henry Ginger Beer (predhodno Spicy Ginger) je verjetno en bolj pikantnih in polnih ingverjevih piv na trgu. Čudovito se mesa v najrazličnejše "mule", katere gradimo po istem principu. Mule koktejli sicer izhajajo iz „Moscow Mule“ koktejla, kjer so v bakren lonček zmešali ingverjevo pivo in vodko v 1940'. Za dekoracijo lahko uporabimo Botanica čili nitke (za dodatno ostrino vonja), dehidrirano limeto in svežo kumaro za kombinacijo z ginom in vodko.



JACK & GINGER

POTREBUJETE	40 ml Jack Daniel's old n°7
	10 ml sveže stisnjen limetin sok – 1 krhelj
	100 ml Thomas Henry Ginger Ale
KOZAREC	Dvojni tumbler
METODA	Zgradimo v dvojni tumbler
DEKORACIJA	Dehidrirana limeta

Ginger Ale (zgodovinsko “buck” koktejli) „easy mixi“ vsebujejo Thomas Henry Ginger Ale kot glavno polnilo v sestavi in so za razliko od Mule koktejllov bolj sladko-sveži in malenkost zeliščni in ne toliko pikantni. Razlika med ginger ale in ginger beer je, da je ale narejen kot neke vrste limonada na bazi sirupa z ingverjem in je tako lažje pitna. Ginger beer pa je zvarjen fermentiran ingver z nekaterimi dodatki (brezalkoholen seveda), ki pa je bolj pikanten. Ginger Ale kombinacije so v Sloveniji nekoliko slabše poznane ampak ne glede na to, nič manj dobre, samo malekonst bolj preprostega, nepikantnega okusa.

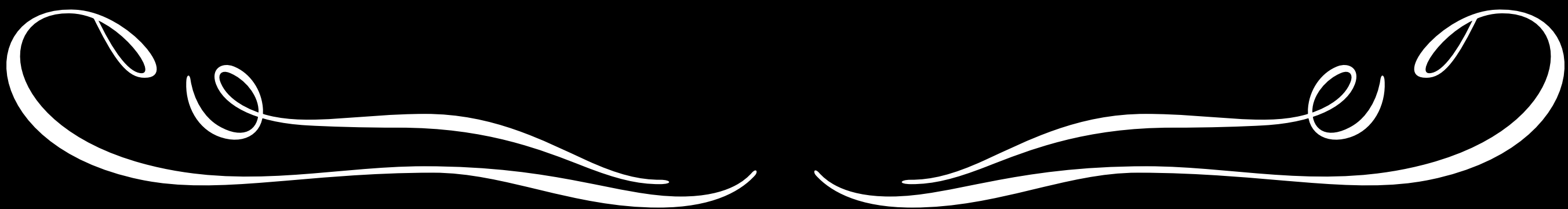




Dve legendi v legendarnem koktejl.

JACK & COKE

POTREBUJETE	40 ml Jack Daniel's
	120 ml Cola
KOZAREC	Long drink
METODA	Koktejl pripravljamo v gostov kozarec. V »long drink« kozarec, napolnjen z ledom, nalijemo 4 cl Jack Daniel's-a in 12 cl Cole. Dodamo še slamico in koktejl postrežemo na prtičku.





Lynchburg je mesto, v katerem stoji znamenita destilarna Jack Daniel's. Rahlo alkoholna limonada pod imenom Lynchburg Lemonade je izjemnega okusa in izbrane arome.

LYNCHBURG LEMONADE

POTREBUJETE	40 ml Jack Daniel's
	20 ml Triple sec liker
	20 ml Sweet & Sour Mix (mešanica limone in sladkornega sirupa)
	100 ml Sodavica
KOZAREC	Long drink
METODA	Koktejl pripravljamo v gostov kozarec. V »long drink« kozarec, napolnjen z ledom, nalijemo prve tri našete sestavine in vse skupaj pretresemo v ročnem mešalniku. Prelijemo v »long drink« kozarec in dolijemo sodavico. Z vrha stisnemo krhelj limete, ki ga nato spustimo v koktejl. Vse skupaj premešamo z barsko žlico. Dodamo še slamico in koktejl postrežemo na prtčku.
DEKORACIJA	Krhelj limete

