**Tři tipy na valentýnské drinky**

**Chystáte se oslavit svátek svatého Valentýna v příjemné společnosti? Ať už ve dvojici se svou polovičkou nebo v kruhu dobrých přátel, zabodovat můžete nejen dobrým jídlem, ale i míchanými drinky. Zapomeňte ale na klasiku a tentokrát stavějte na nápadité receptuře hodné špičkového barmana.**

**FLAMIN’ RED**

Červená a maliny představují osvědčenou kombinaci, která na Valentýna rozbuší každé srdce. Mimochodem, maliny byly už ve středověké Evropě považované za symbol lásky a používali je na přípravu různých elixírů, které měly v jejich konzumentech probudit nehynoucí vášeň. Neočekávaná chuť majoránky dodá tomuto „příběhu“ i trochu pikantnosti ☺

**Ingredience**

5 čerstvých malin

Hrst majoránky

25 ml cukrového sirupu

½ limetky na kostičky

15 ml Dom Benedictine (nebo fernet)

45 ml Metaxa

Perlivá voda z výrobníku SodaStream

**Příprava**

Připravte si cukrový sirup – přiveďte k varu cukr s vodou v poměru 1 : 1 a nechte vychladnout.

V koktejlovém šejkru rozmačkejte maliny, limetku, majoránku a vychlazený cukrový sirup. Přidejte zbytek ingrediencí (kromě perlivé vody) a protřepejte. Nalijte do sklenice naplněné ledem a dolijte perlivou vodou připravenou ve výrobníku SodaStream. Vhodná je vyšší sklenička nebo sklenička na whisky.

**Na ozdobu**

čerstvé maliny

**HELLO SUNSET**

Říká se, že průměrný západ slunce trvá méně než pět minut. Dobrá zpráva je, že příprava tohoto koktejlu zabere ještě méně času. Tzv. wow efekt vám s minimem úsilí pomůže vykouzlit další neotřelá ingredience – Oloroso sherry, která patří mezi tajné tipy zkušených barmanů. Její sladká ovocná chuť, ze které je cítit Španělsko, perfektně vyváží svěžest limetky a máty. Byla by škoda nezkusit to právě na Valentýna.

**Ingredience**

5 čerstvých ostružin

hrst máty

25 ml cukrového sirupu\*

30 ml limetky

30 ml Oloroso sherry

15 ml vodky

Perlivá voda z výrobníku SodaStream

**Příprava**

Připravte si cukrový sirup – přiveďte k varu cukr s vodou v poměru 1 : 1 a nechte vychladnout.

V koktejlovém šejkru rozmačkejte ostružiny, limetku a mátu s cukrovým sirupem. Přidejte zbytek ingrediencí (kromě perlivé vody) a protřepejte. Sceďte přes jemné sítko do sklenice na prosecco, naplněné ledem, a dolejte perlivou vodou připravenou ve výrobníku SodaStream.

**Na ozdobu**

čerstvé maliny

**BOOZE AND SNOOZE**

Med, citrón a heřmánek? Za běžných okolností dokonalý šálek čaje. V kombinaci s ginem a perlivou vodou ale vykouzlíte drink, který si najde místo i ve valentýnském menu. Tato dráždivá směs má v sobě všechno – uspokojivě sladkou, mírně pikantní a příjemně zklidňující symbiózu chutí, která se dokonale hodí k relaxační hudbě a bublinkové koupeli.

**Ingredience**

25 ml citrónu

25 ml medu

60 ml heřmánkového ginu

Perlivá voda z výrobníku SodaStream

**Příprava**

Připravte si heřmánkový gin – do uzavíratelné nádoby přelijte lahev London Dry Ginu a přidejte čtyři sáčky heřmánkového čaje. Přikryjte a nechte louhovat tři hodiny.

V koktejlovém šejkru protřepejte všechny ingredience (kromě perlivé vody) s malým množstvím ledu. Přeceďte dvakrát přes jemné sítko do sklenice na martini. Dolejte perlivou vodou připravenou ve výrobníku SodaStream.

**Na ozdobu**

Jedlé květy a špetka medového pylu

**P.S.: Bublinky musejí mít grády**

K důležitým ingrediencím při přípravě koktejlů se řadí také perlivá voda. Ta samozřejmě nepatří do šejkru, ale připravený koktejl s ní pouze doléváme. Přestože je chuťově neutrální, koktejlu dodá osvěžující šumivou texturu, kterou chuťové pohárky rozhodně zaznamenají. Klíčová je v tomto případě její teplota, proto používejte pouze dobře vychlazenou perlivou vodu. Ta by zároveň měla být nasycena na maximum, aby si i po promíchání a kontaktu s ledem zachovala svoji perlivost. V domácích podmínkách to výborně zvládnete s výrobníkem perlivé vod*y.* Jeho výhodou je, že intenzitu naperlení si můžete jednoduše regulovat. Před sycením je ideální vodu vychladit na teplotu přibližně čtyř stupňů.

**TIP SodaStream: TERRA RED**

O každodenní dávku bublinek – nejen valentýnských – se postará výrobník perlivé vody TERRA v krásné červené barvě, který nabízí maximálně jednoduchý způsob sycení kohoutkové vody. Intenzitu naperlení si pohodlně regulujete počtem stlačení tlačítka umístěného na vrchu přístroje. Nová bombička je vybavená inovativním mechanismem rychlého uchycení Quick Connect, a díky tomu ji do přístroje založíte doslova na jedno zacvaknutí. Připravíte s ní až 80 litrů perlivé vody. TERRA je v základním balení dodávaná spolu s litrovou lahví z Tritanu pro opakované použití.

Cena: 2 190 Kč, od pátku 2.2. do pondělí 19.2. na webových stránkách [www.sodastream.cz](http://www.sodastream.cz) probíhají valentýnské dny, s kódem SODAVL15 zde najdete slevu -15% na všechny kategorie produktů!

***###***

**Kontakt pro média:**

Hedvika Přibová

PHOENIX COMMUNICATION

110 00 | Praha 1 | Opletalova 919/5

hedvika@phoenixcom.cz

+420 774 273 821

**O značce SodaStream**

SodaStream je specialistou na perlivou vodu nachystanou v pohodlí domova bez tahání lahví a jedničkou mezi perlivými vodami co do počtu vypitých litrů\*. Firma se od svého počátku datovaného do roku 1903 soustředí na ucelenou nabídku výrobníků domácí perlivé vody a souvisejícího příslušenství. Jejím cílem je nabídnout příjemný způsob přípravy vlastní perlivé vody v pohodlí domova místo tahání protivných plastových lahví a následného vynášení hromad plastového odpadu. Počtem stisknutí výrobníku si zákazník sám volí výslednou perlivost vody a přidáním čerstvého ovoce má možnost vytvořit lákavé pití bez zbytečných cukrů či sladidel pro sebe i svou rodinu. Litr vlastní domácí perlivé vody přitom vyjde na velmi příznivou cenu 2,99 Kč, takže si za pohodlí nemusí zákazník zbytečně připlácet. Kromě svého pohodlí navíc používáním každého výrobníku domácí perlivé vody SodaStream domácnosti ochrání přírodu v průběhu tří let přibližně před 2 500 prázdných PET lahví od nápojů. Pro další informace a novinky navštivte adresu [www.sodastream.cz](http://www.sodastream.cz/).

\* Zdroj: Porovnání firemních dat s výzkumem trhu balené vody za rok 2014 společnosti Canadean.