

ALKOHOLITTOMAT JUHLAJUOMAT



— terävämpi valinta

AINA ON AIHETTA JUHLAAN

Juhlia kannattaa aina, kun siihen on syytä tai vaikka ilmankin. Pienimmistäkin juhlahetkistä voi tulla ikimuistoisia. Iloinen mieli ja yhteiset hetket ystävien ja sukulaisten kanssa kantavat kauas.

Juhliin kuuluvat juomat ja juomasekoitukset. Huomaavainen emäntä tai isäntä tarjoaa aina alkoholittomia vaihtoehtoja. Vierasjoukkoon mahtuu autoilijoita, lapsia ja nuoria, kevyemmän vaihtoehdon ystäviä tai henkilöitä, jotka eivät muusta syystä halua käyttää alkoholia. Valinta on jokaisen oma, mutta on kohteliasta varautua alkoholittomin tarjottavin. Tämän esitteen juomaohjeet haluavat kannustaa tarjoamaan kaikissa juhlissa maistuvia ja kauniita juhlajuomia myös ilman alkoholia. Juhlan järjestäjän tehtävänä on huolehtia siitä, että alkoholittomia juomia tarjotaan luontevasti ilman, että vieraan tarvitsee niitä erikseen pyytää.

Terävämpi vaihtoehto sopii nautittavaksi

- juhliin
- arkipäivän juhlahetkiin
- kaikenikäisille
- autoilijoille
- työpäivän aikana
- odottaville äideille

Alkoholittomat juomat sopivat jokaiselle ja kaikkiin tilanteisiin, eivätkä ne aiheuta terveydelle haitallista riippuvuutta.

Terävämpi vaihtoehto voi olla myös terveispommi marjojen ja hedelmien ansiosta. Maukas juoma pitää mielenkin virkeänä.

Terävämmät vaihtoehdot voivat tarjota uutta laatua monenlaisiin juhliin!

Maa- ja kotitalousnaisten Terävämpi vaihtoehto - juhlajuomat ilman alkoholia on STM:n tukema kaksivuotinen hanke. Hankkeen tavoitteena on vähentää alkoholin haitallista käyttöä lisäämällä alkoholittomien juomien tarjoamista juhlissa. Hankkeen yhteistyökumppanina toimii Naistenkartano ry.

www.maajakotitalousnaiset.fi
www.naistenkartano.com

*Teksti ja juomareseptit: Kirsti Järvensivu / Pirkanmaan maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus
Kuvat: Tuija Linkola/ Kuva Art-tu, Futureimagebank.com
Kuvausastiat: Iittala ja Arabia
Kuvausjärjestelyt: Katja Pethman ja Paula Tammilehto / Maa- ja kotitalousnaisten Keskus*

VINKKEJÄ JUHLAJUOMIEN VALMISTAJALLE

Makeuttamiseen

- erilaiset sokerit, esimerkiksi fariinisokeri, ruokosokeri, intiaanisokeri, vaniljalla maustettu sokeri
- makeutusaineet
- hunaja sekä erimakuiset hunajavalmisteet
- siirappi sekä tumma että vaalea
- vaahterasiirappi
- kuusenkerkkäsiirappi
- valmiit makusiirapit
- karamellit

Koristeluun

Syötävät kukat koristavat pöytää, ruokia, juomia sekä kohottavat kauneudellaan tunnelmaa. Ainoastaan syötäviksi viljeltyjä kukkia voidaan käyttää ruuan koristeluun. Niiden tulee olla myrkyttömiä sekä lajikkeeltaan että kasvatusolosuhteiltaan.



Sopivia kukkia ovat mm. ruusut (nuput, terälehdet ja kokonaiset kukat), ruiskukat, kesäkurpitsan kukat, apilat, orvokit, laventelit, koristekrassi, auringonkukkien terälehdet, kehäkukkien terälehdet, kesäneilikkanimisen kukan kukinnot, vuorikaunokki, kääpiösamettikukat (maistuvat sitruunalta!), kaunokaiset, niittyntäkelmä ja ruohosipulin kukat

Koristeeksi sopivat myös erilaisten maustekasvien kukinnot kuten värimintun ja kyntelin kukat, tillin kukinnot ja kurkkuyrtit.

Maustekasveista koristeellisia ovat kurkkuyrtti, laventeli, minttu, piparminttu ja sitruunamelissa.

Villiyhteistä koristeeksi kelpaavat vaikkapa ahomansikka, humala (kävyt), kamomillasaunio (nuoret kukat), ketohanhikki (lehdet), koivu (lehdet ja hiirenkorvat), kumina (lehdet, hedelmät ja siemenet), kuusi (havut ja kerkät), leskenlehti (lehdet), maitohorsma (lehdet), mesiangervo (lehdet), mesimarja (lehdet), mustaherukka (lehdet ja marjat), mustikka (lehdet ja marjat), nokkonen (lehdet), piharatamo, pihlaja (lehdet ja marjat), puna-apila (lehdet ja kukat), ruusut (lehdet ja terälehdet, kiulukat), siankärsämä, vadelma (lehdet ja marjat), valkoapila (lehdet ja kukat), voikukka (juuri, lehdet ja kukinto).

Jäähdyttämiseen

Jääpalakuutiot voi pakastaa rasioissa tai kätevästi jääpalapusseissa. Boolimaljoihin voi valmistaa isompia jääpaloja esim. pakasterasioissa tai erimuotoisissa muovirasioissa vettä tai mehua jäädyttämällä. Näihin rasioihin voi jo tässä vaiheessa laittaa koristeita, esim. hedelmäpaloja, marjoja, kukkia tai yrtinoksia.

Jäämurskaa saa tehokkaalla monitoimikoneella tai jäämurskan tekoon tarkoitetulla koneella. Murskaa voi tehdä laittamalla jääpalakuutioita paksuun pakastepussiin tai puhtaan pyyheliinan sisään ja murskaamalla kuutiot esim. lihanuujalla.

ONNEN MALJAT

Tervehdyksen tai onnittelevien yhteydessä tarjotaan tervetuliaismalja. Malja kohotetaan ja nautitaan vieraiden kanssa yhtä aikaa. Ennen maljan kohotusta joku isäntäväestä tai erikseen sovittu seremoniamestari pitää yleensä pienen puheen ja ehdottaa maljaa päiväsankarin kunniaksi.

Valmiiksi kaadetut juomat tarjoillaan tarjottimelta tai vastaavalta tasolta, vaikkapa koivulaudalta. Tarjottimen voi koristella kauniisti kukin tai vihrein varvuin, lehdin tai heinin – tässäkin on mielikuvitus valttia.

Ennen ateriala nautittavan juoman on oltava mieto ja raikas. Väkevät ja liian makeat juomat turruttavat helposti makuaistin. Perinteisesti tervetuliaismaljana on tarjottu kuohuviiniä tai pirskahtelevia valkoviinejä, mutta edullisemmän ja persoonallisemmän vaihtoehdon saa alkoholittomista juomista.

Paljonko varataan juomaa?

Tervetuliais- tai onnittelemaljaa varten on syytä varata 1 – 1,5 dl juomaa / henkilö. Juoman määrä riippuu myös tarjoiluastian käytettävän lasin koosta. Normaalkokoiseen kuohuviinimaljaan mahtuu noin 1dl juomaa.

Miten tarjoillaan?

Usein tervetuliais- tai onnittelemalja tarjotaan kuohuviinilasista, ns. huilumallisesta lasista. Lasin voi valita persoonallisesti juhlan teeman ja tietenkin tarjottavan juoman mukaan. Kuohuviinilasin tilalla voi käyttää leveäsuista cocktail-lasia, valkoviinilasia, pientä liköörilasia, glögilasia, peltimukia, pikkupulloa tai vaikkapa lappilaista kuksaa – aina tilanteesta riippuen.

Esimerkkejä

Tupaantuliaisissa oli onnittelemalja isossa saavissa keskellä puutarhaa ja jokainen vieras sai oman vesikauhan, jolla sai nauttia saavista haluamansa määrän juhlujuomaa. Tunnelma juhlissa oli todella hauska ja mieliinpainuva.

Kolmekymppiset aloitettiin skoolaamalla juhlujuoma vanhanaikaisista emalimukeista. Mukit oli varustettu vieraiden nimillä. Lopuksi jokainen sai oman mukinsa muistoksi juhlista.

Vartuneemman pariskunnan häissä onnittelemaljana nautittiin kotimaisista luomumarjoista kylmäpuristettua mehujuomaa. Juoma tarjottiin vieraille pienistä kristallisista liköörilaseista ja hääpari nautti maljan yhteisestä viikinkiajan tinapikarista. Romanttista!

TERVETULIAIS- JA ONNITTELUMALJOJA

Persikkaposki

1,5 osaa	persikkanektaria
1 osa	persikanmakuista jääteetä
2 osaa	sitruuna-limettijuomaa (Sprite)

Sekoita nektarin ja jääteen ainekset yhteen. Lisää sitruunajuoma vasta vähän ennen tarjoilua, jotta hiilihappo juomassa säilyisi mahdollisimman pitkään. Tarjoa viilennettynä.

Ruusunnoppu

1 litra	raparperimehua laimennettuna
0,5 litraa	vadelman makuista kivennäisvettä
0,5 dl	ruusuvettä tuoreita vadelmia (ruusun terälehtiä)

Sekoita ruusuvesi ja raparperimehu keskenään. Lisää kivennäisvesi lopuksi vähän ennen tarjoilua. Laita jokaiseen lasiin muutama vadelma pohjalle. Kaada juoma päälle. Juoman voi koristella hyvin huuhdelluilla ja myrkyttömästi viljellyillä ruusun terälehdillä.

VINKKI

Ruusuvesi on ruusun terälehdistä tislattua nestettä. Ruusuvettä voi ostaa apteekista tai etnisiä ruokia myyvistä liikkeistä. Sitä voi myös tehdä itse.

Valmistus: 0,5 litraa myrkyttömiä ruusun terälehtiä keitetään samassa määrässä vettä kunnes terälehtien väri on liuennut (noin 10 minuuttia). Annetaan jäähtyä ja annetaan tekeytyä yön yli viileässä. Terälehdet poistetaan ja neste pullotaan puhtaisiin pulloihin. Ruusuvesi voidaan maustaa hunajalla. Säilyy pari viikkoa jääkaapissa.



Minttu sekä Ville

1 litra	päärynätäysmehu
0,5 dl	piparminttukaramelleja, esim. Polka-karamellit
1,5 litraa	päärynänmakuinen kivennäisvesi mintunlehtiä koristeeksi

Laita minttukaramellit edellisenä päivänä maustamaan päärynämehuun. Lisää kivennäisvesi vähän ennen tarjoilua. Koristele juomalasit mintun lehdillä. Vinkki: Karamellit voi korvata tuoreella piparminttuyltillä.

Punahuuli

0,5 litraa mansikoita
1 litra veriappelsiinitäysmehua
(kivennäisvettä)
jäämurskaa
halkaistuja mansikoita koristeeksi

Soseuta mansikat ja lisää mehu. Laita jäämurskaa lasin pohjalle ja kaada mehuseos lasiin. Koristele halkaistulla mansikalla. Tämä juoma on hyvä tarjota mahdollisimman laakeasta lasista. *Vinkki:* Juomasta saa kuplivan ja ns. pidemmän, kun marja-mehuseokseen lisää kivennäisvettä.

Mummolan limonadi

2 dl mustaherukkamehutiivistettä
1,5 litraa sitruunajuomaa
jäisiä mustaherukoita

Sekoita juomat keskenään. Laita lasien pohjalle muutama jäinen mustaherukka ja kaada juomaseos päälle.



Punahuuli ja mummolan limonadi

Kevätaurinko

1 osa	porkkanamehua
2 osaa	appelsiinimehua
2 osaa	sitruunajuomaa

Sekoita mehut keskenään. Lisää sitruunajuoma viimeiseksi. Koristele juoma porkkanasta tehdyillä kukilla tai myrkyttömästi viljellyillä kehäkukan terälehdillä.

Vinkki: Porkkanakukkia voi tehdä mm. leikkaamalla kuoritusta porkkanasta ohuita viipaleita ja muotoilemalla reunat kukan mallisiksi tai painamalla kukkamuotilla kuvion.

Vihreä malja

1 kpl	tuoretta kurkkua
puolikas	hunajameloni
1 dl	greippimehua
1 litra	sitruunajuomaa tai päärynäsiideriä jäämurskaa

Kuori kurkku ja hunajameloni. Paloittele kurkku ja meloni tehosekoittimeen ja lisää greippimehu sekä jäämurska. Sekoita juoma tasaiseksi. Lisää sitruunajuoma. Juoman voi koristella cocktailtikkuun pujotetulla kurkunsivulla.



Kevätaurinko, vihreä malja ja kanelin makuinen omppumalja

Kanelin makuinen omppumalja

1 litra	omenamehua
4 kpl	kanelitankoa
1,5 litraa	omenasiideriä sitruunan mehua maun mukaan

Laita kanelitangot edellisenä päivänä maustumaan omenamehuun. Lisää siiderijuoma vasta vähän ennen tarjoilua. Juoman makua voit terävöittää sitruunanmehulla maun mukaan. Tarjoa viilennettynä.

Vinkki: tämän juoman voi tarjota myös lämmitettynä glögijuoman tapaan.

MAISTUVAT RUOKA- JA SEURUSTELUJUOMAT

Vesi on janojuomana ja ruokapöydässäkin ehdoton ykkönen. Ruuan kanssa nautittava vesi olisi hyvä tarjoilla huoneenlämpöisenä / viileänä – jäinen juoma turruttaa makuaistin ja saa rasvaisen ruoan takertumaan kitalakeen.

Kuohuvaisia mallasjuomia sekä erilaisia siidereitä ja longdrink-juomia tarjoillaan illanistujaisissa. Kotijuhlissa ja ystävien tai työporukan kesken vietettävissä saunailloissakin on kohteliasta varautua alkoholittomiin vaihtoehtoihin.

Yrttivedet

Yrttivesissä maistuvat minttu, sitruunamelissa, basilika, sitruuna basilika ja persilja. Myös luonnosta saatavia villiyrtejä ja lehtiä voi käyttää. Yrttivesi on kuin viini – valinnassa on muistettava huomioida tarjottava ruoka. Miedon makuisille ruuille mietoja yrtejä, vahvat ruuat vaativat tuhdimpaa makua.

Makuvedet

Makuvettä voi valmistaa yrttiveden tapaan. Hyödynnä luonnosta tai puutarhamarjapensaista saatavia lehtiä, kuusen- ja katajankerkkiä, metsä- tai puutarhamarjoja sekä syötävien kukkien terälehtiä. Myös hedelmät ovat oivallisia maun antajia. Miltä kuulostaisi kuusenkerkillä tai katajanmarjoilla maustettu vesi vaikkapa riistapöydän palanpainikkeena?

Mahlajuomat

Mahla on koivusta saatavaa elämän eliksiiriä, jota on ennen hyödynnetty ruuanlaitossa monin tavoin. Keväällä mahlaa voi juokсутtaa omista puistaan. Mahla pilaantuu nopeasti, joten se tulee käyttää pian juokсутuksen jälkeen tai pastöroida tai pakastaa myöhempää käyttöä varten. Mahlaa tai mahlajuomaa voi myös ostaa valmiiksi pullotettuna ainakin suurimmista marketeista. Mahla maistuu sellaisenaan tai sitä voi maustaa erilaisilla mehujuomilla. Esimerkiksi litraan mahlaa voi sekoittaa puolisen litraa laimennettua mehua. Alkukesän hempeä vaaleanpunainen juoma syntyy raparperimehusta ja mahlasta. Pirteän ”kevätsnapsin” saa sitruunalla terästetystä mahlasta. Koristeeksi poimitaan pieni koivunlehti.

Makoisat simajuomat

Perinteinen vappusima muuntuu moneen menoon. Mausteeksi käyvät sitruunan sijaan esimerkiksi greippi, lime tai appelsiini. Oman vivahteensa antavat myös erilaiset makeutusaineet, kuten fariini- ja ruokosokeri, siirapit, makusiirapit tai hunajat. Juoman voi maustaa voikukan terälehdillä, mintulla, tuoreella inkiväärillä, kanelilla, tähtianiksella tai viikinkien tapaan humalalla.

Mehujuomat

Mehut voidaan valmistaa marjoista ja hedelmistä sekä niiden yhdistelmistä joko keittämällä, höyryttämällä, uuttamalla tai linkoamalla. Kesän kypsästä marja- ja hedelmäsadosta itse valmistetut mehut ja nektarit ovat todellista herkku- ja vitamiinijuomaa. Myös marjapensaiden lehtiä voi hyödyntää mehun valmistuksessa. Kuuluisin herukanlehdistä valmistettu juhla juoma on varmasti Marskin juoma.

Teejuomat

Teetä on meillä Suomessa pitkään nautittu vain lämpöisenä aamu- ja iltajuomana. Teejuomatkin voidaan kuitenkin maustaa monin tavoin ja tarjoilla perinteisen höyryävän juoman sijasta myös amerikkalaiseen tapaan jäillä viilennettynä. Kiinassa tee on aina mukana ruokapöydässä. Itämaisilla mausteilla ryyditetyn ruoan kanssa voitaisiin siis tarjoilla tyyliin sopivasti haaleaa tai viilennettyä vihreää teetä.

RUOKAJUOMAT

Vihreä viilennys

1 pss vihreää tai valkoista teetä
0,5 litraa kiehuvaa vettä
2 tl sitruunan mehua
jäitä

Hauduta tee (noin 10min.) ja jäähdytä. Mausta sitruunan mehulla. Lisää jääpalat kannuun ja kaada jäähtynyt tee jääpalojen päälle.

Yrttivesi

0,5 dl tuoreita yrttejä
1,2 l vettä

Laita yrtit kannun pohjalle. Kaada 2 dl kiehautettua, hieman jäähdytettyä vettä yrttien päälle. Muista, että hennot yrtit eivät kestä kovin kuumaa vettä. Anna hautua muutama tunti ja kaada päälle noin litran verran raikasta vettä. Halutessa yrtit voi siivilöidä pois.



Vihreä viilennys

Hunajainen simajuoma

3 kpl appelsiinia
5 l vettä
3 dl hunajaa
2 dl sokeria
nokare hiivaa
kourallinen humalankukintoja

Pese appelsiinit huolellisesti ja viipaloi ne. Kaada päälle kiehuva vesi. Liuota hunaja ja sokeri sekä hiiva haaleaan seokseen. Lisää humalan kukinnot. Anna käydä huoneenlämmössä yksi vuorokausi. Siivilöi ja pullota juoma ja anna käydä kylmässä muutama vuorokausi.

Vaaleanpunainen simajuoma

1 kg raparpereja
0,5 dl tuoreita mintunlehtiä
1 kpl sitruuna
0,5 kg sokeria
2 dl vaaleaa siirappia
5 l vettä
0,25 tl hiivaa

Pese ja viipaloi raparperit. Laita astiaan raparperit, mintunlehdet, sitruunan viipaleet, sokeri ja siirappi. Kaada päälle kiehuva vesi. Liuota hiiva vesitilkkaan ja sekoita haaleaan seokseen. Anna käydä yön yli. Siivilöi ja pullota juoma. Anna käydä pullossa muutama päivä ennen tarjoilua.

Marskin juoma

5 l	mustaherukan lehtiä
5 l	vettä
50g	viini- tai sitruunahappoa
800g	sokeria

Kaada huuhdeltujen lehtien päälle poreileva vesi. Sekoita happo haalean veden joukkoon. Anna juoman tekeytyä vuorokausi huoneenlämmössä. Siivilöi seos. Liuota sokeri pieneen määrään vettä ja sekoita se koko nestemäärään. Pullota ja säilytä kylmässä. Tarjoa juoma sellaisenaan tai lisää ennen tarjoilua sitruunajuomaa tai kivennäisvettä.



Viinimehu

1 kg	punaherukoita
0,5 kg	vadelmia
6 l	vettä
2 tl	sitruunahappoa
2dl	sokeria / 1 litra mehua

Murskaa huuhdotut herukat ja vadelmat. Lisää keitetty, jäähdytetty vesi ja sitruunahappo. Anna seoksen seistä vuorokausi viileässä. Siivilöi seos. Lisää sokeri ja sekoita kunnes sokeri liukenee, pullota ja sulje tiiviisti.

SEURUSTELUJUOMAT

Katajanmarjajuoma

0,5 dl	katajanmarjoja
4 dl	kiehuvaa vettä
1 litra	greipinmakuista virvoitusjuomaa jääkuutioita tai jäämurskaa

Kiehauta vesi ja kaada katajanmarjojen päälle. Anna maustua muutaman tunnin. Siivilöi marjat. Sekoita maustettu vesi ja virvoitusjuoma. Laita lasiin reilusti jäämurskaa ja kaada juoma päälle. *Vinkki:* Kauniin huurteisen juoman saa laittamalla lasit hetkeksi pakastimeen ennen juoman kaatamista.

Karpalosiideri

1 osa	karpalomehua
1 osa	mansikanmakuista siideriä jäämurskaa

Sekoita juomat keskenään ja kaada lasiin jäämurskan päälle.

Sitruunaolut

2 osaa alkoholitonta olutta tai kotikaljaa
1 osa (vajaa) sitruunan mehua
1 osa (reilu) sitruunanmakuista virvoitusjuomaa
1-5 rkl vaahterasiirappia maun mukaan

Sekoita juomat keskenään ja mausta siirapilla.

Inkivääriolut

1 osa kotikaljaa
1 osa inkivääri juomaa (Ginger Ale)
1 osa sitruunajuomaa
inkiväärimakusiirappia tai pieni pala
tuoretta inkivääriä
pari tippaa sitruunanmehua maun
mukaan

Sekoita juomat keskenään ja mausta makusiirapilla sekä maun mukaan sitruunanmehulla. Mikäli käytät makusiirapin sijaan tuoretta inkivääriä niin anna inkiväärin palan liota hetken kotikaljassa. Siivilöi kalja ja lisää muut juomat. Tarjoa juoma oluttuopista.



Inkivääriolut ja salmiakkiyllätys

Salmiakkiyllätys

1 osa salmiakinmakuista colajuomaa (Maku)
1 osa sitruunajuomaa
1 osa alkoholitonta olutta tai kotikaljaa
turkinpippurikaramelleja

Sekoita juomat keskenään. Laita lasin pohjalle yksi karamelli ja halutessasi jäitä. Kaada juomasekoitus päälle.

HELMEILEVÄT JUHLAJUOMAT

Boolia tarjotaan onnittelu- tai tervetuliaismaljana tai seurustelujuomana. Boolit ovat raikkaita ja mietoja juomasekoituksia, joissa juhlan boolimestari voi näyttää luovuutensa.

Paljonko varataan juomaa?

Juoman kulutus vaihtelee tilaisuuden luonteesta riippuen. Onnittelumaljaksi riittää noin desilitra juomaa. Seurustelujuomaa kannattaa varata noin puoli litraa juhlijaa kohden.

Miten tarjoillaan?

Booli tarjoillaan perinteisesti isosta lasimaljasta, boolimaljasta. Maljaan laitetaan kauha, jolla jokainen juhlavieras saa annostella juomansa itse. Boolin voi tietenkin tarjoilla lasikannuista, joista vieraat voivat kaataa juoman laseihinsa. Boolin tarjoilussa sopii käyttää luovuutta: tarjoiluastia voi vaikkapa pesuvati, iso kattila, maitotonkka, iso kukkamaljakkko tai jokin hanallinen astia – siis mikä tahansa juomatarjoiluun sopiva ja hygieeninen astia tilaisuuden luonteen huomioiden.

Koristeilla näköä ja makua

Erilaiset marjat ja hedelmät antavat juomasekoitukselle sekä makua että ulkonäköä. Juoman voi lisäksi koristella yrtin oksilla, syötävillä kukilla ja luonnosta saatavilla luonnonyrteillä. Maljan tai muun tarjoiluastiankin voi koristella. Esimerkiksi kaunis kukkakranssi maljan ympärillä on varma katseenvangitsija. Kranssin syntyy edullisesti erilaisista luonnonantimista: varvuista, heinistä, niittykukista ja puun oksista, vuodenajan ja teeman mukaan. Boolimaljan alle voi myös jäädyttää jäätarjottimen, johon voi kätkeä kukkia, erilaisia lehtiä tai yrttejä.



JUHLAJUOMAT

Boolin valmistus

Boolin pohjana voi olla marja, vihannes- tai hedelmämehu, jota jatketaan hiilihappopitoisilla juomilla. Jos käytät marjoja tai hedelmiä, anna niiden vetäytyä viileässä booliin tulevan makuaineen kanssa (esim. mehutiiviste) muutaman tunnin ajan. Lisää sen jälkeen viilennetty mehu ja hiilihappopitoiset juomat vasta juuri ennen tarjoilua. Lopuksi lisätään jääkuutiot ja koristellaan juoma syötävillä kukilla, yrtin oksilla, viipaloituilla hedelmillä tai marjoilla. Jääkuutiot voi pakastaa esim. pakastusrasioihin ja pakastaa jään sisään kukkia tai yrtin oksia. Iso jääkuutio kestää boolissa pidempään ja pitää juoman raikkaana.

Pirteä metsämarjakimara

0,5 litraa puolukkamehua
1 rkl katajanmarjoja
1 litra omenamehua
1,5 litraa karpalonmakuista kivennäisvettä
2 rkl kuusenkerkkäsiirappia tai hunajaa
puolukoita
jääkuutioita

Sekoita puolukkamehu ja omenamehu. Liota katajanmarjoja parisen tuntia mehuseoksessa. Siivilöi marjat pois. Lisää kaikki loput ainekset maljaan.

Omppubooli

1 osa alkoholitonta valkoviiniä
1 osa omenamehua
1 osa alkoholitonta omenasiideriä
omenan viipaleita
mintun lehtiä
jääkuutioita

Kuori ja viipaloi omenat ohuiksi lohkoiksi. Anna lohkojen maustua hetken valkoviinissä. Lisää mehu ja siideri aivan viimeksi. Koristele mintun lehdillä.

Maistuva mansikkamalja

1 osa mansikkamehua
2 osaa metsämansikan makuista virvoitusjuomaa
2 osaa alkoholitonta kuohu- tai valkoviiniä
muutama tippa valkosuklaamakusiirappia
tuoreita mansikoita halkaistuna
jääkuutioita

Sekoita juomat. Mausta seos makusiirapilla. Koristele halkaistuilla mansikoilla.

Hunajainen sitruunabooli

- 1 dl sitruunan mehua
- 1 dl limen mehua
- 2 rkl juoksevaa hunajaa
- 1,5 litraa sitruunajuomaa
- tähtihedelmän viipaleita (sitruunankuoriraastetta)
- jääkuutioita

Sekoita hunaja sekä sitruunan ja limen mehu. Viipaloi tähtihedelmät ja anna hedelmäviipaleiden maustua hunaja-sitruunaliemessä muutaman tunnin. Lisää sitruunajuoma ja jääkuutiot. Koristele juoma sitruunankuorisuikaleilla. Muista pestä sitruunan kuori hyvin ennen raastamista. Kaupoista saa myös valmista kuoriraastetta.

Herukkatarhan unelma

- 1 osa mustaherukkamehua
- 1 osa vadelmamehua
- 3 osaa mustaseljalla maustettua siiderijuomaa
- mustaherukoita
- jääkuutioita (mustaherukan lehdillä koristeltuja)

Mittaa boolimaljaan mehut ja marjat. Lisää lopuksi siiderijuoma ja mustaherukanlehdillä koristellut jääkuutiot.

Raikas greippibooli

- 1 osa greippitäysmehua
- 1 osa greipin makuista virvoitusjuomaa
- 1 osa sitruunan makuista kivennäisvettä
- jääkuutioita
- limen viipaleita ja sitruunamelissan lehtiä

Viipaloi limesitruuna viipaleiksi ja kaada greippimehu viipaleiden päälle. Anna seoksen maustua hetken. Lisää virvoitusjuoma ja kivennäisvesi.



Herukkatarhan unelma ja hunajainen sitruunabooli

Aurinkoinen hedelmäbooli

1 osa ananastäysmehua
1 osa appelsiinitäysmehua
2 osaa ananaksen makuista
virvoitusjuomaa
ananaskirsikoita
halkaistuna
jääkuutioita

Sekoita mehut keskenään. Lisää virvoitusjuoma ja jääkuutiot viimeksi. Koristele halkaistuilla ananaskirsikoilla.

Hedelmäinen punaviinibooli

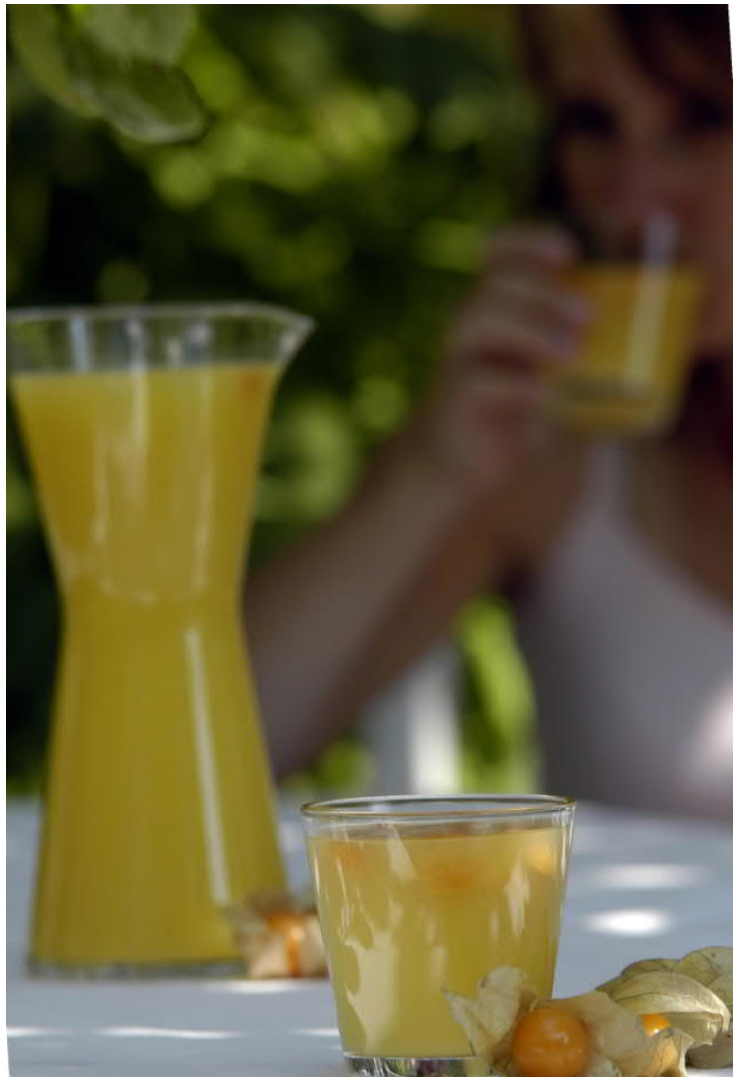
1 plo alkoholitonta punaviiniä
muutama tippa rommiesanssia
appelsiinitäysmehua tai
puristettua appelsiinin
mehua
0,5 dl fariinisokeria
6 dl sitruunan makuista
kivennäisvettä
appelsiinin ja sitruunan
viipaleita
hedelmäpaloja

Laita boolimaljaan tai kannuun hedelmäpalat ja sitrushedelmien viipaleet. Kaada päälle alkoholitonta punaviiniä ja pari tippaa rommiesanssia. Anna maustua muutama tunti. Lisää loput aineksista, viimeiseksi kivennäisvesi.

Kevyt vadelmabooli

1,5 dl kevyttä vadelmanmakuista laimennettavaa mehujuomaa
(esim. Fun Light)
200g pakastevadelmia (kotimaisia)
1,5 litraa vadelman makuista kivennäisvettä
jääkuutioita

Anna vadelmien maustua hetki mehujuomassa ja lisää kivennäisvesi ja jäät.



Aurinkoinen hedelmäbooli

JÄLKIRUOKAJUOMAT

Minttukahvi

1,5 dl	vahvaa kahviuomaa
1 rkl	tummaa ruokosokeri tai fariinisokeria
1,5 dl	vaniljajäätelöä
	muutama mintunlehti

Valmista kahviuoma ja makeuta sokerilla ja jäähdytä hieman. Valmista juoma loppuun tehosekoittimessa, jonne laitetaan kahviuoma, jäätelö ja mintunlehdet. Laita koristeeksi suklaaminttutikki.

Kolakahvi

3 dl	vahvaa kahviuomaa
0,5 dl	tummaa sokeria
0,5 litraa	kolajuomaa
	muutama tippa rommiesanssia
	jäitä

Valmista kahvi juoma ja anna jäähtyä. Makeuta sokerilla ja sekoita juuri ennen tarjoilua kolajuoma joukkoon. Lisää rommiesanssi ja jäitä tarpeen mukaan.

Kookosunelma

1 dl	kookosmaitoa
4 dl	ananasmehua
1 rkl	ananasmurskaa

Laita ainekset tehosekoittajaan tai sekoita sauvasekoittajalla kuohkeaksi. Tarjoile välittömästi. Juoma kerrostuu, jos sitä säilyttää kauan valmiina. Koristele lasin reuna sokerilla tai kookoshiutaleilla kastamalla reunus kevyesti mehuun ja sen jälkeen sokeriin tai kookoshiutaleisiin.



Kookosunelma

JUOMA JUHLAN MUKAAN

Kevät



Syntymäpäivät

alkumaljaksi Persikkaposki
juhlapöytään mintulla maustettua makuvettä
boolimaljaan Hedelmäinen punaviinibooli

Vappu

alkumaljaksi Kevätaurinko
vappubrunssille Vaaleanpunainen simajuoma
seurusteluun Sitruunaolut

Ylioppilasjuhlat

alkumaljaksi Kanelin makuinen omppumalja
ruokajuomaksi Mahlajuomaa



Kesä

Häät

alkumaljaksi Ruusunnuppu
pitopöytään Marskin juomaa
boolimaljaan Maistuva mansikkamalja

Juhannus

alkumaljaksi Vihreä malja
ruokajuomaksi Vihreä viilennys
boolimaljaan Aurinkoinen hedelmäbooli



Grillijuhlat

alkumaljaksi Punahuuli
ruokajuomaksi Hunajainen simajuoma
seurusteluun Inkivääriolutta

Rapujuhlat

alkumaljaksi Sitruunalla terästetty mahlajuoma

janojuomaksi sitruunamelissalla maustettua makuvettä ja sitruunaolutta

Syksy



Sadonkorjuu.

alkumaljaksi Mummolan limonadi
pitopöydän juomaksi pihlajanmarjoilla maustettua makuvettä
boolimaljaan Herukkarhan unelma

Saunaillat

palanpainikkeeksi Inkivääriolut ja Karpalosiideri

Talvi



Pikkujoulut ja joulu

alkumaljaksi Kanelin makuinen omppumalja lämmitettynä
joulupöytään kotikaljaa ja raikasta vettä

Uusivuosi

alkujuomaksi Minttu sekä Ville
juhlapöytään Viinimehua

*Nautinnollisia
juhlahetkiä!*