Напитки и коктейли Цептер

КОКТЕЙЛЬ КАК В ГРЕЦИИ

Компоненты (на 1 порцию):
коньяк Метакса - 50- 100 г
100- 50 г консервированных ананасов с соком
семечки подсолнечника очищенные

Приготовление: взять большие бокалы из набора Принц (Prince) Цептер (Zepter) . В каждый налить по 50 г Метаксы и 100 г ананасового сока или наоборот, в зависимости от ваших пристрастий. Бокал украсить долькой ананаса. Горсть семечек кинуть в бокал или подать отдельно.

ЧАЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ

Компоненты:
1 ст. облепихи с сахаром
1 яблоко
перегородки от 5 грецких орехов
4 ст. л. измельченных плодов шиповника
веточка мелиссы
мед
черный чай

Приготовление: в посуде 2,5 л на слабом огне вскипятить воду в кастрюле Цептер (Zepter) , снять с огня, добавить все компоненты, закрыть крышкой и настоять 1 час.
Подавать в горячем виде (не кипятить). Напивать через ситечки, по вкусу добавить мед. В заварочном чайнике можно заварить черный чай и по вкусу добавлять в напиток.С чайным сервизом Тайга (Taiga) от Цептер (Zepter) Ваше чаепитие превратится в настоящую церемонию..

ГРОГ ВИТАМИННЫЙ И ГРОГ КРЕПЛЕНЫЙ

Компоненты:
витаминный - 1 бутылка Кагора
1 ст. л. сахара
1 лимон
1 апельсин
крепленый - 2 ст. коньяка
1/2 ст. сахара

Приготовление: в посуде Цептер (Zepter) 2,5 л на слабом огне вскипятить литр воды с сахаром. Лимон и апельсин вымыть, порезать на мелкие кусочки вместе с цедрой, удалить косточки, добавить подготовленные фрукты и кагор в кипящую воду. Снять с огня, закрыть крышкой и дать настояться 10-15 мин.
Если вместо кагора влить коньяк, добавить еще сахара, а лимон и апельсин использовать на закуску, то получится грог крепленый.
Подавать в горячем виде в чашках или стаканах из комплекта Кинг (King) от Цептер (Zepter) . Дизайн стаканов полностью подчинен их основной функции - сохранять и подчеркивать достоинства самого напитка..

ОЧЕНЬ КРЕПКИЙ КОФЕ

Компоненты:
300 г ирландского виски
300 г крепкого горячего кофе
100 г сливок
4 ч. л. сахарного песка

Приготовление: 4 больших бокала из набора Принц (Prince) Цептер (Zepter) сполоснуть горячей водой и в каждый налить поровну виски, добавить по 1 ч. л. сахара и размешать. В кофейнике Астра (Astra) от Цептер (Zepter) сварить крепкий кофе. Затем наполнить бокалы на 3/4 горячим кофе. Сливки слегка взбить и аккуратно влить сверху по черенку чайной ложки.

Примечание: после утреннего кофе не рекомендуется вождение автомобиля и встречи с начальством.

Приготовление в ТЕКСИ-банках Vacsy Цептер (Zepter)

Стеклянная ТекСи-банка Цептер (Zepter) изготовлена из ударопрочного стекла, прекрасно моется и стерилизуется. Может устанавливаться как в вертикальном так и наклонном положении. Завинчивающаяся крышка ТекСи-банки Цептер (Zepter) изготовлена из ударопрочного материала – лексана.

ТекСи-банки Цептер (Zepter) можно использовать для хранения любых видов продуктов, а также для маринования и консервирования овощей и фруктов.

Компот из ягод ассорти
СОСТАВ:
Ягоды малины
Ягоды крыжовника
Ягоды смородины (черной и красной)
Ягоды вишни
Ягоды клубники и др
сахар
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
1. Подготовить ягоды – очистить от плодоножек, вымыть под проточной водой, из вишни удалить косточки.
2. В подготовленные ТекСи-банки Цептер (Zepter) уложить ассорти из ягод, заполнив их примерно на одну треть.
3. Приготовить сироп, растворив сахар в горячей воде из расчета 500 – 700 грамм на 1 литр воды. Прокипятить сироп.
4. Кипящим сиропом осторожно залить банки, не доливая 2 см. до горлышка. Клапан крышки должен находиться выше уровня сиропа.
5. Закрыть банки крышками и завакуумировать с помощью Вакуумного VacSy насоса Цептер (Zepter). Дать настояться до полного остывания. Хранить в прохладном месте.
Подобным образом можно приготовить компот из свежезамороженных ягод. Перед приготовлением ягоды размораживать не надо.

Клюковка
Вакуумирование позволяет значительно сократить сроки настаивания, а также удаляет неприятные запахи. Напиток получается «чистым» и очень мягким, благодаря использованию вакуумной системы. Хранение в вакуумной системе дает возможность сохранять крепость в течение длительного времени.
СОСТАВ:
0,5 л. водки
3/4 стакана сахарного песка
1,5 стакана клюквы (смородины, вишни, брусники, малины)
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
1. В цилиндрическая емкость экстра (лучше лексановой, емкостью 1,5 л. и больше) засыпать клюкву, затем сахар (последовательность принципиальна).
2. Перетереть ингредиенты, используя миксер Mixsy Цептер (Zepter) и насадку-многофункциональный нож.
3. Добавить водку. Перемешать. Завакуумировать.
4. Настаивать от 3 до 14 дней. Процедить. Красиво оформить.