

My Cocktails

Mixuj, šejkruj ... užij si

*My
Blender*



DOMO

*My
Blender*

& Cocktail

My Cocktails...

moje hříšné potěšení

Díky inovací DOMO smoothie mixéru Vám dnes představujeme jeho rozšířenou verzi o nerezový šejkr a speciálně vyvinutý míchací nůž. Vše je kompatibilní se všemi DOMO smoothie, proto tento šejkr můžete použít jak samostatně, tak i jako přímo mixovací nádobku.

Tato kuchařka dokonale poslouží jako předloha pro začínající barmany. Nutno říci, že představuje jen základní výčet všech možných variací koktejlů.

Using the innovative design of DOMO My Blender, we now present you this enhanced cocktail version, including a stainless steel shaker that fits onto the blender or can be used separately. Mix, shake and drink your cocktails all in one operation – with My Blender & Cocktail you have the complete package at home.

The recipes in this book will give you just a flavour of how to get started as a genuine cocktail shaker.



Obsah - Contents

Mixované - Blended

- * Plážový Koktejl - Beachy Blend
- * Malinový Vánek - Berry Breeze
- * Bláznivá Mokka - Cheeky Mocha

Použijte · Use



Míchané - Stirred

- * Jahodovo-bazalkový Koktejl - Straw-basil Shake
- * Kořeněná Sassy - Sassy Spice
- * Obyčejný Cosmo - Classic Cosmo

Použijte · Use



Nealkoholické - Mocktails

- * Jablečné Vzrušení - Apple Buzz
- * Ovocná Přitažlivost - Fruit Fatale
- * Ledový Meloun - Frosty Melon





*Mixovane
Blended*



Plážový Koktejl

Beachy Blend

- * 35 ml vodky nebo kokosové vodky
- * 10 ml Curaçao Blue
- * 10 ml kokosového mléka
- * 60 ml ananasového džusu
- * 1 kopeček vanilkové zmrzliny
- * Led (+/- 80ml)
- * Plátek ananasu na ozdobu

- * 35 ml vodka or coconut vodka
- * 10 ml Blue Curaçao
- * 10 ml cream of coconut
- * 60 ml pineapple juice
- * 1 scoop of vanilla ice cream
- * Ice (+/- 80 ml)
- * Pineapple slice as decoration

Úžasný letní koktejl, který budete mít raději než klasickou Margaritu nebo Daiquiri. Dal by se přirovnat s Piña Coládou v pacificky modré barvě.

A terrific tropical cocktail, with a twist rather different than your typical Margarita or Daiquiri. Similar to a Piña Colada, with an ocean-blue outlook.

Všechny ingredience vložte do šejkru a do jemna rozmixujte. Nalijte do hezké sklenice a ozdobte.

Place all the ingredients into the shaker and mix into a soft, creamy blend. Pour out and top off with a slice of pineapple.



Malinový Vánek

Berry Breeze

- * 20 ml tequily
- * 20 ml syru Triple sec
- * 40 ml limetkové šťávy
- * 45 g malin (čerstvé nebo zmrzlé)
- * Led (+/- 100 ml)

- * 20 ml tequila
- * 20 ml triple sec
- * 40 ml lime juice
- * 45 g raspberries (fresh or deep-frozen)
- * Ice (+/- 100 ml)

Čerstvý ovocný koktejl krásné červené barvy s lehkým nádechem po kyselosti. Ideální pro letní večery na terase či balkoně.

Všechny ingredience vložte do šejkru, remixujte do jemna. Téměř až do stejnoměrné konzistence. Nalijte do hozké sklenice, ozdobte malinami a plátkem limetky.

A fresh, fruity cocktail, with a lovely red colour, plus a touch of tartness. Perfect for summer evenings out on the patio.

Place all the ingredients in the shaker and blend into a uniform texture. Pour out and top off with a few raspberries and a slice of lime.



Bláznivá Mokka

Cheeky Moka

- * Čokoládový syrup
- * 45 ml Baileys s trochou kávy
- * 1 velký kopeček vanil zmrzliny
- * 1 banán (oloupaný, nakrájený na plátky)
- * plátky banánu a zrnka kávy na ozdobu

- * Chocolate syrup
- * 45 ml Baileys with a little coffee
- * 1 large scoop of vanilla ice cream
- * 1 banana, peeled and cut into slices
- * Slice of banana and coffee beans as decoration

Velmi chutný krémovitý koktejl.

A rich, creamy cocktail, full of flavour.

Všechny ingredience vložte do šejkru a rozmixujte do jemna. Koktejl ve skleničce ozdobte čokoládovým syrupem. Doporučujeme koktejl přelívat přes plátky banánů, které jsou na dně skleničky.

Place the ingredients in the shaker and mix into a soft, creamy texture. Decorate the inside of the glass with the chocolate syrup, especially to enhance the blend. Pour out and top off with a slice of banana and coffee beans.

Michané

Stirred



Jahodovo-bazalkový Koktejl

Straw-basil shake

- * 3 jahody
 - * 1 jahoda na ozdobu
 - * 5 lístků bazalky (nasekat)
 - * ½ limetky (na plátky)
 - * 20 g cukru
 - * kostky ledu
 - * 60 ml bílý rum, vodka nebo gin
- * 3 strawberries
 - * 1 strawberry as decoration
 - * 5 basil leaves (cut)
 - * ½ lime, cut into slices
 - * 20 g sugar
 - * ice cubes
 - * 60 ml rum, vodka or gin

Tahle kombinace sladkých jahod a rozmanité bazalky vytváří ideální nápoj pro chvíle vášně.

Do šejkrů vložte jahody, bazalku, limetku a cukr. Míchejte dokud se cukr zcela nerozpustí. Přidejte zvolený alkohol a led. Dostatečně promíchejte po dobu 15 vteřin. Nalijte do skleničky bez větších zbytků jahod a bazalky. Můžete do sklenice přidat více kostek ledu.

This combination of sweet strawberries and the distinctive basil creates a really sensuous drink for a moment of passion.

Place the strawberries, basil, lime and sugar in the shaker and stir till the sugar has dissolved and the fluid is syrup like and aromatic. Add rum, vodka or gin together with the ice cubes, and stir vigorously with the blender for at least 15 seconds. Pour out and top off with strawberry slices, a basil leaf, plus a few extra ice cubes if desired.



Kořeněná Sassy

Sassy Spice

- * ¼ limetky
- * 1 + ¼ čajové lžičky jemně mletého zázvoru
- * ¼ lžičky hruběji nakrájené chilli papričky
- * 5 velkých nasekaných listů máty
- * 30 ml cukrového syru
- * led
- * 60 ml rumu nebo tequily
- * ¼ lime
- * 1 + ¼ dessertspoonful of finely-chopped ginger
- * ¼ chilli pepper without seeds, coarsely-chopped
- * 5 large cut mint leaves
- * 30 ml sugar syrup
- * Ice
- * 60 ml rum or tequila

Svěží kořeněný nápoj, který Vás nakopne. Nápoj, který se zcela vyniká všem představám.

Zázvor, limetku, mátu, chilli a cukrový sirup vložte do šejkru a míchejte dokud se vše nespojí a nevypadá jako jednotný „sirup“. Přidejte zvolený alkohol s ledem a celé důkladně promíchejte alespoň 15 vteřin. Nalijte do skleničky, ozdobte celou chilli papričkou a plátký limetky.

A fresh, spicy cocktail with a bit of extra kick – a really out-of-the-box drink.

Place the ginger, lime, mint, chilli and sugar syrup in the shaker and stir till the fluid is syrup-like and aromatic. Add rum or tequila together with the ice cubes, and stir vigorously in the blender for at least 15 seconds. Pour out and top off with a whole chilli pepper and a slice of lime.



Obyčejný Cosmo

Classic Cosmo

- * 25 ml vodky
- * 15 ml Cointreau
- * 30 ml brusinkové šťávy
- * 5 ml limetkové šťávy
- * Kostky ledu

- * 25 ml vodka
- * 15 ml Cointreau
- * 30 ml cranberry juice
- * 5 ml lime juice
- * Ice cubes

V současné době nesmí Cosmopolitan chybět na žádném večírku. Lahodně sladký si ho ráda vychutná každá žena.

Všechny ingredience vložte do šejkru a míchejte alespoň 15 vteřin, poté vše nalijte do vhodné skleničky. Můžete ozdobit větvičkou červeného rybízu.

Nowadays, the Cosmopolitan can not be absent at a cocktail party. Deliciously sweet and feminine, to be really savoured.

Place the ingredients in the shaker and stir vigorously with the blender for at least 15 seconds. Pour out and top off with red currants.

Nealkoholické koktejly

Mocktails



Jablečné Vzrušení

Apple Buzz

- * 75 ml jablečného džusu
- * 30 ml perlivé vody
- * Šťáva z půlky limetky
- * Kostky ledu

- * 75 ml apple juice
- * 30 ml sparkling water
- * Juice of half a lime
- * Ice

Osvěžující, perlivý koktejl hodící se pro každou speciální příležitost.

A fresh, sparkling drink with star quality for a special occasion.

Kostky ledu nejdříve rozmixujte a poté přilijte jablečný džus s limetkovou šťávou. Vše společně nechte důkladně promíchat v zakoupeném šejkru. Přidejte perlivou vodu. Ještě jednou krátce promíchejte a můžete nalévat. Doporučujeme ozdobit lístky máty a tenkým plátkem jablka.

Crush the ice with the blender. Place the ice, apple- and lime juice in the shaker and stir vigorously with the blender. Add sparkling water. Shake once more and pour out; then top off with a slice of apple and a mint leaf.



Ovocná Přitažlivost

Fruit Fatale

- * 20 ml Grenadina
- * 20 ml limetkového syru
- * 10 ml citronové šťávy
- * 60 ml grepového šťávy
- * 100 ml pomerančové šťávy
- * Kostky ledu

- * 20 ml grenadine syrup
- * 20 ml lime syrup
- * 10 ml lemon juice
- * 60 ml grapefruit juice
- * 100 ml orange juice
- * Ice

Osvěžující, tropický, návykově chutný.

Vše nalijte do šejkru a míchejte mixérem dokud se vše nepřemísí. Nalijte do skleničky, přidejte pár kostek ledu. Ozdobte plátky pomeranče, brčkem a koktejlovým deštníčkem.

Fruity, tropical and addictively delicious.

Place the ingredients in the shaker and stir vigorously with the blender. Pour out, add a few ice cubes and top off with a slice of orange, a straw and a colorful umbrella.



Ledový Meloun

Frosty Melon

- * 280 ml ledově zmrazeného vodního melounu
- * 63 ml vody
- * 1 čajová lžička javorového syru
- * Šťáva z půlky limetky
- * ½ banánu

- * 280 ml deep-frozen water melon cubes
- * 63 ml water
- * 1 dessertspoonful of maple syrup
- * Juice of half a lemon or lime
- * ½ fresh banana

Perfektní letní osvěžení, které opravdu zažene žízeň.

Všechny ingredience vložte do šejkru a rozmixujte do jemna. Pro ledovější efekt přidejte několik kostek. Nalijte do sklenice. Doporučujeme zdobit větším kusem melounu.

Perfect summertime refreshment – a real thirst-quencher.

Place all the ingredients in the shaker and mix into a smooth whole. Add a few extra ice cubes for an even cooler freezing effect if desired. Pour out and top off with a chunk of watermelon, with skin.

The image shows a detailed texture of a wooden plank. The grain is horizontal, with a large, dark knot visible in the upper-middle section. The wood has a weathered, greyish-brown appearance with visible cracks and variations in tone. The word "DOMO" is centered in the lower half of the image.

DOMO

www.domo-elektro.cz

A party at home! • stále je co slavit!

