

נורוויג'ן קרוז ליין מציע קוקטיילים שיעיפו לכם את הסכך

Posted on 18 בספטמבר 2023 by דפנה וייס



רגע לפני ששלומית שולפת פטיש ומסמר ☞ בחברת הקרוזים NCL, המארכת מדי שנה אלפים רבים של נוסעים, רוצים לעזור לכם עם תפריט קוקטיילים שיהפוך את הסוכה שלכם ליפה ביותר ולבלתי נשכחת

Categories: חדשות, ראשי

Tag: נורוויג'ן קרוז ליין, קוקטיילים

חג סוכות מעבר לפינה, ואם יש מצווה אחת שאנחנו מאוד אוהבים בחג זה מצוות האושפיזין. האירות. רק שבניגוד לראש השנה על כל הברכות והדודות, ומוצאי ים כיפור על כל עוגות השיש, בחג הסוכות אנחנו מארחים בסגנון חופשי וכמה שיותר אפשר כבר להשתעשע ולארח באווירה טרופית שתגרום לכולם לספור לאחור עד החג הבא. או לפחות עד החופשה הבאה.

רגע לפני ששלומית שולפת פטיש ומסמר ☞ בחברת הקרוזים המובילה NCL, המארכת מדי שנה אלפים רבים של נוסעים, רוצים לעזור לכם עם תפריט קוקטיילים שיהפוך את הסוכה שלכם ליפה ביותר ולבלתי נשכחת.

אגב, אם השיחה בסוכה תיתקע, תוכלו לספר איך הקוקטיילים מסייעים לשמור על הסביבה עם מחזור של רכיבים שנמצאים אצלנו בבית ולא חשבנו להשתמש בהם בקוקטייל. לפחות עד עכשיו. לחיים!

מתכון: מרגריטה אפרסק מעושן של Norwegian

אלה הימים האחרונים של האפרסקים. אז רגע לפני שהם ייעלמו לנו מהמקרר, שלפו אפרסק, סכין חדה, ובואו נשתולל

מרכיבים:

30 מ"ל טקילה

15 מ"ל מזקל

7 מ"ל טריפל סק

15 מ"ל סירופ אגבה

0.5 גרם מחית אפרסק נוזלית

חצי ליים סחוט

לקישוט:

מלח היביסקוס

פרוסת תפוז דם מיובשת

אופן ההכנה:

ממליחים את שפת הכוס במלח היביסקוס. מוסיפים את כל החומרים לשייקר, ממלאים בקרח ומנערים בחוזקה. מסננים ומוזגים לכוס עם שוליים במלח על קרח טרי ולאחר מכן מקשטים.

מתכון: אספרסו מרטיני

מה זה טעים, מעורר ומשכר? אספרסו מרטיני כמובן. משקה אחד שיש בו הכל

מרכיבים:

50 מ"ל וודקה וניל

30-40 מ"ל קלואה

דאבל אספרסו

לקישוט:

3 פולי קפה

אופן ההכנה:

מכינים כוס עם קרח ומניחים בצד.

מערבבים את החומרים ולאחר שמוציאים את כל הקרח מהכוס שהצטננה לה בצד, מוזגים את הקוקטייל וכוס ומקשטים בשלושה פולי קפה.



קוקטייל דג מרדן Rebellious Fish. צילום NCL
מתכון: קוקטייל דג מרדן Rebellious Fish

תירגעו, לא מדובר בקוקטייל דגים אלא מחווה לדגים המלווים את אניית הקרוזים המפנקת לאורך מסעותיה בחופים העולם. תכינו פירות טעימים ☑ והרבה מהם, ותכוננו לדוג.

מרכיבים:

- 7 מ"ל מיץ תפוזים
- 15 מ"ל ליקר פסיפלורה
- 30 מ"ל וודקה
- 60 מ"ל מיץ תפוזים טבעי
- יין מבעבע Prosecco
- לקישוט: פירות יער

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים, מלבד היין המבעבע, לכוס ערבוב מלאה בקרח. לנער היטב, לסנן ולשפוך לתוך כוס שמלאה בקרח טרי ומעל מוזגים יין מבעבע, מקשטים בפירות יער טריים ומגישים.

מתכון מוחיטו אננס קוקוס

כי אם כבר קוקטייל - אז שיהיה גם בטעמים טרופים בניחוח חופשה מפנקת רחוקה ☑ אל תוותרו על הנענע!

מרכיבים:

- 35 מ"ל רום קוקוס בקארדי

- 1 גרם נקטר אננס
- 3 פרוסות של לימון ליים
- 4 עלי נענע
- 15 מ"ל סימפל סירופ
- לקישוט:**
- חצי פלח אננס
- עלי נענע
- אופן ההכנה:**

בכוס ערבוב מוסיפים את כל החומרים, מנערים היטב.
מסננים מעל קרח טרי שבכוס ומעל מוזגים סודה.

ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "[קרוז חלום של הפלגה](#)" הייחודית בעולם הקרוזים

.There are no comments yet