

# Szilveszteri koktélok

## Forralt almabor

**Hozzávalók:** 1/4 csésze cukor, 1 liter almabor, 1/2 kiskanál reszelt narancshéj, 1/4 csésze narancslé, 5 szegfűszeg, 2 szegfűbors, 1 fahéj, 1 kanál citromlé, 1 csipetnyi szerecsendió.

Az összes hozzávalót együtt 20 percig forraljuk, és csészében azon melegében kínáljuk.

## Grog

*A brit admirálist, Sir Edward Vernont a matrózok Old Grognak csúfolták, mert a tengerésztiszt örök-kéfurca kabátot viselt a hajó fedélzetén, amelynek anyaga egy bizonyos program szövetből (selyem és moher keverékéből) készült. 1740-ben Vernon admirális úgy rendelkezett, hogy a matrózok rum-adagját vízzel hígítsák, mert az italos tengerészek között gyakori volt a verekedés! Nos, az elkeseredett tengeri medvék ettől kezdve csak Grognak csúfolták a híg lötyöt. Így született a grog elnevezés. Ez nem más mint egy forró ital, amit whiskyből, ginből, rumból mint szeszből, és cukorból, citromléből, szegfűszegből, fahéjból készítenek.*

**Hozzávalók:** 3 dl rum, 5 cl citromlé, 5 kockacukor, 5 szelet citrom, 5 szegfűszeg, 1 fahéj, citromhéj.

A rumot, a citromlét és a cukrot egy füles pohárban elkeverjük, hozzáadunk néhány szegfűszeget és fahéjdarabot, majd felöntjük forró vízzel, a tetejét megpermetezzük a lereszelt citromhéjjal, s beleejtünk egy citromszeletet.

## Krampampuli

**Hozzávalók:** 21 dl vörösbor, 5 dl rum, 5 dl arrak, 25 dkg kockacukor, 6 narancs, 6 citrom.

A citromok és narancsok levét kifacsarjuk, összekeverjük, s egy hóálló tálban forráspontig hevítjük. A tál fölé egy fém szűrőt állítunk, abba tesszük a kockacukrot, s azt jól átítatjuk rummal és arrakkal. Az alkoholos cukrot meggyújtjuk, s folyamatosan locsoljuk a szeszekkel, amíg az olvadt cukor mind belesorog a forró gyümölcslébe. Ekkor felöntjük a vörösborral, s – még néhány percig melegítve – jól átkeverjük.

## Eredeti angol puncs

**Hozzávalók:** 2,5 dl édes vörösbor, 2,5 dl édes fehérbor, 1,5 dl rum, 50 dkg cukor, 2 db citrom, 2 db narancs.

A gyümölcsöket megmossuk, majd a citromnak és a narancsnak hajszálvékonyan lehámozzuk a héját. 5 dl vizet a héjakkal felforralunk, ezután hozzáöntjük az összes többi alkoholt. Végül beleszórjuk a cukrot, és éppen csak forráspontig melegítve, belecsavarjuk a citrom és a narancs levét is.

## Rumpuncs

**Hozzávalók:** 7 dl félszáraz fehérbor, 3,5 dl vörösbor, 3,5 dl barna rum, 37,5 dkg cukor, 3 citrom leve

A vörösbort a rummal, a cukorral és a citromlével addig melegítjük (de ne forrjon!), amíg a cukor fel nem olvad. A végén hozzáadjuk a fehérbort is.

## Bellini puncs

**Hozzávalók:** 4 db őszibarack (lehet befőtt is), 1 üveg pezsgő, 1/2 citrom leve, cukor.

A őszibarackokat meghámozzuk, és egy nagy tál aljára szeleteljük, ráöntjük a pezsgőt és ízlés szerint cukorral és citrommal ízesítjük.

## Mokka puncs

**Hozzávalók:** 1 l forró kávé, 1 l forró kakaó, 3,5 dl brandy, tejszínhab, csokoládéreszelék, őrölt fahéj.

A kávé és a kakaót forrón összekeverjük, majd hagyjuk kihűlni. Hozzáadjuk a brandyt, jégkockákat keverünk bele, és a tetejére csokoládéreszeléket és fahéjat szórunk.

## Vörösboros puncs

**Hozzávalók:** 10 teáskanál Darjeeling tea, 2 narancs, 8 db kockacukor, 20 dkg eperdzsem, 1 üveg (7 dl) vörösbor, 1 rúd fahéj, 3 szegfűszeg.

Felforralunk 7,5 dl vizet, leforrázzuk vele a teát, és 4 percig állni hagyjuk. A narancsot megmossuk, meghámozzuk, a héjával megdörzsöljük a kockacukrokat, a levét kinyomjuk. A kockacukrokat elkeverjük a narancslével, az eperdzsemmel, a vörösborral, a fahéjjal, a szegfűszeggel, felforrósítjuk. Végül a teához szűrjük, és kínáljuk.

## Prairie Hen (másnaposság ellen)

**Hozzávalók:** 2 öntet ecet, 1 kávéskanál Worcestershire-mártás, 1 egész tojás, 2 öntet Tabasco (ha nincs: kevés csípős paprika vagy piros arany), só, bors.

Kis borospohárba öntjük, csukott szemmel igyuk!