**Wystrzałowe drinki z Helleną**

**Drinki to nieodzowny element każdej imprezy. Z pomocą shakera, kilku rodzajów alkoholi, owoców i gazowanych napojów marki Hellena można wyczarować orzeźwiające, pyszne koktajle. Hellena przygotowała przepisy na 8 sprawdzonych drinków idealnych na sylwestra i karnawał, w tym bezalkoholowe propozycje.**

Drinki z powodzeniem rozkręcą każde przyjęcie. Warto znać kilka sprawdzonych przepisów na koktajle, które zaimponują gościom i wprawią wszystkich w szampański nastrój. Drinki z autentycznie najlepszą *Oranżadą* Hellena i wyśmienitymi napojami gazowanymi Hellena idealnie sprawdzą się podczas tańców oraz imprezowych szaleństw. Musujące koktajle orzeźwią nawet najbardziej rozgrzane towarzystwo. Hellena rekomenduje sprawdzone przepisy:

**Pani Hellena**

l Wódka (40 ml)

l Campari (40 ml)

l Schłodzona Czerwona *Oranżada* Hellena w szklanej butelce (80 ml)

l Pomarańcza (1 sztuka)

l Kruszony lód (1 duża garść)

l Cynamon mielony np. Appetita (1 szczypta)

Na płaskim talerzu mieszamy cynamon z odrobiną soku z pomarańczy. W mieszance zanurzamy krawędzie szklanki koktajlowej typu hurricane. Do ozdobionej szklanki wlewamy wódkę, dodajemy campari, następnie wsypujemy kruszony lód i wrzucamy ćwiartkę pomarańczy. Całość zalewamy do pełna schłodzoną *Czerwoną Oranżadą* Hellena. Pozostałą część pomarańczy wykorzystujemy do ozdoby.

**CocoShock**

l Malibu (40 ml)

l Mleko kokosowe (50 ml)

l Schłodzona Biała *Oranżada* Hellena w puszce (75 ml)

l Sok z ćwiartki limonki

l Kostki lodu

Malibu, mleko kokosowe, schłodzoną Białą *Oranżadę* Hellena, sok z limonki i kostki kodu mieszamy w shakerze. Całość podajemy w łupinie kokosa albo szklance do margarity.

**Yellowstone**

l Tequila gold (40 ml)

l Likier blue curacao (25 ml)

l Schłodzona Żółta *Oranżada* Hellena w butelce PET

l Pomarańcza (ćwiartka)

l Kruszony lód

Do szklanki do whisky wlewamy tequilę gold, likier blue curacao, całość dopełniamy kruszonym lodem i dodajemy ćwiartkę pomarańczy. Drinka zalewamy schłodzoną Żółtą *Oranżadą* Hellena.

**Słodki Lemon**

l Wódka (50 ml)

l Triple sec (30 ml)

l Schłodzony *Lemon* Hellena (100 ml)

l Sok z limonki (kilka kropel)

l Kostki lodu

Do wysokiej i wąskiej szklanki (typu highball) wrzucamy kilka kostek lodu. Wlewamy wódkę, likier triple sec i całość zalewamy schłodzonym napojem gazowanym *Lemon* Hellena. Na koniec dodajemy kilka kropel soku z limonki i mieszamy.

**Tajemniczy gość**

l Biały rum (50 ml)

l Likier cointreau (20 ml)

l Limonka (ćwiartka)

l Brązowy cukier (0,5 łyżeczki)

l Schłodzony *Tonic* Hellena (70 ml)

l Kruszony lód (1 garść)

Do szklanki do whisky wrzucamy rozgniecioną limionkę i mieszamy ją z brązowym cukrem. Wlewamy biały rum, likier cointreau. Dodajemy garść kruszonego lodu. Całość zalewamy schłodzonym napojem gazowanym *Tonic* Hellena.

**Chuda Hela**

l Whisky (50 ml)

l Sok żurawinowy (50 ml)

l Schłodzona *Oranżada* Hellena FIT (35 ml)

l Kostki lodu

Do szklanki do whisky wrzucamy kilka kostek lodu. Dodajemy whisky, sok żurawinowy, a na koniec schłodzoną *Oranżadę* Hellena FIT.

**Musujący arbuz**

l Arbuz (150 g i kawałek na przybranie)

l Schłodzona *Oranżada* Hellena FIT (100 ml)

l Sok z połówki cytryny

l Miód (1 płaska łyżeczka)

l Kostki lodu

Arbuza, schłodzoną *Oranżadę* Hellena FIT, sok z połówki cytryny, miód i kostki lodu mieszamy w shakerze. Podajemy w długiej szklance o cylindrycznym kształcie typu long drink. Przybieramy kawałkiem arbuza.

**Zachodzące słońce**

l Syrop grenadina (20 ml)

l Schłodzona Biała *Oranżada* Hellena w szklanej butelce (125 ml)

l Wisienka koktajlowa

l Kruszony lód

Do szklanki do whisky wlewamy syrop grenadina, wypełniamy szklankę kruszonym lodem. Całość zalewamy schłodzoną Białą *Oranżadą* Hellena. Ozdabiamy wisienką koktajlową.