

נכניין

מה שותים ←



שייטים

ארוגן בר למסיבה ביתית

- **לוקישון-לוקישון-לוקישון:** ברוב האירועים הביתיים בארץ נהוג להציג שולחן אורך באחת מפינות הסלון, המופסט או החדר, להעמיד עליו כמה בקבוקי משקה, דלי קרח, ערימה כוסות (לרוב חד-בטעם) ולידן מפיות. הצעה: מקמו את הבר שלכם קרוב ככל האפשר למועד העניינים. אף אחד לא אהוב להתחיל לטויל מזחא אחד של החדר או החדר אל הבר. עד שסוויסוף הצלחת לעניין את הבחורה הזוי, האם תשאיר אותה עכשו בוגפה, טרף לכל המתחרים, רק כדי להביא לה משקה? אם הבר ממוקם במרכו, ואין צורך לעבורי את כל ים האנשים, אפשר יהיה אפילו לטויל אותה אליו, ולהרשيم אותה ביכולות הבחירה או הערבוב וההגשה שלך.

- **אל תכניiso את הבר למטבח:** אפילו אם זו מסיבה קטינה. במטבח חם, מכינים בו אוכל, שוטפים כלים, חותכים ירקות ופורסים להם. הדבר האחרון שאתם צריכים שם זה אורהים שתווים או באה שהשകשים בקבוקים אל מול האור, כדי לראות אם ישאר עוד משקה. בקיצור, אם אתם לא רואים למצוא את עצמכם דוחפים את האורהים שלכם החוצה כל הזמן, מקמו את המשקאות רחוק ככל האפשר מהמטבח.

- **אוכל ודוריינקים מסתדרים יווי' יחד,** אבל לא על אותו שולחן. גם פה, תננו את הבודה הרואוי לכל אחד, והפרידו בין השניים.

- **לא לחשוך בקרת.** הכל מתחילה ונגמר בקרת. הכינו קרח מראש, והרבבה. פנו את הפירוז מכל העופות הקפואים והדולדלים. מלאו את המקפיא שלהם, מלאו צידניות. קרח ישמש אתכם לאורך כל הערב, הן לקירור בקבוקי משקאות – בעיקר בירה, יינות מבועטים ויין לבן (וגם אדום, אם צריך) – והן לשימוש בתוך משקאות ולהכנת קוקטיילים. קילוגרם אחד על כל שימוש אורהים יעשה את העבודה בחורף ישראלי של סוף דצמבר. כדי לקרו יינות מבועטים, הניחו את הבקבוקים בצדנית, פזרו ביניהם קרח, ומזגו פנימה מים קרמים, מעורבים במלח גס. שימו מעליים גם שקיות קרח, כיון שהקרור יורד למטה. בקרת מהשקיות הסגורות תוכלו להשתמש אחר כך, אם יחסר. תמייסת מלחיים שומרת טוב יותר על הקרה.



סאוור אפל

יווי של קוקטייל אפרטיבי, יכול לשמש גם כמשקה פתוח לאורה והמרענן חף. בקוקטייל זה השתמשתי בליקר סאוור אפל של חברת בולס ההולנדית, אבל אפשר גם להשתמש במיץ תפוחים טרי ובלימודנה במינון שווה. הכנה (בכוס שמנפיה גובהה): חמישית ליקר בולס סאוור אפל, להשלים עם מבצע קרח, אפשר לשאול ליקט בפלח תפוח.

קוקטיילים הערבים

מתכונים למסיבת סילווסטר: 3 קוקטיילים על בסיס יין מבצע, שייעשו את הרים ואת האוירה הנכונה ← על גל כהן

באקס פיז

משקה שמתהפש למיין
חפוזים תמים, אבל גירום
לצחוקים רבים לאחר כוסית או
שתיים, גם אם הבדיקה לא הייתה הכי
מצחיקה. יווי של משקה גם למי שנמנע
מלבוהול, בתוספת ויטמן. C.
הכנה (בכוס שמנפיה גובהה): שליש
מיין חפוזים קרח; להשלים עם
מבצע קרח.

בכל שנה אני מקבל אותן פניות, שחוורות על עצמן שוב ושוב לפני מסיבות סוף השנה האורית: "אני מארח חברים למסיבה, ואני לא יודעת אילו משקאות לknoot"; "אפשר לערבע משחו עם קאווה?"; או "יש מתכוון לקוקטייל עם שמנפיה או עם מבצע אחר?". מאוד אלגנטית להסתובב עם כיס גבואה ויין מבצע מוקדר בתוכה. הוספה של משקה אחד, אלכוהולי או לא, תהפוך את המראה למעניין ולמלהיב יותר. השימוש בינויים מבועטים (גם חולדים שביהם) פשוט. נסו לחושב שהמבצע הוא תוסף למשקה חריף. כפי שמוסיפים רד בול לוודקה, או מיץ אשכוליות לעראק. חמישית הocus משקה בסיס, שעליו מלבישים את המבצע החק. תמיד קרח. הפעם שלושה קוקטיילים שייעשו את הרים הנכון.

צלום: מיכל לנרט | תודות למסעדת גוסטו תל אביב ולברמן עופר על העזרה בהפקה