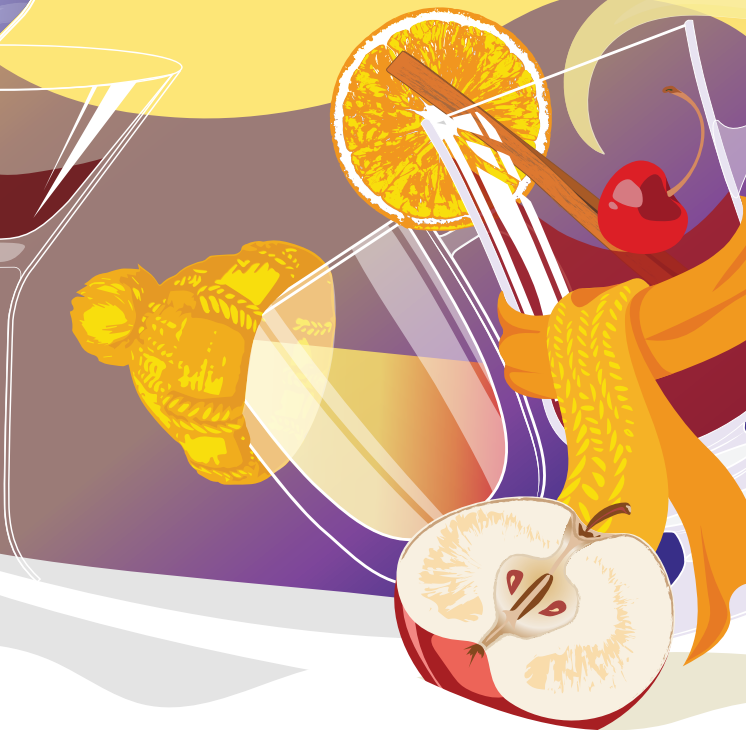


BorkokTÉL

KEVERD ÉS KÓSTOLD!

A borok világát felfedezni önmagában is izgalmas. A hűvösebb hónapokban, az ünnepi készülődésben érdemes más italokkal, más hozzávalókkal keverve megismerni a borok és pezsgők új arcát.

Bolondítsd a klasszikus forraltbor recepteket izgalmas fűszerekkel, pörgesd fel az álmos téli időszak lomha napjait egy különleges kávé s borkoktéllal! A karácsonyi és szilveszteri partikat pedig színesítsd a hangulathoz passzoló pezsgőkoktéllal!



4 recept - 4 különleges ízvilág, melyet otthon is könnyedén elkészíthetsz.

Keverd, kóstold és találd meg a kedvenced!

A koktélok készítéséhez válassz eredetvédett magyar bort!

Cherry Christmas

A klasszikus forraltbor továbbgondolt, izgalmas változata, ahol a vörösbor gyümölcsösségét tovább mélyíti a roppanós cseresznye/meggy íze. A megszokott fűszerek - fahéj, szegfűszeg, szegfűbors - mellett az egzotikus tonkabab is szerepet kapott. Telt, kerek ízvilág, a piros bogyós gyümölcsök édes-savassága megtámogatva némi karácsonyi hangulattal.



RE
CE
PT

- 150 ml gyümölcsös vörösbor**
- 30 ml rum (opcionális)**
- 50 ml cseresznyelé/meggylé**
- 1 fahéj**
- 2 gerezd narancs**
- 2 szegfűszeg**
- 2 szegfűbors**
- 1/2 tonkabab**
- 2 kiskanál barnacukor**

A hozzávalókat keverd össze és melegítsd 70-80 C°-ra. Szűrd le és fogyaszd melegen!
Díszítés: narancs, szegfűszeg, fahéj

Winter White

Egy különleges forraltbor, ami ledönti az előítéleteinket. Friss, citrusos ízvilág, mézes édesség és az enyhe bizsergés, amit a friss gyömbér ad ennek az italnak, ami tökéletes harmóniában van a fehérbor gyümölcsös ízével. Opcionálisan egy citrusos ginnel megerősíthető.



RE CE PT

150 ml friss, gyümölcsös száraz fehérbor
30 ml gin (opcionális)
20 g méz
50 ml szűretlen almalé
1 csillagánizs
10 db koriander mag
2 db kardamom
1 szelet gyömbér felcsíkozva

A hozzávalókat keverd össze és melegítsd 70-80 C°-ra. Szűrd le és fogyaszd melegen!
Díszítés: dehidratált almaszeletek, csillagánizs

Redpresso

Az álmos téli időszakot mivel is dobhatnánk fel, mint egy élénkítő koktéllal, ahol a kávé kedvelt keserűségét a málna édessége egyensúlyozza és a vörösbor gyümölcsössége és fűszeressége egészíti ki? Bármely napszakban fogyasztható, a hatás nem marad el!



RE
CE
PT

60 ml gyümölcsös vörösbor
40 ml kávé
30 ml málna szörp

A hozzávalókat jéggel rázd jól össze,
majd szűrd le a pohárba.
Díszítés: málna, kávészem

Starry Night

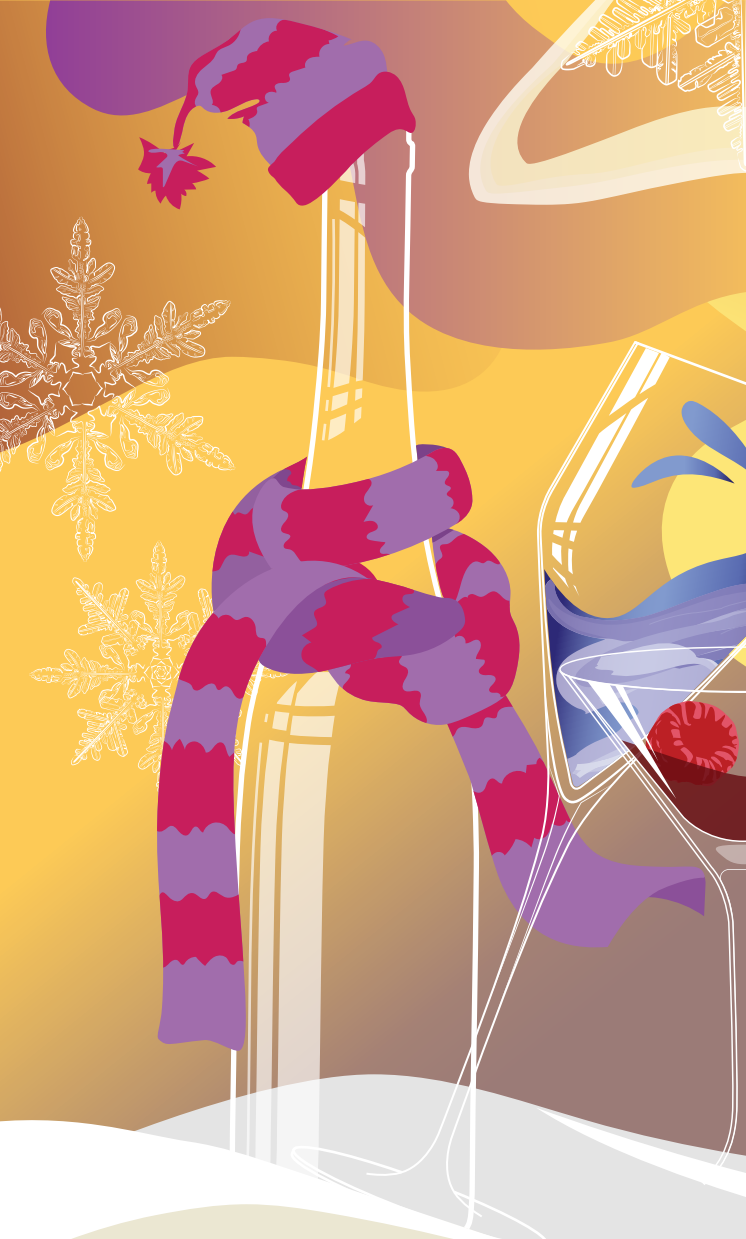
A szilveszteri koccintást nem csak színesebbé teszi ez a koktél, hanem a pezsgő gyümölcsösségét játékosan ötvözi a bozdivirággal és az élesztős jegyeit a sokak számára népszerű kókusszal. Fejezd ki az egyéniséged, vagy csak válassz egy színt az aktuális hangulatodhoz és ünnepeld az új évet ennek megfelelően!



RE
CE
PT

1,5 dl száraz fehér pezsgő
10 ml bodza szörp
30 ml kókuszvíz
2 csepp színes csillámló ételszínezék

Az összetevőket töltsd egymásra és színezd pár csepp ételfestékkel!



Elkészítenéd otthon?



<https://www.youtube.com/@magyarborod4617>

Ha szeretnél többet tudni a borok világáról, látogass el a www.magyarborod.hu oldalra!



**Hegyközségek
Nemzeti Tanácsa**
SZAKMAKÖZI SZERVEZET

