MULTILINGUAL PRODUCT MANUAL

DO YOUR GIN

GIN MAKING KIT

Craftly



INFUSE. MIX. ENJOY.

SK · CZ · HU · RO · PL · SI · HR · BG · GR

Slovenčina

DO YOUR GIN - sada na prípravu ginu

Obsah sady

10 prísad: borievky, kubébové korenie, koriandrové semená, koreň sladkého drievka, kvety ibišteka, ružové korenie, pomarančová kôra, bobkový list, kardamóm a kvety levandule.

2 sklenené fľaše, lievik z nehrdzavejúcej ocele, 2 papierové filtre, popisovateľné etikety a návod s receptami. Alkohol nie je súčasťou balenia. Ide o lúhovanie v hotovom alkohole, nie o destiláciu.

Dôležité: Môže obsahovať stopy orechov a arašidov. Prísady sú určené iba na lúhovanie. Obsahuje malé časti - uchovávajte mimo dosahu detí a zvierat. Pred pitím odfiltrujte všetky rastlinné časti vrátane bobúľ a semien. Hrozí nebezpečenstvo zadusenia.

Postup prípravy

1. Použite čisté fľaše a pomôcky. Ako základ zvoľte neutrálny alkohol, napríklad kvalitnú vodku. Odmerajte 350 ml na jednu zmes podľa receptu.

2. Borievky mierne podrvte a pridajte do vodky. Nechajte lúhovať 24-48 hodín (kartička uvádza aspoň 24 hodín, obal 1-2 dni). Potom borievky preceďte.

3. Pridajte ostatné prísady vybranej zmesi. Bobule a semená môžete pred použitím podrviť, aby ľahšie uvoľnili arómu. Nechajte lúhovať ďalších 24 hodín.

4. Cez lievik s papierovým filtrom prefiltrujte do druhej čistej fľaše. Na rozvinutie chuti nechajte aspoň 12 hodín v chladničke. Nápoj sa znovu nedestiluje, preto si zachová prirodzené sfarbenie.

Recepty nižšie sú vždy na 350 ml vodky. „Skúmavka“ znamená odmeranie v skúmavke zo sady; ČL = čajová lyžička. Levanduľu používajte striedmo. Ďalšie suroviny na koktaily nie sú súčasťou sady.

Tri zmesi na lúhovanie

The Spirited: 1½ skúmavky borievok; 1 tobolka zeleného kardamómu; 3 bobule kubébového korenia; ½ ČL koriandrových semien; ½ ČL bobkového listu; 10 bobúľ ružového korenia.

The Traditional: 2 skúmavky borievok; 2 tobolky zeleného kardamómu; ¼ ČL sladkého drievka; ½ ČL koriandrových semien; ½ ČL pomarančovej kôry.

The Colourful: 1 skúmavka borievok; 1 tobolka zeleného kardamómu; ¼ ČL koriandrových semien; ½ ČL pomarančovej kôry; štipka kvetov levandule; 1 ČL kvetov ibišteka.

Koktaily z hotového ginu

Bramble: 40 ml ginu, 10 ml cukrového sirupu, 15 ml čerstvej citrónovej šťavy, 15 ml černicového likéru a drvený ľad. Pohár naplňte ľadom, pridajte gin, šťavu a sirup. Likér nalejte krúživým pohybom. Ozdobte černicami a plátkom citróna.

Gin Fizz: 45 ml ginu, 10 ml cukrového sirupu, šťava z ½ citróna, sóda a ľad. Gin, šťavu a sirup premiešajte s ľadom, nalejte do pohára a dolejte sódou. Ozdobte plátkom citróna.

French 75: 30 ml ginu, 15 ml čerstvej citrónovej šťavy, 2 streknutia cukrového sirupu a 60 ml šampanského. Gin, šťavu a sirup pretrepte a preceďte do flautového pohára. Až potom pridajte šampanské, jemne premiešajte a ozdobte citrónovou kôrou.

Vesper: 60 ml ginu, 15 ml vodky, 7,5 ml Lillet Blonde. Pretrepte a preceďte do vychladeného koktailového pohára. Ozdobte špirálou citrónovej kôry.

Skladovanie

Prísady uchovávajte na chladnom a suchom mieste mimo priameho slnka. Pred použitím si prečítajte návod. Len pre dospelých; alkohol konzumujte zodpovedne.

Výrobca: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYG · EAN 4270000079306

Čeština

DO YOUR GIN - sada na přípravu ginu

Obsah sady

10 přísad: jalovčinky, kubébový pepř, semena koriandru, kořen lékořice, květy ibišku, růžový pepř, pomerančová kůra, bobkový list, kardamom a květy levandule.

2 skleněné lahve, nerezový trychtýř, 2 papírové filtry, popisovatelné etikety a návod s recepty. Alkohol není součástí balení. Jde o louhování v hotovém alkoholu, nikoli o destilaci.

Důležité: Může obsahovat stopy ořechů a arašídů. Přísady jsou určeny pouze k louhování. Obsahuje malé části - uchovávejte mimo dosah dětí a zvířat. Před pitím odfiltrujte všechny rostlinné části včetně bobulí a semen. Hrozí nebezpečí udušení.

Postup přípravy

1. Použijte čisté lahve a pomůcky. Zvolte neutrální alkohol, například kvalitní vodku. Odměřte 350 ml na jednu směs podle receptu.

2. Jalovčinky lehce podrťte a přidejte do vodky. Louhujte 24-48 hodin (kartička uvádí alespoň 24 hodin, obal 1-2 dny). Poté jalovčinky přeceďte.

3. Přidejte ostatní přísady vybrané směsi. Bobule a semena můžete před použitím podrtit, aby snáze uvolnily aroma. Louhujte dalších 24 hodin.

4. Přes trychtýř s papírovým filtrem přefiltrujte do druhé čisté lahve. Pro rozvinutí chuti nechte alespoň 12 hodin v chladničce. Nápoj se znovu nedestiluje, a proto si zachovává přirozené zbarvení.

Každý recept níže je na 350 ml vodky. „Zkumavka“ znamená odměření ve zkumavce ze sady; ČL = čajová lžička. Levanduli používejte střídmě. Další suroviny na koktejly nejsou součástí sady.

Tři směsi k louhování

The Spirited: 1½ zkumavky jalovčinek; 1 tobolka zeleného kardamomu; 3 bobule kubébového pepře; ½ ČL semen koriandru; ½ ČL bobkového listu; 10 bobulí růžového pepře.

The Traditional: 2 zkumavky jalovčinek; 2 tobolky zeleného kardamomu; ¼ ČL lékořice; ½ ČL semen koriandru; ½ ČL pomerančové kůry.

The Colourful: 1 zkumavka jalovčinek; 1 tobolka zeleného kardamomu; ¼ ČL semen koriandru; ½ ČL pomerančové kůry; špetka květů levandule; 1 ČL květů ibišku.

Koktejly z hotového ginu

Bramble: 40 ml ginu, 10 ml cukrového sirupu, 15 ml čerstvé citronové šťávy, 15 ml ostružinového likéru a drcený led. Sklenici naplňte ledem, přidejte gin, šťávu a sirup. Likér nalijte krouživým pohybem. Ozdobte ostružinami a plátkem citronu.

Gin Fizz: 45 ml ginu, 10 ml cukrového sirupu, šťáva z ½ citronu, soda a led. Gin, šťávu a sirup promíchejte s ledem, nalijte do sklenice a dolijte sodou. Ozdobte plátkem citronu.

French 75: 30 ml ginu, 15 ml čerstvé citronové šťávy, 2 střiky cukrového sirupu a 60 ml šampaňského. Gin, šťávu a sirup protřepejte a přeceďte do flétnové sklenice. Teprve poté přidejte šampaňské, jemně promíchejte a ozdobte citronovou kůrou.

Vesper: 60 ml ginu, 15 ml vodky, 7,5 ml Lillet Blonde. Protřepejte a přeceďte do vychlazené koktejlové sklenice. Ozdobte spirálou citronové kůry.

Skladování

Přísady uchovávejte v chladu a suchu mimo přímé slunce. Před použitím si přečtěte návod. Pouze pro dospělé; alkohol konzumujte zodpovědně.

Výrobce: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYG · EAN 4270000079306

Magyar

DO YOUR GIN - házi ginkészítő készlet

A készlet tartalma

10 összetevő: borókabogyó, kubebabors, koriandermag, édesgyökér, hibiszkuszvirág, rózsabors, narancshéj, babérlevél, kardamom és levendulavirág.

2 üvegpalack, rozsdamentes acéltölcsér, 2 papírszűrő, feliratozható címkék és receptes útmutató. A készlet alkoholt nem tartalmaz. Kész alkohol ízesítésére szolgál, nem lepárlásra.

Fontos: Nyomokban diófféléket és földimogyorót tartalmazhat. A növényi összetevők kizárólag áztatásra valók. Apró részeket tartalmaz - gyermekektől és állatoktól tartsa távol. Fogyasztás előtt minden növényi részt, így a bogyókat és magokat is szűrje ki. Fulladásveszély.

Elkészítés

1. Tiszta palackokat és eszközöket használjon. Alapnak semleges alkoholt, például jó minőségű vodkát válasszon. Egy recepthez 350 ml vodkát mérjen ki.

2. Enyhén törje meg a borókabogyókat, és tegye a vodkába. Áztassa 24-48 órán át (a kártya legalább 24 órát, a doboz 1-2 napot ír). Ezután szűrje ki a borókát.

3. Adja hozzá a választott keverék többi összetevőjét. A bogyók és magok megtörése segíti az aromák kioldódását. Áztassa további 24 órán át.

4. Papírszűrővel bélelt tölcséren szűrje a másik tiszta palackba. Az ízek kibontakozásához tegye legalább 12 órára hűtőbe. Az italt nem pároljuk le újra, ezért megőrzi természetes színét.

Az alábbi receptek egyenként 350 ml vodkához valók. A „kémcső” a készletben lévő kémcsővel mért mennyiség; tk. = teáskanál. Levendulából keveset használjon. A koktélok további hozzávalói nincsenek a készletben.

Három áztatási keverék

The Spirited: 1½ kémcső borókabogyó; 1 zöld kardamomtok; 3 szem kubebabors; ½ tk. koriandermag; ½ tk. babérlevél; 10 szem rózsabors.

The Traditional: 2 kémcső borókabogyó; 2 zöld kardamomtok; ¼ tk. édesgyökér; ½ tk. koriandermag; ½ tk. narancshéj.

The Colourful: 1 kémcső borókabogyó; 1 zöld kardamomtok; ¼ tk. koriandermag; ½ tk. narancshéj; egy csipet levendulavirág; 1 tk. hibiszkuszvirág.

Koktélok a kész ginnel

Bramble: 40 ml gin, 10 ml cukorszirup, 15 ml friss citromlé, 15 ml szederlikőr és tört jég. Töltse meg a poharat jéggel, adja hozzá a gint, a citromlevet és a szirupot. Körkörösen öntse rá a likőrt. Díszítse szederrel és citromkarikával.

Gin Fizz: 45 ml gin, 10 ml cukorszirup, ½ citrom leve, szódavíz és jég. Keverje össze a gint, a citromlevet és a szirupot jéggel, öntse pohárba, majd töltse fel szódával. Díszítse citromkarikával.

French 75: 30 ml gin, 15 ml friss citromlé, 2 löttyintés cukorszirup és 60 ml champagne. Rázza össze a gint, a citromlevet és a szirupot, majd szűrje pezsgőspohárba. Csak ezután adja hozzá a champagne-t, óvatosan keverje meg, és díszítse citromhéjjal.

Vesper: 60 ml gin, 15 ml vodka, 7,5 ml Lillet Blonde. Rázza össze, és szűrje hűtött koktélospohárba. Díszítse citromhéjspirállal.

Tárolás

Az összetevőket hűvös, száraz, közvetlen napfénytől védett helyen tartsa. Használat előtt olvassa el az útmutatót. Csak felnőtteknek; fogyasszon alkoholt felelősséggel.

Gyártó: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYG · EAN 4270000079306

Română

DO YOUR GIN - set pentru prepararea ginului

Conținutul setului

10 ingrediente: boabe de ienupăr, piper cubeb, semințe de coriandru, rădăcină de lemn-dulce, flori de hibiscus, piper roz, coajă de portocală, foi de dafin, cardamom și flori de lavandă.

2 sticle din sticlă, pâlnie din oțel inoxidabil, 2 filtre de hârtie, etichete inscripționabile și ghid cu rețete. Alcoolul nu este inclus. Setul permite macerarea în alcool gata preparat, nu distilarea.

Important: Poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă și arahide. Ingredientele vegetale sunt destinate doar macerării. Conține piese mici - nu lăsați la îndemâna copiilor și animalelor. Înainte de consum, filtrați toate părțile vegetale, inclusiv boabele și semințele. Pericol de sufocare.

Mod de preparare

1. Folosiți sticle și ustensile curate. Alegeți un alcool neutru, de exemplu o vodcă de calitate. Măsurați 350 ml pentru fiecare rețetă.

2. Zdrobiți ușor ienupărul și adăugați-l în vodcă. Lăsați la macerat 24-48 de ore (fișa indică minimum 24 de ore, cutia 1-2 zile). Apoi strecurați ienupărul.

3. Adăugați celelalte ingrediente ale amestecului ales. Puteți zdrobi boabele și semințele înainte de utilizare pentru a elibera mai ușor aromele. Macerați încă 24 de ore.

4. Filtrați prin pâlnia cu filtru de hârtie în a doua sticlă curată. Pentru dezvoltarea aromei, păstrați cel puțin 12 ore la frigider. Băutura nu se redistilează, deci își păstrează culoarea naturală.

Fiecare rețetă de mai jos este pentru 350 ml de vodcă. „Eprubetă” înseamnă cantitatea măsurată cu eprubeta din set; lingurițele sunt de ceai. Folosiți puțină lavandă. Ingredientele suplimentare pentru cocktailuri nu sunt incluse.

Trei amestecuri pentru macerare

The Spirited: 1½ eprubete de ienupăr; 1 păstaie de cardamom verde; 3 boabe de piper cubeb; ½ linguriță de coriandru; ½ linguriță de dafin; 10 boabe de piper roz.

The Traditional: 2 eprubete de ienupăr; 2 păstăi de cardamom verde; ¼ linguriță de lemn-dulce; ½ linguriță de coriandru; ½ linguriță de coajă de portocală.

The Colourful: 1 eprubetă de ienupăr; 1 păstaie de cardamom verde; ¼ linguriță de coriandru; ½ linguriță de coajă de portocală; un praf de flori de lavandă; 1 linguriță de flori de hibiscus.

Cocktailuri cu ginul preparat

Bramble: 40 ml gin, 10 ml sirop de zahăr, 15 ml suc proaspăt de lămâie, 15 ml lichior de mure și gheață zdrobită. Umpleți paharul cu gheață, adăugați ginul, sucul și siropul. Turnați lichiorul circular. Decorați cu mure și o felie de lămâie.

Gin Fizz: 45 ml gin, 10 ml sirop de zahăr, sucul de la ½ lămâie, apă carbogazoasă și gheață. Amestecați ginul, sucul și siropul cu gheața, turnați în pahar și completați cu apă carbogazoasă. Decorați cu lămâie.

French 75: 30 ml gin, 15 ml suc proaspăt de lămâie, 2 stropi de sirop de zahăr și 60 ml șampanie. Agitați ginul, sucul și siropul, apoi strecurați într-un pahar flute. Abia apoi adăugați șampania, amestecați ușor și decorați cu coajă de lămâie.

Vesper: 60 ml gin, 15 ml vodcă, 7,5 ml Lillet Blonde. Agitați și strecurați într-un pahar de cocktail răcit. Decorați cu o spirală de coajă de lămâie.

Păstrare

Păstrați ingredientele la loc răcoros și uscat, ferit de soare. Citiți instrucțiunile înainte de utilizare. Numai pentru adulți; consumați alcool responsabil.

Producător: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYG · EAN 4270000079306

Polski

DO YOUR GIN - zestaw do przygotowania ginu

Zawartość zestawu

10 składników: jagody jałowca, pieprz kubeba, nasiona kolendry, korzeń lukrecji, kwiaty hibiskusa, różowy pieprz, skórka pomarańczowa, liść laurowy, kardamon i kwiaty lawendy.

2 szklane butelki, lejek ze stali nierdzewnej, 2 filtry papierowe, etykiety do opisania i instrukcja z przepisami. Alkohol nie jest dołączony. Zestaw służy do maceracji w gotowym alkoholu, nie do destylacji.

Ważne: Może zawierać śladowe ilości orzechów i orzeszków ziemnych. Składniki roślinne są przeznaczone wyłącznie do maceracji. Małe części - trzymać z dala od dzieci i zwierząt. Przed wypiciem odfiltrować wszystkie części roślin, w tym owoce i nasiona. Ryzyko zadławienia.

Przygotowanie

1. Użyj czystych butelek i przyborów. Wybierz neutralny alkohol, np. dobrej jakości wódkę. Odmierz 350 ml na jeden przepis.

2. Lekko rozgnieć jagody jałowca i dodaj do wódki. Maceruj przez 24-48 godzin (karta podaje minimum 24 godziny, opakowanie 1-2 dni). Następnie odcedź jałowiec.

3. Dodaj pozostałe składniki wybranej mieszanki. Owoce i nasiona można wcześniej rozgnieść, aby łatwiej uwalniały aromat. Maceruj przez kolejne 24 godziny.

4. Przefiltruj przez lejek z filtrem papierowym do drugiej czystej butelki. Dla rozwinięcia smaku wstaw do lodówki na co najmniej 12 godzin. Napój nie jest ponownie destylowany, dlatego zachowuje naturalny kolor.

Każdy przepis poniżej jest na 350 ml wódki. „Probówka” oznacza ilość odmierzoną probówką z zestawu; łyżeczka = łyżeczka do herbaty. Lawendy używaj oszczędnie. Dodatkowe składniki koktajli nie są dołączone.

Trzy mieszanki do maceracji

The Spirited: 1½ probówki jałowca; 1 strąk zielonego kardamonu; 3 ziarna pieprzu kubeba; ½ łyżeczki nasion kolendry; ½ łyżeczki liścia laurowego; 10 ziaren różowego pieprzu.

The Traditional: 2 probówki jałowca; 2 strąki zielonego kardamonu; ¼ łyżeczki lukrecji; ½ łyżeczki nasion kolendry; ½ łyżeczki skórki pomarańczowej.

The Colourful: 1 probówka jałowca; 1 strąk zielonego kardamonu; ¼ łyżeczki nasion kolendry; ½ łyżeczki skórki pomarańczowej; szczypta kwiatów lawendy; 1 łyżeczka kwiatów hibiskusa.

Koktajle z gotowego ginu

Bramble: 40 ml ginu, 10 ml syropu cukrowego, 15 ml świeżego soku z cytryny, 15 ml likieru jeżynowego i kruszony lód. Napełnij szklankę lodem, dodaj gin, sok i syrop. Wlej likier okrężnym ruchem. Udekoruj jeżynami i plasterkiem cytryny.

Gin Fizz: 45 ml ginu, 10 ml syropu cukrowego, sok z ½ cytryny, woda sodowa i lód. Wymieszaj gin, sok i syrop z lodem, przelej do szklanki i dopełnij wodą sodową. Udekoruj cytryną.

French 75: 30 ml ginu, 15 ml świeżego soku z cytryny, 2 chlusty syropu cukrowego i 60 ml szampana. Wstrząśnij gin, sok i syrop, przecedź do kieliszka typu flute. Dopiero potem dodaj szampana, delikatnie zamieszaj i udekoruj skórką cytryny.

Vesper: 60 ml ginu, 15 ml wódki, 7,5 ml Lillet Blonde. Wstrząśnij i przecedź do schłodzonego kieliszka koktajlowego. Udekoruj spiralą skórki cytryny.

Przechowywanie

Składniki przechowuj w chłodnym, suchym miejscu bez bezpośredniego słońca. Przed użyciem przeczytaj instrukcję. Tylko dla dorosłych; pij alkohol odpowiedzialnie.

Producent: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYG · EAN 4270000079306

Slovenščina

DO YOUR GIN - komplet za pripravo gina

Vsebina kompleta

10 sestavin: brinove jagode, kubebov poper, koriandrova semena, korenina sladkega korena, cvetovi hibiskusa, rožnati poper, pomarančna lupina, lovorjev list, kardamom in cvetovi sivke.

2 steklenici, lijak iz nerjavnega jekla, 2 papirnata filtra, nalepke za označevanje in navodila z recepti. Alkohol ni priložen. Komplet je namenjen namakanju v že pripravljenem alkoholu, ne destilaciji.

Pomembno: Lahko vsebuje sledi oreškov in arašidov. Rastlinske sestavine so namenjene samo namakanju. Majhni deli - hranite zunaj dosega otrok in živali. Pred pitjem odstranite vse rastlinske dele, tudi jagode in semena, s filtriranjem. Nevarnost zadušitve.

Postopek priprave

1. Uporabite čiste steklenice in pripomočke. Izberite nevtralen alkohol, na primer kakovostno vodko. Za en recept odmerite 350 ml.

2. Brinove jagode rahlo zdrobite in jih dodajte vodki. Namakajte 24-48 ur (kartica navaja vsaj 24 ur, embalaža 1-2 dni). Nato brin precedite.

3. Dodajte druge sestavine izbrane mešanice. Jagode in semena lahko pred uporabo zdrobite, da lažje sprostijo aromo. Namakajte še 24 ur.

4. Skozi lijak s papirnatim filtrom prefiltrirajte v drugo čisto steklenico. Za razvoj okusa pustite vsaj 12 ur v hladilniku. Pijače ne destilirate znova, zato ohrani naravno barvo.

Vsak spodnji recept je za 350 ml vodke. „Epruveta“ pomeni količino, odmerjeno s priloženo epruveto; žlička = čajna žlička. Sivko uporabljajte zmerno. Dodatne sestavine za koktajle niso priložene.

Tri mešanice za namakanje

The Spirited: 1½ epruvete brinovih jagod; 1 strok zelenega kardamoma; 3 zrna kubebovega popra; ½ žličke koriandrovih semen; ½ žličke lovorjevega lista; 10 zrn rožnatega popra.

The Traditional: 2 epruveti brinovih jagod; 2 stroka zelenega kardamoma; ¼ žličke sladkega korena; ½ žličke koriandrovih semen; ½ žličke pomarančne lupine.

The Colourful: 1 epruveta brinovih jagod; 1 strok zelenega kardamoma; ¼ žličke koriandrovih semen; ½ žličke pomarančne lupine; ščepec cvetov sivke; 1 žlička cvetov hibiskusa.

Koktajli s pripravljenim ginom

Bramble: 40 ml gina, 10 ml sladkornega sirupa, 15 ml svežega limonovega soka, 15 ml robidovega likerja in zdrobljen led. Kozarec napolnite z ledom, dodajte gin, sok in sirup. Liker vlijte s krožnim gibom. Okrasite z robidami in rezino limone.

Gin Fizz: 45 ml gina, 10 ml sladkornega sirupa, sok ½ limone, soda in led. Gin, sok in sirup zmešajte z ledom, nalijte v kozarec in dolijte sodo. Okrasite z rezino limone.

French 75: 30 ml gina, 15 ml svežega limonovega soka, 2 brizga sladkornega sirupa in 60 ml šampanjca. Gin, sok in sirup pretresite ter precedite v visok kozarec za šampanjec. Šele nato dolijte šampanjec, nežno premešajte in okrasite z limonovo lupino.

Vesper: 60 ml gina, 15 ml vodke, 7,5 ml Lillet Blonde. Pretresite in precedite v ohlajen koktajl kozarec. Okrasite s spiralo limonove lupine.

Shranjevanje

Sestavine hranite na hladnem in suhem mestu, zaščitene pred neposrednim soncem. Pred uporabo preberite navodila. Samo za odrasle; alkohol uživajte odgovorno.

Proizvajalec: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYG · EAN 4270000079306

Hrvatski

DO YOUR GIN - komplet za pripremu gina

Sadržaj kompleta

10 sastojaka: bobice borovice, kubeb papar, sjemenke korijandra, korijen sladića, cvjetovi hibiskusa, ružičasti papar, narančina kora, lovorov list, kardamom i cvjetovi lavande.

2 staklene boce, lijevak od nehrđajućeg čelika, 2 papirnata filtra, etikete za označavanje i upute s receptima. Alkohol nije priložen. Komplet služi za maceraciju u gotovom alkoholu, a ne za destilaciju.

Važno: Može sadržavati tragove orašastih plodova i kikirikija. Biljni sastojci namijenjeni su samo maceraciji. Sadrži sitne dijelove - držite izvan dohvata djece i životinja. Prije konzumacije filtriranjem uklonite sve biljne dijelove, uključujući bobice i sjemenke. Opasnost od gušenja.

Postupak pripreme

1. Koristite čiste boce i pribor. Odaberite neutralan alkohol, primjerice kvalitetnu votku. Odmjerite 350 ml za jedan recept.

2. Lagano zdrobite bobice borovice i dodajte ih votki. Macerirajte 24-48 sati (kartica navodi najmanje 24 sata, ambalaža 1-2 dana). Zatim procijedite borovicu.

3. Dodajte ostale sastojke odabrane mješavine. Bobice i sjemenke možete prethodno zdrobiti radi lakšeg otpuštanja arome. Macerirajte još 24 sata.

4. Kroz lijevak s papirnatim filtrom filtrirajte u drugu čistu bocu. Za razvoj okusa ostavite u hladnjaku najmanje 12 sati. Napitak se ponovno ne destilira pa zadržava prirodnu boju.

Svaki recept u nastavku namijenjen je za 350 ml votke. „Epruveta“ označava količinu odmjerenu epruvetom iz kompleta; žličica = čajna žličica. Lavandu koristite štedljivo. Dodatni sastojci za koktele nisu priloženi.

Tri mješavine za maceraciju

The Spirited: 1½ epruvete bobica borovice; 1 mahuna zelenog kardamoma; 3 zrna kubeb papra; ½ žličice sjemenki korijandra; ½ žličice lovorova lista; 10 zrna ružičastog papra.

The Traditional: 2 epruvete bobica borovice; 2 mahune zelenog kardamoma; ¼ žličice sladića; ½ žličice sjemenki korijandra; ½ žličice narančine kore.

The Colourful: 1 epruveta bobica borovice; 1 mahuna zelenog kardamoma; ¼ žličice sjemenki korijandra; ½ žličice narančine kore; prstohvat cvjetova lavande; 1 žličica cvjetova hibiskusa.

Kokteli s pripremljenim ginom

Bramble: 40 ml gina, 10 ml šećernog sirupa, 15 ml svježeg limunova soka, 15 ml likera od kupina i drobljeni led. Napunite čašu ledom, dodajte gin, sok i sirup. Kružnim pokretom ulijte liker. Ukrasite kupinama i kriškom limuna.

Gin Fizz: 45 ml gina, 10 ml šećernog sirupa, sok ½ limuna, soda-voda i led. Pomiješajte gin, sok i sirup s ledom, ulijte u čašu i dopunite soda-vodom. Ukrasite kriškom limuna.

French 75: 30 ml gina, 15 ml svježeg limunova soka, 2 mala mlaza šećernog sirupa i 60 ml šampanjca. Protresite gin, sok i sirup te procijedite u usku čašu za šampanjac. Tek zatim dodajte šampanjac, nježno promiješajte i ukrasite limunovom korom.

Vesper: 60 ml gina, 15 ml votke, 7,5 ml Lillet Blonde. Protresite i procijedite u ohlađenu koktel-čašu. Ukrasite spiralom limunove kore.

Čuvanje

Sastojke čuvajte na hladnom i suhom mjestu, zaštićene od izravnog sunca. Prije uporabe pročitajte upute. Samo za odrasle; alkohol konzumirajte odgovorno.

Proizvođač: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYG · EAN 4270000079306

Български

DO YOUR GIN - комплект за приготвяне на джин

Съдържание на комплекта

10 съставки: плодове от хвойна, пипер кубеба, семена от кориандър, корен от женско биле, цветове от хибискус, розов пипер, портокалова кора, дафинов лист, кардамон и лавандулови цветове.

2 стъклени бутилки, фуния от неръждаема стомана, 2 хартиени филтъра, етикети за надписване и упътване с рецепти. Алкохолът не е включен. Комплектът е за накисване в готов алкохол, не за дестилация.

Важно: Може да съдържа следи от ядки и фъстъци. Растителните съставки са само за накисване. Съдържа малки части - пазете от деца и животни. Преди пиене филтрирайте всички растителни части, включително плодовете и семената. Опасност от задавяне.

Начин на приготвяне

1. Използвайте чисти бутилки и принадлежности. Изберете неутрален алкохол, например качествена водка. Отмерете 350 ml за една рецепта.

2. Леко счукайте плодовете от хвойна и ги добавете към водката. Накиснете за 24-48 часа (картата посочва поне 24 часа, опаковката 1-2 дни). След това прецедете хвойната.

3. Добавете останалите съставки от избраната смес. Може предварително да счукате плодовете и семената за по-лесно отделяне на аромата. Накиснете за още 24 часа.

4. Филтрирайте през фунията с хартиен филтър във втората чиста бутилка. За развитие на вкуса оставете поне 12 часа в хладилник. Напитката не се дестилира повторно и запазва естествения си цвят.

Всяка рецепта по-долу е за 350 ml водка. „Епруветка“ означава количество, отмерено с епруветката от комплекта; ч.л. = чаена лъжичка. Използвайте малко лавандула. Допълнителните съставки за коктейлите не са включени.

Три смеси за накисване

The Spirited: 1½ епруветки плодове от хвойна; 1 шушулка зелен кардамон; 3 зърна пипер кубеба; ½ ч.л. семена от кориандър; ½ ч.л. дафинов лист; 10 зърна розов пипер.

The Traditional: 2 епруветки плодове от хвойна; 2 шушулки зелен кардамон; ¼ ч.л. женско биле; ½ ч.л. семена от кориандър; ½ ч.л. портокалова кора.

The Colourful: 1 епруветка плодове от хвойна; 1 шушулка зелен кардамон; ¼ ч.л. семена от кориандър; ½ ч.л. портокалова кора; щипка лавандулови цветове; 1 ч.л. цветове от хибискус.

Коктейли с готовия джин

Bramble: 40 ml джин, 10 ml захарен сироп, 15 ml пресен лимонов сок, 15 ml къпинов ликьор и натрошен лед. Напълнете чашата с лед и добавете джина, сока и сиропа. Налейте ликьора с кръгово движение. Украсете с къпини и резен лимон.

Gin Fizz: 45 ml джин, 10 ml захарен сироп, сок от ½ лимон, газирана вода и лед. Смесете джина, сока и сиропа с лед, налейте в чаша и долейте газирана вода. Украсете с резен лимон.

French 75: 30 ml джин, 15 ml пресен лимонов сок, 2 малки пръски захарен сироп и 60 ml шампанско. Разклатете джина, сока и сиропа и прецедете във висока чаша за шампанско. Едва тогава добавете шампанското, разбъркайте леко и украсете с лимонова кора.

Vesper: 60 ml джин, 15 ml водка, 7,5 ml Lillet Blonde. Разклатете и прецедете в охладена коктейлна чаша. Украсете със спирала от лимонова кора.

Съхранение

Съхранявайте съставките на хладно и сухо място, далеч от пряко слънце. Прочетете упътването преди употреба. Само за възрастни; консумирайте алкохол отговорно.

Производител: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYG · EAN 4270000079306

Ελληνικά

DO YOUR GIN - σετ παρασκευής τζιν

Περιεχόμενα του σετ

10 συστατικά: καρποί αρκεύθου, πιπέρι κουμπέμπα, σπόροι κόλιανδρου, ρίζα γλυκόριζας, άνθη ιβίσκου, ροζ πιπέρι, φλούδα πορτοκαλιού, φύλλα δάφνης, κάρδαμο και άνθη λεβάντας.

2 γυάλινες φιάλες, ανοξείδωτο χωνί, 2 χάρτινα φίλτρα, ετικέτες για αναγραφή και οδηγίες με συνταγές. Δεν περιλαμβάνεται αλκοόλ. Το σετ προορίζεται για εκχύλιση σε έτοιμο αλκοόλ, όχι για απόσταξη.

Σημαντικό: Μπορεί να περιέχει ίχνη ξηρών καρπών και αραχίδων. Τα φυτικά συστατικά προορίζονται μόνο για εκχύλιση. Μικρά μέρη - φυλάξτε μακριά από παιδιά και ζώα. Πριν πιείτε, φιλτράρετε όλα τα φυτικά μέρη, μαζί με τους καρπούς και τους σπόρους. Κίνδυνος πνιγμού.

Διαδικασία παρασκευής

1. Χρησιμοποιήστε καθαρές φιάλες και εργαλεία. Επιλέξτε ουδέτερο αλκοόλ, όπως ποιοτική βότκα. Μετρήστε 350 ml για κάθε συνταγή.

2. Σπάστε ελαφρά τους καρπούς αρκεύθου και προσθέστε τους στη βότκα. Αφήστε για 24-48 ώρες (η κάρτα αναφέρει τουλάχιστον 24 ώρες, η συσκευασία 1-2 ημέρες). Έπειτα σουρώστε τον άρκευθο.

3. Προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά του μείγματος. Μπορείτε να σπάσετε προηγουμένως τους καρπούς και τους σπόρους για ευκολότερη απελευθέρωση των αρωμάτων. Αφήστε για άλλες 24 ώρες.

4. Φιλτράρετε με το χωνί και χάρτινο φίλτρο στη δεύτερη καθαρή φιάλη. Για να αναπτυχθεί η γεύση, βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες. Το ποτό δεν αποστάζεται ξανά, οπότε διατηρεί το φυσικό του χρώμα.

Κάθε παρακάτω συνταγή είναι για 350 ml βότκας. «Σωληνάριο» σημαίνει ποσότητα μετρημένη με το σωληνάριο του σετ· κ.γ. = κουταλάκι του γλυκού. Χρησιμοποιήστε λίγη λεβάντα. Τα επιπλέον υλικά των κοκτέιλ δεν περιλαμβάνονται.

Τρία μείγματα εκχύλισης

The Spirited: 1½ σωληνάρια καρπών αρκεύθου· 1 λοβός πράσινου κάρδαμου· 3 κόκκοι πιπεριού κουμπέμπα· ½ κ.γ. σπόροι κόλιανδρου· ½ κ.γ. δάφνη· 10 κόκκοι ροζ πιπεριού.

The Traditional: 2 σωληνάρια καρπών αρκεύθου· 2 λοβοί πράσινου κάρδαμου· ¼ κ.γ. γλυκόριζα· ½ κ.γ. σπόροι κόλιανδρου· ½ κ.γ. φλούδα πορτοκαλιού.

The Colourful: 1 σωληνάριο καρπών αρκεύθου· 1 λοβός πράσινου κάρδαμου· ¼ κ.γ. σπόροι κόλιανδρου· ½ κ.γ. φλούδα πορτοκαλιού· μια πρέζα άνθη λεβάντας· 1 κ.γ. άνθη ιβίσκου.

Κοκτέιλ με το έτοιμο τζιν

Bramble: 40 ml τζιν, 10 ml σιρόπι ζάχαρης, 15 ml φρέσκος χυμός λεμονιού, 15 ml λικέρ βατόμουρου και θρυμματισμένος πάγος. Γεμίστε το ποτήρι με πάγο, προσθέστε τζιν, χυμό και σιρόπι. Ρίξτε το λικέρ κυκλικά. Γαρνίρετε με βατόμουρα και φέτα λεμονιού.

Gin Fizz: 45 ml τζιν, 10 ml σιρόπι ζάχαρης, χυμός ½ λεμονιού, σόδα και πάγος. Αναμείξτε τζιν, χυμό και σιρόπι με πάγο, σερβίρετε σε ποτήρι και συμπληρώστε με σόδα. Γαρνίρετε με λεμόνι.

French 75: 30 ml τζιν, 15 ml φρέσκος χυμός λεμονιού, 2 μικρές δόσεις σιροπιού ζάχαρης και 60 ml σαμπάνια. Χτυπήστε τζιν, χυμό και σιρόπι και σουρώστε σε ψηλό ποτήρι σαμπάνιας. Προσθέστε τη σαμπάνια μόνο μετά, ανακατέψτε απαλά και γαρνίρετε με φλούδα λεμονιού.

Vesper: 60 ml τζιν, 15 ml βότκα, 7,5 ml Lillet Blonde. Χτυπήστε και σουρώστε σε παγωμένο ποτήρι κοκτέιλ. Γαρνίρετε με σπείρα φλούδας λεμονιού.

Αποθήκευση

Φυλάξτε τα συστατικά σε δροσερό, ξηρό μέρος, μακριά από άμεσο ήλιο. Διαβάστε τις οδηγίες πριν τη χρήση. Μόνο για ενήλικες· καταναλώνετε αλκοόλ υπεύθυνα.

Κατασκευαστής: luv3 GmbH, Naunynstraße 68, D-10997 Berlin.
www.craftly.com · EU-DE-DYG · EAN 4270000079306