



Virgin Μοχίτο

Κόψτε τα φύλλα της μέντας και βάλτε τα στον πάτο μιας μεγάλης κανάτας. Πασπαλίζουμε με ζάχαρη και ρίχνουμε από πάνω τον χυμό λάιμ. Με μια κουτάλα τα ανακατεύουμε όλα μαζί καλά και παράλληλα συνθλιβούμε τα φύλλα μέντας και διαλύουμε τη ζάχαρη. Προσθέστε λίγο πάγο και στη συνέχεια ρίξτε την παγωμένη σόδα. Εάν το θέλετε λίγο πιο γλυκό, προσθέστε έξτρα πρέζες ζάχαρης. Για το σερβίρισμα μπορούμε να προσθέσουμε φέτες λάιμ και πάγο σε ένα ποτήρι ή και μέσα στην κανάτα.

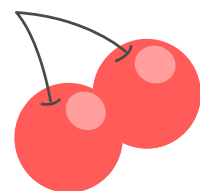
- 20 γραμμάρια μέντα
- 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη (προσθέστε λίγη επιπλέον εάν θέλετε έξτρα γεύση)
- 150ml φρέσκο χυμό λάιμ (περίπου 8 λάιμ), καθώς και μερικές φέτες λάιμ για σερβίρισμα
- 2 χούφτες πάγο
- 1 λίτρο κρύα σόδα



Virgin Σανγκριά

Ανακατέψτε τα φρούτα και το νερό σε μια μεγάλη κανάτα. Τοποθετήστε στο ψυγείο για τουλάχιστον 3 ώρες, κατά προτίμηση κατά τη διάρκεια της νύχτας, για καλύτερο γευστικό αποτέλεσμα. Πριν από το σερβίρισμα, προσθέστε μεταλλικό / ανθρακούχο νερό και ανακατεύστε καλά.

- 1 λεμόνι σε φέτες (με φλούδα)
- 1/2 λάιμ σε φέτες (με φλούδα)
- 1 μεσαίο πορτοκαλί σε λεπτές φέτες (με φλούδα)
- 1 μικρό μήλο, κομμένο σε φέτες (με φλούδα)
- 1 μικρό μαύρο δαμάσκηνο σε λεπτές φέτες (με φλούδα)
- 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού
- 1 φλιτζάνι νερό
- 5 φλιτζάνια ανθρακούχο νερό



Πίνα κολάντα virgin

Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα κομμάτια ανανά και τον πάγο σε ένα μπλέντερ. Ρίξτε χυμό ανανά και γάλα καρύδας από πάνω. Προσθέστε την καστανή ζάχαρη. Χτυπάτε καλά μέχρι να σχηματιστεί ένα λείο μείγμα. Δοκιμάστε το και εάν χρειαστεί προσθέστε έξτρα ζάχαρη. Αδειάζουμε το μείγμα σε ποτήρια και γαρνίρουμε με φέτες ανανά ή κεράσια μαρασκίνο. Σεβρίρουμε αμέσως και απολαμβάνουμε!

- 1 1/2 φλιτζάνια κομμάτια ανανά (κατεψυγμένα)
- 1/4 φλιτζάνι πάγο
- 1 φλιτζάνι χυμό ανανά χωρίς ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι γάλα καρύδας χωρίς ζάχαρη
- Προαιρετικά: 1 έως 3 κουταλιές της σούπας καστανή ζάχαρη
- Γαρνίρετε με φρεσκοκομμένες φέτες ανανά
- Γαρνίρετε με κεράσια μαρασκίνο



Virgin Μαργαρίτα

Κόψτε μια φέτα λάιμ και στη συνέχεια τρίψτε την γύρω από το χείλος ενός ποτηριού. Βουτήξτε το χείλος του ποτηριού σε αλάτι. Μέσα στο ποτήρι ανακατέψτε χυμό λάιμ, χυμό λεμονιού, σιρόπι σφενδάμου και το χυμό τουρσί (προσθέτει την ιδιαίτερη γεύση που έχει και μια τεκίλα). Προσθέστε το tonic και πάγο. Σεβρίρουμε με φέτες λάιμ.

- 2 κουταλιές φρέσκο χυμό λάιμ
- 1 κουταλιά της σούπας φρέσκο χυμό λεμονιού
- 1/4 κουταλάκι του γλυκού σιρόπι σφενδάμου ή άλλο σιρόπι
- 1/8 κουταλάκι του γλυκού χυμό τουρσί (προαιρετικό, αλλά συνιστάται!)
- 3 σταγόνες νερό tonic
- Για το σερβίρισμα: φέτες λάιμ



Ντάκιρι φράουλα

Σε ένα μπλέντερ τοποθετήστε τις φράουλες, τη ζάχαρη, το χυμό λεμονιού και τη σόδα λεμονιού. Προσθέστε τον πάγο και ανακατέψτε μέχρι να γίνει ένα ομοιογενές μείγμα. Τοποθετήστε το μείγμα σε ένα ωραίο ποτήρι και σεβρίρουμε

- 2 μεγάλες φράουλες (ξεφλουδισμένες)
- ¼ φλιτζάνι λευκή ζάχαρη
- 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού
- ¾ φλιτζάνι παγωμένη σόδα λεμονιού-λάιμ
- 4 παγάκια



Μάι τάι virgin

Βάλτε όλα τα υλικά σε μια κανάτα και ανακατέψτε καλά. Αδειάστε μέσα σε ένα ποτήρι κοκτέιλ ή άλλο ειδικό ποτήρι της αρεσκείας σας. Γαρνίρετε με μια φρέσκια φέτα πορτοκαλιού ή μια φέτα ανανά και ένα κεράσι μαρασκίνο και σεβρίρουμε.

- 2 φλιτζάνια χυμό ανανά
- 1 φλιτζάνι χυμό πορτοκαλί (ο φρέσκος είναι καλύτερος)
- 1 ποτήρι σόδα
- 1/4 φλιτζάνι κρέμα καρύδας
- 1½ έως 2 φλιτζάνια θρυμματισμένο πάγο



Virgin μπλάντι μέρι

Βάλτε τα υγρά συστατικά σε ένα ποτήρι τύπου highball μαζί με παγάκια και ανακατέψτε καλά. Προσθέστε τα καρυκεύματα για έξτρα γεύση. Γαρνίρετε με σέλινο, τουρσί ή ό,τι άλλο θέλετε εσείς. Απολαύστε!

- 80-100 ml χυμό ντομάτας
- 15 ml χυμό λεμονιού
- Dash Worcestershire σως
- Σκόνη σέλινο
- Αλεσμένο πιπέρι (φρέσκο)
- 2 κουταλιές καυτή σάλτσα (Tabasco ή Cholula)
- Γαρνιτούρα: Σέλινο



Virgin Painkiller

Βάλτε όλα τα υλικά σε ένα σέικερ μαζί με θρυμματισμένο πάγο, κουνήστε καλά και στη συνέχεια αδειάστε το περιεχόμενο σε ένα ποτήρι.

- 30 ml χυμό ανανά
- 20 ml χυμό πορτοκαλιού
- 15 ml φρέσκο χυμό λάιμ
- 20 ml κρέμα καρύδας
- 7 ml σιρόπι βατόμουρου
- Θρυμματισμένο πάγο