

# Объявляем коктейльный режим



Дорогие коллеги! Эти напитки поддержат вас в последние рабочие дни перед новогодними праздниками. Они придадут сил, укрепят нервы и нормализуют сон, а еще помогут хорошо выглядеть и создадут праздничное настроение. Красные, желтые, бодрящие, алкогольные — выбирайте, чего вам больше хочется и в какой поддержке нуждается именно сегодня. По дороге домой загляните в магазин за ингредиентами. С наступающим Новым годом!

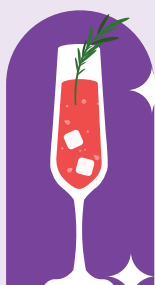


## АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЭСПРЕССО-ТОНИК

60 МЛ СВЕЖЕСВАРЕННОГО КОФЕ, 125 МЛ  
АПЕЛЬСИНОВОГО СОКА, 125 МЛ ТОНИКА, ЛЕД

Помогает сконцентрироваться, хорошо бодрит и тонизирует.

В стакан положите кубики льда, влейте апельсиновый сок и тоник. Чуть наклоните стакан и тонкой струйкой медленно добавьте кофе. Напиток может зашипеть, но пусть вас это не пугает. Не размешивайте: кофе должен остаться сверху. Сервируйте коктейльной трубочкой.



## КЛЮКВЕННАЯ «МИМОЗА»

100 МЛ ИГРИСТОГО ВИНА (УРОВЕНЬ СЛАДОСТИ  
ПО ВКУСУ), 100 МЛ КЛЮКВЕННОГО СОКА,  
ЗАМОРОЖЕННАЯ КЛЮКВА, РОЗМАРИН, ЛЕД

Настраивает на позитивный лад, выводит токсины, улучшает память, помогает справиться с переутомлением.

Охладите бокал. Декорируйте ободком из сахара: окуните горлышко сначала в сладкий сироп, затем в сахар. Влейте игристое вино, добавьте клюквенный сок. Аккуратно смешайте, украсьте веточкой розмарина и ягодами клюквы.



## ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ

1 БАНАН, 1 СТ. ЗАМОРОЖЕННОЙ ВИШНИ,  
1 СТ. КОКОСОВОГО ИЛИ МИНДАЛЬНОГО МОЛОКА,  
ЩЕПОТКА ВАНИЛИ, 1 Ч. Л. КАКАО, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ,  
СЕМЕНА ЧИА

Улучшает работу мозга, поднимает настроение, оказывает молодильный эффект на организм. Смешайте в блендере все ингредиенты, кроме сливок и одной самой красивой вишни. Перелейте напиток в стакан, украсьте шапкой взбитых сливок, посыпьте немного какао, сверху положите вишню.



## ХВОЙНЫЙ ДЙС-КРИМ

50 Г ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО,  
70 МЛ АПЕЛЬСИНОВОГО СОКА,  
30 МЛ МАЛИНОВОГО СИРОПА, ВЕТОЧКА ХВОИ

Убивает микробы, повышает иммунитет, успокаивает нервы, снимает тревожность. Хвойные иголки разотрите в ступке, добавляя малиновый сироп. Иголки уберите, ароматизированный хвоей сироп перелейте в бокал. Влейте по ножу апельсиновый сок, желательно свежевыжатый. Постарайтесь не смешивать слои. Сверху положите облако подтаявшего мороженого. Сервируйте трубочкой, перед употреблением смешайте.



## ФРЕНЧ-75

40 МЛ СУХОГО ДЖИНА ИЛИ КОНЬЯКА, 10 МЛ САХАРНОГО СИРОПА,  
15 МЛ СВЕЖЕВЫЖАТОГО ЛИМОННОГО СОКА, 100 МЛ СУХОГО  
ИГРИСТОГО ВИНА, ЛЕД, ЛИМОННАЯ ЦЕДРА ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

Назван в честь французской пушки. Мягко пьется, но мощный, как артиллерийский залп. Отлично подходит, чтобы поставить жирную точку в конце рабочего года. Джин, сироп, лимонный сок хорошо смешайте. Удобнее всего в шейкере. Процедите в охлажденный бокал для шампанского со льдом. Медленно залейте игристое, украсьте спиралькой лимонной цедры или тонкой долькой лимона.

18+