

Организация праздника – ответственное дело, хочется приготовить что-то особенное, удивить гостей. И это касается не только **праздничных блюд, но и напитков**. Необычный коктейль мог бы стать достойным украшением стола и особой гордостью хозяйки.

Однако рецепты коктейлей требуют дорогостоящих и редких ингредиентов, и не каждая хозяйка может себе позволить приготовить их, да и нужен соответствующий опыт. Но некоторые коктейли можно приготовить из обычных продуктов, и они не будут уступать элитному спиртному. Яркий пример тому – «Апельсиновый крюшон»!

Приготовить его довольно просто, не потребуется ни экзотических блюд, ни специальной посуды. Для приготовления «Апельсинового крюшона» потребуется бутылка сухого шампанского, шесть апельсинов среднего размера, апельсиновый сок и стакан сахара.

Вначале подготавливаются апельсины – их нужно очистить от кожуры и мембран. Полученную мякоть, не раздавливая, необходимо выложить в фужеры для шампанского, присыпать двумя-тремя ложками сахара, залить соком, чтобы масса занимала половину бокала, и поставить на пару часов в холодильник. В каждый бокал рекомендуется опустить соломинку, фужеры можно и украсить.

В качестве оформления подойдут свежие дольки киви, лимона и даже клубничка. Фруктовые аксессуары нужно слегка надрезать ножом и закрепить на краях фужеров. К украшению фужеров нужно подходить творчески! Если есть выбор фруктов и ягод – можно поэкспериментировать, выбрать наиболее подходящие по цвету скатерти, салфеткам или столовым приборам. Желательно все бокалы оформить по одному художественному сценарию, разнообразие не всегда смотрится гармонично. Записаться к врачу в Свердловской области поможет сайт https://registratura-96.ru который позволит взять талон на прием к врачу в режиме онлайн.

Украшенные фужеры с апельсиновой мякотью подаются на стол, и предварительно

охлажденное шампанское разливается при гостях. Участники торжества, непременно оценят необычный вкус напитка, сочетающий в себе аромат апельсина и нежность шампанского.