

Ledové nápoje zvané cobblerly



K pití v létě je nejvhodnější (a to prakticky pro každého) kvalitní stolní nebo minerální voda obohacená stopovými prvky, minerály a vitamíny, nebo také iontové nápoje. Vhodný je přídavek zeleninových nebo ovocných šťáv s obsahem přírodních cukrů nebo sladidel.

S trochou alkoholu

Při večerním odpočinku si můžeme dovolit také **ledový míchaný nápoj s malým množstvím alkoholu**. Takové nápoje jsou známy pod anglickým označením cobblerly (čteme: koblery).

Nejvhodnějšími sklenicemi pro cobblerly jsou tzv. špičky (sklínka na stopce se široce otevřeným kuželovitým kalichem, ale i vyšší štíhlé sklínky, v nichž vynikne probarvení nápoje).

Jak při přípravě cobblerů postupovat?

1. Ještě předtím, než do připravených sklenic nalijeme míchaný nápoj, **sklínku ozdobíme například zavěšením osminky citrónu nebo pomeranče, třešně, rybízu, bobulí hroznového vína, cukrovou krustou apod.** (Dužninu dílků ovoce na jedné straně nakrojíme nožem a zářezem nasuneme na sklenici či zavěsíme za stopku).
2. Pak teprve **sklenici doplníme skoro až k okraji jemně roztlučeným ledem**.

3. Není-li předepsán jiný postup přípravy, zpravidla připravovanou **nápojovou směs lehce promícháme v míchací sklenici a přelijeme ji na led do ozdobené sklenky.**
4. Povrch nápoje pak vrchovatě **obložíme kompotovaným nebo sezónním ovocem.**
5. K hotovému nápoji podáváme **slámku a lžičku nebo vidličku na ovoce.**

Triky a rady

- Cobblery připravujeme mícháním jednotlivých ingrediencí v míchací sklenici a přelitím do ozdobených sklínek **nebo je připravujeme takzvaným “stavěním”, kdy postupně naléváme jednotlivé tekutiny přímo do sklenky (nejlépe přes lžičku) tak, aby se vrstvy neslily.**
- **Ledovou krustu** na okraji sklenky vytvoříme tak, že **okraj potřeme řezem citronu nebo pomeranče** a otiskneme podle druhu nápoje **v cukru nebo kokosové moučce.**
- **Ozdoby** používáme podle druhu nápoje – nejčastěji ovoce (citron, pomeranč, ananas, meloun, karambolu, koktejlové třešničky).
- **Ledovou tříšť** můžeme rychle podomácku připravit tak, že **do čisté utěrky zabalíme kostky ledu a rozdrtíme je paličkou na maso** (při vložení ledu pouze do igelitového sáčku hrozí protrhnutí a “ledová střelba”).

Vyzkoušejte naše recepty:

Ananasový cobbler

2 cl citrónového cukrového sirupu, 4 cl ananasové šťávy, 1 dl ovocného moštu (nebo díl bílého vína), ananas, dvě špičkové sklenice ozdobené pomerančem nebo citronem a naplněné ledem (2 porce)

Citrónový sirup, ananasovou šťávu a mošt (nebo bílé víno) lehce promícháme v míchací sklenici a směs nalijeme do ozdobených, ledem naplněných sklenic. Povrch obložíme na kostičky nakrájeným ananasem.

Malinový cobbler

1 dl malinové šťávy, 3 cl rybízové šťávy nebo koňaku, maliny a moučkový cukr

Malinovou šťávu s koňakem lehce promícháme v míchací sklenici a nalijeme do ozdobené, ledem naplněné sklenice. Povrch nápoje obložíme čerstvými malinami, které posypeme cukrem.

Modrý cobbler

2 cl citrónového cukrového sirupu, 2 cl třešňovice, 4 cl likéru Blue Curacao, míchané kompotované ovoce a dvě sklenice ozdobené pomerančem nebo citronem a naplněné ledem

Citrónový sirup a likér lehce promícháme v míchací sklenici a nalijeme do zdobených, ledem naplněných

sklenic. Povrch nápoje obložíme míchaným ovocem a přelijeme je třeshnovicí. Podáváme se slámkou a lžičkou.

Zlatý cobbler

2 cl citrónového cukrového sirupu, 4 cl šťávy z mandarinek, 2 cl pomerančového moštu a broskvový kompot

Sirup, šťávu a mošt lehce promícháme v míchací sklenici a nalijeme do ozdobené, ledem naplněné sklenice. Povrch nápoje obložíme na kostičky nakrájenými broskvemi.