



# Koktailový šejker

## Vážení zákazníci!

S týmto kvalitným koktailovým šejkrom s ušľachtilým finišom zlatej farby bude mať vaša párty veľký úspech!

Veko s integrovaným sitkom filtruje hrubé čiastočky z koktailu. Uzáver slúži zároveň ako odmerka (2 cl). Objem pohára je 500 ml.

## Váš tím Tchibo



[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)

Pred prvým použitím umyte koktailový šejker teplou vodou a trochou jemného prostriedku na umývanie riadu.

**Rešpektujte:** Aby mohol lepšie unikať vzduch, pred nasadením veka so sitkom na pohár odoberte uzáver. Príp. veko pri nasadzovaní a odnímaní mierne otočte.

Šejker potrepávajte vždy oboma rukami a prsty pritom držte na uzávere, aby sa šejker náhodne neotvoril.

Pri mixovaní sýtených nápojov vložte do šejkra dodatočne trochu ľadu, aby sa v ňom nevytváral nadtlak.

Nápoje prenášajte len v kolmo stojacom šejkri.

Uzáver úplne netesní.

Nápoje v koktailovom šejkri neskladujte dlhšie než max. 24 hodín - a v chladničke.

Výrobok možno umývať v umývačke na riad. Šetrnejšie je ale umývanie v rukách. Po umytí výrobok zakaždým hneď osušte, aby sa na ňom nevytvorili fláky.

# Recepty

## Whiskey Sour

Prísady na 2 poháre

10 cl Bourbon whiskey

6 cl čerstvo vylisovanej citrónovej šťavy

3 cl cukrového sirupu

1 čerstvý bielok

kocky ľadu

2 prúžky citrónovej kôry (chemicky neoštrenej)

na ozdobu

Whiskey spolu s citrónovou šťavou, cukrovým sirupom a bielkom dajte do koktailového šejkra a cca 10 sekúnd ho silne pretrepte. Pridajte 4 - 5 kociek ľadu a znovu ho 10 - 15 sekúnd silno pretrepte.

Obsah šejkra nalejte cez sitko v šejkri do dvoch pohárov naplnených kockami ľadu. Citrónovú kôru najskôr pootierajte okolo okraja pohárov a potom ju vložte do nich. Servírujte hneď, ako sa z povrchu nápoja vytratí bielková pena.

## **Ipanema (Caipirinha bez alkoholu)**

Prísady na 2 poháre

2 veľké biolimetky

4 ČL hnedého cukru

rozdrvené kocky ľadu

8 cl Ginger Ale (zázvorový nápoj)

12 cl nektáru z marakuje

Limetky rozkrojte na osminky, vložte do koktailového šejkra a posypte hnedým cukrom. Kúsky limetiek dobre podrvtvte dreveným mažiarom. Následne pridajte nektár z marakuje a Ginger Ale a silno potrepte.

Obsah šejkra nalejte do dvoch pohárov naplnených kockami ľadu.

P.S.: Opísaný variant je pomerne sladký. Ak máte radšej menej sladký nápoj, znížte pomer nektáru z maracuje. Zo skúseností možno jeho pomer znížiť až na 1 cl - pri 4 cl Ginger Ale.

## **Gin-Basil-Smash**

Prísady na 2 poháre

1 biocitrón

8 vetvičiek bazalky

12 cl džinu

5 PL rozdrvených kociek ľadu

Zitrón dôkladne umyte, osušte a pokrájajte na kúsky. Bazalku umyte a vytraste do sucha. Polovicu citrónových kúskov a 3 vetvičky bazalky vložte do šejkra a rozdrvte tličikom.

Pridajte polovicu džinu, 1 1/2 PL ľadových kociek a cca 15-krát silne potrepte.

Do pohára vložte 1 PL ľadu. Džinovú zmes nalejte cez sitko šejkra do prvého pohára. Servírujte s vetvičkou bazalky.

Zvyšné přísady spracujte rovnakým spôsobom.



[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)

---

**Číslo výrobku:**

**382 166**

---

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk)