



V jednej z mojich **oblúbených** debničiek sú prísady do koktailov a tvorí **dokonalý** doplnok balkóna každého skúseného organizátora večierkov. Na tieto **recepty** som vybrala **rastliny**, ktoré používam do svojich oblúbených **koktailov**, ale môžete ich miešať a dopĺňať, ako uznáte za vhodné.

BYLINKY DO KOKTAILOV

ČO BUDETE POTREBOVAŤ

Hnojivo

Polystyrénové úlomky alebo kamienky

Pozinkovanú okennú debničku

Substrát

Sadenice mäty (mäta roľnú a mäta jemnú 'Madalene Hill')

Sadenice záhradných jahôd

Zakrpatený kumkvát japonský

Pozinkovaná debnička pôsobí minimalisticky a perfektne sa hodí k modernému bývaniu. Keď rozkvitne, je veľmi farebná, pretože sú v nej zasadené kumkváty a jahody. Jahody sa občas ťahajú nadol, preto sa snažím debničku dať trochu vyššie. Sadeničky záhradných jahôd vysaďte začiatkom roka, aby mali čas vytvoriť plody. Nádherný pohľad je na kumkváty vysadené v strede debničky, pretože sú nesmierne výrazné a svieže. Na chuť kumkvátov si musíte zvyknúť. Spočiatku vám zrejme budú pripadať kyslé, no ich výhodou je, že konzumovať možno celý plod – vrátane šupky! Ak budete kumkváty pestovať v interiéri, niektoré dokonca dozrievajú počas zimných mesiacov.

Ako sa starať o bylinky do koktailov

Kumkváty sú najmrazuvzdornejšie zo všetkých citrusov, no napriek tomu potrebujú aspoň čiastočné slnko. Keď sa ochladí, musíte ich presťahovať dovnútra. Každých štrnásť dní ich pohnojte, aby ste mali dobrú úrodu. Debničku neprelievajte, pretože v nasiaknutej pôde rastliny zhnijú. Debničky, v ktorých pestujete kumkváty s jahodami, by ste mali chrániť aj pred vetrom. Mäta pravidelne trhajte, lebo veľmi rýchlo rastie. Keď vysádzate debničku, radšej nechajte sadeničku mäty v pôvodnom plastovom kvetináči, pretože má tendenciu rozpínať sa.

Nápoj, pri ktorého príprave môžete použiť vlastné čerstvé ovocie

KOKTAIL S LIKÉROM PIMM'S

250 ml likéru Pimm's

11 citrónády

3 kumkváty prekrojené napoly

3 jahody nakrájané na plátky

0,5 nadrobno nakrájanej uhorky

za hrst čerstvých mätovejších listov

Všetky suroviny vložte do veľkého džbánu.

Podávajte s ľadom alebo dobre vychladené.

Troška klasiky

ĎUMBIEROVÁ CAIPIRINHA S KUMKVÁTOM

5 kumkvátov nakrájaných na plátky

1 lyžička nasekaného čerstvého ďumbieru

1,5 - 2 lyžice práškového cukru

¼ pohárika brazílskeho destilátu Cachaca

plátok kumkvátu na ozdobu

kúsok mäty na ozdobu

Kumkváty, ďumbier a cukor vložte do starobylého džbánu a dobre premiešajte. Pohár naplňte ľadom a pridajte destilát Cachaca. Všetko dobre premiešajte a ozdobte plátkom kumkvátu a kúskom mäty.

LETNÁ RELAXÁCIA Odpočívajte na balkóne alebo na strešnej terase s lahodným koktailom v ruke považujem za skvelý spôsob trávenia letného večera. Táto debnička obsahuje všetky ingrediencie na prípravu obrovského množstva koktailov s likérom Pimm's od caipiriny po mojito a daiquiri. Keď si vysádzate mäta, jahody a kumkváty, budete mať debničku so surovinami do najrozmanitejších nápojov. Som presvedčená, že s oblúbeným koktailom v ruke túto debničku oceníte rovnako ako ja.