

Alkoholiton punaviinibooli

n. 1,5 l

75 cl alkoholitonta punaviiniä
½ l hedelmäpaloja (omenia, melonia, päärynää)
1 appelsiini viipaleina
1 sitruuna ”
1 pl sitruunajuomaa tai soodavettä
sokeria maun mukaan
jäitä

Alkoholiton valkoviinibooli

n. 8 dl

75 cl alkoholitonta valkoviiniä
1 paketti pakastemansikoita
sitruunaviipaleita
jäitä

Karpaasien malja

8 annosta

½ l Valio Karpaloinen mehua
½ l Valio Greippitäysmehua
2 rkl hunajaa
½ l Ginger alea

Sekoita kylmät mehut., lisää hunaja, sekä juuri ennen tarjoilua Ginger ale.

Paratiisibooli

2,3 l

1 l Valio 5 Hedelmämehua
½ l sitruunajuomaa
½ l vichyä
pikku pullo tonicia

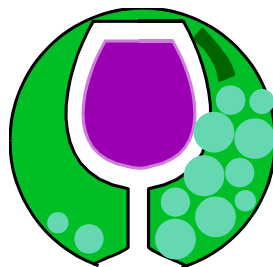
Elokuun kimara

8 dl Marlin mustaherukka-
puolukkajuomaa
1 dl Marlin ananastäysmehua
1 dl Spriteä tms.

Kokoa juoma pitkään lasiin tai booli-
maljaan. Lisää joukkoon punaisia
marjoja (mustaherukoita, puolukoita)
ja jäitä. Juoma tarjoillaan viilen-
nettynä.

VINKKI

Boolimaljaksi sopivat isot
lasimaljat ja purkit. Boolimalja
syntyy tarvittaessa myös
isosta muovikulhosta tai
kattilasta, joka päällystetään
foliolla ja koristellaan
vaikkapa kukkaseppeleellä.



DRINKIT

Juomasekoitusten valmistustavat:

- sekoittaminen
- ravistaminen
- rakentaminen

Sekoittamalla valmistetaan kaikki
kirkkaat juomasekoitukset, jotka
sisältävät samenumattomia,
helposti toisiinsa liukenevia
aineksia. Sekoita pitkävartisella
lusikalla voimakkaasti edes-
takaisin kymmenkunta kertaa.
Siivilöi jäät nopeasti, etteivät ne
ehdi sulaa vedeksi ja pilata
juomaa.

Ravistamalla valmistetaan juomat,
jotka sisältävät esim. hedelmä-
mehua, kananmunaa, kermää,
sokeria tms. vaikeasti liukenevia
aineksia. Täytä ravistin vain puo-
leen väliin, kymmenkunta
ravistusta riittää.

Rakentamalla valmistetaan juoma,
joka kaadetaan suoraan siihen
lasiin, josta se nautitaan. Huolehdi
siitä, että ainekset ovat kylmiin
juomiin todella kylmiä, jotta maku
säilyy. Voit pitää laseja hetken
jääkaapissa ennen juoman
tarjoamista.

Juomasekoituksissa esiintyvä
grenadiini on karamellin
makuinen, punainen granaatti-
omenasiirappi.

Drinkit tarjotaan korkeista lasista ja
sekoitetut juomat nautitaan
välittömästi valmistuksen jälkeen ja
useimmiten kylminä.

Skoolata voit alkoholittomallakin!

Ananasjuoma

(4 annosta)

1 tölkki ananasmehua (½ l)
1 pl tonicia

Laita jääpalat ja ananasmehu
laseihin, täytä lasit tonicilla.
Voit tarjota juoman myös koverre-
tusta ananaksen puolikkaasta.



Fruit punch

hedelmälohkoja (tölkistä)
appelsiinimehua
grenadiinia

Rakenna drinkki kuohuviinilasiin,
jossa pilli ja pieni haarukka.

Funny Girl

Laita murskattua jäätä korkeaan
lasiin. Lisää sitruuna- ja mansikka-
mehua yhtä paljon (yht. 5 cl).
Täytä lasi alkoholittomalla kuohu-
viinillä. Sekoita ja koristele sitruuna-
viipaleella, mansikoilla ja cocktail-
marjoilla.

Hammoc

3 osaa alkoholitonta punaviiniä
1 osa lime-mehua
1 osa vettä
jäitä
koristeeksi vihreä kurkun viipale

Hen's Dream

10 cl appelsiinimehua
3 cl grenadiinia
1 muna

Ravistetaan ja kaadetaan lasiin.

Iltarusko

(2 annosta)
10 cl mustaviinimarjamehua
1 rkl lime- tai sitruunamehua
2 rkl sokeria

Mehut ja sokeri ravistellaan jäiden
kera. Juoma siivilöidään lasiin ja
lasit täytetään sitruunajuomalla.

Kiribin

1 osa mustaherukkamehua
4 osaa alkoholitonta valkoviiniä

Sekoita aineet ja lisää jääpalat.

Kreivin erikoinen

4 cl greippimehua
2 cl alkoholitonta valkoviiniä
2 cl bitter lemonia
1 cl lime-mehua, jäitä

Lemon Squash

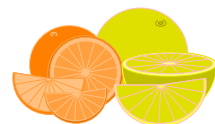
5 cl sitruunamehua
3 cl sokerilientä
jäävettä ja jäämurskaa

Ravistetaan ja tarjoillaan.



Motocross

8cl alkoholitonta kuohuviiniä
8 cl ginger alea
tilkka lime-mehua
koristeeksi sitruunaviipale tai
cocktailkirsikka



Ronnie Special

2 cl sitruunamehua
1 rkl tomusokeria
4 cl appelsiinimehua
4 cl alkoholitonta kuohuviiniä

Sekoita sitruunamehu ja tomu-
sokeri voimakkaasti. Lisää
appelsiinimehu ja pari jääpalaa.
Täytä lasi alkoholittomalla
kuohuviinillä.
Koristeeksi cocktailkirsikka

Ykkösvaihde

4 cl lime-mehua
15 cl tonicia
jäitä

Appelsiinibooli

2 dl makeaa appelsiinimehua
½ l ananas- tai greippimehua
1 sitruunan mehu
3 pl soodavettä
2 appelsiinia
pakastemansikoita tai
-vadelmia, jäitä

Hedelmäbooli

1 tölkki ananasta (n. 850 g)
1 tölkki hedelmäcocktail-
sekoitusta (n. 450 g)
1 sitruunan mehu
2 pl White Cap siideriä
1 sitruuna viipaleina
jäitä

Greippibooli

4 pl Pommacia
1 pl kivennäisvettä
6 greipin mehu
5 mandariinia
viinirypäleitä
jäitä



Sitruunapommi

4 sitruunaa
2 appelsiinia
1 l Spriteä
1 l Vichyä

Purista hedelmistä mehut booli-
maljaan, lisää juoma ja jäitä.

Sole Mio

3 dl greippimehua
1 tölkki ananaspaloja (2-3 dl)
3 dl omenamehua
3 pl soodavettä tai sitruunajuomaa
jäitä

Teebooli

½ l vahvaa kylmää teetä
½ l appelsiinimehua
½ l ananasmehua
½ sitruunan mehu
1 dl sokeria
1 pl Ginger alea
appelsiiniviipaleita, jäitä

Eksoottinen teebooli

2 dl Marlin Ice Tea Lemonia
½ dl Marlin hedelmämehtiivistettä
7½ dl Spriteä/kivennäisvettä

Koristele sitruunan viipaleilla, jäisillä
mansikoilla tai vadelmilla + sitruuna-
melissalla.
Tarjoa kylmänä!

Appelsiinijuoma

2 dl appelsiinituoremehua
1 dl kylmää maitoa

Sekoita maito ja mehu. Nauti heti.

Tervetuliaismalja

2 dl mustaherukkanektariinia
2 dl punaherukkamehua
2 pulloa kivennäisvettä
punaherukan terttuja

Jäädytä mustaherukkanektari
jääpala-astiassa. Sekoita
punaherukkamehu ja kivennäisvesi.
Annostele mehu laseihin. Pane
jokaiseen lasiin nektarinpala.
Koristele punaherukan tertuilla ja
tarjoa heti.

10

Vihreä jäämeri

2 pl alkoholitonta valkoviiniä
1 dl lime-mehua
Koriste: vihreitä cocktailkirsikoita



Marjabooli

½ kg tuoreita tai pakastemarjoja
4 dl sekamehua
2 pl sitruunajuomaa
3 pl kivennäisvettä
jäitä

Puuttuva rengas

4 dl ananastuoremehua
4 dl greippituoremehua
5 dl sitruunajuomaa
greippiviipaleita
ananasrenkaita
vihreitä cocktailkirsikoita, jäitä

Tervetulojuoma

pari kourallista nokkosenlehtiä
muutama piparmintun tai sitruuna-
melissan lehti
1rkl hunajaa
1 sitruuna
poreilevaa virvoitusjuomaa, esim.
Spriteä.

Huuhdo nokkoset ja yrtit puhtaiksi
ja hienonna tehosekoittimessa
noin ½ litrassa kylmää vettä.
Siivilöi ne. Lisää reilu rkl hunajaa,
sekä sitruunan mehu. Jäähdytä.
Kaada laseihin ja täytä
virvoitusjuomalla. Korista
kurkkuyrtin kukilla, jos niitä on
käsillä.

VINKKI

Tervetulopikareiksi voit kai-
vertaa avomaan kurkun: kat-
kaise kurkkupikariin tasainen
pohja, kaiverra kurkun sisus-
taa niin, että jää tukeva pohja,
ettei lasi vuoda. Skoolauksen
jälkeen vieraat voivat syödä
lasin, eikä sinulle tule tiskiä.

Raikas booli

1 l appelsiinimehua
1 l omenamehua
1l sitruunajuomaa tai alkoholitonta
siideriä.
Koristeesi sitruuna ja
kurkkuviipaleita.

Autoilijan juoma

Vastapuristettua greippimehua +
muutama tippa aitoa japanilaista
soijaa tai Worchestershire-kastiketta
+ ripaus vastajauhetta
mustapippuria + jääkuutioita.

Vauhdikas alkoholiton juoma.

Lentäjän ryyppy

6 cl tomaattimehua
muutama tippa sitruunamehua
pari tippaa Worchestershire-
kastiketta
¼ tl valkopippuria
oliivi, jäitä

Sadonkorjuun malja

4 annosta

2 dl Valio tomaattimehua
6 dl Tropicana Ruby Breakfast
täysmehua tai Bahama täys-
mehua
(hunajaa)

Lasiin:
jäitä, varsiselleriä, paprika-
suikaleita, porkkanatikkuja

Sekoita kylmät ainekset (lisää
hunaja, sekoita kunnes sulaa).
Kaada laseihin ja lisää koristeeksi
varsiselleriä, paprikasuikaleita ja
porkkanatikkuja. Nauti ensin
vihannestikut ja juo mehu päälle.
Juoma sopii myös aperitiiviksi.



Garden Bell

6 cl vihannesmehua (tölkistä)
2 cl ananasmehua
muutama tippa sitruunamehua
jäitä

Jäätelöjuoma

1 annos

2 rkl makkajäätelöä
appelsiinihiipale
½ dl soodavettä
½ dl appelsiinimehua, jäitä

Laita jääpalat pohjalle, sitten
appelsiinimehu ja jäätelö ja viimeksi
soodavesi päälle.
Oivallinen tarjottava esim.
kahvikupillisen sijasta tai
jälkiruokana.

Kylmä appelsiinitee

2½ dl kylmää teetä
2½ dl Valio Bahama täysmehua
2 rkl hunajaa tai sokeria
5 dl Valio Bahama täysmehua
appelsiinihiipaleita

Mittaa tee ja täysmehu kulhoon.
Lisää hunaja tai sokeri. Sekoita
kunnes sokeri sulaa. Säilytä seosta
useita tunteja pakastimessa;
sekoittele välillä, niin että saat
"sohjoa".
Mittaa noin 1 dl sohjoa lasiin ja lisää
1 dl Bahamaa. Korista lasit hedelmä-
viipaleilla.

Kesän paras janojuoma

appelsiinitäysmehua
jäitä
kivennäisvettä



Kaada lasiin 1/3 appelsiinimehua.
Lisää jääkuutio ja täytä lasi kiven-
näisvedellä. Vie janon.

Holiton Petteri



6 cl kuivaa alkoholitonta valkoviiniä
(esim. Favin Zero)
1 cl sekamehutiivistettä
1 cl PURISTETTUA sitruuna-mehua
(ei valmista)
soodaa

Ravista valkoviini ja mehut jäiden
kera shakerilla, siivilöi
grogilasiin. Täytä lasi soodalla.
Koristeeksi ananaskirsikka ja pillit.

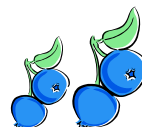
Pohjan akan pitojuoma

1 osa Schweppes Russchiania
2 osaa laimennettua, melko vahvaa
puolukkamehua

Tosi kauniin värinen ja raikas juoma
niille, jotka eivät tykkää "makeista"
litkuista!

Talvinen mansikkajuoma

Laita mukiin pohjalle 3-4 puoliksi
sulanutta pakastemansikkaa
sekä pari isoa teelusikallista
sokeria. Täytä muki kiehuvan
kuumalla vedellä.
Riko osa mansikoista mukiin
seinää vasten, sekoita ja nauti.



Kunnollinen Mustikkavichy

Kaada kauniiseen, korkeaan lasiin
vahvaa, makeaa, mustaherukka-
mehutiivistettä.
Täytä lasi kylmällä vichyllä.
Koristele halutessasi
mustaherukanlehdellä ja nauti.

Juoma kelpaa janojuomaksi tai
hienostuneeksi
seurustelujuomaksi koska tahansa
ja peittoaa hento-aromiset,
maustetut vichylitkut 5-0.

Terveysdrinkki

1 lasi

appelsiinimehua
1 raaka keltuainen
½ -1 rkl sitruunamehua
½ -1 rkl pölysokeria

Vatkaa kaikki aineet kuohkeaksi
hyvin jäähdytettynä. Tarjoile heti.

Omena-lakkajuoma

1/2 l omenamehua
2 dl pakastelakkoja
Spriteä tai muuta poreilevaa
virvoitusjuomaa
sitruunamelissan lehtiä
jäitä

Laita boolimalja puolilleen omena-
mehua ja lisää pakastelakat. Täytä
kulho virvoitusjuomalla ja korista
sitruunamelissan lehdillä.

Vihreä lähde

1 pl alkoholitonta valkoviiniä
1 l päärynäsiideriä
minttuöljyä maun mukaan
1 appelsiini
½ tuoretta kurkkua
jäitä
Leikkaa kurkku ja appelsiini
viipaleiksi. Kaada juomat
boolimaljaan ja mausta minttu-öljyllä.
Lisää appelsiini- ja kurkku-viipaleet,
sekä

jäät.



Vadelmabooli



- 4 dl vadelmia
- 1 dl valkoisia viinimarjoja
- 5 dl omenatuoremehua
- 5 dl mansikkatuoremehua
- 1 dl poreilevaa sitruunajuomaa

Sekoita aineet keskenään.
Lisää jääpaloja ja koristele
sitruunamelissan lehdillä.

Porkkana-kurkkujuoma

- 4 dl porkkanamehua
- 4 dl kurkkumehua
- 3 rkl sitruunamehua

Purista kasviksista mehut lingolla ja
sekoita keskenään. Lisää jäitä.

Virkistysjuoma

- 4 dl mansikkatuoremehua
- 4 dl omenatuoremehua
- 4 dl vettä
- 4 rkl sitruunamehua

Sekoita aineet tarjoiluastiaan, lisää
jäitä ja tarjoa heti.

VINKKI

Pakasta jääpalojen sijasta
mehukuutioita. Näin juomasi
ei pääse vetistymään ja
laimenemaan.

Kurssijuhlabooli

- 4 appelsiinia ohuina viipaleina
- 2 pl alkoholitonta kuohuviiniä
- 2 pl Pommacia
- 1 rkl grenadiinia, jäitä

9

BOOLIT

Boolit sopivat tervetuliaisjuomiksi,
onnittelumaljoiksi ja seurustelu-
juomiksi.
Boolien luonteeseen kuuluu
poreilu ja siksi niihin usein miten
käytetään joko kuohuviiniä tai
hiilihappoisia virvoitusjuomia, jotka
lisätään booliin juuri ennen
tarjoilua. Erilaiset hedelmät ovat
tavallisia boolien koristeita ja
makua lisääviä aineita. Käytä
mielikuvitustasi boolin
koristelussa. Esim. karambolasta
saa kauniita koristeita.
Booli tarjoillaan aina viileänä.

Booli on helppo valmistaa
seuraavan yleisohjeen mukaan:
1. Jos käytät marjoja tai hedelmiä,
anna niiden vetäytyä viileässä
booliin tulevan juoman kanssa
muutaman tunnin ajan.
2. Lisää viilennetty viini ja mehu.
3. Kaada juuri ennen tarjoilua
joukkoon hiilidioksidipitoiset
aineosat, virvoitusjuomat tai
kuohuviini.
4. Lisää lopuksi jäät ja
jäiden päälle koristeet,
viipaloituneet hedelmät tai
marjat.



Herukkabooli

- 1 1/2 dl vahvaa viinimarjamehua
- 1 l helmeilevää virvoitusjuomaa
- viinimarjoja
- jäitä

Kurkkubooli

2,6 l (= n. 26 lasillista)

- 1 l omenamehua
- 1 l greippimehua
- 2 pl kivennäisvettä
- kurkkuviipaleita,
jäitä



Mustaherukkabooli

- 1 pl mustaherukkamehua
- 2 dl mustaherukkamehutiivistettä
- 2 sitruunaa ohuina viipaleina
- 2 sitruunan mehu
- 1 iso pullo Spriteä
- pestyjä herukanlehtiä ja marja-
tertuja



Juhlava kesäbooli

- 1 pl alkoholitonta kuohuviiniä
- 1-2 dl mansikkamehua
- tuoreita mansikoita, ananaspaloja

8

jäitä



Saunabooli

päärynäsiideriä
Spriteä
jäitä



Kaada yhtä paljon siideriä ja Spriteä ja lisää jäitä.

After dinner

2 cl puristettua sitruunamehua
2 cl ananasmehua
2 cl kermaa
2 tippaa vanilja-esanssia

Sheikkaa voimakkaasti ja siivilöi cocktail-lasiin.

VINKKI

Juhlista drinkkilasisi sokeri-reunuksella: Pyyhkäise lasin reuna sitruunalohkolla, laita sokeria lautaselle ja paina lasin suu sokeriin.

Kesäjuoma

6 cl kuivaa alkoholitonta valkoviiniä (esim. Favin Zero)
2 cl sekamehutiivistettä
2 cl puristettua sitruunamehua
4 cl puristettua appelsiinimehua
2 cl sokerilientä
7 tuoretta mansikkaa
soodaa



Laita juomat, mansikat ja jäämurskaa sähköblenderiin. Sekoita kunnes mansikat ovat soseutuneet. Kaada isoon lasiin (n. 4 dl vetoiseen) jäineen ja täytä lasi soodalla. Koristeeksi mansikka.

Johanin grogi

jäitä

puolet tuoremehu (appelsiini)
puolet Schweppes Ginger Alea
pikkuisen grenadiinia (väriä)



Zalmiakkidrinkki

3 dl Marlin Ice Tea Lemon
7 dl omenasiideriä
3-4 tl Zalmiakki juoma-ainesta
tms.

Kokoa juoma pitkään lasiin. Laita mukaan tikku johon pehmeä salmiakkikarkki.

Kanan unelma

1 lasi

appelsiinimehua
1 kananmuna
1 tl grenadiinisiirappia

Täytä 1/3 cocktailravistimesta jäällä. Lisää muut aineet. Ravista voimakkaasti ja siivilöi. Koristele lasi ohuella appelsiiniviipaleella.

KUUMAT JUOMAT

Appelsiinitoti

1 annos



1 dl Valio Glögiä, vaaleaa
½ dl Valio Appelsiinitäysmehua
appelsiinviiipale

Kuumenna glögi kiehumispisteseen, älä keitä. Lisää muut aineet ja koristele.

Kuuma omenamehu

1 l Valio Omenatäysmehua
1-2 rkl hunajaa
1 kanelitanko
5 mausteneilikkaa
1-2 kokonaista tähtianista
pala inkivääriä

Mittaa kattilaan omenamehu ja mausteet. Kuumenna höyryäväksi. Anna maustua 15 min. kannen alla. Siivilöi mausteet kattilasta. Tarjoa kuorittujen mantelien kera.

Metsäretken jälkeen

1 annos

1 dl Valio Glögiä
½ dl Valio Karpaloinen mehua
sitruunaviipale

Kuumenna glögi kiehumispisteeseen, lisää karpalomehu ja koristele sitruunaviipaleella.

MAITOUJUMAT

Valmista juomat sauvasekottimella tai monitoimikoneella. Mittaa kylmät aineet kulhoon ja vatkaa kuohkeaksi juomaksi. Tarjoa heti. Ohjeista tulee 1 annos, ellei toisin mainita.

Mustikkajuoma

1 1/2 dl kylmää maitoa
1 dl mustikoita
1 rkl hunajaa tai sokeria
riipaus vaniljasokeria tai pala vaniljajäätelöä.

Koristele sitruunaviipaleella tai ripauksella kanelia

Omenamaito

2 dl maitoa
½ dl omenasosetta
¼ tl kanelia
(sokeria)

Kokeile omenasoseen vaihtoehdoksi 2 rkl kinuskikastiketta + 2 jääpalaa.

Kuohkea mansikkajuoma

2 annosta

3 dl pakastemansikoita
1 ½ dl maitoa
½ tl vanilliinisokeria
1 rkl sokeria

Banaanipirtelö

2 dl maitoa
½ banaania
½ dl vaniljajäätelöä
riipaus muskottia

Vaihtoehtoisesti voit banaanin tilalle laittaa 4 rkl Valio suklaakastiketta ja ripotella pinnalle pikakahvijauhetta.

Hoppelpoppeli

1 dl Grape tuoremehua
1 dl maito tai kermaa
1 muna
1 rkl hunajaa

Kaikki aineet vatkataan kuohkeaksi seokseksi. Maustetaan hunajalla. Tarjoillaan heti.

Ranskalainen maitokahvi (café au lait)

1 dl kuumaa maitoa
1 dl kuumaa, vahvaa kahvia
(sokeria)

Suodata vahva kahvi. Kuumenna maito lähelle kiehumispistettä. Kaada suureen kuppiin yhtäaikaan kahvia ja maitoa. (Makeuta sokerilla.)

Gefilus-Pirtelö

1 dl Gefilus piimää
1 dl Gefilus hedelmämehua
1 tl sokeria

Mansikkapiimä

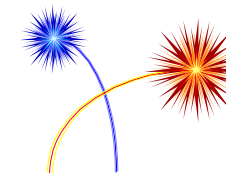
1 dl Valio AB-piimää
½ dl mansikkasosetta
2 tl sokeria

Neopirtelö

1 dl Neo rasvatonta piimää, HYLÄ
1 ½ dl Valio Mustikka- tai ruusunmarjakeittoa
(1 rkl hunajaa tai fariinisokeria)

Puolukkapiimä

1 1/2 dl Valio AB-piimää
2 rkl sokeritonta puolukkasurvosta
2 rkl hunajaa tai fariinisokeria



Sekoita *piimäjuomat* lusikalla lasissa. Jos haluat kuohkeampaa, vatkaa sauvasekoittimella.