

Tukuma rožu kokteilis



Tukums savulaik ir bijusi rožu pilsēta. Daļa pilsētas no rožaudzētāju darba radusies. Arī šodien roze ir viens no Tukuma simboliem, tādēļ kokteiļa nosaukums ir "Tukuma rožu kokteilis". Tā autori ir kluba "Mojito" bārmeņi – Artis Šuspāns un Sandis Kanbergs.

Sastāvdaļas

20 ml "Malibu" ruma-liķiera
20 ml rožu sīrupa "Monin"
5 ml / 1 maza karoti degvīna
40 ml dzērveņu sulas
40-60 ml Rīgas šampanietis "Oriģinālais"
2 daiviņas citrona
1 ābola daiviņa
1 rozes zieda pumpurs
citrona miziņa

Bezalkoholiskā versija

Rumu aizstāj ar kokosriekstu sīrupu, bet Rīgas "Oriģinālā" šampanieša vietā lieto Rīgas "Bezalkoholisko" šampanieti. Degvīns šajā versijā netiek ne izmantots, ne aizstāts.

Pagatavošana

Rumu, rožu sīrupu, degvīnu, dzērveņu sulu un svaigi spiestu citrona sulu sajauc šeikerī ar ledu un salej atdzesētā martini glāzē, izmantojot sietiņu. Glāzes saturam pievieno Rīgas šampanieti. Rotājumam izmanto ābola daiviņu, kurā iesprausts rozes zieds un citrona miziņas spirāli.

Pasniedzšanas vietas

"Mojito" • "Baboon Bar" • "Aplis" • "Twists" • "Vēlā vērdiņš" • "Zodiaks"
Jaunmoku pils • Jaunpils pils

www.visittukums.lv