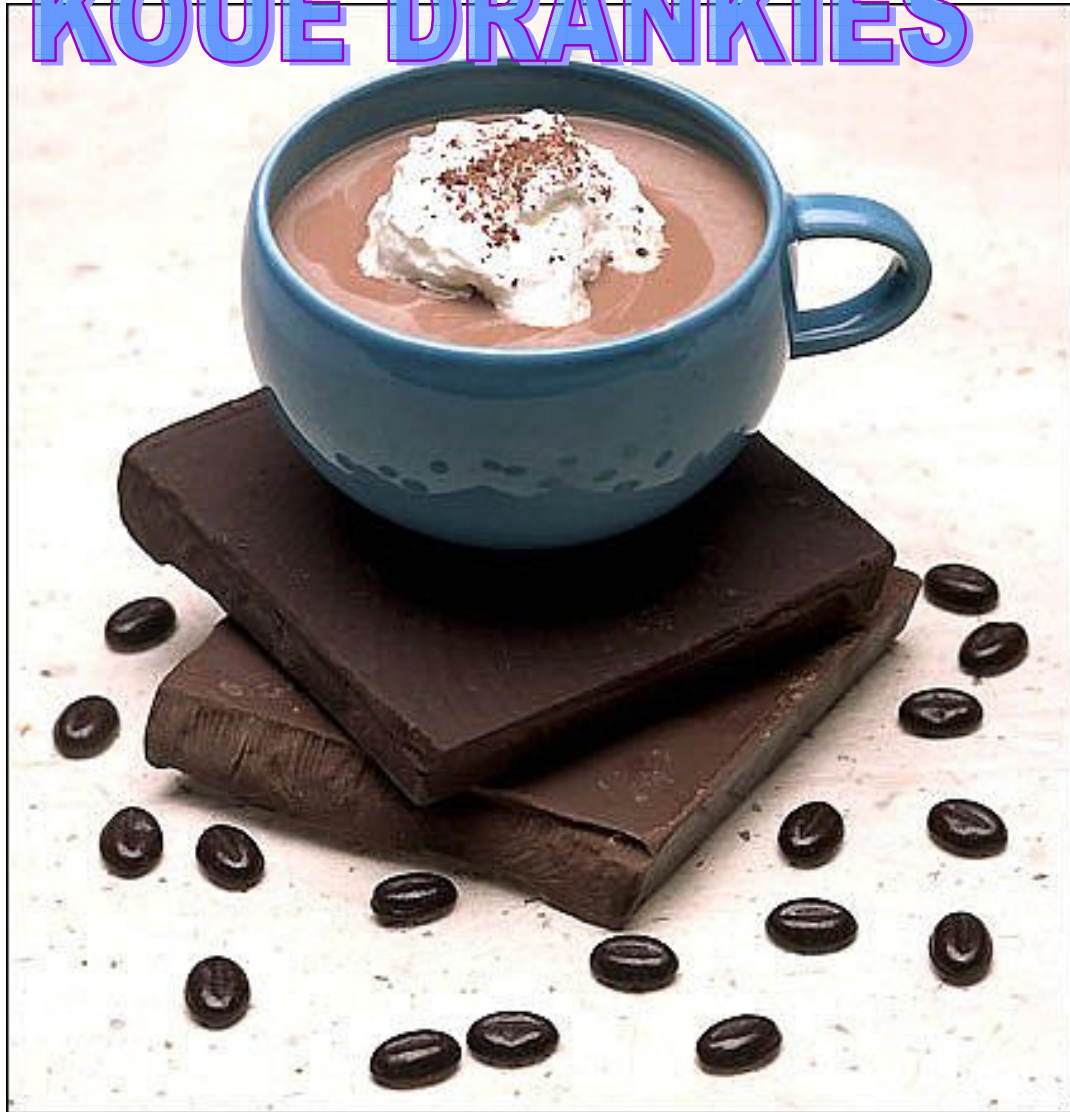


# WARM EN KOU DRANKIES



'n Versameling heerlike, verleidelike, onweerstaanbare, vetmakende, kan-nie-genoeneg-kry-van, warm en koue, alkoholiese en nie-alkoholiese drankies.

'n Samestelling deur Anna Eksteen 0822946799

Kopiereg – Anna Eksteen. Nie bedoel vir gratis verspreiding.  
Indien jy hierdie eBook samestelling ontvang sonder om self daarvoor te betaal, kontak asseblief my (Anna) by bogenoemde nommer vir koste hieraan verbonde.

## **INDEKS OPGAWE**

AARBEI-RIESLING DRANKIE	8
BOSBESSIE LIMONADE	3
CAFÉ BRÛLOT	5
CAFÉ LATTE	4
EILANDSMOOTHIE MET SKOP	8
GEKRUIDE APPEL PONS	7
GEMMERBIER	3
GLÛWEIN	6
HEUNING-EN-LEMOEN-YSTEE	8
INSPIRASIE-COCKTAIL	3
KIWI EN SPANSPEK SMOOTHIE	7
KOFFIELIKEUR	7
KOFFIEROOMLIKEUR	6
KRUISEMENTTEE	4
LA PASSION AU CHOCOLAT	4
LIKEURBRANDEWYN	5
MANGO-VERFRISSEER	8
MEXIKAANSE KOFFIE	4
MUSKADEL MENGELDRANKIE	6
PIENK VERFRISSEER	4
PIENK-PONS MET WYN	6
ROOI MENGELDRANKIE	7
ROOMLIKEUR	6
SJOKOLADE DOM PEDRO	3
SOMERDRANKIE	5
SUURLEMOEN STROOP	8
TROPIESE LIPEKKERTE	3
VANILLA NEUT KOFFIE	7
VONKELENDE WITWYN-SANGRIA	5
VONKELWYNDRANKIE	8
WITSJOKOLADE-CUPPUCCINO	5

## BOSBESSIE LIMONADE

750ml vars uitgedrukte suurlemoensap  
500ml strooisuiker

1 liter water  
125ml bosbessiesap

Meng al die bestanddele. Roer tot strooisuiker opgelos is. Plaas in yskas tot benodig.

## SJOKOLADE DOM PEDRO

50g donker sjokolade  
4 groot skeppe sjokoladeroomys  
60ml melk

60ml room  
30ml whisky, koffielikeur of Amarula  
60ml room, geklop

Smelt die sjokolade en room saam tot glad. Laat effens afkoel en drup dit aan die binnekant van twee rooiwynglase sodat die sjokolade teen die kant kan afloop. Hou eenkant. Verwerk die roomys, whisky (of likeur) en melk saam tot glad en giet in die glase. Skep twee eetlepels geklopte room op elkeen en gebruik 'n mes of toetspen om marmerpatrone op die bokant te maak. Genoeg vir 2 mense.

## TROPIESE LIPEKKERTE

350g mango  
2 grenadellas se pulp  
vir bo-op pulp van 1 of 2 grenadellas

2 vars vye, geskil  
300ml mango-sap  
3 ysblokkies

Gooi al die bestanddele in jou smoothie-masjien. Verwerk tot glad en gooi in glase. Skep grenadella-pulp bo-op vir die mooi. Lewer sowat 600ml.

## GEMMERBIER

Jy moet hiervoor 'n groot plastiekemmer met 'n deksel hê. (sowat 10 liter)

10liter water  
15ml jamaikagemmer  
250ml suurlemoensap  
250ml sultanas

1kg suiker  
50g kremetart  
1 pakkie (10 g) kitsgis

Bring die water tot kookpunt en voeg die suiker, gemmer, kremetart en suurlemoensap by. Meng goed. Haal van die hitte af wanneer die mengsel goed kook. Laat afkoel tot kamertemperatuur. Voeg die gis en sultanas by. Roer goed. Gooi die gemmerbier in die groot plastiekemmer en maak toe. Laat staan vir 3 dae by kamertemperatuur. Ná 3 dae kan jy die emmer oopmaak en die gemmerbier in 2liter-plastiekbottels oorgooi. Hou die bottels in die yskas.

## INSPIRASIE-COCKTAIL

8 mentblare  
skeutjie suurlemoensap  
25ml Ierse whisky

12,5ml loperige heuning  
50ml appelsap

Kneus die mentblare in die heuningstroop. Voeg die ander bestanddele by, skud en gooi deur 'n siffie in 'n koeldrankglas gevul met fyngebreekte ys. Versier met 'n mentblaar en suurlemoenskyfie. Genoeg vir 1 drankie.

## CAFÉ LATTE

Jy kan dit klaargemeng in glasbekers voorsit óf warm melk en espresso apart bedien sodat elkeen die koffie na smaak by die melk kan gooi.

200ml volroommelk (of laevet melk vir 'n skinny latte)      50 ml baie sterk espresso

Verhit die melk in 'n kastrol tot net voor kookpunt. Klits in die kastrol tot 'n lekker skuim - gebruik 'n skuimklitser-of klits dit in die glas. Bedien die vuurwarm espresso daarmee saam. Lewer 1 drankie.

## LA PASSION AU CHOCOLAT

200g donker sjokolade	125ml room
125ml melk	1ml sout
2.5ml rissiepoeier/rooipeper	arbeie vir versiering

Plaas die sjokolade, room en melk in 'n dieperige glasbak wat mikrogolfbestand is en mikrogolf die bestanddele teen 100% krag vir 1 minuut. Roer die mengsel met 'n draadklopper tot heeltemal gesmelt en sonder klonte. Voeg die sout en rissiepoeier by en meng baie goed. Giet sjokolademengsel in espressokoppetjies, versier na smaak of met 'n arbeiewaaiertjie. Bedien. 'n Bietjie likeur, brandewyn of whisky kan ook bygeroer word vóór opdiening vir 'n "stoute" drankie. Genoeg vir 6-8 persone.

## PIENK VERFRISSE

400ml peer of lietsjiesap	500ml bosbessiesap
750ml yskoue vonkelwyn of sodawater	ysblokkies vir opdiening
kersies vir versiering (vars indien moontlik)	

Meng die vrugtesappe en vonkelwyn of sodawater in 'n grootbeker. Plaas ysblokkies en kersies in glase en giet die pons oor. Sit dadelik voor.

## KRUISEMENTTEE

4 eetlepels groentee	suiker na smaak
1 liter kookwater	6 vars kruisementblare
6 suurlemoenskywe	

Spoel 'n teepot met warm water uit. Plaas die tee in die pot en bedek met 'n bietjie kookwater. Skink deur 'n siffie om van die blare ontslae te raak. Gooi jou suiker in die pot en vul op met kookwater. Voeg die kruisementblare en suurlemoenskywe by. Laat trek vir 'n paar minute. Bedien dit warm of koud in lang glase. Maak 1 liter.

## MEXIKAANSE KOFFIE

120ml koffielikeur	40ml suiker
1 liter sterk koffie	100ml room
50ml gerasperde sjokolade	kaneel

Meng alles saam behalwe die room en kaneel. Gooi in koppies, bedek met room en besprinkel met kaneel. Bedien 4 persone.

## CAFÉ BRÛLOT

15ml bruinsuiker  
5ml lemoenskil, gerasper  
1 stuk pypkaneel  
160ml brandewyn  
room

5 heel naeltjies  
5ml suurlemoenskil, gerasper  
1 vanieljepeul  
700ml warm sterk koffie  
kaneel

Verhit suiker, naeltjies lemoen en suurlemoenskil, pypkaneel, vanieljepeul en brandewyn saam oor lae hitte tot suiker opgelos is. Steek aan met vuurhoutjie en laat 30 sekonder brand. Verwyder pypkaneel en naeltjies en vanieljoe peul. Gooi 4 glase  $\frac{3}{4}$  vol met koffie en vul verder met brandewynmengsel. Giet room bo-oor. (Klits room effens gooi oor agterkant van eetlepel) strooi kaneel bo-op. Bedien 4 persone.

## SOMERDRANKIE

1 blikkie gekondenseerde melk  
5ml aarbeigeursel  
250ml brandewyn

1 blikkie ingedamppte melk  
10ml aarbeikleursel  
2 vars verpulpte aarbeie

Meng alles en hou vir 3 dae in 'n lugdigte houer in die yskas voor jy dit bedien. Garneer elke glas met 'n aarbei.

## WITSJOKOLADE-CUPPUCCINO

2 koppies volroommelk, geklits met skuim bo-op  
2 eetlepels brandewyn  
2 koppies sterk, warm koffie

100g wit sjokolade in blokkies gebreek  
1 teelepel vanielje geursel  
kakaopoeier

Laat melk opkook en haal van hitte af. Klits sjokolade vinnig in tot gesmelt. Klits brandewyn en geursel in tot dit skuimerig is. Giet warm koffie in koppies en skep melk en skuim bo-op. Strooi kakao bo-oor. Bedien 4 persone.

## LIKEURBRANDEWYN

6 groot eiers  
500g suiker  
500ml brandewyn

5 ml vanielje  
500ml room

Klop eiers tot skuimerig. Voeg vanielje en suiker by en klop goed. Voeg die room en brandewyn by en klop teen lae spoed tot goed gemeng. Gooi in bottels en verseël. Hou vir vier weke in yskas voor gebruik. Lekker na ete. Lewer sowat 1.5 liter.

## VONKELENDE WITWYN-SANGRIA

225ml soet sjerrie  
250ml lemoensap  
ys  
2 bottels(750 elk) soet wit vonkelwyn

250ml appelsap  
1 appel in dun skyfies gesny  
2 suurlemoene in dun skyfies gesny  
1 liter Limonade

Meng sjerrie, sap en vrugte in twee groot ponsbekers. Voeg die vonkelwyn, limonade en ys net voor opdiening.

## PIENK-PONS MET WYN

1 bottel (750 ml) rosé  
1 Pink Lady appel, in blokkies gesny, met die skil aan  
500ml Sprite of Lemonade  
250ml rooiwyn  
30 ml suurlemoensap  
250ml bessie- of aarbeisap (verkieslik met 'n ligte pienk kleur)

Meng die wyne, sappe en appelblokkies. Jy kan dit sommer vroeg al doen – dit hou goed en maak die appels effens "dronk". Voeg die Sprite of Lemonade net voor opdiening by.

## GLÛWEIN

10 g heel naeltjies  
750 ml rooiwyn  
100ml port  
2 lemoene  
250ml lemoensap  
3 kaneelstokkies

Druk die naeltjies in die skil van die lemoene en plaas saam met al die ander bestanddele in 'n pot. Bring tot kookpunt, verlaag die hitte en prut 10 minute. Verwyder die kaneelstokkie en lemoene uit en bedien warm. Maak ± 1 liter.

## MUSKADEL MENGELDRANKIE

60ml rooi of wit muskadel (rooi word aanbeveel)  
2 druppels suurlemoensap  
½ skyfie suurlimoen

Meng al die bestanddele saam en bedien in 'n martini-glas. (Sambreeltjie opsioneel)

## KOFFIEROOMLIKEUR

1 blikkie kondensmelk  
7ml vanielje geursel  
10ml sterk kitskoffiepoer (aangemaak met bietjie kookwater)  
250ml whisky  
170g blikkie ingedampde melk  
12,5 ml gliserien

Meng bestanddele, gooi in 'n bottel en verseël. Laat staan minstens 7 dae lank. Skud gereeld. Lewer sowat 500ml

## ROOMLIKEUR

1 blik kondensmelk  
125ml whisky  
2 eiergele  
12,5ml vanielje geursel  
250ml vars room  
125ml brandewyn  
10g donker sjokolade gesmelt

Meng die bestanddele saam in 'n menger of versapper. Klits vir ongeveer 15 minute. Hou koel en bedien. Lewer 750ml.

## KOFFIELIKEUR

500ml water  
250ml sterk swart koffie (moerkoffie)  
375ml rietspiritus (Cane)  
25ml vanielje geursel

500g wit suiker  
375ml vodka  
200ml desertwyn

Kook stroop van water en suiker, voeg dan koffie by en meng. Laat afkoel. Voeg vodka, rietspiritus, desertwyn en vanielje by. Laat koud word. Gooi in bottels en verseël. Laat staan 3 - 4 weke voor gebruik.

## KIWI EN SPANSPEK SMOOTHIE

1 spanspek, geskil en die pitte uitgeskraap  
500ml jogurt  
40ml heuning  
500ml vrugtesap – appel, mango of bessie is goeie keuses

4 kiwivrugte, geskil en gehalveer  
40ml koringkiem  
10 kruisementblare

Puree al die bestanddele saam in 'n voedselverwerker en sit dit voor in lang glase.

## ROOI MENGELDRANKIE

ysblokkies  
45ml sjerrie  
strooisuiker na smaak

2 bottels rooiwyn, verkoel  
skil van 1 suurlemoen  
350ml sodawater, yskoud

Plaas n groot mengbak in n bak met die ysblokkies en giet die rooiwyn daarin. Voeg die sjerrie, suurlemoenkil en suiker by. Haal die skil uit net voor dit geskink word en voeg dan die sodawater by.

## GEKRUIDE APPELONS

1 liter appelstroop  
2 kruienaeltjies  
250ml suiker

2 pimentkorrels  
2 lang stukke heel kaneel

Berei die appelstroop deur n paar ongeskilte appels in stukkies te kap en in water te kook tot al die sapuitgetrek is. Voeg net genoeg suiker by om dit effens te versoet en syg dit deur. Kook die appelsap 5 minute lank saam met die speserye wat in n sakkie toegebind is en die kaneelstukkies. Verwyder die speserysakkie en die kaneelstukkies en voeg die suiker by. Roer dit tot goed opgelos en kook dit nog 5 minute. Sit dit warm voor.

## VANILLA NEUT KOFFIE

Hierdie gegeurde koffie is baie lekker saam met 'n soet nagereg, iets soos jellie doughnuts. Die warm geur en smaak van die vanilla, neut en kaneel is die perfekte teenmiddel vir die winter se koue.

2.5ml –3.5ml gegrunde fyngestampde neut  
16 eetlepels (8 koffie skeppe) heel koffie bone  
3 kaneelstokkies, ± 5cm lank

4 eetlepels vanilla ekstrak  
8 koppies vars water  
Bedien 'n pot koffie (+- 8 koppies)

So maak mens:

Meng die koffie bone en vanilla deeglik. Voeg daarna die neut by. Breek die kaneel stokkies in drie dele elk en plaas dan op die bodem van die houer (of koffiepot). Prut die koffie in die houer (of koffiepot) - die koffie sal die kaneel stokkies week. Laat staan vir 5 minute, verwyder die kaneel stokkies en bedien.

## AARBEI-RIESLING DRANKIE

400g (1 koppie) gewaste aarbeie  
30ml suiker

250ml vars uitgedrukte lemoensap  
1 bottel verkilde Riesling

Verpulp die aarbeie, lemoensap en suiker. Plaas deur sif (opsioneel) en verkoel. Om te bedien, gooi die Riesling by die puree. Gebruik lang glase, vul met ys en gooi aarbeimengsel stadig in. Versier met skyfie suurlemoen en plaas strooitjie in.

## EILANDSMOOTHIE MET SKOP

1.spanspek, geskil en in blokkies gesny  
3 -.5 stukkies gepreserveerde gemmer in stroop  
550 ml klapperroom  
725 ml rum

2.pynappel, geskil en in blokkies gesny  
4 - 6 groot skeppe vanieljeroomys  
625 ml vodka  
825 ml suurlemoensap

Gooi al die bestanddele in 'n versapper en puree dit tot glad. Vul lang glase met gebreekte ys, gooi die smoothie in en sit dit dadelik voor. Maak 1.3 liters.

## MANGO-VERFRISSE

1 groot, ryp mango, in blokkies gesny  
60ml appelkoossap  
6 ysblokkies

250ml sterk rooibostee, afgekoel  
5ml heuning

Verwerk alles saam in 'n sterk menger tot glad. Giet in twee glase en geniet dadelik. Genoeg vir twee mense.

## HEUNING-EN-LEMOEN-YSTEE

2 liter warm rooibostee  
500ml lemoensap  
250ml yskoue gemmerlim ("ginger ale")

30ml heuning  
60ml suurlemoensap

Versoet die tee met die heuning en laat afkoel. Voeg die lemoen- en suurlemoensap by. Verkoel. Voeg die gemmerlim net voor opdiening by. Sit voor met lemoen- en suurlemoenskyfies en baie ys. Genoeg vir 10 mense.

## VONKELWYNDRANKIE

paar suikerblokkies  
2 sopies vodka  
vonkelwyn, om glase te vul

250ml koue rooibostee  
125ml bosbessiesap ("cranberry")

Sit 'n suikerblokkie onder-in ses vonkelwynglase. Meng die rooibostee, vodka en bosbessiesap en verdeel tussen die glase. Net voor opdiening, vul die glase met vonkelwyn en sit voor. Genoeg vir 6 mense.

## SUURLEMOEN STROOP

12 suurlemoene  
1 pakkie wynsteensuur  
1 pakkie kremetart

2,5 kg suiker  
1 pakkie Engelse sout  
1,5 liter kookwater

Was suurlemoene af en rasper buiteste skil versigtig af. Druk sap uit en voeg by die gerasperde skil. Voeg suiker en res van bestanddele by. Voeg kookwater laaste by en ror tot suiker opgelos is. Laat staan oornag. Syg volgende dag deur kaasdoek of fyn sif (kaasdoek gee helderder stroop) en bottel in skoon gewaste bottels. Om op te dien; meng met yswater of sodawater en sit voor.