



Kā pagatavot Mimoza kokteili

Mimoza ir klasisks dzirkstošā vīna dzēriens, kas īpaši baudāms vasarā, kā arī pie vēlajām brokastīm. Bet kāda ir pareizā sulas un dzirkstošā vīna attiecība, un kāda veida dzirkstošais vīns nepieciešams? Atklājiet, cik viegli ir pagatavot Mimoza kokteili.

Mimoza pazīstams kā vēlo brokastu kokteilis, tiek gatavots no svaigas apelsīnu sulas un dzirkstošā vīna, kas tiek sajaukts puse uz pusi glāzē.

"Dažiem patīk dzēriens ar 2/3 dzirkstošā vīna un 1/3 sulas, bet tad dzēriena nosaukums faktiski ir Buck's Fizz." saka Anora bārmenis Mikael Karttunen. - "Tas, kurš ir labāks, protams, ir gaumes jautājums."

Kāds dzirkstošais vīns vislabāk piemērots Mimoza kokteili?

Ideālākais dzirkstošais vīns ir svaigs un augļains ar nelielu cukura daudzumu.

Piemēram, Spānijas cava [GRAPUS CAVA SEMI SEC](#) labi der Mimoza kokteili.

Trīs līdz četriem Mimoza kokteiļiem būs nepieciešams aptuveni 200 ml dzirkstošā vīna. No vienas pudeles, kas ir 750 ml var pagatavot aptuveni līdz 10-15 kokteiļiem.

"Šampanietis bieži tiek pieminēts kā Mimosas sastāvdaļa, taču īstu šampanieti labāk baudīt tādu, kāds tas ir, jo tas ir pārāk sāpīgs un gards pats, nevis pievienots kokteiļos", saka Mikael.



Apelsīnu sula ar augļu mīkstumumu vai bez tā?

Svaigi spiesta sula vienmēr ir vislabākā, ar to nevar kļūdīties. Tas ir gaumes jautājums, vai dzērienam vēlaties arī apelsīnu mīkstumumu vai tomēr labāk bez. Augļa mīkstumums dzērienā pacelsies augšā, tāpēc tas var neizskatīties glīti.

Ja jūs pats izspiežat apelsīnu sulu, pirms Mimosas pagatavošanas pāris stundas atdzesējiet sulu ledusskapī. Tomēr, nespiediet sulu pārāk agri, lai dzēriena pagatavošanas laikā tā būtu pēc iespējas svaigāka. Noteikti atdzesējiet arī dzirkstošo vīnu, ielieciet to ledusskapī iepriekšējā dienā vai vismaz pusstundu pirms pasniegšanas. Laba dzesēšana nodrošina, ka kokteilis pagatavošanas laikā nesāks pārāk putot.

"Izmēģiniet Mimosas kokteili arī ar citām augļu sulām", iesaka Miksels.

Apelsīns ir vienlaikus skābs un salds, tāpat kā sarkanais apelsīns. Tieši šā iemesla dēļ viņi ļoti labi der kopā. Mango daudziem var būt pārāk salds, taču to var jaukt kopā ar citronu sulu vai izmantot sausāku dzirkstošo vīnu.

Mimosas pagatavošana - vispirms sulu, pēc tam dzirkstošo vīnu.

1. Vispirms glāzē, līdz pusei, ielej atdzesētu svaigu sulu.
2. Pēc tam uzmanīgi lej klāt atdzesētu dzirkstošo vīnu.
3. Viegli samaisa ar garu karoti un pasniedz pēc iespējas ātrāk.

