**Vytisknout, nalepit do sešitů a nastudovat.**

**Způsoby zdobení míchaných nápojů**

Při zdobení nápojů nechte plně rozvinout svoji fantazii a kreativitu. Jen u málo nápojů, je ozdoba zbytečná. Existují však také nápoje, u kterých je již určitá dekorace pevně daná /např. oliva u Martiny Dry atd./.

Ovoce a zelenina musí být vždy čerstvé, zralé, bez kazů, dokonale omyté kartáčkem a osušené.

Citrusové ovoce by nemělo být chemicky ošetřené.

Bylinky nesmí být ovadlé nebo oschlé.

Krusta:

* okraj sklenice potřeme kouskem citronu nebo přímo citrónovou šťávou / ovocnou šťávou, sirupem, grenadinou/ a potom s pootočením ponoříme do cukru / třtinového cukru, strouhaných lískových oříšků, mandlí, kokosu, kávy, čokolády…/
* slaná - okraj skla navlhčíme citrónovou šťávou a ponoříme do normální kuchyňské soli nebo soli celerové
* krustovač

Citrusové plody:

* nejoblíbenější ozdoby koktejlů a long drinků - citrony, pomeranče, grepy a limety

Tropické ovoce:

* hvězdicová karambola, kumkvat /mini pomeranč/, physalis, papája, litchi…
* ananas /listy ananasu/, kiwi, meloun a banán…

Domácí plody:

* jahody, třešně, broskve, jablka, hrozny…
* oloupané banány a jablka ihned pokapat citrónovou šťávou, aby nezhnědl
* ovoce kompotované, nebo mražené

Zelenina:

* okurka, celer, mini rajčata, řapíkatý celer, nakládané cibulky, olivy atd.

Bylinky, koření a pochutiny:

* máta peprná, meduňka, skořice celá, kardamon, zázvor, sůl, worchester, sojová

omáčka, kávová zrnka atd

* možno využít i nejedlé suroviny např. květy orchideje

Kostky ledu – ze šťávy, sirupu, ovoce…

Tvary dekorace:

* plátky, osminky, spirály, řez kůry, zeleninové hranolky, kuličky….
* různě napichované špízy, aj.
* dekorace se může zavěsit na okraj sklenky, vložit přímo do nápoje nebo položit

na napichovátku přes okraje skleničky