



# Šejkr na koktejly

## Vážení zákazníci,

s tímto kvalitním šejkrem na koktejly s ušlechtilou povrchovou úpravou zlaté barvy bude Vaše příští párty skutečným úspěchem!

Víko s integrovaným sítkem odstraní z koktejlu velké kousky. Uzávěr slouží zároveň jako odměrka (2 cl). Nádoba má objem 500 ml.

## Váš tým Tchibo



[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)

Před prvním použitím umyjte šejkr na koktejly teplou vodou s trochou šetrného prostředku na mytí nádobí.

**Mějte na paměti:** Než víko se sítkem nasadíte na nádobu, odejměte uzávěr, aby mohl lépe unikat vzduch. V případě potřeby víko při nasazování a odnímání mírně otočte.

Šejkr protřepávejte vždy oběma rukama a jeden prst přitom držte na uzávěru, aby se šejkr nemohl nedopatřením otevřít.

Při míchání perlivých nápojů přidejte do šejkru trochu ledu, aby se v něm nemohl vytvořit podtlak.

Nápoje přenášejte vždy pouze v šejkru stojícím ve svislé poloze. Uzávěr nezajišťuje úplné utěsnění.

Neuchovávejte nápoje v šejkru na koktejly déle než max. 24 hodin - a poté v lednici.

Výrobek je vhodný do myčky. Ruční mytí je ale šetrnější. Po umytí výrobek hned utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn.

# Recepty

## Whiskey sour

Přísady na 2 sklenice

10 cl bourbon whisky

6 cl čerstvě vymačkané citrónové šťávy

3 cl cukrového sirupu

1 čerstvý bílek

kostky ledu

2 proužky (neošetřené) citrónové kůry na ozdobu

Do šejkru na koktejly nalijeme whisky s citrónovou šťávou, cukrovým sirupem a bílkem a přibližně 10 sekund silně protřepáváme. Přidáme 4-5 kostek ledu a znovu 10-15 sekund silně protřepáváme.

Obsah šejkru přecedíme do dvou sklenic naplněných kostkami ledu. Citrónovou kůrou nejdřív přetřeme okraje sklenic a potom ji dáme do sklenic. Servírujeme, jakmile se pěna z bílku usadí na povrchu.

## **Ipanema (Caipirinha bez alkoholu)**

Přísady na 2 sklenice

2 velké bio limetky

4 lžičky hnědého cukru

drcené kostky ledu

8 cl zázvorové limonády Ginger Ale

12 cl maracujového nektaru

Limetky nakrájíme na osminky, dáme do šejkru na koktejly a posypeme hnědým cukrem. Kousky limetek dobře rozmačkáme v dřevěnou paličkou hmoždíře. Následně přidáme maracujový nektar a zázvorovou limonádu Ginger Ale a silně protřepeme.

Obsah šejkru nalijeme do dvou sklenic naplněných kostkami ledu.

P.S.: Varianta popsaná v receptu je dost sladká. Kdo má rád tento nápoj méně sladký, použije méně maracujového nektaru. Podle zkušeností lze tento podíl snížit až na 1 cl na 4 cl zázvorové limonády Ginger Ale.

## **Gin Basil Smash**

Přísady na 2 sklenice

1 bio citron

8 větviček bazalky

12 cl ginu

5 lžic drcených kostek ledu

Citron důkladně omyjeme, utřeme a nakrájíme na kousky. Umyjeme bazalku a vytřepáváme z ní vodu, dokud nebude suchá. Polovinu kostiček citronu a 3 větvičky bazalky dáme do šejkru a rozmačkáme paličkou hmoždíře.

Přidáme polovinu ginu, 1,5 lžíce drcených kostek ledu a asi 15x silně protřepeme.

1 lžící kostek ledu dáme do sklenice. Směs s ginem nalijeme přes sítko šejkru do první sklenice. Ozdobíme větvičkou bazalky.

Zbývající přísady také zpracujeme.



[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)

---

**Číslo výrobku:**

**382 166**

---

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz)