

LBRIS

We know
books

Editor: **ADRIAN ALEXANDRU**

FLORENTINA PAVEL
COCTEILURI

© Florentina PAVEL, 2005

© PAVCON, 2005

© Editura Alex-Alex, pentru această ediție, 2005

În procesul de documentare pentru realizarea acestei lucrări
au fost consultați specialiști nutriționiști și barmani cu experiență.

Comenzi:

Editura ALEX-ALEX, tel.: 021-318.64.26
021-211.45.81

Redactor: **Roberta Tărtășeanu**

Consilier financiar: Emilia Cimpoeru

Coordonator difuzare/vânzări: Andreea Bengescu

Redactare artistică, stilizare, corectură:

S.C. PAVCON M.O. Grup SRL

pavcon@yahoo.com / 0723.26.90.40

Editura își declină orice responsabilitate privind
originea materialelor primite spre publicare.
Responsabilitatea revine exclusiv autorului
și/sau traducătorului.

Coperta: **Editura ALEX-ALEX**

FLORENTINA PAVEL

COCTEILURI

Editura ALEX-ALEX & LETI PRESS
București

BIBLIOGRAFIE SELECTIVĂ

La realizarea acestei cărți au fost consultate mai multe lucrări de specialitate apărute la noi în țară și în străinătate, cât și site-uri web cu materiale de profil.

Enumerăm în continuare o serie din aceste lucrări, care ni s-au părut mai relevante și care, considerăm noi, vă pot inspira și pe dumneavoastră în realizarea unor cocteiluri.

1. *Băuturi de casă*, Florentina Pavel – Editura Alex-Alex & Leti Press, București, 2005.

2. *Preparate la minut*, Florentina Pavel – Editura Alex-Alex & Leti Press, București, 2004.

3. *Prepararea băuturilor în casă*, N. Gherman – Editura Tehnică, București, 1969.

4. INTERNET – site-uri dedicate subiectului

CUPRINS

Cuvânt înainte.....	5
COCTEILUL.....	7
COCTEILURI CU ALCOOL.....	9
1. Cocteil Valencia.....	9
2. Cocteil Marie.....	9
3. Cocteil Strawberry (I).....	9
4. Cocteil Strawberry (II)	10
5. Cocteil cu zmeură.....	10
6. Cocteil cu coacăze roșii.....	10
7. Cocteil cu banane.....	11
8. Cocteil cu ananas.....	11
9. Cocteil cu lămâie verde.....	11
10. Cocteil cu cireșe.....	11
11. Cocteil cu piersici.....	12
12. Cocteil cu mere.....	12
13. Cocteil cu mango.....	12
14. Cocteil cu grappe-fruit.....	12
15. Cocteil cu coacăze negre.....	13
16. Cocteil cu nuci.....	13
17. Cocteil de fructe.....	13
18. Cocteil Áluette.....	14
19. Cocteil Meridian.....	14
20. Cocteil de pepene galben (I)	14
21. Cocteil de pepene galben (II)	15
22. Cocteil de pepene galben (III)	15
23. Cocteil de pepene galben (IV)	15
24. Cocteil Gimy.....	16
25. Cocteil Amos.....	16
26. Cocteil Lemon.....	16

27. Cocteil de ciocolată.....	17
28. Cocteil Chocolate.....	17
29. Cocteil cu fructe de pădure.....	17
30. Cocteil Kiwi.....	17
31. Cocteil Coffé (I)	18
32. Cocteil Coffé (II)	18
33. Cocteil Frappé.....	18
34. Cocteil-Cola.....	18
35. Cocteil cu lapte.....	19
36. Cocteil Bomber.....	19
37. Cocteil Amazon.....	19
38. Cocteil Cameleon.....	20
39. Cocteil Crystal.....	20
40. Cocteil Andrew.....	20
41. Cocteil Murphy.....	20
42. Cocteil Red.....	21
43. Cocteil Diamant.....	21
44. Cocteil Elixir.....	21
45. Cocteil Pink.....	22
46. Cocteil Smarald.....	22
47. Cocteil Alexander.....	22
48. Cocteil Richard.....	22
49. Cocteil Omagiu.....	23
50. Cocteil White Lady.....	23
51. Cocteil Silver.....	23
52. Cocteil Grizzly.....	23
53. Cocteil Myrdal.....	24
54. Cocteil Raymond.....	24
55. Cocteil La Rocina.....	24
56. Cocteil Submarine.....	24
57. Cocteil Flipper.....	25
58. Cocteil Gold.....	25
59. Cocteil Marga.....	25
60. Cocteil White Vodca.....	26
61. Cocteil Boston.....	26

62. Cocteil Martini.....	26
63. Cocteil Frac.....	26
64. Cocteil Raphaelo.....	27
65. Cocteil Daisy.....	27
66. Cocteil Ulan-Ude.....	27
67. Cocteil Meridiane.....	27
68. Cocteil Manhattan.....	28
69. Cocteil Michigan.....	28
70. Cocteil La palma.....	28
71. Cocteil Side Clar.....	28
72. Cocteil Saratoga.....	29
73. Cocteil Surâsul Îngerului.....	29
74. Cocteil Bronx.....	29
75. Cocteil Gibraltar.....	29
76. Cocteil Casablanca.....	30
77. Cocteil Lion.....	30
78. Cocteil Moreno.....	30
79. Cocteil Sport.....	30
80. Cocteil Senior.....	31
81. Cocteil de şampanie.....	31
82. Cocteil Big Fish.....	31
83. Cocteil Salut.....	31
84. Cocteil Maréchal.....	32
85. Cocteil Aura.....	32
86. Cocteil Buffalo.....	32
87. Cocteil Blanche.....	32
88. Cocteil Délire.....	33
89. Cocteil Blue Eyes.....	33
90. Cocteil Oriental.....	33
91. Cocteil Nostalgic.....	33
92. Cocteil Mallorca.....	34
93. Cocteil Bloody-Mary (I)	34
94. Cocteil Bloody-Mary (II)	34
95. Cocteil Bloody-Mary (III)	35
96. Black Ice.....	35

97. Cocteil de 5 stele (I)	35
98. Cocteil de 5 stele (II)	35
99. Cocteil Musolini	36
100. Cocteil Marguerite (I)	36
101. Cocteil Marguerite (II)	36
102. Cocteil Sweet Dreams	36
103. Cocteil Arôme	37
104. Cocteil White Clouds	37
105. Cocteil Daquiri	37
106. Cocteil Torpilla	37
107. Cocteil Bizz	38
108. Cocteil Kirk Dog	38
109. Cocteil Fortune	38
110. Cocteil Neant	39
111. Cocteil Răsărit de soare	39
112. Cocteil Orange	39
113. Cocteil Leader	40
114. Cocteil Double Orgasm	40
115. Cocteil Paretto Drink	40
116. Cocteil Perfect	40
117. Cocteil Manila	41
118. Cocteil Primăvara	41
119. Cocteil Vara	41
120. Cocteil Toamna	42
121. Cocteil Iarna	42
122. Cocteil Nobila Casă	42
123. Cocteil Life	42
124. Cocteil Fresh	43
125. Cocteil Menthos	43
126. Cocteil Shogun	43
127. Cocteil Vanilla	43
128. Cocteil Blue	44
129. Cocteil Tenerife	44
130. Cocteil Monte Carlo	44
131. Cocteil Bora-Bora	45

132. Cocteil Philip	45
133. Cocteil Provocare	45
134. Cocteil Blanche	45
135. Cocteil Purple Rain	46
136. Cocteil Orangine	46
137. Cocteil Christine	46
138. Cocteil Sweet Kiss	46
139. Cocteil Xenocid	47
140. Cocteil Célebre	47
141. Cocteil Banana Bliss	47
142. Cocteil Future Day	47
143. Cocteil Matinal	48
144. Cocteil Champaigne	48
145. Cocteil Gardena	48
146. Cocteil Mon Ami	49
147. Cocteil Paradise	49
148. Cocteil Ambasador	49
149. Cocteil Mimosa	49
150. Cocteil Dimanche	50
151. Cocteil Ténéré	50
152. Cocteil Mer de Glace	50
153. Cocteil New Mexico	50
154. Cocteil Banana Dream	51
155. Cocteil Eforie	51
156. Cocteil Confort	51
157. Cocteil Toreador	52
158. Cocteil Cherry	52
159. Cocteil Belvedere	52
160. Cocteil Tonique	52
161. Cocteil Diavolo	53
162. Cocteil Danny	53
163. Cocteil Văduva Neagră	53
164. Cocteil București	54
165. Cocteil Napoleon	54
166. Cocteil Grande	54

167. Cocteil Clar de Lună.....	55
168. Cocteil Grăce.....	55
169. Cocteil Olive.....	55
170. Cocteil Diademe.....	55
171. Cocteil Melbourne.....	56
172. Cocteil Éclair.....	56
173. Cocteil Cancan.....	56
174. Cocteil Siberia.....	57
175. Cocteil Iceberg.....	57
176. Cocteil Essence.....	57
177. Cocteil *Niagara.....	57
178. Cocteil Cristalin.....	58
179. Cocteil Căpitan.....	58
180. Cocteil Walter.....	58
181. Cocteil Paris.....	58
182. Cocteil Mont Blanc.....	59
183. Cocteil Casata.....	59
184. Cocteil Star.....	59
185. Cocteil Paradise.....	59
186. Cocteil Prince.....	60
187. Cocteil Orange Ice.....	60
188. Cocteil Flamingo.....	60
189. Cocteil Laguna.....	61
190. Cocteil Nevada.....	61
191. Cocteil Apple Ice.....	61
192. Cocteil Siracusa.....	61
193. Cocteil Martini.....	62
194. Cocteil Ricky.....	62
195. Cocteil Ice Cream.....	62
196. Cocteil Cape Town.....	62
197. Cocteil Azur.....	63
198. Cocteil Mojito.....	63
199. Cocteil Ecuator.....	63
200. Cocteil Crizantema.....	64
201. Cocteil El Rocio.....	64

202. Cocteil Scorpion.....	64
203. Cocteil Singapore.....	64
204. Cocteil Tropics.....	65
205. Cocteil Victoria.....	65
206. Cocteil Maramba.....	65
207. Cocteil California.....	66
208. Cocteil Eritrea.....	66
209. Cocteil Florida.....	66
210. Cocteil Angel.....	67
211. Cocteil Cardinal.....	67
212. Cocteil Pina Colada.....	67
213. Cocteil Presidente.....	67
214. Cocteil Malibu.....	68
215. Cocteil Divin.....	68
216. Cocteil Argentina.....	68
217. Cocteil Superior.....	68
218. Cocteil Miami.....	69
219. Cocteil Bernard.....	69
220. Cocteil Amadeus.....	69
221. Cocteil Pineta.....	69
222. Cocteil Robinson.....	70
223. Cocteil Paix.....	70
224. Cocteil Spencer.....	70
225. Cocteil Nobil.....	71
226. Cocteil Marchiz.....	71
227. Cocteil Mancuso.....	71
228. Cocteil cu portocale și vanilie.....	71
229. Cocteil cu portocale și vișine.....	72
230. Cocteil Răcoritor.....	72

COCTEILURI PENTRU COPII ȘI ADULȚI.....73

231. Cocteil cu suc de mere.....	73
232. Cocteil de caise.....	73
233. Cocteil cu lapte și suc de fructe.....	73
234. Cocteil cu lapte și sirop.....	74

235. Cocteil cu cafea și înghețată.....	74
236. Cocteil de ciocolată cu sifon.....	74
237. Cocteil cu frișcă și sirop.....	75
238. Cocteil de lapte cu ciocolată.....	75
239. Cocteil cu suc de fructe și înghețată.....	75
240. Cocteil cu lapte și coacăze.....	76
241. Cocteil cu lapte și fragi.....	76
242. Cocteil cu lapte și portocale.....	76
243. Cocteil Cherry's.....	77
244. Cocteil de fructe cu suc de țelină.....	77
245. Cocteil din sirop de brad.....	77
246. Cocteil energizant cu morcov și țelină.....	78
247. Cocteil energizant cu morcov și portocale.....	78
248. Cocteil energizant cu suc de roșii.....	78
249. Cocteil energizant de legume.....	78
250. Cocteil energizant de fructe și legume.....	79
Bibliografie selectivă.....	80

LIFE-COACH „Arta de a Trăi“

În cea dintâi lucrare de dezvoltare personală apărută sub semnătura scriitorului **Constantin D. Pavel**, autorul demonstrează un spirit proaspăt și o reală profunzime a înțelegerii fenomenologiei atât de complexe a acestui domeniu atât de important în viața oamenilor – *educația non-liniară*.

Pe o piață care, în România, este atât de săracă, lucrarea jurnalistului **Constantin Pavel** reprezintă o serioasă invitație la meditație și o fericită revelație.

Fără a avea pretenția formulei magice, demersul inspiratului **Constantin Pavel** reprezintă o deschidere așteptată – și tocmai de aceea atât de necesară – spre deslușirea acelor resorturi psihologice susceptibile a face diferența între succesul unora și eșecul altora.

LIFE-COACH – Arta de a Trăi devine, astfel, o lectură obligatorie pentru cei care își propun să identifice calea nu numai spre o viață plină de succes, ci și spre una încărcată de semnificație.

Comandați cartea acum!

— se taie în formă de spirală coaja de lămâie sau portocală, curățând numai partea colorată (partea de deasupra) și se decorează cu ea paharul de cocteil. Cu această spirală din coajă de lămâie sau portocală, în funcție de cum este așezată, se pot obține mai multe feluri de decor.

* se aranjează spirala pe marginea paharului.

* se pune un capăt de spirală pe marginea paharului, iar celălalt capăt se răsuște puțin pe piciorul acestuia.

* se formează un trandafir, prin răsucirea spiralei, și se fixează cu o scobitoare pe marginea paharului.

— se pot decupa fructele sau cojile de fructe în diverse forme, după imaginația fiecăruia, realizând numeroase feluri de decoruri.

— se confecționează sau se procură din magazinele mari umbreluțe sau alte obiecte de decor speciale.

Paharele cu cocteil se vor servi pe platouri de inox.

Pe lângă ustensile, iubitorii de cocteiluri vor trebui să aibă în casă și un mic bar, foarte bine aprovizionat, cu băuturile necesare preparării unui cocteil, gheață și fructe proaspete sau sticle (cutii) cu sucuri ori nectaruri de fructe, precum și fructe confiate pentru decor.

Culoarea/culorile, aspectul, aroma și modul de servire a cocteilului sunt factorii primordialii în prezentare.

De obicei, cocteilul se prepară pentru o singură persoană, însă în rețetele din această lucrare veți găsi cantitățile necesare preparării a două cocteiluri, deoarece am considerat că o băutură, ca și o masă, este mai bine asimilată dacă este consumată în compania unei persoane dragi.

COCTEILURI CU ALCOOL

1. Cocteil Valencia

Ingrediente: 200 ml suc proaspăt sau nectar de căpșuni, două linguri de zahăr, 200 ml vin alb demisec, 100 ml sifon sau apă minerală, două linguri de gheață pisată.

Mod de preparare: Se pun într-un shaker sucul de căpșuni, zahărul, gheața și vinul, se agită energic, apoi se toarnă în două pahare înalte, răcite în prealabil. Se completează cu sifon sau apă minerală. Toate băuturile vor fi ținute la frigider înainte de prepararea cocteilului. Se decorează cu căpșuni întregi înfipti în marginea paharului.

2. Cocteil Marie

Ingrediente: 200 ml suc proaspăt sau nectar de căpșuni, 50 ml lichior de vanilie, 100 ml lapte dulce fiert și răcit, 100 ml sifon sau apă minerală, două linguri de frișcă bătută, două linguri de gheață pisată.

Mod de preparare: Se pun într-un shaker sucul de căpșuni, lichiorul, laptele și gheața și se agită bine. Se toarnă apoi în două pahare înalte, de 300 ml, răcite bine înainte, se completează cu sifon sau apă minerală și se decorează cu frișcă bătută și fructe întregi înfipte în marginea paharelor sau în scobitori. Toate băuturile vor fi ținute la rece înainte de prepararea cocteilului.

3. Cocteil Strawberry (I)

Ingrediente: 6 căpșuni mari, bine coapte, două linguri de gheață pisată, 80 ml tequila, 40 ml triple sec și două linguri cu suc de lămâie.

Mod de preparare: Se zdrobesc căpșunile, se amestecă cu gheața pisată și se pun în două pahare de cocteil, răcite în prealabil. Se toarnă peste ele tequila, triple sec și suc de lămâie, fără a amesteca. Se decorează paharele cu câte o căpșună întreagă tăvălită prin zahăr tos.

4. Cocteil Strawberry (II)

Ingrediente: 200 ml nectar de căpșuni, două lingurițe cu suc de lămâie, trei linguri cu gheață pisată, două lingurițe cu zahăr pudră, 40 ml lichior de căpșuni, 80 ml coniac.

Mod de preparare: Se amestecă bine ingredientele într-un shaker și se toarnă în două pahare de cocteil, răcite înainte, în care s-au pus câte o jumătate de căpșune și câte o felioară de lămâie verde. Se decorează cu spirale din coajă de lămâie galbenă. Se servește cocteilul cu paiul.

5. Cocteil cu zmeură

Ingrediente: 200 ml șampanie, o lingură cu lichior de zmeură, o lingură cu lichior de vișine, 100 ml suc proaspăt de zmeură, două linguri cu gheață pisată.

Mod de preparare: Se iau două pahare de șampanie răcite în prealabil, se toarnă în ele lichiorul de zmeură și vișine, se înclină ușor paharul într-o parte și în alta astfel încât să se tapeteze bine pereții acestuia, după care se adaugă ușor șampania amestecată cu suc de zmeură și cu gheața pisată. Se decorează paharele cu câte o cireașă sau vișină confiată înfiptă în marginea paharului și cu umbreluțe.

6. Cocteil cu coacăze roșii

Ingrediente: 120 ml vermut, 250 ml șampanie, 50 ml lichior de coacăze roșii, 50 ml sirop de coacăze, două linguri de gheață pisată.

Mod de preparare: Se pun într-un shaker, vermutul, lichiorul, siropul de coacăze și gheața pisată, se amestecă bine și se toarnă în două pahare de șampanie, răcite în prealabil. Se

adaugă șampania și se amestecă ușor cu o linguriță. Se decorează paharele cu felii de portocală sau cu spirale din coajă de portocală.

7. Cocteil cu banane

Ingrediente: două linguri lichior de banane, două linguri rom, două linguri cu suc proaspăt de portocale, 2 felii de banană, 220 ml șampanie.

Mod de preparare: Se pun în două pahare de șampanie câte o feliuță de banană și se toarnă peste ele lichiorul, romul și suc de portocală. Se amestecă bine cu o linguriță, apoi se toarnă ușor șampania. Toate băuturile precum și paharele se vor răci bine înainte de prepararea cocteilului.

8. Cocteil cu ananas

Ingrediente: 150 ml suc de ananas sau compot de ananas, o linguriță cu suc de lămâie, 60 ml biter, 60 ml gin, două linguri cu gheață pisată.

Mod de preparare: Se amestecă bine toate ingredientele într-un shaker, apoi se toarnă în două pahare de cocteil, răcite și ele în prealabil. Se decorează cu felii de ananas și cireșe proaspete sau confiate.

9. Cocteil cu lămâie verde

Ingrediente: o lămâie verde, 8 cuburi de gheață, 100 ml vodcă și 200 ml apă tonică.

Mod de preparare: se taie lămâia în cubulețe, se pune în două pahare înalte împreună cu cuburile de gheață, apoi se toarnă vodca și apa tonică. Se decorează paharele cu frunzișe proaspete de mentă și umbreluțe de decor.

10. Cocteil cu cireșe

Ingrediente: 100 ml lichior de cireșe amare, 100 ml suc de cireșe, 100 ml suc de vișine, 50 ml biter, 3-4 linguri de gheață pisată.