MULTILINGUAL PRODUCT MANUAL

RUM MAKING KIT

Infuse. Blend. Enjoy.



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

PINEAPPLE BLISS • SPICED APPLE

Infusion guide & cocktail recipes

Slovenčina

Súprava na ochucovanie rumu

Súprava slúži na lúhovanie drevených štiepok, ovocia a korenín v hotovom rume. Nejde o fermentáciu ani destiláciu.

Zmesi a ich chuť

American Sweetheart
Drevené štiepky dodávajú jemnú sladkosť a bohatšiu chuť. Používajú sa na úvodné lúhovanie pri variante Spiced Apple.

Cukrová zmes
Surový trstinový cukor s dymovo-karamelovými tónmi, limetkový prášok a osviežujúca mäta. Zmes je určená do koktailov.

Pineapple Bliss
Citrónová kôra, ananás a kokos vytvárajú sladko-kyslú tropickú chuť s jemnými orechovými tónmi. Odporúčaný základ: biely, nezrejúci rum.

Spiced Apple
Jablko, škorica a zázvor vytvárajú ovocnú, teplú a jemne korenistú chuť. Odporúčaný základ: hnedý, zrejúci rum; postup nižšie začína bielym rumom a drevenými štiepkami.

Čo si pripraviť

Rum, čistú uzatvárateľnú fľašu, lievik, sitko alebo filter a etiketu. Na koktaily aj odmerku, lyžičku, šejker alebo nádobu na miešanie, vysoký pohár a ľad.

DÔLEŽITÉ: Fotografie neuvádzajú objem rumu na jednu dávku. Dávkovanie 1/3 štiepok a 1/2 vrecka preto nemožno prepočítať na konkrétny objem. Pred prípravou overte množstvo rumu na balení alebo u výrobcu.

Postup lúhovania

1. Vyberte si zmes Pineapple Bliss alebo Spiced Apple.
2. Do fľaše nalejte biely rum. Pri Pineapple Bliss vynechajte kroky 3-5 a pokračujte krokom 6.
3. Pri Spiced Apple pridajte 1/3 drevených štiepok zo súpravy.
4. Nechajte lúhovať 1-2 týždne.
5. Drevené štiepky odfiltrujte pomocou lievika a sitka.
6. Pridajte 1/2 jedného vrecka vybranej koreninovej zmesi. Pre výraznejšiu chuť môžete koreniny vopred podrviť.
7. Zmes nechajte jeden týždeň v chladničke.
8. Rastlinné prísady odfiltrujte a fľašu označte etiketou.
9. Ochutený rum použite do zvoleného koktailu.

Koktailové recepty

Pineapple Rum

60 ml rumu Pineapple Bliss; 45 ml ananásovej šťavy; 1 čajová lyžička cukrovej zmesi; 1 mesiačik limetky rozpolený na dve časti; 6 veľkých lístkov mäty; ľad.

Rum, šťavu a cukrovú zmes nalejte do šejkra. Vytlačte jednu polovicu mesiačika limetky a pretrepte. Podávajte vo vysokom pohári s ľadom. Ozdobte mätou a druhou polovicou mesiačika.

Spiced Apple Ginger

45 ml rumu Spiced Apple; 45 ml jablkovej šťavy; 45 ml ginger ale; 1/2 mesiačika limetky; ľad.

V malej nádobe zmiešajte rum, jablkovú šťavu a ginger ale. Podávajte vo vysokom pohári s ľadom a ozdobte limetkou.

Len pre dospelých. Alkohol konzumujte zodpovedne.

Čeština

Sada na ochucování rumu

Sada slouží k louhování dřevěných štěpků, ovoce a koření v hotovém rumu. Nejde o fermentaci ani destilaci.

Směsi a jejich chuť

American Sweetheart
Dřevěné štěpky dodávají jemnou sladkost a bohatší chuť. Používají se pro úvodní louhování varianty Spiced Apple.

Cukrová směs
Surový třtinový cukr s kouřově-karamelovými tóny, limetkový prášek a osvěžující máta. Směs je určena do koktejlů.

Pineapple Bliss
Citronová kůra, ananas a kokos tvoří sladkokyselou tropickou chuť s jemnými oříškovými tóny. Doporučený základ: bílý, nezrající rum.

Spiced Apple
Jablko, skořice a zázvor vytvářejí ovocnou, hřejivou a jemně kořeněnou chuť. Doporučený základ: hnědý, vyzrálý rum; postup níže začíná bílým rumem a dřevěnými štěpky.

Co si připravit

Rum, čistou uzavíratelnou láhev, trychtýř, sítko nebo filtr a etiketu. Na koktejly také odměrku, lžičku, šejkr nebo míchací nádobu, vysokou sklenici a led.

DŮLEŽITÉ: Fotografie neuvádějí objem rumu na jednu dávku. Dávkování 1/3 štěpků a 1/2 sáčku proto nelze přepočítat na konkrétní objem. Před přípravou ověřte množství rumu na obalu nebo u výrobce.

Postup louhování

1. Vyberte směs Pineapple Bliss nebo Spiced Apple.
2. Do láhve nalijte bílý rum. Pro Pineapple Bliss vynechte kroky 3-5 a pokračujte krokem 6.
3. Pro Spiced Apple přidejte 1/3 dřevěných štěpků ze sady.
4. Nechte louhovat 1-2 týdny.
5. Dřevěné štěpky odfiltrujte pomocí trychtýře a sítka.
6. Přidejte 1/2 jednoho sáčku vybrané směsi koření. Pro výraznější chuť můžete koření předem podrtit.
7. Směs nechte jeden týden v lednici.
8. Rostlinné přísady odfiltrujte a láhev označte etiketou.
9. Ochucený rum použijte do vybraného koktejlu.

Koktejlové recepty

Pineapple Rum

60 ml rumu Pineapple Bliss; 45 ml ananasové šťávy; 1 čajová lžička cukrové směsi; 1 měsíček limetky rozpůlený na dvě části; 6 velkých lístků máty; led.

Rum, šťávu a cukrovou směs nalijte do šejkru. Vymačkejte jednu polovinu měsíčku limetky a protřepejte. Podávejte ve vysoké sklenici s ledem. Ozdobte mátou a druhou polovinou měsíčku.

Spiced Apple Ginger

45 ml rumu Spiced Apple; 45 ml jablečné šťávy; 45 ml ginger ale; 1/2 měsíčku limetky; led.

V malé nádobě smíchejte rum, jablečnou šťávu a ginger ale. Podávejte ve vysoké sklenici s ledem a ozdobte limetkou.

Pouze pro dospělé. Alkohol konzumujte zodpovědně.

Magyar

Rumízesítő készlet

A készlettel faforgácsot, gyümölcsöt és fűszereket áztathat kész rumba. Az eljárás nem erjesztés és nem lepárlás.

Keverékek és ízek

American Sweetheart
A faforgács enyhe édességet és gazdagabb ízt ad. A Spiced Apple változat első áztatási szakaszához használható.

Cukorkeverék
Nyers nádcukor füstös-karamelles jegyekkel, lime-por és frissítő menta. A keverék koktélokhoz való.

Pineapple Bliss
A citromhéj, ananász és kókusz édes-savanyú, trópusi ízt alkot, enyhén diós jegyekkel. Ajánlott alap: fehér, érleletlen rum.

Spiced Apple
Az alma, fahéj és gyömbér gyümölcsös, meleg, enyhén fűszeres ízt ad. Ajánlott alap: barna, érlelt rum; az alábbi eljárás fehér rummal és faforgáccsal indul.

Előkészítés

Készítsen elő rumot, tiszta, zárható palackot, tölcsért, szűrőt és címkét. A koktélokhoz mérce, teáskanál, shaker vagy keverőedény, magas pohár és jég is szükséges.

FONTOS: A fényképek nem adják meg az egy adaghoz szükséges rum térfogatát. Az 1/3 rész faforgács és 1/2 tasak keverék adagolása ezért nem rendelhető meghatározott térfogathoz. A rum mennyiségét ellenőrizze a csomagoláson vagy a gyártónál.

Az áztatás menete

1. Válassza a Pineapple Bliss vagy a Spiced Apple keveréket.
2. Töltsön fehér rumot a palackba. Pineapple Bliss esetén hagyja ki a 3-5. lépést, és folytassa a 6. lépéssel.
3. Spiced Apple esetén adja hozzá a készlet faforgácsának 1/3 részét.
4. Hagyja ázni 1-2 hétig.
5. Tölcsér és szűrő segítségével szűrje ki a faforgácsot.
6. Adja hozzá a választott fűszerkeverék egy tasakjának 1/2 részét. Erőteljesebb ízhez előzőleg törje össze a fűszereket.
7. Tartsa a keveréket egy hétig hűtőszekrényben.
8. Szűrje ki a növényi összetevőket, és címkézze fel a palackot.
9. Az ízesített rumot használja a választott koktélhoz.

Koktélreceptek

Pineapple Rum

60 ml Pineapple Bliss rum; 45 ml ananászlé; 1 teáskanál cukorkeverék; 1 lime-gerezd kétfelé vágva; 6 nagy mentalevél; jég.

Öntse a rumot, az ananászlevet és a cukorkeveréket a shakerbe. Facsarja bele a lime-gerezd egyik felét, majd rázza össze. Jéggel töltött magas pohárban tálalja. Díszítse mentával és a gerezd másik felével.

Spiced Apple Ginger

45 ml Spiced Apple rum; 45 ml almalé; 45 ml ginger ale; 1/2 lime-gerezd; jég.

Kis edényben keverje össze a rumot, az almalevet és a ginger ale-t. Jéggel töltött magas pohárban, lime-mal díszítve tálalja.

Csak felnőtteknek. Fogyasszon alkoholt felelősséggel.

Română

Set pentru aromatizarea romului

Setul permite macerarea așchiilor de lemn, fructelor și condimentelor în rom deja produs. Procesul nu implică fermentare sau distilare.

Amestecuri și arome

American Sweetheart
Așchiile de lemn oferă o dulceață delicată și o aromă mai bogată. Se folosesc în etapa inițială de macerare pentru Spiced Apple.

Amestecul de zahăr
Zahăr brut din trestie, cu note afumate de caramel, pudră de lime și mentă răcoritoare. Amestecul este destinat cocktailurilor.

Pineapple Bliss
Coaja de lămâie, ananasul și cocosul creează o aromă tropicală dulce-acrișoară, cu note fine de nucă. Bază recomandată: rom alb, neînvechit.

Spiced Apple
Mărul, scorțișoara și ghimbirul oferă o aromă fructată, caldă și ușor condimentată. Bază recomandată: rom brun, învechit; metoda de mai jos începe cu rom alb și așchii de lemn.

Ce trebuie pregătit

Rom, o sticlă curată cu închidere, pâlnie, sită sau filtru și etichetă. Pentru cocktailuri: măsură, linguriță, shaker sau vas de amestecare, pahar înalt și gheață.

IMPORTANT: Fotografiile nu precizează volumul de rom pentru o porție de macerare. Dozele de 1/3 din așchii și 1/2 de plic nu pot fi raportate la un volum exact. Verificați cantitatea de rom pe ambalaj sau la producător înainte de preparare.

Etapele macerării

1. Alegeți Pineapple Bliss sau Spiced Apple.
2. Turnați rom alb în sticlă. Pentru Pineapple Bliss omiteți pașii 3-5 și continuați cu pasul 6.
3. Pentru Spiced Apple adăugați 1/3 din așchiile de lemn ale setului.
4. Lăsați la macerat 1-2 săptămâni.
5. Filtrați așchiile cu ajutorul pâlniei și al sitei.
6. Adăugați 1/2 dintr-un plic cu amestecul de condimente ales. Pentru un gust mai intens, zdrobiți condimentele în prealabil.
7. Păstrați amestecul o săptămână la frigider.
8. Filtrați ingredientele vegetale și etichetați sticla.
9. Folosiți romul aromatizat în cocktailul ales.

Rețete de cocktailuri

Pineapple Rum

60 ml rom Pineapple Bliss; 45 ml suc de ananas; 1 linguriță de amestec de zahăr; 1 felie de lime în formă de pană, tăiată în două; 6 frunze mari de mentă; gheață.

Turnați romul, sucul și amestecul de zahăr în shaker. Stoarceți una dintre jumătățile feliei de lime și agitați. Serviți într-un pahar înalt cu gheață. Decorați cu mentă și cealaltă jumătate de lime.

Spiced Apple Ginger

45 ml rom Spiced Apple; 45 ml suc de mere; 45 ml ginger ale; 1/2 felie de lime în formă de pană; gheață.

Amestecați romul, sucul de mere și ginger ale într-un vas mic. Serviți într-un pahar înalt cu gheață și decorați cu lime.

Numai pentru adulți. Consumați alcool în mod responsabil.

Polski

Zestaw do aromatyzowania rumu

Zestaw służy do macerowania zrębków drewna, owoców i przypraw w gotowym rumie. Nie jest to fermentacja ani destylacja.

Mieszanki i ich smak

American Sweetheart
Zrębki drewna nadają delikatną słodycz i bogatszy smak. Stosuje się je na początku maceracji wariantu Spiced Apple.

Mieszanka cukrowa
Surowy cukier trzcinowy o dymno-karmelowych nutach, limonka w proszku i orzeźwiająca mięta. Mieszanka jest przeznaczona do koktajli.

Pineapple Bliss
Skórka cytryny, ananas i kokos tworzą słodko-kwaśny, tropikalny smak z delikatnymi orzechowymi nutami. Zalecana baza: biały, niestarzony rum.

Spiced Apple
Jabłko, cynamon i imbir nadają owocowy, ciepły i lekko korzenny smak. Zalecana baza: brązowy, starzony rum; poniższa metoda zaczyna się od białego rumu i zrębków drewna.

Co przygotować

Rum, czystą zamykaną butelkę, lejek, sitko lub filtr i etykietę. Do koktajli także miarkę, łyżeczkę, shaker lub naczynie do mieszania, wysoką szklankę i lód.

WAŻNE: Zdjęcia nie podają objętości rumu na jedną partię. Ilości 1/3 zrębków i 1/2 saszetki nie można więc odnieść do konkretnej objętości. Przed przygotowaniem sprawdź ilość rumu na opakowaniu lub u producenta.

Sposób macerowania

1. Wybierz mieszankę Pineapple Bliss lub Spiced Apple.
2. Wlej biały rum do butelki. Dla Pineapple Bliss pomiń kroki 3-5 i przejdź do kroku 6.
3. Dla Spiced Apple dodaj 1/3 zrębków drewna z zestawu.
4. Pozostaw do maceracji na 1-2 tygodnie.
5. Odfiltruj zrębki za pomocą lejka i sitka.
6. Dodaj 1/2 jednej saszetki wybranej mieszanki przypraw. Aby uzyskać intensywniejszy smak, wcześniej rozgnieć przyprawy.
7. Przechowuj mieszankę przez tydzień w lodówce.
8. Odfiltruj składniki roślinne i naklej etykietę na butelkę.
9. Użyj aromatyzowanego rumu w wybranym koktajlu.

Przepisy na koktajle

Pineapple Rum

60 ml rumu Pineapple Bliss; 45 ml soku ananasowego; 1 łyżeczka mieszanki cukrowej; 1 cząstka limonki przekrojona na pół; 6 dużych liści mięty; lód.

Wlej rum, sok i mieszankę cukrową do shakera. Wyciśnij połowę cząstki limonki i wstrząśnij. Podawaj w wysokiej szklance z lodem. Udekoruj miętą i drugą połową cząstki.

Spiced Apple Ginger

45 ml rumu Spiced Apple; 45 ml soku jabłkowego; 45 ml ginger ale; 1/2 cząstki limonki; lód.

W małym naczyniu wymieszaj rum, sok jabłkowy i ginger ale. Podawaj w wysokiej szklance z lodem, udekorowane limonką.

Tylko dla dorosłych. Pij alkohol odpowiedzialnie.

Slovenščina

Komplet za aromatiziranje ruma

Komplet je namenjen namakanju lesnih sekancev, sadja in začimb v že izdelanem rumu. Ne gre za fermentacijo ali destilacijo.

Mešanice in okusi

American Sweetheart
Lesni sekanci dodajo nežno sladkobo in bogatejši okus. Uporabljajo se za začetno namakanje pri različici Spiced Apple.

Sladkorna mešanica
Surovi trsni sladkor z dimno-karamelnimi notami, limeta v prahu in osvežilna meta. Mešanica je namenjena koktajlom.

Pineapple Bliss
Limonina lupina, ananas in kokos ustvarijo sladko-kisel tropski okus z nežnimi oreškastimi notami. Priporočena osnova: beli, nestarani rum.

Spiced Apple
Jabolko, cimet in ingver ustvarijo saden, topel in rahlo začinjen okus. Priporočena osnova: rjavi, starani rum; spodnji postopek se začne z belim rumom in lesnimi sekanci.

Kaj pripraviti

Rum, čisto steklenico z zamaškom, lijak, cedilo ali filter in etiketo. Za koktajle še merico, čajno žličko, šejker ali posodo za mešanje, visok kozarec in led.

POMEMBNO: Fotografije ne navajajo prostornine ruma za eno pripravo. Količin 1/3 sekancev in 1/2 vrečke zato ni mogoče povezati z določeno prostornino. Pred pripravo preverite količino ruma na embalaži ali pri proizvajalcu.

Postopek namakanja

1. Izberite mešanico Pineapple Bliss ali Spiced Apple.
2. V steklenico nalijte beli rum. Za Pineapple Bliss izpustite korake 3-5 in nadaljujte s korakom 6.
3. Za Spiced Apple dodajte 1/3 lesnih sekancev iz kompleta.
4. Pustite namakati 1-2 tedna.
5. Sekance odstranite s filtriranjem skozi lijak in cedilo.
6. Dodajte 1/2 ene vrečke izbrane začimbne mešanice. Za izrazitejši okus začimbe prej zdrobite.
7. Mešanico hranite en teden v hladilniku.
8. Odstranite rastlinske sestavine s filtriranjem in označite steklenico z etiketo.
9. Aromatizirani rum uporabite v izbranem koktajlu.

Recepti za koktajle

Pineapple Rum

60 ml ruma Pineapple Bliss; 45 ml ananasovega soka; 1 čajna žlička sladkorne mešanice; 1 krhelj limete, prerezan na pol; 6 velikih listov mete; led.

V šejker nalijte rum, sok in sladkorno mešanico. Iztisnite polovico krhlja limete in pretresite. Postrezite v visokem kozarcu z ledom. Okrasite z meto in drugo polovico krhlja.

Spiced Apple Ginger

45 ml ruma Spiced Apple; 45 ml jabolčnega soka; 45 ml ginger ale; 1/2 krhlja limete; led.

V manjši posodi zmešajte rum, jabolčni sok in ginger ale. Postrezite v visokem kozarcu z ledom in okrasite z limeto.

Samo za odrasle. Alkohol uživajte odgovorno.

Hrvatski

Komplet za aromatiziranje ruma

Komplet služi za namakanje drvenih strugotina, voća i začina u gotovom rumu. Ne radi se o fermentaciji ni destilaciji.

Mješavine i okusi

American Sweetheart
Drvene strugotine daju blagu slatkoću i bogatiji okus. Koriste se za početno namakanje u varijanti Spiced Apple.

Šećerna mješavina
Sirovi šećer od trske s dimnim i karamelnim notama, limeta u prahu i osvježavajuća metvica. Mješavina je namijenjena koktelima.

Pineapple Bliss
Limunova korica, ananas i kokos stvaraju slatko-kiseli tropski okus s blagim orašastim notama. Preporučena baza: bijeli, neodležani rum.

Spiced Apple
Jabuka, cimet i đumbir daju voćni, topli i blago začinjeni okus. Preporučena baza: smeđi, odležani rum; postupak u nastavku počinje bijelim rumom i drvenim strugotinama.

Što pripremiti

Rum, čistu bocu s čepom, lijevak, cjedilo ili filtar i etiketu. Za koktele i mjericu, čajnu žličicu, shaker ili posudu za miješanje, visoku čašu i led.

VAŽNO: Fotografije ne navode volumen ruma za jednu pripremu. Količine 1/3 strugotina i 1/2 vrećice stoga se ne mogu povezati s određenim volumenom. Prije pripreme provjerite količinu ruma na pakiranju ili kod proizvođača.

Postupak namakanja

1. Odaberite mješavinu Pineapple Bliss ili Spiced Apple.
2. Ulijte bijeli rum u bocu. Za Pineapple Bliss preskočite korake 3-5 i prijeđite na korak 6.
3. Za Spiced Apple dodajte 1/3 drvenih strugotina iz kompleta.
4. Ostavite da se namače 1-2 tjedna.
5. Filtrirajte strugotine pomoću lijevka i cjedila.
6. Dodajte 1/2 jedne vrećice odabrane mješavine začina. Za intenzivniji okus prethodno usitnite začine.
7. Držite mješavinu jedan tjedan u hladnjaku.
8. Filtrirajte biljne sastojke i označite bocu etiketom.
9. Aromatizirani rum upotrijebite u odabranom koktelu.

Recepti za koktele

Pineapple Rum

60 ml ruma Pineapple Bliss; 45 ml soka od ananasa; 1 čajna žličica šećerne mješavine; 1 kriška limete prerezana na pola; 6 velikih listova metvice; led.

Ulijte rum, sok i šećernu mješavinu u shaker. Iscijedite polovicu kriške limete i protresite. Poslužite u visokoj čaši s ledom. Ukrasite metvicom i drugom polovicom kriške.

Spiced Apple Ginger

45 ml ruma Spiced Apple; 45 ml soka od jabuke; 45 ml ginger alea; 1/2 kriške limete; led.

U maloj posudi pomiješajte rum, sok od jabuke i ginger ale. Poslužite u visokoj čaši s ledom i ukrasite limetom.

Samo za odrasle. Alkohol konzumirajte odgovorno.

Български

Комплект за ароматизиране на ром

Комплектът е предназначен за накисване на дървесен чипс, плодове и подправки в готов ром. Това не е ферментация или дестилация.

Смеси и вкусове

American Sweetheart
Дървесният чипс придава нежна сладост и по-богат вкус. Използва се за началното накисване при варианта Spiced Apple.

Захарна смес
Сурова тръстикова захар с опушени карамелени нотки, лайм на прах и освежаваща мента. Сместа е предназначена за коктейли.

Pineapple Bliss
Лимонова кора, ананас и кокос създават сладко-кисел тропически вкус с нежни ядкови нотки. Препоръчителна основа: бял, неотлежал ром.

Spiced Apple
Ябълка, канела и джинджифил създават плодов, топъл и леко пикантен вкус. Препоръчителна основа: кафяв, отлежал ром; описаният по-долу метод започва с бял ром и дървесен чипс.

Какво да подготвите

Ром, чиста бутилка с капачка, фуния, цедка или филтър и етикет. За коктейлите също мерителна чаша, чаена лъжичка, шейкър или съд за смесване, висока чаша и лед.

ВАЖНО: Снимките не посочват обема ром за една доза. Количествата 1/3 от чипса и 1/2 пакетче не могат да бъдат отнесени към точен обем. Преди приготвяне проверете количеството ром на опаковката или при производителя.

Начин на накисване

1. Изберете сместа Pineapple Bliss или Spiced Apple.
2. Налейте бял ром в бутилката. За Pineapple Bliss пропуснете стъпки 3-5 и продължете със стъпка 6.
3. За Spiced Apple добавете 1/3 от дървесния чипс в комплекта.
4. Оставете да се накисва 1-2 седмици.
5. Филтрирайте дървесния чипс с фуния и цедка.
6. Добавете 1/2 от едно пакетче от избраната смес подправки. За по-силен вкус предварително ги счукайте.
7. Оставете сместа за една седмица в хладилник.
8. Филтрирайте растителните съставки и поставете етикет на бутилката.
9. Използвайте ароматизирания ром в избрания коктейл.

Рецепти за коктейли

Pineapple Rum

60 ml ром Pineapple Bliss; 45 ml сок от ананас; 1 чаена лъжичка захарна смес; 1 резен лайм, разрязан на две; 6 големи листа мента; лед.

Налейте рома, сока и захарната смес в шейкър. Изстискайте половината резен лайм и разклатете. Сервирайте във висока чаша с лед. Украсете с мента и другата половина от резена.

Spiced Apple Ginger

45 ml ром Spiced Apple; 45 ml ябълков сок; 45 ml ginger ale; 1/2 резен лайм; лед.

Смесете рома, ябълковия сок и ginger ale в малък съд. Сервирайте във висока чаша с лед и украсете с лайм.

Само за възрастни. Консумирайте алкохол отговорно.

Ελληνικά

Σετ αρωματισμού ρουμιού

Το σετ προορίζεται για εκχύλιση ροκανιδιών ξύλου, φρούτων και μπαχαρικών σε έτοιμο ρούμι. Δεν πρόκειται για ζύμωση ή απόσταξη.

Μείγματα και γεύσεις

American Sweetheart
Τα ροκανίδια ξύλου προσδίδουν απαλή γλυκύτητα και πλουσιότερη γεύση. Χρησιμοποιούνται στο αρχικό στάδιο εκχύλισης για το Spiced Apple.

Μείγμα ζάχαρης
Ακατέργαστη ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο με καπνιστές νότες καραμέλας, λάιμ σε σκόνη και δροσιστική μέντα. Το μείγμα προορίζεται για κοκτέιλ.

Pineapple Bliss
Φλούδα λεμονιού, ανανάς και καρύδα δημιουργούν γλυκόξινη τροπική γεύση με απαλές νότες ξηρών καρπών. Προτεινόμενη βάση: λευκό, μη παλαιωμένο ρούμι.

Spiced Apple
Μήλο, κανέλα και τζίντζερ δίνουν φρουτώδη, ζεστή και ελαφρώς πικάντικη γεύση. Προτεινόμενη βάση: καστανό, παλαιωμένο ρούμι. Η παρακάτω μέθοδος ξεκινά με λευκό ρούμι και ροκανίδια ξύλου.

Τι θα χρειαστείτε

Ρούμι, καθαρό μπουκάλι που κλείνει, χωνί, σουρωτήρι ή φίλτρο και ετικέτα. Για τα κοκτέιλ: μεζούρα, κουταλάκι, σέικερ ή δοχείο ανάμειξης, ψηλό ποτήρι και πάγο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι φωτογραφίες δεν αναφέρουν την ποσότητα ρουμιού ανά παρασκευή. Οι δόσεις 1/3 των ροκανιδιών και 1/2 φακέλου δεν αντιστοιχούν συνεπώς σε συγκεκριμένο όγκο. Ελέγξτε την ποσότητα στη συσκευασία ή με τον κατασκευαστή πριν ξεκινήσετε.

Διαδικασία εκχύλισης

1. Επιλέξτε το μείγμα Pineapple Bliss ή Spiced Apple.
2. Ρίξτε λευκό ρούμι στο μπουκάλι. Για το Pineapple Bliss παραλείψτε τα βήματα 3-5 και συνεχίστε στο βήμα 6.
3. Για το Spiced Apple προσθέστε το 1/3 των ροκανιδιών ξύλου του σετ.
4. Αφήστε να εκχυλιστεί για 1-2 εβδομάδες.
5. Φιλτράρετε τα ροκανίδια με χωνί και σουρωτήρι.
6. Προσθέστε το 1/2 ενός φακέλου του επιλεγμένου μείγματος μπαχαρικών. Για εντονότερη γεύση, σπάστε πρώτα τα μπαχαρικά.
7. Διατηρήστε το μείγμα στο ψυγείο για μία εβδομάδα.
8. Φιλτράρετε τα φυτικά συστατικά και τοποθετήστε ετικέτα στο μπουκάλι.
9. Χρησιμοποιήστε το αρωματισμένο ρούμι στο κοκτέιλ της επιλογής σας.

Συνταγές κοκτέιλ

Pineapple Rum

60 ml ρούμι Pineapple Bliss; 45 ml χυμός ανανά; 1 κουταλάκι μείγμα ζάχαρης; 1 σφήνα λάιμ κομμένη στα δύο; 6 μεγάλα φύλλα μέντας; πάγος.

Ρίξτε το ρούμι, τον χυμό και το μείγμα ζάχαρης στο σέικερ. Στύψτε το μισό κομμάτι λάιμ και ανακινήστε. Σερβίρετε σε ψηλό ποτήρι με πάγο. Γαρνίρετε με μέντα και το άλλο μισό κομμάτι λάιμ.

Spiced Apple Ginger

45 ml ρούμι Spiced Apple; 45 ml χυμός μήλου; 45 ml ginger ale; 1/2 σφήνα λάιμ; πάγος.

Αναμείξτε το ρούμι, τον χυμό μήλου και το ginger ale σε μικρό δοχείο. Σερβίρετε σε ψηλό ποτήρι με πάγο και γαρνίρετε με λάιμ.

Μόνο για ενήλικες. Καταναλώνετε αλκοόλ υπεύθυνα.