DO YOUR

ITALIAN SPRITZ

Bitter orange liqueur & cocktail guide



MULTILINGUAL PRODUCT MANUAL

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

Infuse. Mix. Enjoy.

Slovenčina

Súprava na prípravu horkého pomarančového likéru

Italian Spritz Kit je určený na domácu prípravu dvoch fliaš horkého pomarančového likéru lúhovaním rastlinných prísad. Hotový likér je základom koktailov uvedených nižšie.

Prísady zo súpravy

Venetian Summer
Koreň horca a sušená pomarančová kôra. Zmes spája zemité a bylinné tóny s výraznou citrusovou chuťou.

Sunset Blossom
Ibištek dodáva červeno-oranžovú farbu a jemnú kvetinovú chuť.

Orange Sunburst
Sušené plátky pomaranča vložte priamo do nápoja alebo nimi ozdobte okraj pohára. Môžete použiť aj polovicu plátku.

Na jednu dávku likéru

- 1 celé vrecko zmesi Venetian Summer
- 50 g rafinovaného cukru
- 140 ml vodky
- 150 ml neperlivej vody
- 1-2 g Sunset Blossom, až po úvodnom lúhovaní

Čo si pripraviť

Čistú sklenenú fľašu s uzáverom, priložený lievik, sitko alebo filter, odmerku, váhu a etiketu. Na podávanie aj pohár, ľad, prosecco a perlivú vodu alebo sódu.

DÔLEŽITÉ: Základ lúhujte v chladničke najmenej 5 dní. Čím dlhšie sa lúhuje, tým bude horkejší. Po pridaní ibišteka nasleduje ešte jedna noc v chladničke.

Príprava krok za krokom

1. Pomocou lievika nasypte do sklenenej fľaše celé vrecko Venetian Summer a 50 g cukru.
2. Prilejte 140 ml vodky a 150 ml neperlivej vody.
3. Fľašu uzavrite a pretrepávajte približne 30 sekúnd.
4. Nechajte najmenej 5 dní v chladničke. Potom ochutnajte a podľa požadovanej horkosti prípadne predĺžte lúhovanie.
5. Po ukončení úvodného lúhovania pridajte 1-2 g Sunset Blossom. 1 g vytvorí svetlý ružovo-oranžový odtieň, 2 g výraznejšiu červeno-oranžovú farbu.
6. Nechajte cez noc v chladničke.
7. Rastlinné prísady odfiltrujte a fľašu označte etiketou.

Italian Spritz Aperitivo

2 diely likéru • 3 diely prosecca • 1 diel sódy

Do pohára s kockami ľadu nalejte 2 diely domáceho horkého pomarančového likéru, 3 diely prosecca a 1 diel perlivej vody alebo sódy. Ozdobte plátkom pomaranča. Na všetky diely použite rovnakú odmerku.

Sezónne varianty

Letný spritz
Zachovajte rovnaký pomer 2 : 3 : 1 a ľad. Ozdobte plátkom vodového melóna a vetvičkou čerstvej mäty.

Zimný spritz
Zachovajte rovnaký pomer 2 : 3 : 1 a ľad. Ozdobte plátkom červeného pomaranča a tyčinkou škorice. Aj tento variant sa podáva studený.

Tip na podávanie

Podávajte s bruschettou, syrmi, olivami, tyčinkami grissini alebo pečivom taralli.

Len pre dospelých. Alkohol konzumujte zodpovedne.

Čeština

Sada na přípravu hořkého pomerančového likéru

Italian Spritz Kit je určen k domácí přípravě dvou lahví hořkého pomerančového likéru louhováním rostlinných přísad. Hotový likér je základem níže uvedených koktejlů.

Přísady ze sady

Venetian Summer
Kořen hořce a sušená pomerančová kůra. Směs spojuje zemité a bylinné tóny s výraznou citrusovou chutí.

Sunset Blossom
Ibišek dodává červenooranžovou barvu a jemnou květinovou chuť.

Orange Sunburst
Sušené plátky pomeranče vložte přímo do nápoje nebo jimi ozdobte okraj sklenice. Lze použít i polovinu plátku.

Na jednu dávku likéru

- 1 celý sáček směsi Venetian Summer
- 50 g rafinovaného cukru
- 140 ml vodky
- 150 ml neperlivé vody
- 1-2 g Sunset Blossom, až po úvodním louhování

Co si připravit

Čistou skleněnou láhev s uzávěrem, přiložený trychtýř, sítko nebo filtr, odměrku, váhu a etiketu. K podávání také sklenici, led, prosecco a perlivou vodu nebo sodu.

DŮLEŽITÉ: Základ louhujte v lednici nejméně 5 dní. Čím déle se louhuje, tím bude hořčí. Po přidání ibišku následuje ještě jedna noc v lednici.

Příprava krok za krokem

1. Pomocí trychtýře nasypte do skleněné lahve celý sáček Venetian Summer a 50 g cukru.
2. Přilijte 140 ml vodky a 150 ml neperlivé vody.
3. Láhev uzavřete a protřepávejte přibližně 30 sekund.
4. Nechte nejméně 5 dní v lednici. Poté ochutnejte a podle požadované hořkosti případně prodlužte louhování.
5. Po ukončení úvodního louhování přidejte 1-2 g Sunset Blossom. 1 g vytvoří světlý růžovooranžový odstín, 2 g výraznější červenooranžovou barvu.
6. Nechte přes noc v lednici.
7. Rostlinné přísady odfiltrujte a láhev označte etiketou.

Italian Spritz Aperitivo

2 díly likéru • 3 díly prosecca • 1 díl sody

Do sklenice s kostkami ledu nalijte 2 díly domácího hořkého pomerančového likéru, 3 díly prosecca a 1 díl perlivé vody nebo sody. Ozdobte plátkem pomeranče. Pro všechny díly použijte stejnou odměrku.

Sezónní varianty

Letní spritz
Zachovejte poměr 2 : 3 : 1 a led. Ozdobte plátkem vodního melounu a snítkou čerstvé máty.

Zimní spritz
Zachovejte poměr 2 : 3 : 1 a led. Ozdobte plátkem červeného pomeranče a tyčinkou skořice. I tato varianta se podává studená.

Tip k podávání

Podávejte s bruschettou, sýry, olivami, tyčinkami grissini nebo pečivem taralli.

Pouze pro dospělé. Alkohol konzumujte zodpovědně.

Magyar

Készlet keserű narancslikőr készítéséhez

Az Italian Spritz Kit két palack keserű narancslikőr otthoni elkészítésére szolgál, növényi összetevők áztatásával. A kész likőr az alábbi koktélok alapja.

A készlet összetevői

Venetian Summer
Tárnicsgyökér és szárított narancshéj. A keverék földes, gyógynövényes jegyeket ötvöz élénk citrusos ízzel.

Sunset Blossom
A hibiszkusz vöröses-narancssárga színt és finom virágos ízt ad.

Orange Sunburst
A szárított narancskarikákat tegye közvetlenül az italba, vagy díszítse velük a pohár peremét. Fél karikát is használhat.

Egy adag likőrhöz

- 1 teljes tasak Venetian Summer keverék
- 50 g finomított cukor
- 140 ml vodka
- 150 ml szénsavmentes víz
- 1-2 g Sunset Blossom, csak az első áztatás után

Előkészítés

Tiszta, zárható üvegpalack, a mellékelt tölcsér, szűrő, mérce, mérleg és címke szükséges. Tálaláshoz készítsen elő poharat, jeget, proseccót és szénsavas vizet vagy szódát.

FONTOS: Az alapot legalább 5 napig áztassa hűtőszekrényben. Minél tovább ázik, annál keserűbb lesz. A hibiszkusz hozzáadása után még egy éjszakára tegye hűtőbe.

Elkészítés lépésről lépésre

1. A tölcsérrel töltsön egy teljes tasak Venetian Summer keveréket és 50 g cukrot az üvegpalackba.
2. Öntsön hozzá 140 ml vodkát és 150 ml szénsavmentes vizet.
3. Zárja le a palackot, és rázza körülbelül 30 másodpercig.
4. Hagyja legalább 5 napig a hűtőszekrényben. Ezután kóstolja meg, és a kívánt keserűség szerint szükség esetén áztassa tovább.
5. Az első áztatási szakasz végén adjon hozzá 1-2 g Sunset Blossom keveréket. 1 g halvány rózsaszínes-narancssárga, 2 g élénkebb vöröses-narancssárga színt eredményez.
6. Tegye egy éjszakára a hűtőszekrénybe.
7. Szűrje ki a növényi összetevőket, és címkézze fel a palackot.

Italian Spritz Aperitivo

2 rész likőr • 3 rész prosecco • 1 rész szóda

Jégkockákkal töltött pohárban keverjen össze 2 rész házi keserű narancslikőrt, 3 rész proseccót és 1 rész szénsavas vizet vagy szódát. Díszítse narancskarikával. Minden részt ugyanazzal a mércével mérjen.

Szezonális változatok

Nyári spritz
Tartsa meg a 2 : 3 : 1 arányt és a jeget. Díszítse egy szelet görögdinnyével és friss mentaággal.

Téli spritz
Tartsa meg a 2 : 3 : 1 arányt és a jeget. Díszítse vérnarancskarikával és fahéjrúddal. Ezt a változatot is hidegen tálalja.

Tálalási ötlet

Kínáljon mellé bruschettát, sajtokat, olajbogyót, grissinit vagy tarallit.

Csak felnőtteknek. Fogyasszon alkoholt felelősséggel.

Română

Set pentru prepararea lichiorului de portocale amare

Italian Spritz Kit este destinat preparării acasă a două sticle de lichior de portocale amare, prin macerarea ingredientelor vegetale. Lichiorul obținut este baza cocktailurilor de mai jos.

Ingredientele setului

Venetian Summer
Rădăcină de gențiană și coajă uscată de portocală. Amestecul combină note pământii și ierboase cu o aromă intensă de citrice.

Sunset Blossom
Hibiscusul conferă o culoare roșu-portocalie și o aromă florală delicată.

Orange Sunburst
Puneți feliile uscate de portocală direct în băutură sau folosiți-le pentru decorarea marginii paharului. Puteți utiliza și o jumătate de felie.

Pentru o porție de lichior

- 1 plic întreg de amestec Venetian Summer
- 50 g zahăr rafinat
- 140 ml vodcă
- 150 ml apă plată
- 1-2 g Sunset Blossom, numai după macerarea inițială

Ce trebuie pregătit

O sticlă curată cu capac, pâlnia inclusă, o sită sau un filtru, o măsură, un cântar și o etichetă. Pentru servire: pahar, gheață, prosecco și apă carbogazoasă sau sifon.

IMPORTANT: Macerați baza la frigider cel puțin 5 zile. Cu cât macerează mai mult, cu atât devine mai amară. După adăugarea hibiscusului, mai lăsați o noapte la frigider.

Preparare pas cu pas

1. Cu ajutorul pâlniei, puneți în sticlă un plic întreg de Venetian Summer și 50 g zahăr.
2. Adăugați 140 ml vodcă și 150 ml apă plată.
3. Închideți sticla și agitați aproximativ 30 de secunde.
4. Lăsați la frigider cel puțin 5 zile. Apoi gustați și, dacă doriți o amăreală mai intensă, prelungiți macerarea.
5. După macerarea inițială, adăugați 1-2 g Sunset Blossom. 1 g conferă o nuanță deschisă roz-portocalie, iar 2 g o culoare roșu-portocalie mai intensă.
6. Lăsați la frigider peste noapte.
7. Filtrați ingredientele vegetale și etichetați sticla.

Italian Spritz Aperitivo

2 părți lichior • 3 părți prosecco • 1 parte sifon

Într-un pahar cu cuburi de gheață, combinați 2 părți lichior de portocale amare preparat acasă, 3 părți prosecco și 1 parte apă carbogazoasă sau sifon. Decorați cu o felie de portocală. Folosiți aceeași măsură pentru toate părțile.

Variante de sezon

Spritz de vară
Păstrați raportul 2 : 3 : 1 și gheața. Decorați cu o felie de pepene verde și o crenguță de mentă proaspătă.

Spritz de iarnă
Păstrați raportul 2 : 3 : 1 și gheața. Decorați cu o felie de portocală roșie și un baton de scorțișoară. Și această variantă se servește rece.

Sugestie de servire

Serviți alături de bruschette, brânzeturi, măsline, grissini sau taralli.

Numai pentru adulți. Consumați alcool în mod responsabil.

Polski

Zestaw do przygotowania likieru z gorzkich pomarańczy

Italian Spritz Kit służy do domowego przygotowania dwóch butelek likieru z gorzkich pomarańczy poprzez macerowanie składników roślinnych. Gotowy likier jest bazą poniższych koktajli.

Składniki zestawu

Venetian Summer
Korzeń goryczki i suszona skórka pomarańczy. Mieszanka łączy ziemiste i ziołowe nuty z wyrazistym cytrusowym smakiem.

Sunset Blossom
Hibiskus nadaje czerwono-pomarańczowy kolor i delikatny kwiatowy smak.

Orange Sunburst
Suszone plastry pomarańczy włóż bezpośrednio do napoju lub udekoruj nimi brzeg szklanki. Możesz użyć również połowy plastra.

Na jedną partię likieru

- 1 cała saszetka mieszanki Venetian Summer
- 50 g cukru rafinowanego
- 140 ml wódki
- 150 ml wody niegazowanej
- 1-2 g Sunset Blossom, dopiero po wstępnej maceracji

Co przygotować

Czystą szklaną butelkę z zamknięciem, dołączony lejek, sitko lub filtr, miarkę, wagę i etykietę. Do podania także szklankę, lód, prosecco i wodę gazowaną lub sodową.

WAŻNE: Maceruj bazę w lodówce co najmniej 5 dni. Im dłużej trwa maceracja, tym bardziej gorzki będzie smak. Po dodaniu hibiskusa pozostaw jeszcze na noc w lodówce.

Przygotowanie krok po kroku

1. Za pomocą lejka wsyp do szklanej butelki całą saszetkę Venetian Summer i 50 g cukru.
2. Wlej 140 ml wódki i 150 ml wody niegazowanej.
3. Zamknij butelkę i potrząsaj przez około 30 sekund.
4. Pozostaw w lodówce na co najmniej 5 dni. Następnie spróbuj i w razie potrzeby wydłuż maceracją, aby uzyskać pożądaną goryczkę.
5. Po wstępnej maceracji dodaj 1-2 g Sunset Blossom. 1 g nada jasny różowo-pomarańczowy odcień, a 2 g intensywniejszy czerwono-pomarańczowy kolor.
6. Pozostaw na noc w lodówce.
7. Odfiltruj składniki roślinne i naklej etykietę na butelkę.

Italian Spritz Aperitivo

2 części likieru • 3 części prosecco • 1 część wody sodowej

W szklance z kostkami lodu połącz 2 części domowego likieru z gorzkich pomarańczy, 3 części prosecco i 1 część wody gazowanej lub sodowej. Udekoruj plastrem pomarańczy. Wszystkie części odmierzaj tą samą miarką.

Warianty sezonowe

Letni spritz
Zachowaj proporcje 2 : 3 : 1 i lód. Udekoruj kawałkiem arbuza i gałązką świeżej mięty.

Zimowy spritz
Zachowaj proporcje 2 : 3 : 1 i lód. Udekoruj plastrem czerwonej pomarańczy i laską cynamonu. Ten wariant również podawaj na zimno.

Propozycja podania

Podawaj z bruschettą, serami, oliwkami, paluszkami grissini lub taralli.

Tylko dla dorosłych. Pij alkohol odpowiedzialnie.

Slovenščina

Komplet za pripravo likerja iz grenkih pomaranč

Italian Spritz Kit je namenjen domači pripravi dveh steklenic likerja iz grenkih pomaranč z namakanjem rastlinskih sestavin. Pripravljen liker je osnova spodnjih koktajlov.

Sestavine iz kompleta

Venetian Summer
Korenina encijana in posušena pomarančna lupina. Mešanica povezuje zemeljske in zeliščne note z izrazitim okusom citrusov.

Sunset Blossom
Hibiskus doda rdeče-oranžno barvo in nežen cvetlični okus.

Orange Sunburst
Posušene rezine pomaranče položite neposredno v pijačo ali z njimi okrasite rob kozarca. Uporabite lahko tudi polovico rezine.

Za eno pripravo likerja

- 1 cela vrečka mešanice Venetian Summer
- 50 g rafiniranega sladkorja
- 140 ml vodke
- 150 ml negazirane vode
- 1-2 g Sunset Blossom, šele po začetnem namakanju

Kaj pripraviti

Čisto steklenico z zamaškom, priloženi lijak, cedilo ali filter, merico, tehtnico in etiketo. Za serviranje še kozarec, led, prosecco in gazirano vodo ali sodavico.

POMEMBNO: Osnovo namakajte v hladilniku najmanj 5 dni. Daljše namakanje pomeni bolj grenak okus. Po dodatku hibiskusa sledi še ena noč v hladilniku.

Priprava po korakih

1. S pomočjo lijaka v steklenico stresite celo vrečko Venetian Summer in 50 g sladkorja.
2. Prilijte 140 ml vodke in 150 ml negazirane vode.
3. Steklenico zaprite in stresajte približno 30 sekund.
4. Pustite v hladilniku najmanj 5 dni. Nato poskusite in po potrebi podaljšajte namakanje do želene grenkobe.
5. Po začetnem namakanju dodajte 1-2 g Sunset Blossom. 1 g ustvari svetel rožnato-oranžen odtenek, 2 g pa izrazitejšo rdeče-oranžno barvo.
6. Pustite čez noč v hladilniku.
7. Odstranite rastlinske sestavine s filtriranjem in steklenico označite z etiketo.

Italian Spritz Aperitivo

2 dela likerja • 3 deli prosecca • 1 del sodavice

V kozarcu s kockami ledu zmešajte 2 dela domačega likerja iz grenkih pomaranč, 3 dele prosecca in 1 del gazirane vode ali sodavice. Okrasite z rezino pomaranče. Vse dele odmerite z isto merico.

Sezonski različici

Poletni spritz
Ohranite razmerje 2 : 3 : 1 in led. Okrasite z rezino lubenice in vejico sveže mete.

Zimski spritz
Ohranite razmerje 2 : 3 : 1 in led. Okrasite z rezino rdeče pomaranče in cimetovo palčko. Tudi to različico postrezite hladno.

Predlog za postrežbo

Postrezite z brusketami, siri, olivami, grisini ali prigrizki taralli.

Samo za odrasle. Alkohol uživajte odgovorno.

Hrvatski

Komplet za pripremu likera od gorke naranče

Italian Spritz Kit namijenjen je kućnoj pripremi dviju boca likera od gorke naranče namakanjem biljnih sastojaka. Gotovi liker osnova je koktela navedenih u nastavku.

Sastojci iz kompleta

Venetian Summer
Korijen srčanika i sušena narančina korica. Mješavina povezuje zemljane i biljne note s izraženim okusom citrusa.

Sunset Blossom
Hibiskus daje crveno-narančastu boju i nježan cvjetni okus.

Orange Sunburst
Sušene kriške naranče stavite izravno u piće ili njima ukrasite rub čaše. Možete upotrijebiti i polovicu kriške.

Za jednu pripremu likera

- 1 cijela vrećica mješavine Venetian Summer
- 50 g rafiniranog šećera
- 140 ml votke
- 150 ml negazirane vode
- 1-2 g Sunset Blossom, tek nakon početnog namakanja

Što pripremiti

Čistu staklenu bocu s čepom, priloženi lijevak, cjedilo ili filtar, mjericu, vagu i etiketu. Za posluživanje i čašu, led, prosecco te gaziranu ili soda-vodu.

VAŽNO: Bazu namačite u hladnjaku najmanje 5 dana. Što se dulje namače, bit će gorča. Nakon dodavanja hibiskusa ostavite još jednu noć u hladnjaku.

Priprema korak po korak

1. Pomoću lijevka uspite u staklenu bocu cijelu vrećicu Venetian Summer i 50 g šećera.
2. Ulijte 140 ml votke i 150 ml negazirane vode.
3. Zatvorite bocu i tresite približno 30 sekundi.
4. Ostavite u hladnjaku najmanje 5 dana. Zatim kušajte i prema željenoj gorčini po potrebi produljite namakanje.
5. Nakon početnog namakanja dodajte 1-2 g Sunset Blossom. 1 g daje svijetlu ružičasto-narančastu nijansu, a 2 g izraženiju crveno-narančastu boju.
6. Ostavite preko noći u hladnjaku.
7. Filtrirajte biljne sastojke i označite bocu etiketom.

Italian Spritz Aperitivo

2 dijela likera • 3 dijela prosecca • 1 dio soda-vode

U čaši s kockicama leda pomiješajte 2 dijela domaćeg likera od gorke naranče, 3 dijela prosecca i 1 dio gazirane ili soda-vode. Ukrasite kriškom naranče. Za sve dijelove koristite istu mjericu.

Sezonske varijante

Ljetni spritz
Zadržite omjer 2 : 3 : 1 i led. Ukrasite kriškom lubenice i grančicom svježe metvice.

Zimski spritz
Zadržite omjer 2 : 3 : 1 i led. Ukrasite kriškom crvene naranče i štapićem cimeta. I ovu varijantu poslužite hladnu.

Prijedlog za posluživanje

Poslužite uz bruschette, sireve, masline, grissine ili taralle.

Samo za odrasle. Alkohol konzumirajte odgovorno.

Български

Комплект за приготвяне на ликьор от горчиви портокали

Italian Spritz Kit е предназначен за домашно приготвяне на две бутилки ликьор от горчиви портокали чрез накисване на растителни съставки. Готовият ликьор е основа за коктейлите по-долу.

Съставки от комплекта

Venetian Summer
Корен от тинтява и сушена портокалова кора. Сместа съчетава земни и билкови нотки с изразен цитрусов вкус.

Sunset Blossom
Хибискусът придава червено-оранжев цвят и деликатен цветен вкус.

Orange Sunburst
Поставете сушените резени портокал директно в напитката или украсете с тях ръба на чашата. Може да използвате и половин резен.

За една доза ликьор

- 1 цяло пакетче смес Venetian Summer
- 50 g рафинирана захар
- 140 ml водка
- 150 ml негазирана вода
- 1-2 g Sunset Blossom, след първоначалното накисване

Какво да подготвите

Чиста стъклена бутилка с капачка, приложената фуния, цедка или филтър, мерителен съд, везна и етикет. За сервиране също чаша, лед, просеко и газирана вода или сода.

ВАЖНО: Накисвайте основата в хладилник най-малко 5 дни. Колкото по-дълго престоява, толкова по-горчива става. След добавяне на хибискуса оставете още една нощ в хладилник.

Приготвяне стъпка по стъпка

1. С помощта на фунията сипете в стъклената бутилка цяло пакетче Venetian Summer и 50 g захар.
2. Добавете 140 ml водка и 150 ml негазирана вода.
3. Затворете бутилката и разклащайте около 30 секунди.
4. Оставете в хладилник най-малко 5 дни. След това опитайте и при нужда удължете накисването до желаната горчивина.
5. След първоначалното накисване добавете 1-2 g Sunset Blossom. 1 g дава светъл розово-оранжев оттенък, а 2 g по-наситен червено-оранжев цвят.
6. Оставете за една нощ в хладилник.
7. Филтрирайте растителните съставки и поставете етикет на бутилката.

Italian Spritz Aperitivo

2 части ликьор • 3 части просеко • 1 част сода

В чаша с кубчета лед смесете 2 части домашен ликьор от горчиви портокали, 3 части просеко и 1 част газирана вода или сода. Украсете с резен портокал. Използвайте една и съща мярка за всички части.

Сезонни варианти

Летен сприц
Запазете съотношението 2 : 3 : 1 и леда. Украсете с резен диня и стрък прясна мента.

Зимен сприц
Запазете съотношението 2 : 3 : 1 и леда. Украсете с резен червен портокал и пръчка канела. Този вариант също се сервира студен.

Предложение за сервиране

Поднесете с брускети, сирена, маслини, гризини или тарали.

Само за възрастни. Консумирайте алкохол отговорно.

Ελληνικά

Σετ παρασκευής λικέρ πικρού πορτοκαλιού

Το Italian Spritz Kit προορίζεται για την παρασκευή δύο μπουκαλιών λικέρ πικρού πορτοκαλιού στο σπίτι, με εκχύλιση φυτικών συστατικών. Το έτοιμο λικέρ αποτελεί τη βάση των παρακάτω κοκτέιλ.

Συστατικά του σετ

Venetian Summer
Ρίζα γεντιανής και αποξηραμένη φλούδα πορτοκαλιού. Το μείγμα συνδυάζει γήινες και βοτανικές νότες με έντονη γεύση εσπεριδοειδών.

Sunset Blossom
Ο ιβίσκος προσδίδει κόκκινο-πορτοκαλί χρώμα και λεπτή ανθική γεύση.

Orange Sunburst
Βάλτε τις αποξηραμένες φέτες πορτοκαλιού απευθείας στο ποτό ή διακοσμήστε με αυτές το χείλος του ποτηριού. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και μισή φέτα.

Για μία παρτίδα λικέρ

- 1 ολόκληρος φάκελος μείγματος Venetian Summer
- 50 g ραφιναρισμένη ζάχαρη
- 140 ml βότκα
- 150 ml μη ανθρακούχο νερό
- 1-2 g Sunset Blossom, μετά την αρχική εκχύλιση

Τι θα χρειαστείτε

Καθαρό γυάλινο μπουκάλι με πώμα, το χωνί του σετ, σουρωτήρι ή φίλτρο, μεζούρα, ζυγαριά και ετικέτα. Για το σερβίρισμα: ποτήρι, πάγο, prosecco και ανθρακούχο νερό ή σόδα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αφήστε τη βάση να εκχυλιστεί στο ψυγείο για τουλάχιστον 5 ημέρες. Όσο περισσότερο διαρκεί η εκχύλιση, τόσο πιο πικρή γίνεται. Μετά τον ιβίσκο χρειάζεται ακόμη μία νύχτα στο ψυγείο.

Παρασκευή βήμα προς βήμα

1. Με το χωνί, βάλτε στο γυάλινο μπουκάλι έναν ολόκληρο φάκελο Venetian Summer και 50 g ζάχαρη.
2. Προσθέστε 140 ml βότκα και 150 ml μη ανθρακούχο νερό.
3. Κλείστε το μπουκάλι και ανακινήστε για περίπου 30 δευτερόλεπτα.
4. Αφήστε στο ψυγείο για τουλάχιστον 5 ημέρες. Έπειτα δοκιμάστε και, αν χρειάζεται, παρατείνετε την εκχύλιση μέχρι την επιθυμητή πικράδα.
5. Μετά την αρχική εκχύλιση προσθέστε 1-2 g Sunset Blossom. Το 1 g δίνει απαλή ροζ-πορτοκαλί απόχρωση, ενώ τα 2 g πιο έντονο κόκκινο-πορτοκαλί χρώμα.
6. Αφήστε στο ψυγείο όλη τη νύχτα.
7. Φιλτράρετε τα φυτικά συστατικά και τοποθετήστε ετικέτα στο μπουκάλι.

Italian Spritz Aperitivo

2 μέρη λικέρ • 3 μέρη prosecco • 1 μέρος σόδα

Σε ποτήρι με παγάκια αναμείξτε 2 μέρη σπιτικού λικέρ πικρού πορτοκαλιού, 3 μέρη prosecco και 1 μέρος ανθρακούχου νερού ή σόδας. Γαρνίρετε με φέτα πορτοκαλιού. Χρησιμοποιήστε την ίδια μεζούρα για όλα τα μέρη.

Εποχικές παραλλαγές

Καλοκαιρινό spritz
Διατηρήστε την αναλογία 2 : 3 : 1 και τον πάγο. Γαρνίρετε με φέτα καρπουζιού και κλαδάκι φρέσκιας μέντας.

Χειμωνιάτικο spritz
Διατηρήστε την αναλογία 2 : 3 : 1 και τον πάγο. Γαρνίρετε με φέτα σαγκουινιού και ξυλάκι κανέλας. Και αυτή η παραλλαγή σερβίρεται κρύα.

Πρόταση σερβιρίσματος

Συνοδέψτε με μπρουσκέτες, τυριά, ελιές, κριτσίνια grissini ή taralli.

Μόνο για ενήλικες. Καταναλώνετε αλκοόλ υπεύθυνα.