

# קוקטיילים מיוחדים

לאירוח ביתי וקלים להכנה

קינוחי אלכוהול מקוריים  
ושייקים מיוחדים לילדים

פאנצ'ים מגניבים וטיפים שימושיים לאירוח ביתי



זינו מנור - המאסטר שף של סדנאות הקוקטיילים

## אז על מה נדבר ?

- 2..... מילון מושגים
- 3..... קוקטיילים לאירוח ביתי
- 4..... ספיישל הקוקטיילים של זיו מנור
- 5..... פינה קולדה כסם של קוקטייל
- 6..... קוקטיילים קלאסיים
- 8..... שייקים מיוחדים לילדים
- 10 ..... לגלות את הסודות של התאמת יין ואוכל
- 11 ..... קישוטי כוסות מיוחדים
- 12 ..... סוגי כוסות להכנת קוקטיילים
- 13 ..... המלצות לבניית בר ביתי

## מילון מושגים

**סאווור** 3/4 מגובה הבקבוק סוחטים מיץ לימון סחוט טרי או לימוני ליים בעונה וב 1/4 שנשאר מוסיפים מי סוכר (קילו סוכר על ליטר מים).

**גאנש** 200 גרם שוקולד מריר איכותי, 200 גרם של שמנת מתוקה 38%. חממו את השמנת בתוך סיר קטן על אש בינונית, מניחים את השוקולד בסיר ומביאים לרתיחה ומערבבים היטב עד שהתערובת הופכת להיות אחידה.

**קיפול** עירוב עדין של הקצפת עם הקוקטייל.

**שרף** אלכוהול אתלי 95% מוזגים מעט מעל המשקה על מנת לייצר קוקטיילים "פליימינג" בוערים.





## קוקטיילים לאירוח ביתי

### קוקטייל אוכמניות מדליק

מזיגה ישירה לכוס  
חצי מגובה כוס גבוהה ממלאים בקרח  
מוסיפים 60 מ"ל ליקר אוכמניות  
מחזקים עם וודקה איכותית  
מוסיפים 20 מ"ל סאוור  
סוגרים עם שוופס ראשן קר  
מקשטים עם נענע טרייה  
פרוסות לימון חתוכות לחצי  
ומונחות בתוך הכוס



### קוקטייל טרופי מאוהב

חצי מגובה השייקר ממלאים בקרח  
מוסיפים 60 מ"ל ליקר מלון  
מוסיפים 60 מ"ל ליקר ליצי  
מחזקים עם ג'ין  
מוסיפים 20 מ"ל סאוור  
(מיץ לימון סחוט טרי ומי סוכר)  
משקשים היטב עד שלא שומעים את הקרח  
מוזגים עד לכדי 1/2 מגובה כוס נמוכה  
משלימים עם מיץ אקזוטי ומקשטים עם עלי ריחן  
וגלגלי תפוז פרוס דק על שפת הכוס



### שייק תותים אלכוהולי עם קצפת

שמים בבלנדר 1 ק"ג תותים או פירות יער קפואים  
מוזגים ליקר פינה קולדה עד שהוא מכסה את  
גובה התותים  
מוסיפים 60 מ"ל סאוור  
(מיץ לימון סחוט טרי ומי סוכר)  
ומפעילים עד לקבלת מרקם סמיך של ברד חיזוק  
עם וודקה לפי הצורך  
הצעת הגשה: מוזגים לכוסות יפות ומזלפים קצפת  
מעל ומקפלים עם קשית יפה



### קינוח טירמיסו חתיך

שמים קרח בחצי מגובה הבלנדר  
מוסיפים 60 מ"ל ליקר כרמל  
מוסיפים 20 מ"ל טסטר צ'ויס  
מוסיפים 250 גרם גלידה איכותית ריבת חלב  
מפעילים את הבלנדר עד לקבלת  
מרקם סמיך של ברד ומוזגים לגביעי גלידה  
מכינים גאנש, טובלים את הגביע גלידה בגאנש  
מוסיפים כרמל קוקוס או סוכריות ציבעוניות ומוזגים  
את השייק גלידה



## ספיישל הקוקטיילים של זיו מנור

### קיווי מרענן ושמפניה מבעבעת

אופן ההכנה  
שמים בכוס גדולה קרח  
וחותכים את הקיווי  
לגלגלים  
מוסיפים את הוודקה  
והשמפניה הקרה  
לוקחים כדור גלידת תות  
יפה ומניחים למעלה  
מזלפים סירופ גרנדין  
ומגישים

המצרכים  
שמפניה איכותית וקרה  
60 מ"ל וודקה פרימיום  
6 קיווי חתוכים  
לגלגלים  
כף לגלידה  
סירופ אדום וסמך -  
גרנדין  
גלידה תות איכותית  
קשיות צבעוניות



### קוקטייל שוקולד לוהט

אופן ההכנה  
מוזגים לאט ומעל גב כף  
גדולה את המרכיבים  
לפי סדר הופעתם.  
מוזגים שרף ובזהירות  
רבה מדליקים

המצרכים  
60 מ"ל ליקר שוקולד  
איכותי וסמך  
20 מ"ל שמנת  
10 מ"ל חלב  
10 מ"ל שרף  
(אלכוהול אתלי)



### קרייז קריספי דונאטס

להמיס שוקולד  
ארבעה דונאטים  
ליקר שוקולד  
משקקים פינה קולדה וליקר אוכמניות איכותי  
מוזגים מעל הדונאטס ומגישים



### הלב של ניו יורק

אופן ההכנה  
מנקים את האננס מבפנים,  
מוסיפים את החתיכות  
האננס, תותים שחתוכים  
לקוביות קטנות והפטל האדום  
הופכים את הבקבוק מיני  
ומגישים

המצרכים  
אננס שלם  
חתיכות אננס  
תותים  
פטל אדום  
בקבוק מיני פינו גריג'יו  
קש צבעוני



## פינה קולדה התענוג הקרמי טרופי של הקיץ

פינה קולדה: התענוג הקרמי טרופי של הקיץ

Pina Colada הוא קוקטייל טרופי מענג המעורר תחושות של חופים ספוגי שמש וחופשות מרגיעות. המשקה האייקוני הזה, שמקורו בפורטו ריקו, הפך לבחירה מועדפת עבור אלה שמחפשים טעם של גן עדן. עם התערובת המרעננת של אננס, קוקוס ורום, הפינה קולדה הבטיחה את מקומה כקוקטייל קלאסי שנהנים ממנו ברחבי העולם.

מקורו המדויק של הפינה קולדה שנוי במקצת, אך רוחת האמונה שנוצרה בפורטו ריקו באמצע המאה ה-20. השם עצמו מתורגם ל"אננס מסונן", המשקק את המרכיב העיקרי של המשקה. השילוב של מיץ אננס טרי, קוקוס שמנת ורום לרום זכה במהירות לפופולריות, והפך בסופו של דבר למשקה הרשמי של פורטו ריקו ב-1978.



כדי ליצור פינה קולדה מושלמת, תזדקקו למרכיבים הבאים: מיץ אננס טרי, קרם קוקוס, רוֹם לבן, קרח וטריז אננס לקישוט. ההכנה די פשוטה: מערבבים את מיץ האננס, קרם הקוקוס, הרום והקרח יחד עד לקבלת מרקם חלק. התוצאה היא תבשיל קרמי וטרופי שמעביר אותך לגן עדן על חוף הים.

וריאציות וטוויסטים מודרניים של זיו מנור :

זיו מנור ערך שקשק והוסיף טוויסטים שונים כדי להוסיף מימדים חדשים לתענוג הקוקטייל הטרופי הזה. כמה וריאציות כוללות שימוש בנתחי אננס קפואים במקום מיץ, שילוב סוגים שונים של רוֹם זהוב במקום בהיר ואפילו הוספת פירות נוספים כמו מנגו, פסיפלורה ופירות יער אדומים.

באופן מסורתי, Pina Colada מוגשת בכוס גבוהה, מעוטרת בפרוסות אננס ומטריה צבעונית לאותו מגע נוסף של קסם קריבי. הקוקטייל המענג הזה מושלם ללגימה ביום קיץ חם או כמלווה לבילוי על חוף הים. המרקם הקרמי והטעמים הטרופיים שלו הופכים אותו לבחירה מרעננת למי שמחפש טעם של גן עדן.

קוקטייל פינה קולדה זכה בצדק למקומו בפנתיאון של המשקאות הטרופיים הקלאסיים. עם התערובת ההרמונית שלו של אננס, קוקוס ורום, הוא ממשיך לרתק את חובבי הקוקטיילים ברחבי העולם. אז, הישענו לאחור, הירגעו והתפנקו עם פינה קולדה כדי להעביר את עצמכם לגן עדן שטוף שמש, גם אם רק לרגע. הייד לתענוג הטרופי הנצחי הזה!



## קוקטייל מרטיני הקלאסי

ככל שיחס הוורמוט בקוקטייל נמוך יותר, הוא נחשב "יבש" יותר. זאת אומרת לא מתוק מוזגים את כל הג'ין והוורמוט לכוס עירבוב גדולה עם קרח במקביל מניחים כמה קוביות קרח בכוס מרטיני על מנת לקרר אותה מערבבים היטב את כל המרכיבים ומסננים ללא הקרח ל 3/4 מגובה כוס המרטיני המקוררת משלימים עד סוף הכוס עם לימונדה טבעית ומקשטים עם מלפפונים

זכה לכוס מיוחדת  
שנקראת על שמו  
60 מ"ל ג'ין הולנדי יבש  
איכותי  
30 מ"ל ורמוט לבן יבש  
קר מאוד  
מלפפון  
לימונדה טבעית



## מרגריטה קלאסית

משקשים את כל המרכיבים בשייקר ומוזגים לכוס מרגריטה בעלת כתר מלח ומגישים. אופציה שניה ולא פחות מגניבה היא להכניס את כל המרכיבים לבלנדר, להפעיל עד לקבלת מרקם סמיך של ברוד ולמזוג לכוס עם כתר מלח

160 מ"ל טקילה רפוסדו  
אייכותית  
60 מ"ל קוואנטרו ליקר  
תפוזים  
10 מ"ל קירסאו כחול  
60 מ"ל סאוור  
(מיץ לימון סחוט טרי ומי סוכר)  
מלח (לציפוי הכוס)



## מוחיטו

מערבבים עלי נענע טריים עם סוכר ומיץ ליים בכוס. מוסיפים את הרום והקרח מוזגים את מי הסודה עד סוף הכוס ומקשטים עם ענף נענע ופולח ליים

120 מ"ל רום בהיר איכותי  
מהאיים הקריביים  
60 מ"ל סודה קרה  
עלי נענע טריים  
20 מ"ל סאוור סוכר  
(מיץ לימון סחוט טרי ומי סוכר)  
לימוני ליים



## קוסמופוליטין

משקשים את הוודקה, הקוואנטרו, מיץ החמוציות והסאוור בשייקר עם קרח מסננים לכוס מרטיני או כוס אולד פאשן צוננת מקשטים בטוויסט של תפוז או גלגל ליים

קוקטייל להיט בסידרה "Sex and the City"  
60 מ"ל וודקת פרימיום  
- אפשר גם בטעמים  
20 מ"ל קוואנטרו  
תפוזים או ליים  
20 מ"ל סאוור  
(מיץ לימון סחוט טרי ומי סוכר)  
45 מ"ל מיץ חמוציות קר





## שייקים מיוחדים לילדים

### מילקשייק ריבת חלב בבלנדר



- גלית ריבת חלב איכותית
- ליטר מוקה
- מילקי פסק זמן
- מכניסים לבלנדר עד לקבלת מרקם סמיך של ברד ומוזגים לכוס יפה

### שייק תפוז מנגו-תות בבלנדר



- מיץ תפוזים
- מנגו קפוא
- תות קפוא
- מכניסים את כל המרכיבים לבלנדר, מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה ומגישים מיד

### שייק גלידה וניל עוגיות עם רוטב שוקולד



- גלית וניל עוגיות
- מילקי
- ליטר שוקו
- נס קפה בטעם מוקה
- מכניסים לבלנדר ומפעילים עד לקבלת מרקם סמיך של ברד

### שייק לימוני



- סורבה לימון
- נענע
- מוחיטו
- דומדמניות קפואות
- מכניסים את כל המרכיבים לבלנדר, מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה ומגישים מיד

### שייק קריביים שייקר



- מיץ מנגו
- מיץ אננס בננה
- משקשים בשייקר
- מוזגים לכוסות ומקשטים

### מילקשייק תות ואוראו בבלנדר



- 150 גרם גלית וניל
- 100 גרם תות שדה מרוסק
- 50 גרם שברי אוראו דקים דקים (שלא יתקעו בקש)
- כפית שברי אוראו גדושה חלב
- שמנת
- קצפת מתוקה
- מכניסים את כל המרכיבים לבלנדר, מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה ומגישים מיד

# לגלות את הסודות של התאמת יין ואוכל מושלמים

## כלי צפה אשילוב מנצח

האם אתם מוכנים להעלות את החוויה הקולינרית שלכם וליצור רגעי אוכל בלתי נשכחים? זין מנור אמן חווית היין לאירועים כאן כדי להדריך אתכם לאומנות התאמת היין לאוכל ולחשוף את הסודות לשילובים יוצאי הדופן שיגרמו לבלוטות הטעם שלכם לעלות שלב בטעמים מיוחדים.

1. איזון הוא המפתח: כשזה מגיע לשילוב יין עם אוכל, חפשו איזון. שאפו להשלים את טעמי המנה עם מאפייני היין. יין לבן בעל גוף קל, כמו סוביניון בלאן, משתלב יפה עם פירות ים עדינים, בעוד שאדום בעל גוף מלא, כמו קברנה סוביניון חזק, עומד היטב מול בשרים אדומים דשנים.

2. קחו בחשבון את עוצמת הטעם: התאימו את עוצמת היין לעוצמת המנה. שרדונה עשיר וחמאתי יכול להחזיק את עצמו מול מנות פסטה של שמנת או עוף צלוי, בעוד שפינו נואר תוסס ופירותי מתאים מצוין לריזוטו סלמון בגריל או פטריות אדמה.

3. הרמוני עם זיווגים חומציים: מזונות חומציים, כמו עגבניות, הדורים או רטבים על בסיס חומץ, מתאימים בצורה הטובה ביותר ליינות בעלי רמת חומציות גבוהה. ריזלינג טעים או סוביניון בלאן מרענן יכולים להתחן את החמיצות ולשפר את הטעמים של המנות הללו.

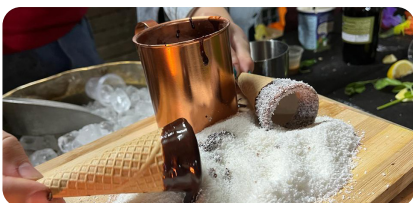
4. ניגוד למתוק וחריר: כשאתם מתפנקים עם מנות מתוקות או חריפות, בחרו ביין עם מגע של מתקנות. רוזה חצי יבש או גוורצטרמינר יכולים לספק ניגוד מענג לקארי תאילנדי חריף או צלעות ברביקיו מתוקות וליצור איזון הרמוני בחיך.

5. אל תשכחו את האזור: קחו בחשבון את מקור המנה והיין. זיווג אזורי לרוב עובד היטב בשל הפרופילים התרבותיים והטעמים המשותפים שלהם. לדוגמה סג'ובזה עם מנות פסטה איטלקיות מסורתיות או מלבק עם בשרים ארגנטינאיים על האש לחוויה אותנטית ומענגת.



## קישוטי כוסות מיוחדים

**קישוטי קוקטייל צריכים להשלים את הטעמים וההצגה הכללית של המשקה, תנו ליצירתיות שלכם לזרוח וקבלו טיפים לקישוט קוקטיילים מגניבים:**



### קישוטי פירות

הפירות מוסיפים צבע ורעננות על ידי עיטורם בפרוסות או חתיכות של פירות כמו פירות הדר לימונים, ליים, תפוזים, פירות יער, אשכולית אדומה או אפילו פירות טרופיים כמו אננס או מנגו. מומלץ לחתוך את הפירות ללא הקליפה ולהניח אותם על שפת הכוס או פשוט להפיל אותם לתוך המשקה.

### אש

אש תמיד מושכת את העין ומייצרת עניין וכיף פשוט קנו שרף 97% (להיזהר לא לשתות אותו) ולמזוג בעדינות מעל הקוקטייל ולהדליק בזהירות.

### קצפת טרייה

תענוג אמיתי לעין וטעם שכולם אוהבים ומתחברים מעולה בעיקר מעל קוקטיילים על בסיס גלידות ופירות מומלץ לזלף את הקצפת עם הגשת הקוקטייל ומול האורחים.

### מטריות קוקטייל

לאווירה כיפית וטרופית, השתמשו במטריות קוקטייל זעירות שאותם ניתן לקנות בכול חנות ניתן להכניס את הקישוטים הצבעוניים והשוכבים האלה למשקה ולהוסיף מייד נופך של כישרון.

### פרחים אכילים

פרחים עדינים ואכילים, כגון אמנון, סיגליות, או נסטוריות, יכולים לשדרג את הצגת הקוקטיילים שלכם. ודאו שהפרחים בטוחים לצריכה והניחו אותם בעדינות על פני המשקה או על שפת הכוס.

### קוביות קרח יצירתיות

במקום קוביות קרח רגילות, תהיו יצירתיים על ידי הקפאת פרוסות פירות, עשבי תיבול או פרחים אכילים לתוך קוביות הקרח שלכם. זה לא רק שומר על המשקה שלך צונן אלא גם מוסיף אלמנט ויזואלי מעניין לקוקטייל.

### קשיות מפוארות

בחרו בקשיות מתכת צבעוניות ומעוצבות או אפילו קשיות לשימוש חוזר כדי להפוך את הקוקטיילים למושכים יותר מבחינה ויזואלית.

**חברים תזכרו שאנחנו אוכלים ושותים דרך העיניים - האריזה חשובה מאוד**

## סוגי כוסות



בירה



Gle



שפניה



יין לבן



יין אדום



ברנדי



מרטני



קאקטיל



מרטני



היי בול



לונג



לאו בול

## השאלה ועונשו - דרכים למניעה וטיפול בהנגאובר

הדרכים היצירתיות והמוזרות ביותר להתמודדות עם הנגאובר

שתיית מי מלפפונים בחומץ. אם זה לא עובד: מרק בורשט או ביצה.

חיה. במקרים קשים פשוט הורידו עוד כוסית וודקה.

מיץ שנשחט ממלפפונים או מכרוב כבוש.

בוריק - סוג של בורקס ממולא בתרד, גבינה או בשר השומניות מזללת

את רמת האלכוהול.

מרק 3 יורבה או מרק כרוב.

הרינג עם מלפפון ובצל.

דיסט קורנפלור וחלב חם מטובלת במלח ופלפל

סביציה עם תה אוגנו.

תה סיני או מים סיניים עם לימון סיני.

מיץ עגבניות והמהדרין ישתו בלאדי מרי.

רוסיה

פולין

קרואסיה

רומניה

גרמניה

סקוטלנד

אקוודור

סין

ארצות הברית





## בניית בר ביתי



מאחר תבאונים

פירוז האונה

קדש חיתוק וסכין



וודקה

וויסקי

טקילה

רומ

אוקר

ברנדי

קרח



שייקר

באנדר

פותרחן  
בקבוקים

חלב

מיצים טבעיים ומקלות תוססים



נעים להכיר 😊

אני זיו מנור האוהב לשמח אנשים,  
לשקשק קוקטיילים מגניבים למסיבות  
ובמיוחד אוהב מאוד את העבודה שלי,  
יחס אישי וזמין תמיד לשירותכם



**DRINK RESPONSIBILITY**  
**Never drink and drive**

לפרטים והזמנות: 052-245-7843



סוקו ונסו  
אזת שלנו