

Liviko soovib Tarva-kokteile

Eevi Kuht

AS Liviko tõi Rakvere 700. aastapäevaks turule Tarva palsami ja pakub lisaks ka mõne kokteiliretsepti, mida võib igäuks kodus segada ja järele proovida.

AS-i Liviko turundusdirektori Janek Kalvi sõnul valmisid need koostöös hotelli Viru ning restoranide Gloria ja Egoist oma ala asjatundjatega. "Oleksime rõõmsad, kui ka rakverlased ise Tarva palsamiga mõne põneva kokteili välja mõtleksid ja retsepti meile saadaksid," ütles ta.

Ere elamus

1 osa Tarvast

4–5 osa Bitter Lemonit

Jääd

Kaunistuseks sidruniviil

Serveeritakse kõrges kokteilklaasis

Metshaldjas

3 osa Tarvast

2 osa ananassimahla

3 osa rööska koort

Valmistada sheikeris

Serveerida jalaga kokteilklaasis

Jahe tuulehoog

1 osa Tarvast

4-5 osa õunamahla

Jääd

Kaunistuseks sidruniviil

Serveeritakse kõrges kokteilklaasis

Kuumaveeallikas

4 cl Tarvast

Musta teed

Sidruniviil

Soovi korral lisada fariin-suhkrut

Serveeritakse kuuma joogi klaasis