



Virgin Mojito

Do veľkého džbánu dáme listy z mäty, posypeme cukrom a zalejeme limetkovou šťavou. Pomocou drevenej lyžice zmiešame všetko dohromady, rozdrvíme pár lístkov mäty a rozpustíme cukor. Pridáme trošku ľadu a zalejeme vychladenou sódou. Ak máme radi sladšie koktejly, pridáme viac cukru. Do pohárov na servírovanie alebo priamo do džbánu môžeme pridať plátky limetky a ľad.

- 20 g (zväzok) mäty
- 3 lyžice trstinového (kockového) cukru - podľa chuti
- 150 ml čerstvej limetkovej šťavy (približne 8 limetiek) + pár plátkov na podávanie
- 2 hrste ľadu
- 1 liter chladenej sódy



Virgin Cuba Libre

Všetky přísady zmiešame v pohári s ľadom, ozdobíme plátkom limetky a servírujeme. Môžeme pridať koktejlový dázdniček.

- 20 ml sirupu (rumová príchuť) bez alkoholu
- 20 ml limetkovej šťavy
- 150 ml coly
- Ozdoba: plátek limetky



Virgin Piña Colada

Mrazené kúsky ananásu a ľad vložíme do mixéra. Nalejeme ananášovú šťavu a kokosové mlieko. Ak chceme použiť hnedý cukor, pridáme ho. Mixujeme do jemna. Podľa chute pridáme viac cukru, ak treba. Nalejeme do pohárov a ozdobíme čerstvými ananášovými plátkami alebo maraschino čerešňami. Ihneď podávame a užívame si.

- 1 a 1/2 šálky nesladených ananášových kúskov (mrazené)
- 1/4 šálky ľadu
- 1 šálka nesladenej ananášovej šťavy
- 1 šálka nesladeného kokosového mlieka
- Voliteľné: 1 až 3 polievkové lyžice hnedého cukru
- Obloha: čerstvé ananášové plátky
- Obloha: čerešne Maraschino



Virgin Margarita

Okraj pohárov potrieme limetkovou šťavou a obalíme ich v morskej soli. V servírovačom pohári spolu premiešajte limetkovú a citrónovú šťavu, javorový sirup a šťavu z nakladaných uhoriek (dodáva chuť podobnú tequila). Pridáme tonik a ľad. Ozdobíme limetkovým plátkom a podávame.

- 2 lyžice čerstvej limetkovej šťavy
- 1 lyžica čerstvej citrónovej šťavy
- 1/4 čajovej lyžičky javorového sirupu
- 1/8 čajovej lyžičky šťavy z nakladaných uhoriek (voliteľné, ale odporúčané!)
- 90 ml Toniku
- Pre ozdobu: Limetka a soľ



Virgin Strawberry Daiquiri

V nádobe mixéra skombinujeme jahody, cukor, citrónovú šťavu a citrónovo-limetkovú sódu. Pridáme ľad a mixujeme do jemna. Nalejeme do vysokého pohára a môžeme dozdobiť jahodami.

- 2 veľké jahody (ošúpané)
- 1/4 šálky bieleho cukru
- 1 lyžica citrónovej šťavy
- 3/4 šálky vychladenej citrónovo-limetkovej sódy
- 4 kocky ľadu



Virgin Mai Tai

Všetky přísady dáme do džbánu a dobre premiešame. Servírujeme do koktejlového pohára alebo iného špeciálneho pohára. Ozdobíme čerstvým plátkom pomaranča, ananásu alebo čerešňami a podávame.

- 2 šálky ananášovej šťavy
- 1 šálka pomarančovej šťavy (najlepšie čerstvej)
- 1 šálka sódy
- 1/4 šálky kokosového krému
- 1/2 až 2 šálky drveného ľadu



Virgin Bloody Mary

Všetky tekuté přísady a ľad nalejeme do mixéru dobre rozmixujeme. Podľa chuti pridáme korenie. Ozdobíme stonkou zeleru, nakladanou uhorkou alebo inou obľúbenou ozdobou. Hotovo. Krvavá Mary bez alkoholu!

- 80 - 100 ml paradajkovej šťavy
- 15 ml citrónovej šťavy
- Worčestrová omáčka
- soľ
- Mleté korenie (čerstvo zomleté)
- Štiplavá omáčka omáčka (Tabasco alebo Cholula)
- Dekorácia: zelerová stopka



Virgin Painkiller

Všetky ingrediencie zmiešame v koktejlovom šejkri s drveným ľadom, pretrepeme, aby sa zmes ochladila, a potom scedíme obsah do pohára. Môžeme ozdobiť ovocím.

- 30 ml ananášovej šťavy
- 20 ml pomarančovej šťavy
- 15 ml čerstvej limetkovej šťavy
- 20 ml kokosového krému
- 7 ml malinového sirupu
- Drvený ľad