



Regione Veneto



Comune di Padova



ULSS 16
PADOVA
UNA VOLTA FORTE SEMPRE



AGENZIA
TERRITORIALE
TOSSICOLOGICA
DIPENDENZE



PROGETTO ALCHIMIA

Piano Triennale Area Dipendenze ULSS 16 2006-2008

all'interno del contesto della manifestazione

TECNOBAR&FOOD

2° Concorso Padova Cocktail Competition

In collaborazione con
APPE ASCOM CONFESERCENTI

12 Febbraio 2008

dalle 10.00 alle 12.30



RICETTARIO

uno

5cl spremuta d'arancia

1cl sciroppo di fragola

Si prepara nello shaker e si versa in un tumbler basso. Colmare con acqua tonica e decorare con spiedino di frutta.

due

10cl succo d'arancia

1cl granatina

Si prepara nello shaker e si versa in un tumbler alto pieno di ghiaccio. Colmare con ginger ale; decorare con scorza d'arancia e ciliegina.

tre

lemonsoda

1/2 lime

Foglie di lemongrass

2 cucchiaini di zucchero scuro

Pestare nel tumbler alto lime, zucchero e lemongrass. Aggiungere ghiaccio e colmare con lemonsoda. Si decora con lime e limone.

quattro

5 fragole

6cl latte di mandorle

1cl sciroppo di zucchero

Gocce di succo di Lime
Si prepara nel blender, si versa in tumbler alto. Si decora con fragole e alchechengi.

cinque

7cl succo di maracuja

7cl succo d'arancia

4cl succo di pesca

1cl fragola sciroppo

Gocce di succo di Lime
Si prepara nello shaker, si versa nel tumbler alto pieno di ghiaccio e si decora con lime, fragola e scorza d'arancia.

sei

5cl succo d'arancia

5cl acqua tonica

Mezzo limone

Zucchero

Si prepara direttamente nel tumbler basso e si decora con fetta d'arancia e limone

sette

8cl succo di pompelmo

12cl sprite

Gocce di granatina sciroppo
Si prepara direttamente nel tumbler alto colmo di ghiaccio tritato e si decora con fetta di pompelmo e germoglio di menta

otto

8cl succo d'arancia

6cl succo di mango

1cl sciroppo di fragola

Gocce di succo di limone

Si prepara nello shaker, si versa nel tumbler alto o nel ballon medio e si decora con fragola e limone

novè

6cl spremuta d'arancia

6cl lemonsoda

Mezzo lime

Zucchero di canna

Si prepara pestando lime e zucchero nel tumbler basso e si decora con fetta di lime e ciliegina

dieci

12 spremuta di clementine
mezza arancia
4 fragole
zucchero di canna

Nel tumbler alto pestare l'arancia, le fragole e lo zucchero. Aggiungere ghiaccio tritato e la spremuta di agrume. Decorare con fragola

undici

14cl pelmosoda
1cl sciroppo granatina
Mezzo limone
Germogli di menta
Zucchero

Pestare nel tumbler alto limone, menta e zucchero. Aggiungere ghiaccio tritato e sciroppo di granatina. Colmare con pelmosoda.

dodici

8cl gingerino
4cl acqua tonica
Un quarto di arancia
Zucchero di canna

Pestare nel tumbler basso arancia e zucchero, aggiungere ghiaccio tritato e colmare con tonica e gingerino. Si decora con arancia.

treddici

8cl latte di riso
4cl latte di mandorla
Stecco di cannella

Scuotere gli ingredienti nello shaker e versare nella coppetta cocktail. Decorare con polvere di cacao.

quattordici

10cl di acqua bollente
1 cucchiaino di zucchero di canna scuro
1 stella di anice stellato
2 pezzi di macis
4 chiodi di garofano
1 stecco di vaniglia
scorza di 1/2 arancia

Si prepara direttamente nel bicchiere e si decora con baccello di vaniglia.

quindici

Qualche foglia di menta fresca
2 cucchiaini di zucchero bianco di barbabietola
1/2 lime
Lemonsoda

Pestare le foglie di menta con lo zucchero e il lime, tagliato a pezzetti, in un tumbler grande. Aggiungere ghiaccio tritato e colmare con lemonsoda. Decorare con ramoscello di menta.

sedici

Qualche foglia di basilico fresco
2 cucchiaini di zucchero bianco di barbabietola
1/2 lime
Gassosa o acqua tonica o ginger ale

Pestare le foglie di basilico con lo zucchero e il lime tagliato a pezzetti in un tumbler grande. Aggiungere ghiaccio tritato e colmare con la bibita preferita tra quelle indicate. Decorare con ramoscello di basilico.

diciasette

3 fragole mature
2 cucchiaini di zucchero bianco di barbabietola
1/2 lime
Lemonsoda

Tagliare a pezzetti le fragole e pestare leggermente con lo zucchero e il lime in un tumbler basso. Aggiungere ghiaccio tritato e colmare con lemonsoda. Decorare con 1/2 fragola sul bordo del bicchiere.

diciotto

alcuni pezzetti d'ananas
3cl latte di cocco

Tagliare a pezzetti l'ananas. Frullare gli ingredienti con ghiaccio tritato e versare nel tumbler basso. Decorare con un trancio d'ananas e ciliegina.

diciannove

alcune foglie di menta fresca
3 fette di limone
1 o 2 cl di sciroppo di menta lemonsoda

Nel bicchiere pestare leggermente le foglie di menta con le fette di limone. Aggiungere ghiaccio, sciroppo di menta e completare con lemonsoda. Decorare con un rondella di limone, germoglio di menta e ciliegina rossa.

venti

scorza di 1 limone
2 cucchiaini di zucchero di canna
1 stella di anice stellato
4 cm di stecco di cannella
5 o 6 chiodi di garofano

Mettere tutti gli ingredienti in un bicchiere. Aggiungere acqua bollente.



Coordinamento e segreteria

COSEP

società cooperativa sociale

via G. Reni, 17/1 - 35134 Padova

tel 049 611333 fax 049 611923 e-mail info@cosep.it