



sodastream
crafted™

DRINKI ✦ inspirowane ✦ znakami zodiaku

ASTROLOGICZNA PODRÓŻ PEŁNA SMAKU
Z SYROPAMI SODASTREAM CRAFTED



Spis trešci

01



Start!

02



Moktaje i koktaje

03



Tipy od El Koktel




sodastream
crafted™

01

Start!

01

Wyrusz
w astrologiczną
podróż pełną
smaku
z syropami
SodaStream
Crafted!

✦ Wyobraź sobie, że Twój znak zodiaku to koktajl – wyjątkowa kompozycja smaków, która odzwierciedla Twój charakter, energię i żywioł. Dzięki nowej linii syropów **SodaStream Crafted**, ta wizja staje się rzeczywistością! Zapraszamy w niezwykłą podróż przez astrologiczne niuanse smaku, w której Ogień, Ziemia, Powietrze i Woda spotykają się z wyjątkowymi składnikami.

✦ Jesteś Lwem, Strzelcem lub Baranem? Twój nieokiełznany żywioł ognia rozbłyśnie w koktajlu z pikantnym jalapeño, przełamany egzotyką soczystego ananasa. **Ziemskie znaki**, jak Byk, Panna i Koziorożec, odnajdą stabilną harmonię w łagodnej słodczy brzoskwini i ostrej nucie imbiru. Rozmowne Bliźnięta, Waga i Wodnika (**żywioł powietrza**) na wyższy poziom konwersacji wzniesie fala odświeżającego grejpfruta z dyskretnym akcentem kwiatu czarnego bzu. A jeśli reprezentujesz emocjonalne, **wodne znaki** – Ryby, Raka lub Skorpiona – miękko zanurzysz się w tropikalnych, owocowych tonach, łączących wszystkie żywioły w idealnej równowadze.

Warto wiedzieć!

Każda z baz do moktajli i koktajli **SodaStream Crafted** ma 330 ml pojemności i wystarcza do przygotowania ok. 20 moktajli lub koktajli o pojemności 175 ml.



Autorami przepisów na zodiakalne moktajle (i koktajle) na bazie nowej linii syropów SodaStream Crafted jest zespół barmanów z **El Koktel**.




sodastream
crafted™

02

✦
Moktājle i koktājle



Baran

(21.03-19.04) żywioł: ogień

Baran to żywiołowy huragan – zawsze gotowy na nowe wyzwania i ekscytacje. Wpada do pokoju jak burza, robi zamieszanie, a potem... z hukiem znika. Jaki drink dorówna niepokornionemu duchowi Barana? Kremowy, słodki koktajl z nieoczywistym pikantnym twistem. Baza z syropu **SodaStream Crafted Ananas & Jalapeño** z migdałowym akcentem, sokiem ananasowym i śmietanką kokosową. Eksplozja smaków, która pobudza zmysły i dodaje odwagi do kolejnych przygód!

Moktajl/ koktajl Ognisty Impuls

Charakter: kremowo-deserowy

Baza: Syrop SodaStream Crafted Ananas & Jalapeño

Szkło: short (jak do whisky)





Baran ✨

Moktajl/ koktajl Ognisty Impuls



Ananas
& Jalapeño

STOPIEŃ SKOMPLIKOWANIA:



SKŁADNIKI:

Syrop SodaStream Crafted
Ananas & Jalapeño 20 ml

Woda gazowana SodaStream

Syrop migdałowy 20 ml

Sok ananasowy 60 ml

Śmietanka kokosowa 40 ml

TIPY:

Jeśli chcesz, aby koktajl nabrał kremowego charakteru, do wymieszania składników użyj blendera.

Kupując śmietankę kokosową, zwróć uwagę na zawartość kokosa – im więcej, tym lepiej!

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki (oprócz wody gazowanej) przelej do shakera wypełnionego lodem i mocno wstrząśnij.
2. Przelej do szklanki wypełnionej lodem.
3. Dopełnij szklankę wodą gazowaną SodaStream i lekko wymieszaj łyżką.

DODATKI:

Garnish:
plastry ananasa na wykałaczce

Alkohol (opcjonalnie):
tequila/ biały rum



Byk

(20.04-20.05) żywioł: ziemia

Byk ceni sobie komfort i stabilność. Zna wszystkie tajniki slow life i potrafi godzinami delectować się każdym kęsem i tykiem. W jego życiu jest miejsce na luksus, przyjemność i... słodkie lenistwo. Jaki drink odzwierciedli zmysłową naturę Byka? Wyrafinowany, lekko gorzki, przygotowany na bazie syropu **SodaStream Crafted Brzoskwinia & Imbir**, z dodatkiem wermutu i odświeżającą nutą grejfruta. Kompozycja, która gasi pragnienie i koi zmysły.

Moktail/ koktail Zmysłowa Chwila

Charakter: lekko gorzki - idealnie gaszący pragnienie

Baza: syrop SodaStream Crafted Brzoskwinia & Imbir

Szkło: highball (wysoka szklanka)





Moktajl/ koktajl Zmysłowa Chwila

Brzoskwinia
& Imbir



STOPIEŃ SKOMPLIKOWANIA:

SKŁADNIKI:

Syrop SodaStream Crafted
Brzoskwinia & Imbir 20 ml

Woda gazowana SodaStream

Wermut bezalkoholowy 20 ml

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki (oprócz wody gazowanej) przelej do wypełnionej lodem szklanki.
2. Dopełnij szklankę wodą gazowaną SodaStream.
3. Lekko wymieszaj.

TIPY:

Jeśli nie masz bezalkoholowego wermutu, możesz użyć czerwonego wina (bezalkoholowego lub - jeśli wolisz - alkoholowego).

DODATKI:

Garnish:
pół plastra grejpfruta

Alkohol (opcjonalnie):
gin/ wino musujące



Bliźnięta

(21.05-20.06) żywioł: powietrze

Bliźnięta to dusze towarzystwa, mistrzowie spontaniczności i rozmów, które nigdy się nie kończą. Z łatwością odnajdują się w każdej sytuacji! Kochają nowe smaki i doznania. Idealny drink dla Bliźniąt jest lekki, orzeźwiający i doskonale komponujący się z ich zmienną naturą. Baza z syropu **SodaStream Crafted Grejfrut & Kwiat Czarnego Bzu**, odrobina lekko cierpkiego syropu z pigwy i mnóstwo musujących bąbelków z wody gazowanej. Z takim koktajlem każda rozmowa nabiera nowego smaku!

Moktail/ koktail Musujący Dialog

Charakter: musujący

Baza: syrop SodaStream Crafted Grejfrut & Kwiat Czarnego Bzu

Szkoło: flute (kieliszek do szampana) lub coupe



♊ Bliźnięta ✨

Moktaji/ koktaji Musujący Dialog

Grejpfrut
& Kwiat Czarnego Bzu



STOPIEŃ SKOMPLIKOWANIA:

SKŁADNIKI:

Syrop SodaStream Crafted
Grejpfrut & Kwiat Czarnego Bzu 20 ml

Woda gazowana SodaStream

Syrop z pigwy 20 ml

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki (oprócz wody gazowanej) przelej do schłodzonego kieliszka do szampana.
2. Dopełnij szklankę wodą gazowaną SodaStream i lekko wymieszaj.

DODATKI:

Garnish:
zest (skórka) z grejpfruta

Alkohol (opcjonalnie):
wino musujące/ wino białe





Rak

(21.06-22.07) żywioł: woda

Rak jest jak przytulny koczek zodiaku – ciepły, troskliwy i nieco nostalgiczny. Rodzina i bliscy są dla niego najważniejsi, a jego dom to prawdziwa oaza spokoju. Idealny drink dla Raka przywołuje na myśl wakacje w tropikach – jest jednocześnie słodki i orzeźwiający. Łączy syrop **SodaStream Crafted Ananas & Jalapeño** z mussem z mango, sokiem jabłkowym i nutą cytryny. Świetnie sprawdza się do delectowania w domowym zaciszu.

Moktail/ koktail Tropikalna Przystań

Charakter: tropikalny

Baza: syrop SodaStream Crafted Ananas & Jalapeño

Szkło: short (jak do whisky)



Moktajl/ koktajl Tropikalna Przystań



STOPIEŃ SKOMPLIKOWANIA:



SKŁADNIKI:

Syrup SodaStream Crafted Ananas & Jalapeño	20 ml
---	-------

Woda gazowana SodaStream	
--------------------------	--

Mus z mango	20 ml
-------------	-------

Sok z cytryny	20 ml
---------------	-------

Świeży sok jabłkowy	60 ml
---------------------	-------

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki (oprócz wody gazowanej) wrzuc do shakera wypełnionego lodem i mocno wstrząśnij.
2. Przelej do szklanki wypełnionej lodem.
3. Dopełnij wodą gazowaną SodaStream i lekko wymieszaj łyżką.

TIPY:

Do zrobienia pysznego musu z mango wystarczy Ci blender lub – po prostu – widelec. Najlepiej wybierz dojrzałe owoce – łatwiej je rozgnieść i są smaczniejsze.

DODATKI:

Garnish:
cząstki mango lub plasterki jalapeño

Alkohol (opcjonalnie):
tequila/ biały rum





Lew

(23.07-22.08) żywioł: ogień

Lew to charyzmatyczny lider, który przyciąga innych niczym magnes. Jest pewny siebie i kocha błyszczeć, dlatego jego drink to prawdziwa eksplozja egzotyki! Nieoczywiste połączenie syropu **SodaStream Crafted Ananas & Jalapeño** z sokiem z cytryny, świeżymi liśćmi bazylii i musującymi bąbelkami gazowanej wody. Ten koktajl to nie tylko smak, ale i show – jak sam Lew, który nie przepuści okazji, by być w centrum uwagi.

Moktajl/ koktajl Królewski Blask

Charakter: orzeźwiający

Baza: syrop SodaStream Crafted Ananas & Jalapeño

Szkło: short (jak do whisky)



Moktaji/ koktaji Królewski Blask



STOPIEŃ SKOMPLIKOWANIA:



SKŁADNIKI:

Syrop SodaStream Crafted Ananas & Jalapeño	20 ml
Woda gazowana SodaStream	
Sok z cytryny	20 ml
Bazylia	10-12 liści

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki (oprócz wody gazowanej) wrzucić do shakera wypełnionego lodem i mocno ugnieść (skup się przede wszystkim na dobrym rozdrobnieniu liści bazylii).
2. Mocno wstrząsnij i przelej przez drobne sitko do szklanki wypełnionej lodem.
3. Dopełnij wodą gazowaną SodaStream i lekko wymieszaj łyżką.

TIPY:

Pssst! To doskonała alternatywa dla Mojito!

DODATKI:

Garnish:
liście bazylii

Alkohol (opcjonalnie):
gin/ tequila/ biały rum/ wódka





Panna

(24.08-22.09) żywioł: ziemia

Panna to perfekcjonistka, która dba o każdy szczegół. Praktyczna, analityczna i niezawodna, zawsze stawia na jakość i prostotę. Nie znosi bałaganu – ani w życiu, ani w drinkach. Ceni sobie elegancję i doskonałe proporcje. Koktajl na bazie syropu **SodaStream Crafted Brzoskwinia & Imbir** z musem z marakui i kroplą syropu waniliowego to jej ideał – wyrafinowany, subtelny, a jednocześnie pełen smaku. Perfekcyjny jak sama Panna.

Moktajl/ koktajl Perfekcyjna Doskonałość

Charakter: owocowy

Baza: syrop SodaStream Crafted Brzoskwinia & Imbir

Szkło: martini lub coupe





SKŁADNIKI:

Syrop SodaStream Crafted
Brzoskwinia & Imbir 20 ml

Woda gazowana SodaStream

Mus z marakui 40 ml

Syrop waniliowy 10 ml

Sok z cytryny 20 ml

TIPY:

Pssst! To doskonała wersja
Pornstar Martini!

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki (oprócz wody gazowanej) wrzuc do shakera wypełnionego lodem i mocno wstrząśnij.
2. Przelej przez drobne sitko do schłodzonego kieliszka do martini.
3. Dopełnij wodą gazowaną SodaStream i lekko wymieszaj łyżką.

DODATKI:

Garnish:
częstka marakui

Alkohol (opcjonalnie):
biały rum/ wódka





Waga

(23.09-22.10) żywioł: powietrze

Waga to uosobienie elegancji, harmonii i towarzyskiego wdzięku. Namiętna estetka. Potrafi odnaleźć piękno w każdej sytuacji i dąży do zachowania równowagi w relacjach. Jej drink? **Syrup z Grejpfruta & Kwiatu Czarnego Bzu SodaStream Crafted** z odświeżającym sokiem z cytryny, ogórkiem i miętą – delikatny, elegancki i tak lekki, jak rozmowy o sztuce przy lampce prosecco.

Moktail/ koktajl Harmonia Smaku

Charakter: owocowy

Baza: syrop SodaStream Crafted Grejpfrut & Kwiat Czarnego Bzu

Szkło: short (jak do whisky)



STOPIEŃ SKOMPLIKOWANIA: 

SKŁADNIKI:

Syrop SodaStream Crafted
Grejpfrut & Kwiat Czarnego Bzu 20 ml

Woda gazowana SodaStream

Sok z cytryny 20 ml

Mięta 10-12 liści

Ogórek 6-8 plasterów

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki (oprócz wody gazowanej) wrzuc do shakera wypełnionego lodem i mocno ugnieść.
2. Porządnie wstrząśnij i przelej przez drobne sitko do wypełnionej lodem szklanki.
3. Dopełnij wodą gazowaną SodaStream i lekko wymieszaj łyżką.

DODATKI:

Garnish:
plaster ogórka

Alkohol (opcjonalnie):
gin/ wódka cytrynowa/ wino musujące





Skorpion

(23.10-21.11) żywioł: woda

Skorpion to ucieleśniona tajemnica. Jest zmysłowy, magnetyczny i... odrobinę niebezpieczny. Nigdy nie ujawnia wszystkich swoich kart! Drink dla Skorpiona musi być tak samo intensywny i nieoczywisty, jak jego osobowość. Nasza propozycja? Miks syropu **SodaStream Crafted Brzoskwinia & Imbir** z marmoladą z yuzu, cytryną, trawą cytrynową i sporą porcją gazowanej wody. Drink tropikalny, z nutą azjatyckiej egzotyki – jak magiczna mikstura, która wprowadza w świat głębokich doznań.

Moktail/ koktail Zmysłowa Tajemnica

Charakter: tropikalny & azjatycki

Baza: syrop SodaStream Crafted Brzoskwinia & Imbir

Szkło: short (jak do whisky)





Skorpion ✦

Moktajl/ koktajl Zmysłowa Tajemnica

Brzoskwinia
& Imbir



STOPIEŃ SKOMPLIKOWANIA: 🍊 🍊 🍊

SKŁADNIKI:

Syrop SodaStream Crafted
Brzoskwinia & Imbir 20 ml

Woda gazowana SodaStream

Marmolada z yuzu 2 łyżki

Trawa cytrynowa 1 szt.

Sok z cytryny 20 ml

Białko jajka (opcjonalnie)

TIPY:

Jeśli masz problem z zakupem marmolady z yuzu, śmiało możesz użyć np. włoskiej marmolady z cytryn lub limonek.

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki (oprócz wody gazowanej) wrzuc do shakera wypełnionego lodem (trawę cytrynową potnij wcześniej na kawałki) i porządnie ugnieć.
2. Mocno wstrząśnij i przelej przez drobne sitko do wypełnionego lodem shorta.
3. Dopełnij wodą gazowaną SodaStream i lekko wymieszaj łyżką.

DODATKI:

Garnish:
cząstka brzoskwini

Alkohol (opcjonalnie):
wino musujące/ wino białe/ gin/
wódka /jasny rum



Strzelec

(22.II-21.I2) żywioł: ogień

Strzelec to wolny duch z mapą w jednej ręce i... dobrym napojem w drugiej. Kocha przygody i nieustannie poszukuje nowych doświadczeń. Jest niepoprawnym optymistą – zaraża innych swoją radością życia i pasją do odkrywania nowych horyzontów. Idealny drink dla Strzelca? Lekko pikantny, łączący syrop **SodaStream Crafted Ananas & Jalapeño** z sokiem z grejpfruta i limonki – odważny, orzeźwiający i pełen niespodzianek, podobnie jak jego życie.

Moktail/ koktail Wielka Przygoda

Charakter: lekko pikantny

Baza: syrop SodaStream Crafted Ananas & Jalapeño

Szkło: highball (wysoka szklanka)



Moktajl/ koktajl Wielka Przygoda

STOPIEŃ SKOMPLIKOWANIA:

**SKŁADNIKI:**

Syrup SodaStream Crafted
Ananas & Jalapeño 20 ml

Woda gazowana SodaStream

Sok z grejpfruta 60 ml

Sok z limonki 10 ml

Szczypta soli

TIPY:

Szczypta soli doda koktajlowi odrobiny charakteru. Jeśli masz ochotę na więcej ognia, dorzuć odrobinę chili.

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki (oprócz wody gazowanej) wrzuc do shakera wypełnionego lodem i mocno wstrząśnij.
2. Przelej przez drobne sitko do wypełnionej lodem długiej szklanki.
3. Dopełnij wodą gazowaną SodaStream i lekko wymieszaj łyżką.

DODATKI:

Garnish:
plaster jalapeño

Alkohol (opcjonalnie):
tequila/ biały rum/ wódka





Koziorożec

(22.12-19.01) żywioł: ziemia

Koziorożec to symbol determinacji, wytrwałości i niezłomności. Nic nie jest w stanie zatrzymać go w drodze na szczyt. Ceni jakość, prostotę i tradycję, ale zawsze z nutą wyrafinowania. Co najlepiej oddaje charakter Koziorożca? Drink na bazie syropu **SodaStream Crafted Brzoskwinia & Imbir** z cytryną, miodem i białkiem jajka, podany w eleganckim kieliszku martini. Prosty, ale z charakterem. Idealny na wieczór przy kominku.

Moktail/ koktail Wyrafinowana Klasyka

Charakter: deserowy

Baza: syrop SodaStream Crafted Brzoskwinia & Imbir

Szkło: martini lub coupe



♎ Koziorożec ✨

Brzoskwinia
& Imbir

Moktajl/ koktajl Wyrafinowana Klasyka



STOPIEŃ SKOMPLIKOWANIA: 🍊 🍊 🍊

SKŁADNIKI:

Syrop SodaStream Crafted
Brzoskwinia & Imbir 20 ml

Woda gazowana SodaStream

Miód 20 ml

Sok z cytryny 30 ml

Białko jajka (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki (oprócz wody gazowanej) wrzuc do shakera wypełnionego lodem i mocno wstrząśnij.
2. Przelej przez drobne sitko do schłodzonego kieliszka do martini.
3. Dopełnij wodą gazowaną SodaStream i lekko wymieszaj łyżką.

TIPY:

Łatwiej wymieszasz miód w koktajlu, jeśli wcześniej deliktanie rozcieńczysz go ciepłą wodą.

Zamiast miodu możesz użyć syropu daktylowego, klonowego lub z agawy.

DODATKI:

Garnish:
mały plaster miodu

Alkohol (opcjonalnie):
whisky/ bourbon/ wódka



Wodnik

(20.01-18.02) żywioł: powietrze

Wodnik to wolny duch, który idzie własną ścieżką i nie boi się łamać konwencji. Uwielbia intelektualne wyzwania i nieustannie szuka innowacyjnych rozwiązań. Jest zawsze gotowy na eksperymenty – również, gdy chodzi o smak! Orzeźwiająca mieszanka syropu **SodaStream Crafted Grejfrut & Kwiat Czarnego Bzu** z soczystym arbuzem i cytryną to kombinacja, która zaskoczy nawet jego i doda energii do kolejnych rewolucyjnych projektów.

Moktail/ koktail Orzeźwiający Eksperyment

Charakter: owocowy i odświeżający

Baza: syrop SodaStream Crafted Grejfrut & Kwiat Czarnego Bzu

Szkło: martini lub coupe





Wodnik ✨

Grejfrut
& Kwiat Czarnego Bzu

Moktaji/ koktaji **Orzeźwiający Eksperyment**



STOPIEŃ SKOMPLIKOWANIA:

SKŁADNIKI:

Syrop SodaStream Crafted
Grejfrut & Kwiat Czarnego Bzu 20 ml

Woda gazowana SodaStream

Sok z cytryny 20 ml

Arbuz garść miąższu

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki (oprócz wody gazowanej) wrzuc do shakera wypełnionego lodem, ugnieć i mocno wstrząśnij.
2. Przelej przez drobne sitko do schłodzonego kieliszka do martini.
3. Dopełnij wodą gazowaną SodaStream i lekko wymieszaj łyżką.

DODATKI:

Garnish:
częstka arbuza

Alkohol (opcjonalnie):
wino musujące/ gin/ wódka
cytrusowa/tequila





Ryby

(19.02-20.03) żywioł: woda

Ryby to wrażliwe dusze, zanurzone w świecie marzeń i emocji. Marzyciele, którzy potrafią dostrzec piękno tam, gdzie inni widzą jedynie chaos. Ich świat jest pełen subtelnych odcieni i wewnętrznych przeżyć. Koktajl oddający charakter Ryb, to lekki, owocowy miks z syropem **SodaStream Crafted Grejfrut & Kwiat Czarnego Bzu** z mussem z malin podlanych sokiem z cytryny, muśnięty delikatną chmurką z białka. Smak, jak marzenie – koi duszę i pozwala odpłynąć do świata relaksu...

Moktajl/ koktajl Malinowa Fantazja

Charakter: owocowy i odświeżający

Baza: syrop SodaStream Crafted Grejfrut & Kwiat Czarnego Bzu

Szkło: martini lub coupe



STOPIEŃ SKOMPLIKOWANIA: 

SKŁADNIKI:

Syrup SodaStream Crafted
Grejfrut & Kwiat Czarnego Bzu 20 ml

Woda gazowana SodaStream

Sok z cytryny 20 ml

Maliny (mogą być mrożone) 10-12 szt.

Białko jajka (opcjonalne)

TIPY:

Dla podkręcenia smaku możesz dodać kroplę wody z kwiatów pomarańczy albo odrobinę białego wina (bezalkoholowego lub alkoholowego).

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki (oprócz wody gazowanej) wrzuc do shakera wypełnionego lodem i mocno wstrząśnij.
 2. Przelej przez drobne sitko do schłodzonego kieliszka do martini.
 3. Dopełnij wodą gazowaną SodaStream i lekko wymieszaj łyżką.
-

DODATKI:

Garnish:
3 maliny na metalowej szpatułce

Alkohol (opcjonalnie):
wino musujące/ gin/ wódka cytrusowa
/ tequila






sodastream
crafted™

03

Tipy od El Koktel

03

Tipy od El Koktel, czyli jak zostać domowym barmanem?



Podstawą udanego drinka jest lód. Im go więcej, tym lepiej dla Twojego mocktailu/ koktajlu. Większe i klarowniejsze kostki sprawiają, że Twój napój dłużej utrzyma odpowiednią temperaturę.



Jeśli nie masz profesjonalnego sprzętu barmańskiego – bez obaw. Zamiast shakera możesz użyć termosu, kubka termicznego albo... słoika! Przyda się także małe sitko z drobnymi oczkami.



W koktajlach (jak w życiu) ważne są proporcje. Aby złapać te odpowiednie, możesz użyć kieliszka lub filiżanki do espresso.



Przed nagażowaniem wody w saturatorze SodaStream, schłódź ją w lodówce. Gaz lepiej rozprowadzi się w wodzie i mocniej podbije smak drinka.



Pamiętaj – barmaństwo to przede wszystkim zabawa!

Nie bój się eksperymentować z ciekawymi smakami i nieoczywistymi składnikami mocktaili i koktajli.

Daj się ponieść wyobraźni!



soda**stream**
crafted™