Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Мохито безалкогольный

17 мая 2012 16:04 · https://open-cook.ru/recipes/mokhito-bezalkogolnyj



Наконец-то нам привезли свежую мяту!
А это значит, что в такую жару будет Мохито (безалкогольный). Даже в отсутствие алкоголя расслабляет в конце трудового дня!

Пропорции даю на большой пивной стакан 500 мл (а чего мелочиться?):

- 1 лайм
- 2 ст.л. тростникового сахара (я беру Confer)
- 3-4 веточки мяты
- лед

- газированная вода (если берете простую газированную воду – 3,5 ст.л. сахара, мы использовали 7up, поэтому дозу сахара уменьшили)

Высыпаем сахар в стакан:



Вот такой красивый тростниковый сахар, он имеет карамельный привкус:



Лайм разрезаем на 4 части, выжимаем в стакан сок, туда же складываем кусочки лайма:





Листочки мяты складываем в стакан:



Далее мы толчем мяту в стакане и все перемешиваем:





Льда берем столько, чтобы можно было заполнить треть стакана, у нас ушло 2/3 стандартной формы для льда. Укладываем лед в пакет:



А пакет со льдом укутываем в полотенце и отбиваем скалкой, молотком или еще чем-то тяжелым, чтобы получились маленькие кусочки льда, которые высыпаем в стакан:







А вот теперь наливаем газировку:





Правда от тростникового сахара жидкость приобретет коричневатый оттенок:



Наслаждайтесь под хорошую музыку теплом и будет вам радость:







Мечтаю о маленьком высоком круглом столе и барных стульях, уж очень хорошо пить Мохито на балконе на высоте 15 этажа:


Открытая кухня Анны Н


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Комментарии: 1



Илья Николаевич # 10:21 12.06.2014

Тут есть следующие тонкости которые лучше знать

1) Ром таки дает непередаваемый привкус напитку, поэтому без него все равно не то. Но это вам решать

2) Лучше всего (на мой взгляд) получается махито на основе спрайта или 7up, хотя я бы с радостью не использовал продукты современной химической промышленности, но факто остается фактом. На готовой газировке получается хорошо.

3) Для напитка можно готовить сироп самостоятельно. Но тут все зависит от сахара - сироп может получиться как кристально прозрачным, так и желтым. С первого взгляда на сахар не поймешь - только во время варки проявляется цвет сиропа.

4) толченая мята дает свою травяную горечь. Поэтому сильно мять большой пучок не стоит. Лучше размять сначала немного мяты. а потом добавить в стакан уже пучок побольше и не мятый

5) Мята отлично отдает свой аромат в стакане если ее перед загрузкой в стакан положить на одну ладонь и хлопнуть сверху другой ладонью.

Самый простой вариант Мохито по-старославянски выглядит так.

На 1 стакан

1) лайм
2) немного мяты
3) немного газировки (что бы была жидкость для разбавления сока мяты)
4) давим все это толкушкой что бы дало сок (тут обычно добавляется ром)
5) Дабавляем пучок нетолченой мяты, предварительно его хлопнув ладошками
6) много льда
7) заливаем спрайтом до верху

В этот вариант перед заливкой газировки я бы добавил нарезанной клубнички