Cocktails_Neu_RZ:Cocktails 13.06.2007 22:19 Uhr Seite 1

CooleDrinks

„Blonde Helene“

Servierglas mit 1-2 Eiswürfeln füllen
1 Tl Zitronensaft
2 El. Orangensaft
mit Coca-Cola aufgießen

„La Belle Fleur“

Servierglas mit 1-2 Eiswürfeln füllen
1/2 Glas Apfelsaft
mit Coca-Cola auffüllen

„Le Beau“

Servierglas mit 1 Eiswürfel füllen
1/2 Glas roter Traubensaft
1 Spritzer Zitronensaft
mit Fanta oder Sprite auffüllen

„Mon Ami”

Servierglas mit 1 Orangenscheibe garnieren
1/3 Orangensaft
1/3 schwarzer Johannisbeersaft
1/3 Mineralwasser

Eiskalte Fruchtmilch

1 l Milch
6-8 El. Zucker
500g beliebige Früchte
etwas Zitronensaft
evtl. Schlagsahne

Ananas, Aprikosen, Bananen, Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Orangen, Pfirsiche, Mango oder was Ihr sonst mögt...
Nehmt gut reife, weiche Früchte, diese gründlich waschen und entsteinen oder welche aus der Dose. Früchte zerkleinern, mixen oder durch ein Sieb passieren. Danach mit Zucker, Zitronensaft, Milch und, wer ´s mag, mit Sahne schaumig schlagen. Tipp: Mit einer Kugel Eis in der Fruchtsorte wird der Milchmix noch cooler.

Schokoladen-Kaffee- oder Mokka-Milch (kalt)

1 l Milch
1 El. Zucker
4 El. Pulverkaffee oder Kakao oder Pulver-Espresso
4 Eigelb oder 1/8 l Sahne vielleicht noch etwas Vanilleeis oder Schoko oder...

Milch mit Pulverkaffee und Zucker verquirlen. Man kann ein Eigelb darunter rühren oder Schlagsahne und Eis, wer ´s cool mag.

Tipps für coole Köpfe:

(wenn Ihr mal nicht selber mixen wollt)

Schau Deinem Wirt auf die Finger!

Gaststätten mit Herz und Verstand – zum Wohl in diesem Lokal auch ohne Alkohol – eine Initiative der Stadt Rödermark

Gaststätten, die dieses Zeichen an ihrer Tür haben, bieten mindestens zwei interessante, alkoholfreie Getränke billiger an, als die gleiche Menge Bier. Außerdem garantieren sie, daß sie den Jugendschutz streng beachten oder erst gar keine Alcopops auf der Karte haben. Für Eure Gesundheit und Euren Geldbeutel. Lasst Euch nicht abzocken, schaut Eurem Wirt auf die Finger!

Informieren kannst Du Dich bei
Andreas Jacobsen
Jugendarbeit der Stadt Rödermark
Trinkbrunnenstr. 10, Tel. 911610
e-mail: andreas.jacobsen@roedermark.de

Rezepte für alkoholfreie Getränke

coole Drinks für coole Köpfe

Gaststätten mit Herz und Verstand – zum Wohl in diesem Lokal auch ohne Alkohol – eine Initiative der Stadt Rödermark

Cocktails_Neu_RZ:Cocktails 13.06.2007 22:19 Uhr Seite 2

Selbst gemixt ist gut, da weiß man nämlich, was drin ist. Und außerdem schmecken die Cocktails in diesem Flyer extralecker.
Für coole Köpfe.
Da ist für euch bestimmt was dabei!

Wir in Rödermark haben uns in unserem Leitbild zum Ziel gesetzt, eine jugendfreundliche Stadt zu sein – z. B. mit dem Label: „Zum Wohl - in diesem Lokal auch ohne Alkohol“, das Wirte auszeichnet, die den Jugendschutz ernst nehmen.
Wir sorgen dafür, dass möglichst viele - am besten natürlich alle Gaststätten - mitmachen. Und es werden immer mehr!

Roland Kern
Bürgermeister

„Swimmingpool"

3cl blauer Zuckersirup
3cl Sahne
4cl Cream of Coconut
10cl Ananassaft

3-4 Eiswürfel in den Shaker, alle Zutaten dazu, Deckel darauf und kräftig schütteln. Anschließend über einem Sieb in ein mit 2-3 Eiswürfeln gefülltes Glas abseihen und mit einem Fruchtspieß oder einem Schirmchen garnieren. Mit einem nicht zu dünnen Strohhalm servieren.

„Florida”

2cl Maracujasirup
2cl Zitronensaft
5cl Ananassaft
5cl Orangensaft
5cl Grapefruitsaft

3-4 Eiswürfel in den Shaker, alle Zutaten dazu, Deckel darauf und kräftig schütteln. Anschließend über einem Sieb in ein mit 2-3 Eiswürfeln gefülltes Glas abseihen und mit einem Fruchtspieß oder einem Schirmchen garnieren. Mit einem nicht zu dünnen Strohhalm servieren.

„Ipanema"

Brauner Zucker
2 Limette
6cl Maracujanektar
Ginger Ale

In einem Wasser- oder Longdrinkglas den Boden mit braunem Zucker bedecken. Die in je 4 Teile geschnittenen Limetten mit einem Mörser oder Löffel auf dem Zucker ausdrücken. Eine Menge Crushed Ice in das Glas geben und den Maracujanektar und das Ginger Ale dazugießen. Abschließend nur noch leicht umrühren. Mit einem Minzeblatt dekorieren oder ganz ohne Deko servieren.

„Baby Colada"

4cl Kokossirup/milch
8cl Ananassaft
10cl kalte Milch

3-4 Eiswürfel in den Shaker, alle Zutaten dazu, Deckel darauf und kräftig schütteln. Anschließend über einem Sieb in ein mit 2-3 Eiswürfeln gefülltes Glas abseihen und mit einem Fruchtspieß oder einem Schirmchen garnieren. Mit einem dicken Strohalm servieren.

„Orangenflip"

1 l Orangensaft
1/8 l schwarzer Johannisbeersaft
1 Eigelb
2-3 El. Sahne
1 El. Zitronensaft
Eiswürfel
1-2 El. Puderzucker

Eigelb mit Puderzucker sehr schaumig rühren, süßen Rahm, zerkleinerte Eiswürfel und Zitronensaft beigeben, schaumig mixen, Orangen- und schwarzen Johannisbeersaft untermischen.

„Grapefruitflip"

Zubereitung wie "Orangenflip"
statt 1 l Orangensaft
1 l Grapefruitsaft verwenden.

„Hollywood-Cocktail"

1 Glas Orangensaft
1 Glas Karottensaft
1 El. Zitronensaft

Alle drei Säfte miteinander mixen und nach Belieben mit zerkleinerten Eiswürfeln servieren.

„Palm-Beach-Shake"

8 El. Ananassaft
8 El. Grapefruitsaft
4 El. Zitronensaft
2 Eiswürfel oder
2 Kugeln Zitroneneis

Säfte miteinander mischen, mit zerkleinerten Eiswürfeln oder Zitroneneis sehr gut mit Mixer oder Schneebesen schlagen und servieren.

„Florida-Shake"

6 El. Orangensaft
6 El. Zitronensaft
6 El. Ananassaft
1 Tl. Himbeersirup
2 Eiswürfel oder
2 Kugeln Zitroneneis

Alle Zutaten zusammengeben, sehr gut mixen und eiskalt mit Strohhalm servieren.