

frisch gepresst zu verwenden, um den Geschmack zu bewahren.

## 1 X 1 DER COCKTAILS

### EISKUNDE

Wer nicht so chlorhaltige Eiswürfel verwenden möchte, sollte stilles Wasser oder abgekochtes Wasser in den Eisbereiter geben. Es können aber auch Obstsaft oder Rote-Bete-Saft eingefroren werden.

Ist das Eis gefroren, wird es in kleinen Mengen im Eiskubel aus Glas oder Metall aufbewahrt.

Einige Cocktails werden mit gestoßenem Eis serviert.

Als Tip: Wickeln Sie mehrere Eiswürfel in ein Handtuch und schlagen Sie das Handtuch auf ein Brett oder eine Holzplatte auf.

### GARNIEREN

Damit nicht nur der Gaumen sondern auch das Auge beim Genuß eines Cocktails befriedigt wird, kann fast jeder Cocktail schon garniert serviert werden. Die gängigste Dekoration besteht aus Zitronen- oder Orangenscheiben. Diese Fruchtstücke können immer dann verwendet werden, wenn auch der Saft dieser Frucht im Cocktail ist. Schneiden Sie sich Fruchthälften zurecht, schneiden diese in der Mitte noch einmal ein und stulpen sie einfach über den Glasrand. Es kann aber auch die Schale der Frucht verwendet werden, die meistens spiralförmig geschält ist. Weitere Dekorationsmaterialien sind Maraschinokirschen und Oliven, die alleine oder mit einem Fruchtstück auf einen kleinen Holzspieß aufgespießt werden. Eine besonders schöne Verzierung erreicht man durch ausgefallene und bunte Trinkhalme.

### SHAKEN

Der Cocktail sollte nicht länger als 6-8 Sekunden im Shaker geschüttelt werden. Wer zu lange schüttelt, muß damit rechnen, daß der Cocktail verwässert wird.

### ZUCKERRAND

Ein Zuckerrand am Glas kann sehr dekorativ sein. Mit einem Zitronenviertel wird der Rand eines Glases abgerieben und dieser Rand dann in Zucker gewendet.

Wer einen farbigen Kontrast haben möchte, kann roten Einmachzucker verwenden.

### ZUCKERSIRUP

Zuckersirup ist ganz leicht selbst herzustellen. Es werden 150 g Zucker in 150 g Wasser unter Rühren aufgelöst und in Flaschen mit Schraubverschluß gefüllt. Die Flaschen sind dann im Kühlschrank aufzubewahren.

