

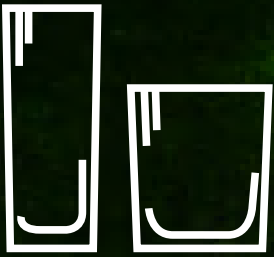
DRINK RESPONSIBLY

ICE COLD

DRINK
BOOKLET

Seit 1878
WOLFENBÜTTEL
GERMANY

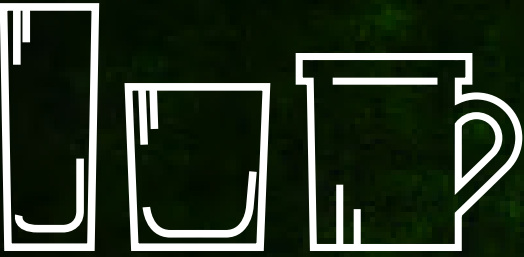
JÄGERMEISTER PALOMA

POTREBUJETE	40 ml Jägermeister
	15 ml sveže stisnjen limetin sok
	100 ml Thomas Henry Pink Grapefruit
KOZAREC	Long drink ali dvojni tumbler
METODA	Zgradimo v long drink ali dvojni tumbler
DEKORACIJA	Dehidrirana ali sveža grenivka

Palome izhajajo iz mešanice žganja s sokom rdeče grenivke. Originalna Paloma je sicer narejena iz kakovostne tequile, svežega soka rdeče grenivke in limete ter kančka soda-vice in s polsanim robom kozarca. Thomas Henry Pink Grapefruit je odlično nadomestilo za sveže stisnjen sok grenivke, saj je gaziran poleg tega pa je tudi uravnotežen in ravno prav sladek za odlične poletne izpeljanke. Kot dekoracijo različnih palom svetujemo Botanico, dehidrirano sadje grenivka in/ali limeta. Palome s svojo izjemno svežino in lahkotnostjo pitja predstavljajo zagotovo eno bolj trendovskih kategorij “easy-mixov”.



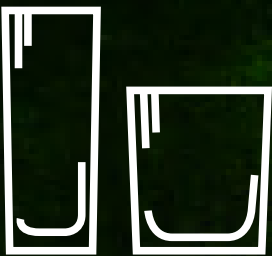
BERLIN MULE

POTREBUJETE	40 ml Jägermeister
	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 in rezina sveže kumare

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.



ROOT 56

POTREBUJETE	40 ml Jägermeister
	15 ml sveže stisnjen limetin sok
	100 ml Thomas Henry Ginger Ale
KOZAREC	Long drink / dvojni tumbler
METODA	Zgradimo v izbran kozarec
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.



JÄGERMEISTER TONIC

POTREBUJETE	40 ml Jägermeister
	100 ml Thomas Henry Classic Tonic
KOZAREC	Long drink / dvojni tumbler
METODA	Zgradimo v gostov kozarec
DEKORACIJA	Lupina pomaranče

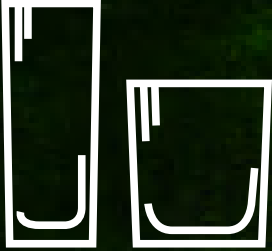
Tonic (gin & tonic ter ostale tonic mešanice) variacije so trenutno še vedno najpopularnejši preprost koktejl v Sloveniji. Ne glede na njihovo popularnost je potrebno pri pripravi le-teh upoštevati nekaj osnovnih pravil:

Ne pretiravamo z dekoracijo. Pripravljamo ga v razmerju 1:3 kar je nekje 40ml gina na 100-120ml tonica – s tem zagotovimo, da se čuti okus obojega v mešanici. Zadostna količina ledu (poln kozarec). Smiselno

povezovanje med gini in tonici – poznati moramo karakter gina, da ga spojimo s karakterjem tonica – in na koncu dodati še smiselno dekoracijo. Končen produkt mora biti harmonično pripravljen in okusen gin tonic, kjer čutimo vse elemente, ki se prepletajo z različnimi okusi. Če uporabljamo velik kozarec (recimo vinski balloon) je potrebno proporcionalno povečati količino sestavin za kakovosten gin tonic (primer: 60ml Hendricks gin in 1 steklenička Thomas Henry Botanical tonic).



JÄGERMEISTER SUMMER

POTREBUJETE	40 ml Jägermeister
	2 krhlja limete (stisnemo v kozarec)
	100 ml Thomas Henry Bitter Lemon
KOZAREC	Long drink / dvojni tumbler
METODA	Zgradimo v long drink
GARNISH	Sveža limeta

Bitter Lemon je pravza-prav gazirana limonada, ki je mešanica soka limone in limete, grenkobo pa dobi zaradi prisotnosti kini-na, ki ga bolje povežemo s tonici. S svojo svežino je super polnilo za nekatere “easy mikse”, poleg tega pa je nepogrešljiv v stalni ponudbi vsakega bara.

