



7 padomi kā pagatavot garšīgu pašmāju punšu

Pašmāju punšu un boļu dzērienu popularitāte pieaug. Tos ir pārsteidzoši viegli un ātri pagatavot, kad sekojat gataviem norādījumiem un atcerieties dažus galvenos nosacījumus. Esam uzskaitījuši 7 svarīgākos padomus, lai pagatavotu ideālu punšu.

1. Atrodiet precīzu recepti punšam, kuru izstrādājis un pārbaudījis profesionālis.

Tas nodrošinās, ka sastāvdaļu, tai skaitā alkohola proporcijas, garša un daudzums dzērienā ir līdzsvarā.

2. Izvēlieties piemērotu punša trauku un glāzes.

Punšu ir visvieglāk pagatavot lielāka izmēra stikla krūzē vai vairākās, no kurām viesi to var ieliet glāzēs. Izmantojiet savu iztēli - piemēram, mazas ievārtījuma burciņas var tikt izmantotas kā glāzes, no kurām dzēriens tiek izdzerts ar salmiņu. Parastās vīna glāzes vai modernas vīna glāzes bez kājiņas vienmēr ir stilīgs risinājums.

3. Ievērojiet receptē norādīto

Iesakām pieturēties pie izvēlētas receptes un sastāvdaļas nemainīt, taču receptē norādīto daudzumu vienmēr var variēt, atkarībā no viesu daudzuma. Viena punša deva ir no 150 - 200 ml personai. Atkarībā no citiem dzērieniem un pasākuma ilguma, vienai personai ir ieteicams rezervēt 2-3 porcijas. Glabājiet visas sastāvdaļas aukstā vietā, lai dzēriens vienmēr būtu pareizajā temperatūrā - auksts.

4. Savlaicīgi sagatavojiet ledu.

Visprātīgākais ir pievienot ledu punšam lielā gabalā, liekot tam lēnāk izkust. Liela ledus gabala iekšpusē varat sasaldēt rotājumus, piemēram, ogas vai ēdamās puķes. To pašu sulu, kuru izmantojāt punšam, varat arī sasaldēt ledū un izmantot dzērienā, tad tas nebūs tik ūdeņains ledum kūstot. Atbilstošais spirta saturs punšam ir no 5 līdz 6 procentiem. Negatavojiet dzērienu pārāk stipru, lai vakars būtu ērts līdz beigām.

5. Tikai pirms pasniegšanas izveidojiet punšu.

Ja bļodu varat uzglabāt aukstumā, negāzētās sastāvdaļas iepriekš var sajaukt punša traukā. Pievienojiet ledu un gāzētās sastāvdaļas tieši pirms viesu ierašanās.

6. Rotājiet ar stilu.

Punšs ir dzēriens, nevis augļu salāti, tāpēc nepārspīlējiet ar augļiem. Izvairieties no augļiem kuri maina krāsu vai ātri bojājas.

7. Pirms pasniegšanas informējiet viesus ko dzēriens satur.

Noteikti padomajiet arī par bezalkoholisko punša variantu. Iepriekš pārbaudiet, vai jūsu viesiem nav alerģiju, kas jāņem vērā, pagatavojot punšu.

“Padomus sniedza Anora Academy bārmenis un treneris Mikael Karttunen, kurš gadu gaitā ir izstrādājis simtiem dažādu informāciju par punšiem un dzērieniem.”