**Šventiniam stalui – spalvingi nealkoholiniai kokteiliai su sultimis**

**Artėjant šventiniam laikotarpiui, galvojame ne tik apie tai, kokius gurmaniškus bei tradicinius patiekalus padėsime ant stalo, bet ir kokiais gėrimais vaišinsime savo artimuosius ar svečius. Vis daugiau žmonių renkantis nealkoholinius gėrimus, sparčiai populiarėja ir nealkoholiniai kokteiliai. Barmenas atskleidė, kokie nealkoholiniai kokteiliai dabar populiariausi ir kaip nustebinti artimuosius.**

„Per pastaruosius penkerius metus nealkoholiniai kokteiliai sparčiai populiarėja. Jei prieš 10 metų sudarydami šventės gėrimų meniu, pasiūlydavome įtraukti ir nealkoholinių kokteilių, dažnas atsakymas būdavo – „o kam to reikia, juk bus limonado“. Dabar situacija pasikeitė iš esmės – mobiliojo baro meniu šventėms siūlome 6-7 įprastus kokteilius ir mažiausiai 2 nealkoholinių kokteilių variantus“, – pasakoja mobilaus baro „Trendy Bar“ bendrasavininkas ir barmenas Rapolas Sausaitis.

Pasak jo, poreikis nealkoholinių kokteilių alternatyvoms kyla ne tik dėl sveikatos ar mados, bet ir paprasčiausio smalsumo.

„Žmonės tampa išrankesni – ieško mažiau cukraus turinčių gėrimų, daugiau dėmesio skiria kokybei ir skonių įvairovei. Dėl šios priežasties auga fermentuotų arbatų, mačios (angl. matcha), nealkoholinių putojančių gėrimų, nealkoholinių džinų bei tonikų populiarumas. Žmonės nori turėti nealkoholinių alternatyvų įprastiems alkoholiniams gėrimams ar kokteiliams“, – teigia R. Sausaitis.

**Populiarūs – ne tik tradiciniai skoniai**

Barmeno teigimu, nealkoholiniai kokteiliai nebūtinai turi kopijuoti įprastus kokteilius. Itin dažnos ir naujos nealkoholinių gėrimų variacijos.

„Nemažai žmonių renkasi įprastus skonius, pavyzdžiui, nealkoholinį kokteilį „Aperol Spritz“, kuris vis dar yra numeris vienas Lietuvoje. Vis tik dažnas nori išbandyti visiškai naujus skonius. Pavyzdžiui, šių metų vasarą ypač populiarūs buvo kokteiliai su svarainiais, rabarbarais, granatais – tokie gana lietuviški, kiek primiršti skoniai. Žmonėms patinka, kai šventėje gali paragauti kažko netikėto, ko kasdienybėje negauna“, – sako R. Sausaitis.

Pasak jo, svarainiai išgyvena skonių renesansą – lietuviška citrina vadinamas vaisius kokteiliams suteikia rūgštumo ir gaivumo. Populiarios ir kiti lietuviški vaisiai bei uogos. Skonių tendencijos įtakos turi ir sezoniškumas.

„Jei vasarą dominuoja gaivūs, šalti gėrimai, žiemą visada išauga karštų gėrimų poreikis. Pirmoje vietoje išlieka karštas vynas – tiek alkoholinė, tiek nealkoholinė jo versija. Siūlome ir kitų variantų, pavyzdžiui, marokietišką arbatą su migdolų pienu. Populiarūs ingredientai – kriaušės, cinamonas, anyžius, įvairūs kalėdiniai prieskoniai. Jie suteikia jaukumo ir šventiško kvapo“, – dalijasi barmenas.

**Sultys – ne tik kokteilių pagrindas**

Kalbėdamas apie sultis, kurios dažnai tampa nealkoholinių kokteilių pagrindu, R. Sausaitis ragina nebijoti eksperimentuoti namuose kuriant naujus skonių derinius.

„Sultys yra ne tik bazinis ingredientas nealkoholiniams kokteiliams, bet ir akcentas. Kurdami kokteilius niekada neapsiribojame viena rūšimi – maišome skirtingas sultis, deriname jas su sirupais, šviežiai spaustomis sultimis ar net gazuotu vandeniu. Patariu ir žmonėms nebijoti maišyti skirtingas sultis, ieškoti netikėtų derinių – būtent taip gimsta geriausi kokteiliai“, – pataria barmenas.

Anot barmeno, mobilus baras visuomet turi ne tik citrusinių vaisių, bet ir ananasų sulčių ir nektarų, kurie padeda išgauti netikėtus, tropinius skonius.

„Lietuvoje populiariausių sulčių trejetukas išlieka gana stabilus jau ilgą laiką. Šiuo metu žmonės dažniausiai renkasi įvairių vaisių sulčių gėrimą, šimtaprocentines apelsinų ir pomidorų sultis. Tarp kitų populiarių pasirinkimų – obuolių sultys, taip pat vynuogių nektaras, įvairių uogų sulčių gėrimas“, – vardina didžiausios Lietuvoje sulčių gamintojos „Eckes-Granini Baltic“ vadovas Marius Gudauskas.

**Siūlome išbandyti kelis nealkoholinių kokteilių receptus:**

**Nealkoholinis kokteilis „Ipanema“**

„Ipanema“ – tai gaivus ir aromatingas nealkoholinis kokteilis, pavadintas pagal gyvybingą Rio de Žaneiro rajoną. Laimų sulčių, rudojo cukraus sirupo ir imbierinio limonado derinys suteikia šiam gėrimui putojantį, lengvai aštroką skonį, kuris akimirksniu sukuria atostogų nuotaiką.

**Reikės:**

* 1 laimo;
* 2 arbatinių šaukštelių rudojo cukraus sirupo;
* 50 ml „granini“ pasiflorų sulčių gėrimo;
* imbierinio limonado „Ginger Ale“;
* ledo kubelių;
* laimo griežinėlio papuošimui.

**Paruošimas:**

1. Perpjaukite laimą per pusę ir išspauskite vienos pusės sultis į stiklinę.
2. Įpilkite rudojo cukraus sirupo ir gerai išmaišykite.
3. Supilkite „granini Selection Maracuja“ sulčių gėrimo ant laimo sulčių ir sirupo.
4. Į stiklinę įdėkite ledo kubelių.
5. Užpilkite imbieriniu limonadu ir lengvai išmaišykite, papuoškite laimo griežinėliu.

**Patarimas:** jei norite daugiau vaisinio skonio, į kokteilį galite įberti šviežių pasifloros sėklyčių. Jos suteiks papildomą tekstūrą ir dar intensyvesnį pasifloros skonį.

**Nealkoholinis kokteilis „Exotic Dreams“**

„Exotic Dreams“ – tai egzotiškas nealkoholinis kokteilis, kuris kiekvienu gurkšniu nukelia į Karibų atostogų nuotaiką. Šio gėrimo pagrindą sudaro apelsinų ir mango sultys kartu su persikų nektaru bei kokosų sirupu.

**Reikės:**

* 60 ml „granini“ apelsinų ir mango sulčių gėrimo;
* 80 ml „granini“ persikų nektaro;
* 40 ml kokosų sirupo
* ledo kubelių

**Paruošimas:**

1. Sudėkite visus ingredientus su ledu į kokteilinį plaktuvą.
2. Gerai suplakite, kad skoniai susijungtų.
3. Perpilkite gėrimą į ilgą kokteilinę stiklinę, papauoškite apelsino griežinėliu ar ananaso gabaliuku

**Patarimas:** norėdami dar intensyvesnio tropinio skonio, įpilkite šlakelį laimo sulčių – jos suteiks papildomo gaivumo ir išryškins apelsinų, mangų bei persikų aromatus.