



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SERİNLETİCİ İÇECEKLERİN HAZIRLANMASI

Sıcak havalarda serinletici içecekler çok hoşta giderse de memleketimizde çeşitleri pek bilinmez ve ikram edilmez. Oysa bu alkolsüz içecekleri hazırlamak son derece kolay ve masrafsızdır. Deneyin, konuklarınıza o güne değin tatmadıkları çok nefis içecekler hazırlayabilecek ve sonuçtan oldukça memnun kalacaksınız. Hazırlayacağınız içeceklerin hazırlanışları kadar sunuş şekliniz de önemlidir. Bardakları seçerken titiz davranmalı ve bunları süslemesini bilmelisiniz. Böylece ikram edeceğiniz içeceklerin daha güzel görünmesini sağlarsınız.

Buzlu içecekleri çoğunlukla uzun ve büyük bardaklarda, verilir. Ayrıca çeşitli kupalarını da bu iş için kullanabilirsiniz. Bunlar meyva punçları için son derece uygundur. Bazı buzlu içecekleri meyvaların kabukları içinde de ikram edebilirsiniz.

Uzun bardaklarda sunacağınız içecekler için kamış vermeyi ihmal etmeyin. Kamışları, kâğıdından çıkarmadan içeceğin tabağına koyun. Konuğunuz kamışı bardağına sokarak içeceği bununla içeceğinden bu husus çok önemlidir.

Soğuk içeceklerin bir kısmında kırılmış buz, bazılarında parça buz, diğerlerinde de dondurma kullanılır. Süt gibi içi gözükmeyen içeceklerde kırılmış buz ve dondurma kullanılır. Limonata gibi zaffaf ya da yarı şeffaf içeceklere ise parça buz konur. Buzları özel kaplarda don-durursanız bardaktaki içecek daha güzel görülür. Piyasada çok çeşitli buz kalıpları bulabilirsiniz.

Eğer şeffaf buz kullanırsanız bardaktaki içecek daha da güzel görülür. Buzların şeffaf olmayışlarının başlıca nedeni suyun içindeki kireçtir. Şeffaf buz elde edebilmek için suyu kullanmadan önce iyice kaynatın. Soğuyunca da bunu buz kaplarına doldurun; donunca cam gibi şeffaf olduklarını göreceksiniz. Arzu ederseniz kullandığınız suya yemek boyası katarak yeşil, kırmızı, sarı gibi renklerde buzlar yapabilirsiniz. Aynı sonucu buz kalıplarına meyva suyu katarak da elde edebilirsiniz. Basit bir limonata bile bu renkli buz parçalarıyla daha güzel görünecek ve çok beğenilecektir.

Soğuk içecekler için buz hazırlarken meyvaları da buz kalıplarında dondurabilirsiniz. Bir buz kübünün içinde donmuş bir parça limon kabuğu veya bir vişne, yahut bir parça taze nane çok güzel gözükecektir. Bu arada konuklarınıza ikram ettiğiniz buzlu içecekler fazla gelirse artanı sakın atmayın. Bu buzlu içeceği temiz kalıplara dökerek dondurun. Çünkü yapacağınız limonata vb. gibi içecekleri bu buzlar hem süsleyecek hem de ayrı bir lezzet verecektir.

Soğuk içeceklerde toz veya kesme şeker yerine şeker şerbeti kullanmak daha uygundur. Çünkü şeker şerbeti soğuk içeceklere katılır katılmaz karışır. Diğer şekerleri karıştırmak için daha fazla uğraşsınız. Fakat şeker şerbeti kullanmayacaksanız o zaman pudra şekerini tercih etmelisiniz.