



Bár a klasszikus, kandalló mellett bóbiskolás, az ablakon keresztül havas fenyvesekre kikandikálós téli estek még váratnak magukra, a szürke, esős napokat is érdemes romantikus bekuckózással befejezni. Ebben pedig a takarónk és kedvenc könyvünk mellett nem is lehetne jobb partnerünk, mint egy-egy különleges, téliesített whisky-költemény, ami garantáltan felmelegít és az ízlelőbimbóinkat sem hagyja hidegen. Teremts meghitt hangulatot Szombati Zsolt, a The Famous Grouse hazai nagykövetének receptjeivel!

### Skót forró csoki

A skótok számára a whisky olyan, mint nekünk paprika: minden ízletesebb lesz tőle, ebbe pedig a forró csoki is beletartozik!

1 adag forró csoki  
3cl The Famous Grouse  
Narancskivonat  
A díszítéshez:  
Tejszínhab  
Cukorkonfetti

### Habcsókos whisky

A méltatlanul elhanyagolt brit gasztronómia világhírű elemeiből fantasztikus ízelményt kreálhatunk: nem kell hozzá más, csak az angol eredetű édesség, a habcsók és a skótok nemzeti itala.

4cl Famous Grouse  
1 nagy kocka jég  
Whisky habkarika (A jól ismert habcsók-receptet fűszerezünk egy cseppnyi whisky-esszenciával!)  
A habcsók díszítéséhez:  
Céklapor és/vagy citromos cukor

### Whisky karamellel

## Whiskys finomságok téli depresszió ellen

Írta: The Famous Grouse  
2018. január 15. hétfő, 12:41

---

A whiskyhez általában nem a karamell vagy a vanília ízet társítanánk, pedig kiváló kiegészítői az „élet vizének”.

4 cl The Famous Grouse

Házi vanília szirup (vaníliaszirup, citromlé, friss narancs)

A vaníliás whisky tetejére:

Narancssal és citromhéjjal ízesített, karamellizált tojásfehérjehab