MULTILINGUAL PRODUCT MANUAL

GIN MAKING KIT

Juniper & botanical infusion guide



HARVEST MOON • SICILIAN SUMMER

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

Infuse. Mix. Enjoy.

Slovenčina

Súprava na prípravu ginu lúhovaním

Gin Making Kit slúži na ochutenie vodky borievkami a rastlinnými prísadami. Ide o lúhovanie hotového alkoholu, nie o destiláciu. Vyberte si ovocnú zmes Harvest Moon alebo sviežu Sicilian Summer.

Základ chuti: borievky

Plody borievky obyčajnej (Juniperus communis) dodávajú nápoju typickú živicovú a jemne horkú chuť. Pred lúhovaním ich podrvte.

Zmesi na lúhovanie

Harvest Moon
Ibištek, pomarančová kôra a klinčeky. Ibištek prináša ovocnú, mierne kyslú chuť a svetloružovú farbu. Pomaranč dodáva citrusové tóny a klinčeky hrejivú korenistú arómu.

Sicilian Summer
Citrónová kôra, bazalka a mäta. Citrón dodáva výraznú, jemne horkastú citrusovú chuť. Bazalka pridáva bylinné tóny s náznakmi anízu a korenia, mäta svieži záver.

Čo si pripraviť

Vodku, čistú uzatvárateľnú sklenenú fľašu, pomôcku na podrvenie borievok, lievik, sitko alebo filter a etiketu. Používajte rastlinné prísady zo súpravy určené na prípravu nápojov.

DÔLEŽITÉ: Predloha neuvádza objem vodky na dávku. Pred prípravou ho overte na obale alebo u dodávateľa. Dávkovanie z predlohy: 1/2 jedného vrecka borievok a 1/2 jedného vrecka vybranej zmesi.

Príprava krok za krokom

1. Podrvte 1/2 jedného vrecka borievok a nasypte ich do fľaše. Prilejte vodku v overenom objeme a fľašu uzavrite.
2. Vložte do chladničky a nechajte lúhovať 1 týždeň.
3. Do toho istého nálevu pridajte 1/2 jedného vrecka vybranej zmesi. Pre výraznejšiu chuť môžete koreniny vopred podrviť.
4. Nechajte ďalší 1 týždeň v chladničke.
5. Všetky rastlinné prísady odfiltrujte a fľašu označte etiketou.
6. Ochutený gin použite do koktailu podľa vlastného výberu.

Počítajte spolu s 2 týždňami v chladničke. Borievky sa pred pridaním zmesi nefiltrujú; filtrácia nasleduje až na konci.

Koktailové recepty

Hibiscus Orange Gin Cooler

60 ml ginu Harvest Moon • 60 ml pomarančovej šťavy • 30 ml cukrového sirupu, prípadne s ibištekom • 60 ml perlivej vody • 1 mesiačik pomaranča • ľad

Vychladený pohár naplňte ľadom. Pridajte gin, pomarančovú šťavu a sirup. Dolejte perlivú vodu, jemne premiešajte a ozdobte mesiačikom pomaranča.

Gin Lemon Basil Spritz

60 ml ginu Sicilian Summer • 30 ml citrónovej šťavy • tonik na doliatie • 2 plátky citróna • 5 lístkov bazalky • ľad

Vysoký pohár naplňte ľadom. Nalejte gin a citrónovú šťavu. Dolejte tonikom a pridajte plátky citróna a lístky bazalky.

Len pre dospelých. Alkohol konzumujte zodpovedne.

Čeština

Sada na přípravu ginu louhováním

Gin Making Kit slouží k ochucení vodky jalovcem a rostlinnými přísadami. Jde o louhování hotového alkoholu, nikoli o destilaci. Vyberte si ovocnou směs Harvest Moon nebo svěží Sicilian Summer.

Základ chuti: jalovec

Plody jalovce obecného (Juniperus communis) dodávají nápoji typickou pryskyřičnou a lehce hořkou chuť. Před louhováním je podrťte.

Směsi k louhování

Harvest Moon
Ibišek, pomerančová kůra a hřebíček. Ibišek přináší ovocnou, lehce kyselou chuť a světle růžovou barvu. Pomeranč dodává citrusové tóny a hřebíček hřejivou kořenitou vůni.

Sicilian Summer
Citronová kůra, bazalka a máta. Citron dodává výraznou, lehce nahořklou citrusovou chuť. Bazalka přidává bylinné tóny s náznaky anýzu a pepře, máta svěží závěr.

Co si připravit

Vodku, čistou uzavíratelnou skleněnou láhev, pomůcku k drcení jalovce, trychtýř, sítko nebo filtr a etiketu. Používejte rostlinné přísady ze sady určené k přípravě nápojů.

DŮLEŽITÉ: Předloha neuvádí objem vodky na dávku. Před přípravou jej ověřte na obalu nebo u dodavatele. Dávkování z předlohy: 1/2 jednoho sáčku jalovce a 1/2 jednoho sáčku vybrané směsi.

Příprava krok za krokem

1. Podrťte 1/2 jednoho sáčku jalovce a nasypte jej do lahve. Přilijte vodku v ověřeném objemu a láhev uzavřete.
2. Vložte do lednice a nechte louhovat 1 týden.
3. Do téhož nálevu přidejte 1/2 jednoho sáčku vybrané směsi. Pro výraznější chuť můžete koření předem podrtit.
4. Nechte další 1 týden v lednici.
5. Všechny rostlinné přísady odfiltrujte a láhev označte etiketou.
6. Ochucený gin použijte do koktejlu podle vlastního výběru.

Počítejte celkem se 2 týdny v lednici. Jalovec se před přidáním směsi nefiltruje; filtrace následuje až na konci.

Koktejlové recepty

Hibiscus Orange Gin Cooler

60 ml ginu Harvest Moon • 60 ml pomerančové šťávy • 30 ml cukrového sirupu, případně s ibiškem • 60 ml perlivé vody • 1 klínek pomeranče • led

Vychlazenou sklenici naplňte ledem. Přidejte gin, pomerančovou šťávu a sirup. Dolijte perlivou vodu, jemně promíchejte a ozdobte klínkem pomeranče.

Gin Lemon Basil Spritz

60 ml ginu Sicilian Summer • 30 ml citronové šťávy • tonik k dolití • 2 plátky citronu • 5 lístků bazalky • led

Vysokou sklenici naplňte ledem. Nalijte gin a citronovou šťávu. Dolijte tonikem a přidejte plátky citronu a lístky bazalky.

Pouze pro dospělé. Alkohol konzumujte zodpovědně.

Magyar

Készlet gin készítéséhez áztatással

A Gin Making Kit vodka ízesítésére szolgál borókabogyóval és növényi összetevőkkel. Kész alkohol áztatásáról van szó, nem lepárlásról. Válassza a gyümölcsös Harvest Moon vagy a friss Sicilian Summer keveréket.

Az íz alapja: borókabogyó

A közönséges boróka (Juniperus communis) bogyói adják az ital jellegzetes gyantás, enyhén keserű ízét. Áztatás előtt törje össze őket.

Áztatókeverékek

Harvest Moon
Hibiszkusz, narancshéj és szegfűszeg. A hibiszkusz gyümölcsös, enyhén savanykás ízt és halvány rózsaszínt ad. A narancs citrusos jegyeket, a szegfűszeg meleg, fűszeres aromát biztosít.

Sicilian Summer
Citromhéj, bazsalikom és menta. A citrom intenzív, enyhén kesernyés citrusos ízt ad. A bazsalikom ánizsos, borsos árnyalatú növényi jegyekkel, a menta friss lecsengéssel egészíti ki.

Előkészítés

Vodka, tiszta, zárható üvegpalack, eszköz a bogyók összetöréséhez, tölcsér, szűrő és címke szükséges. A készlet italokhoz szánt növényi összetevőit használja.

FONTOS: Az eredeti útmutató nem adja meg az egy adaghoz szükséges vodka térfogatát. Ezt a csomagoláson vagy a forgalmazónál ellenőrizze. Az adagolás: egy tasak borókabogyó 1/2-e és egy tasak választott keverék 1/2-e.

Elkészítés lépésről lépésre

1. Törje össze egy tasak borókabogyó 1/2-ét, és tegye a palackba. Öntse hozzá az ellenőrzött mennyiségű vodkát, majd zárja le.
2. Tegye hűtőszekrénybe, és áztassa 1 hétig.
3. Ugyanahhoz az ázalékhoz adja a választott keverék egy tasakjának 1/2-ét. Intenzívebb ízhez a fűszereket előzetesen összetörheti.
4. Hagyja további 1 hétig a hűtőszekrényben.
5. Szűrje ki az összes növényi összetevőt, és címkézze fel a palackot.
6. Az ízesített gint használja a választott koktélhoz.

Összesen 2 hét hűtőszekrényben történő áztatással számoljon. A borókát a keverék hozzáadása előtt nem kell kiszűrni; a szűrés csak a végén történik.

Koktélreceptek

Hibiscus Orange Gin Cooler

60 ml Harvest Moon gin • 60 ml narancslé • 30 ml cukorszirup, igény szerint hibiszkusszal • 60 ml szénsavas víz • 1 narancsgerezd • jég

Töltsön jeget egy lehűtött pohárba. Adja hozzá a gint, a narancslevet és a szirupot. Öntse hozzá a szénsavas vizet, óvatosan keverje meg, és díszítse narancsgerezddel.

Gin Lemon Basil Spritz

60 ml Sicilian Summer gin • 30 ml citromlé • tonik a felöntéshez • 2 citromkarika • 5 bazsalikomlevél • jég

Töltsön jeget egy magas pohárba. Öntse bele a gint és a citromlevet. Töltse fel tonikkal, majd adja hozzá a citromkarikákat és a bazsalikomleveleket.

Csak felnőtteknek. Fogyasszon alkoholt felelősséggel.

Română

Set pentru prepararea ginului prin macerare

Gin Making Kit aromatizează vodca cu boabe de ienupăr și ingrediente vegetale. Este o macerare în alcool gata preparat, nu o distilare. Alegeți amestecul fructat Harvest Moon sau proaspătul Sicilian Summer.

Baza gustului: ienupărul

Boabele de ienupăr comun (Juniperus communis) dau băuturii gustul caracteristic rășinos și ușor amar. Zdrobiți-le înainte de macerare.

Amestecurile pentru macerare

Harvest Moon
Hibiscus, coajă de portocală și cuișoare. Hibiscusul aduce un gust fructat, ușor acrișor și o culoare roz deschis. Portocala oferă note citrice, iar cuișoarele o aromă caldă, condimentată.

Sicilian Summer
Coajă de lămâie, busuioc și mentă. Lămâia oferă un gust intens de citrice, ușor amărui. Busuiocul adaugă note ierboase cu nuanțe de anason și piper, iar menta un final proaspăt.

Ce trebuie pregătit

Vodcă, o sticlă curată cu capac, un instrument pentru zdrobirea boabelor, o pâlnie, o sită sau un filtru și o etichetă. Folosiți ingredientele vegetale din set destinate băuturilor.

IMPORTANT: Instrucțiunile originale nu precizează volumul de vodcă pentru o porție. Verificați-l pe ambalaj sau la furnizor. Dozajul original: 1/2 dintr-un plic de boabe de ienupăr și 1/2 dintr-un plic de amestec ales.

Preparare pas cu pas

1. Zdrobiți 1/2 dintr-un plic de boabe de ienupăr și puneți-le în sticlă. Adăugați volumul verificat de vodcă și închideți.
2. Puneți la frigider și lăsați la macerat 1 săptămână.
3. Adăugați în același macerat 1/2 dintr-un plic de amestec ales. Pentru o aromă mai intensă, puteți zdrobi condimentele în prealabil.
4. Lăsați încă 1 săptămână la frigider.
5. Filtrați toate ingredientele vegetale și etichetați sticla.
6. Folosiți ginul aromatizat în cocktailul preferat.

Rezervați în total 2 săptămâni la frigider. Ienupărul nu se filtrează înainte de adăugarea amestecului; filtrarea se face numai la final.

Rețete de cocktailuri

Hibiscus Orange Gin Cooler

60 ml gin Harvest Moon • 60 ml suc de portocale • 30 ml sirop de zahăr, opțional cu hibiscus • 60 ml apă carbogazoasă • 1 felie de portocală • gheață

Umpleți un pahar răcit cu gheață. Adăugați ginul, sucul de portocale și siropul. Turnați apa carbogazoasă, amestecați ușor și decorați cu felia de portocală.

Gin Lemon Basil Spritz

60 ml gin Sicilian Summer • 30 ml suc de lămâie • apă tonică pentru completare • 2 felii de lămâie • 5 frunze de busuioc • gheață

Umpleți un pahar înalt cu gheață. Turnați ginul și sucul de lămâie. Completați cu apă tonică și adăugați feliile de lămâie și frunzele de busuioc.

Numai pentru adulți. Consumați alcool în mod responsabil.

Polski

Zestaw do przygotowania ginu przez maceracje

Gin Making Kit służy do aromatyzowania wódki jagodami jałowca i składnikami roślinnymi. To maceracja w gotowym alkoholu, nie destylacja. Wybierz owocową mieszankę Harvest Moon lub świeżą Sicilian Summer.

Podstawa smaku: jałowiec

Owoce jałowca pospolitego (Juniperus communis) nadają napojowi charakterystyczny żywiczny i lekko gorzki smak. Rozgnieć je przed maceracją.

Mieszanki do maceracji

Harvest Moon
Hibiskus, skórka pomarańczy i goździki. Hibiskus zapewnia owocowy, lekko kwaśny smak i jasnoróżowy kolor. Pomarańcza dodaje nut cytrusowych, a goździki ciepłego, korzennego aromatu.

Sicilian Summer
Skórka cytryny, bazylia i mięta. Cytryna daje intensywny, lekko gorzkawy smak cytrusowy. Bazylia wnosi nuty ziołowe z akcentami anyżu i pieprzu, a mięta świeży finisz.

Co przygotować

Wódkę, czystą zamykaną szklaną butelkę, przyrząd do rozgniatania jałowca, lejek, sitko lub filtr i etykietę. Używaj składników roślinnych z zestawu przeznaczonych do napojów.

WAŻNE: Oryginał nie podaje objętości wódki na partię. Przed przygotowaniem sprawdź ją na opakowaniu lub u dostawcy. Oryginalne dozowanie: 1/2 jednej saszetki jałowca i 1/2 jednej saszetki wybranej mieszanki.

Przygotowanie krok po kroku

1. Rozgnieć 1/2 jednej saszetki jałowca i wsyp do butelki. Wlej sprawdzoną objętość wódki i zamknij.
2. Wstaw do lodówki i pozostaw do maceracji na 1 tydzień.
3. Dodaj do tego samego nastawu 1/2 jednej saszetki wybranej mieszanki. Dla mocniejszego smaku możesz wcześniej rozgnieść przyprawy.
4. Pozostaw w lodówce na kolejny 1 tydzień.
5. Odfiltruj wszystkie składniki roślinne i naklej etykietę na butelkę.
6. Użyj aromatyzowanego ginu w wybranym koktajlu.

Przeznacz łącznie 2 tygodnie na maceracje w lodówce. Nie filtruj jałowca przed dodaniem mieszanki; filtracja następuje dopiero na końcu.

Przepisy na koktajle

Hibiscus Orange Gin Cooler

60 ml ginu Harvest Moon • 60 ml soku pomarańczowego • 30 ml syropu cukrowego, opcjonalnie z hibiskusem • 60 ml wody gazowanej • 1 cząstka pomarańczy • lód

Wypełnij schłodzoną szklankę lodem. Dodaj gin, sok pomarańczowy i syrop. Dolej wodę gazowaną, delikatnie wymieszaj i udekoruj cząstką pomarańczy.

Gin Lemon Basil Spritz

60 ml ginu Sicilian Summer • 30 ml soku z cytryny • tonik do uzupełnienia • 2 plasterki cytryny • 5 liści bazylii • lód

Wypełnij wysoką szklankę lodem. Wlej gin i sok z cytryny. Uzupełnij tonikiem i dodaj plasterki cytryny oraz liście bazylii.

Tylko dla dorosłych. Pij alkohol odpowiedzialnie.

Slovenščina

Komplet za pripravo gina z namakanjem

Gin Making Kit je namenjen aromatiziranju vodke z brinovimi jagodami in rastlinskimi sestavinami. Gre za namakanje v že pripravljenem alkoholu, ne za destilacijo. Izberite sadno mešanico Harvest Moon ali svežo Sicilian Summer.

Osnova okusa: brinove jagode

Plodovi navadnega brina (Juniperus communis) dajejo pijači značilen smolnat in rahlo grenak okus. Pred namakanjem jih zdrobite.

Mešanice za namakanje

Harvest Moon
Hibiskus, pomarančna lupina in nageljnove žbice. Hibiskus doda saden, rahlo kisel okus in svetlo rožnato barvo. Pomaranča prispeva citrusne note, nageljnove žbice pa toplo začimbno aromo.

Sicilian Summer
Limonina lupina, bazilika in meta. Limona daje izrazit, rahlo grenak citrusni okus. Bazilika doda zeliščne note s pridihom janeža in popra, meta pa svež zaključek.

Kaj pripraviti

Vodko, čisto steklenico z zamaškom, pripomoček za drobljenje brinovih jagod, lijak, cedilo ali filter in etiketo. Uporabite rastlinske sestavine iz kompleta, namenjene pripravi pijač.

POMEMBNO: Izvirnik ne navaja količine vodke za eno pripravo. Pred začetkom jo preverite na embalaži ali pri dobavitelju. Izvirni odmerek: 1/2 ene vrečke brinovih jagod in 1/2 ene vrečke izbrane mešanice.

Priprava po korakih

1. Zdrobite 1/2 ene vrečke brinovih jagod in jih stresite v steklenico. Dodajte preverjeno količino vodke in zaprite.
2. Postavite v hladilnik in pustite namakati 1 teden.
3. V isti pripravek dodajte 1/2 ene vrečke izbrane mešanice. Za izrazitejši okus lahko začimbe prej zdrobite.
4. Pustite še 1 teden v hladilniku.
5. Filtrirajte vse rastlinske sestavine in steklenico označite z etiketo.
6. Aromatizirani gin uporabite v koktajlu po izbiri.

Predvidite skupaj 2 tedna v hladilniku. Brinovih jagod pred dodajanjem mešanice ne filtrirajte; filtriranje sledi šele na koncu.

Recepti za koktajle

Hibiscus Orange Gin Cooler

60 ml gina Harvest Moon • 60 ml pomarančnega soka • 30 ml sladkornega sirupa, po želji s hibiskusom • 60 ml gazirane vode • 1 krhelj pomaranče • led

Ohlajen kozarec napolnite z ledom. Dodajte gin, pomarančni sok in sirup. Prilijte gazirano vodo, nežno premešajte in okrasite s krhljem pomaranče.

Gin Lemon Basil Spritz

60 ml gina Sicilian Summer • 30 ml limoninega soka • tonik za dolivanje • 2 rezini limone • 5 listov bazilike • led

Visok kozarec napolnite z ledom. Nalijte gin in limonin sok. Dolijte tonik ter dodajte rezini limone in liste bazilike.

Samo za odrasle. Alkohol uživajte odgovorno.

Hrvatski

Komplet za pripremu gina namakanjem

Gin Making Kit služi za aromatiziranje votke bobicama borovice i biljnim sastojcima. Riječ je o namakanju u gotovom alkoholu, a ne o destilaciji. Odaberite voćnu mješavinu Harvest Moon ili svježu Sicilian Summer.

Osnova okusa: bobice borovice

Plodovi obične borovice (Juniperus communis) daju piću karakterističan smolast i blago gorak okus. Zdrobite ih prije namakanja.

Mješavine za namakanje

Harvest Moon
Hibiskus, narančina korica i klinčići. Hibiskus daje voćni, blago kiselkast okus i svijetloružičastu boju. Naranča dodaje citrusne note, a klinčići toplu začinsku aromu.

Sicilian Summer
Limunova korica, bosiljak i metvica. Limun daje izražen, blago gorkast citrusni okus. Bosiljak dodaje biljne note s naznakama anisa i papra, a metvica svjež završetak.

Što pripremiti

Votku, čistu staklenu bocu s čepom, pomagalo za drobljenje bobica, lijevak, cjedilo ili filtar i etiketu. Koristite biljne sastojke iz kompleta namijenjene pripremi pića.

VAŽNO: Izvornik ne navodi količinu votke za jednu pripremu. Prije početka provjerite je na ambalaži ili kod dobavljača. Izvorno doziranje: 1/2 jedne vrećice bobica borovice i 1/2 jedne vrećice odabrane mješavine.

Priprema korak po korak

1. Zdrobite 1/2 jedne vrećice bobica borovice i uspite ih u bocu. Dodajte provjerenu količinu votke i zatvorite.
2. Stavite u hladnjak i ostavite da se namače 1 tjedan.
3. U isti pripravak dodajte 1/2 jedne vrećice odabrane mješavine. Za izraženiji okus začine možete prethodno zdrobiti.
4. Ostavite još 1 tjedan u hladnjaku.
5. Filtrirajte sve biljne sastojke i označite bocu etiketom.
6. Aromatizirani gin upotrijebite u koktelu po izboru.

Predvidite ukupno 2 tjedna u hladnjaku. Bobice se ne filtriraju prije dodavanja mješavine; filtriranje slijedi tek na kraju.

Recepti za koktele

Hibiscus Orange Gin Cooler

60 ml gina Harvest Moon • 60 ml narančina soka • 30 ml šećernog sirupa, po želji s hibiskusom • 60 ml gazirane vode • 1 kriška naranče • led

Ohlađenu čašu napunite ledom. Dodajte gin, narančin sok i sirup. Ulijte gaziranu vodu, lagano promiješajte i ukrasite kriškom naranče.

Gin Lemon Basil Spritz

60 ml gina Sicilian Summer • 30 ml limunova soka • tonik za dolijevanje • 2 kriške limuna • 5 listova bosiljka • led

Visoku čašu napunite ledom. Ulijte gin i limunov sok. Dolijte tonik pa dodajte kriške limuna i listove bosiljka.

Samo za odrasle. Alkohol konzumirajte odgovorno.

Български

Комплект за приготвяне на джин чрез накисване

Gin Making Kit ароматизира водка с плодове от хвойна и растителни съставки. Това е накисване в готов алкохол, а не дестилация. Изберете плодовата смес Harvest Moon или свежата Sicilian Summer.

Основа на вкуса: хвойната

Плодовете на обикновената хвойна (Juniperus communis) придават характерен смолист и леко горчив вкус. Натрошете ги преди накисване.

Смеси за накисване

Harvest Moon
Хибискус, портокалова кора и карамфил. Хибискусът добавя плодов, леко кисел вкус и светлорозов цвят. Портокалът дава цитрусови нотки, а карамфилът топъл, пикантен аромат.

Sicilian Summer
Лимонова кора, босилек и мента. Лимонът дава наситен, леко горчив цитрусов вкус. Босилекът добавя билкови нотки с нюанси на анасон и пипер, а ментата свеж завършек.

Какво да подготвите

Водка, чиста стъклена бутилка с капачка, инструмент за натрошаване на плодовете, фуния, цедка или филтър и етикет. Използвайте растителните съставки от комплекта, предназначени за напитки.

ВАЖНО: Оригиналът не посочва обема водка за една доза. Проверете го на опаковката или при доставчика. Оригинална дозировка: 1/2 от едно пакетче плодове от хвойна и 1/2 от едно пакетче избрана смес.

Приготвяне стъпка по стъпка

1. Натрошете 1/2 от едно пакетче плодове от хвойна и ги сипете в бутилката. Добавете провереното количество водка и затворете.
2. Поставете в хладилник и оставете да се накисва 1 седмица.
3. В същата настойка добавете 1/2 от едно пакетче избрана смес. За по-наситен вкус може предварително да натрошите подправките.
4. Оставете още 1 седмица в хладилник.
5. Филтрирайте всички растителни съставки и поставете етикет на бутилката.
6. Използвайте ароматизирания джин в коктейл по избор.

Предвидете общо 2 седмици в хладилник. Хвойната не се филтрира преди добавяне на сместа; филтрирането е чак накрая.

Рецепти за коктейли

Hibiscus Orange Gin Cooler

60 ml джин Harvest Moon • 60 ml портокалов сок • 30 ml захарен сироп, по желание с хибискус • 60 ml газирана вода • 1 резен портокал • лед

Напълнете охладена чаша с лед. Добавете джина, портокаловия сок и сиропа. Налейте газираната вода, разбъркайте внимателно и украсете с резена портокал.

Gin Lemon Basil Spritz

60 ml джин Sicilian Summer • 30 ml лимонов сок • тоник за доливане • 2 резена лимон • 5 листа босилек • лед

Напълнете висока чаша с лед. Налейте джина и лимоновия сок. Допълнете с тоник и добавете резените лимон и листата босилек.

Само за възрастни. Консумирайте алкохол отговорно.

Ελληνικά

Σετ παρασκευής τζιν με εκχύλιση

Το Gin Making Kit αρωματίζει βότκα με καρπούς αρκεύθου και φυτικά συστατικά. Πρόκειται για εκχύλιση σε έτοιμο αλκοόλ, όχι για απόσταξη. Επιλέξτε το φρουτώδες Harvest Moon ή το δροσερό Sicilian Summer.

Η βάση της γεύσης: άρκευθος

Οι καρποί της κοινής αρκεύθου (Juniperus communis) δίνουν τη χαρακτηριστική ρητινώδη, ελαφρώς πικρή γεύση. Θρυμματίστε τους πριν από την εκχύλιση.

Μείγματα εκχύλισης

Harvest Moon
Ιβίσκος, φλούδα πορτοκαλιού και γαρίφαλο. Ο ιβίσκος δίνει φρουτώδη, ελαφρώς ξινή γεύση και απαλό ροζ χρώμα. Το πορτοκάλι προσθέτει νότες εσπεριδοειδών και το γαρίφαλο ζεστό, πικάντικο άρωμα.

Sicilian Summer
Φλούδα λεμονιού, βασιλικός και μέντα. Το λεμόνι δίνει έντονη, ελαφρώς πικρή γεύση εσπεριδοειδών. Ο βασιλικός προσθέτει βοτανικές νότες με γλυκάνισο και πιπέρι, η μέντα δροσερή επίγευση.

Τι θα χρειαστείτε

Βότκα, καθαρό γυάλινο μπουκάλι με πώμα, εργαλείο για θρυμματισμό των καρπών, χωνί, σουρωτήρι ή φίλτρο και ετικέτα. Χρησιμοποιήστε τα φυτικά συστατικά του σετ που προορίζονται για ποτά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Το πρωτότυπο δεν ορίζει όγκο βότκας ανά παρτίδα. Επιβεβαιώστε τον στη συσκευασία ή με τον προμηθευτή. Αρχική δοσολογία: 1/2 ενός φακέλου καρπών αρκεύθου και 1/2 ενός φακέλου επιλεγμένου μείγματος.

Παρασκευή βήμα προς βήμα

1. Θρυμματίστε 1/2 ενός φακέλου καρπών αρκεύθου και βάλτε τους στο μπουκάλι. Προσθέστε την επιβεβαιωμένη ποσότητα βότκας και κλείστε.
2. Βάλτε στο ψυγείο και αφήστε να εκχυλιστεί για 1 εβδομάδα.
3. Στο ίδιο εκχύλισμα προσθέστε 1/2 ενός φακέλου επιλεγμένου μείγματος. Για εντονότερη γεύση, μπορείτε να θρυμματίσετε πρώτα τα μπαχαρικά.
4. Αφήστε ακόμη 1 εβδομάδα στο ψυγείο.
5. Φιλτράρετε όλα τα φυτικά συστατικά και τοποθετήστε ετικέτα στο μπουκάλι.
6. Χρησιμοποιήστε το αρωματισμένο τζιν σε κοκτέιλ της επιλογής σας.

Υπολογίστε συνολικά 2 εβδομάδες στο ψυγείο. Η άρκευθος δεν φιλτράρεται πριν προστεθεί το μείγμα· το φιλτράρισμα γίνεται στο τέλος.

Συνταγές κοκτέιλ

Hibiscus Orange Gin Cooler

60 ml τζιν Harvest Moon • 60 ml χυμό πορτοκαλιού • 30 ml σιρόπι ζάχαρης, προαιρετικά με ιβίσκο • 60 ml ανθρακούχο νερό • 1 φέτα πορτοκαλιού • πάγο

Γεμίστε ένα κρύο ποτήρι με πάγο. Προσθέστε τζιν, χυμό πορτοκαλιού και σιρόπι. Ρίξτε το ανθρακούχο νερό, ανακατέψτε απαλά και γαρνίρετε με τη φέτα πορτοκαλιού.

Gin Lemon Basil Spritz

60 ml τζιν Sicilian Summer • 30 ml χυμό λεμονιού • τόνικ για συμπλήρωμα • 2 φέτες λεμονιού • 5 φύλλα βασιλικού • πάγο

Γεμίστε ένα ψηλό ποτήρι με πάγο. Ρίξτε τζιν και χυμό λεμονιού. Συμπληρώστε με τόνικ και προσθέστε τις φέτες λεμονιού και τα φύλλα βασιλικού.

Μόνο για ενήλικες. Καταναλώνετε αλκοόλ υπεύθυνα.