

Drucke mich doppelseitig auf ein A3-Papier und schneide mich an der gestrichelten Linie aus.



Drinks mixen ist einfacher als gedacht. Hier präsentieren wir die besten Cocktail-Rezepte der Creative Drink Challenge 2022/23. Erfunden durch die jugendlichen Foodautor\*innen aus dem Kanton Solothurn. Alle Zutaten der erfrischenden und alkoholfreien Drinks sind im Handel erhältlich. Probier'es aus! Diese und über hundert weitere Rezepte findest du unter: [bluecocktailbar.ch/rezepte](http://bluecocktailbar.ch/rezepte)

 [bluecocktailbar.ch](https://www.instagram.com/bluecocktailbar.ch)

 Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra  
Bundesamt für Gesundheit BAG



Das Projekt wird durch den Nationalen Alkoholverpräventionsfonds finanziell unterstützt.

#CreativeDrinkChallenge

# HAWAII



**Leonies (13), Kappel**

- 1 cl Kokosnusssirup
- 9 cl Apfelsaft
- 9 cl Citro
- 1 cl Passionsfruchtsirup

Kokosnusssirup und Apfelsaft zusammen mit Eis im Shaker kräftig mixen. In das Gästeglas füllen und mit Citro aufgessen. Danach mit Passionsfruchtsirup floaten.

[bluecocktailbar.ch](http://bluecocktailbar.ch)

# SUPER-MIX

going wyld :)

**Sven (11), Lostorf**

- 1 cl Mangosirup
- 1 cl Wassermelonensirup
- 9 cl Orangensaft
- 9 cl Pepita

Mangosirup, Wassermelonensirup und Orangensaft zusammen mit dem Eis im Mixer kräftig shaken. In das Gästeglas füllen und danach mit Pepita aufgessen.



# THE ORANGE DREAM

erfrischende Exotiki

**Jana (15), Solothurn**

- 2 cl Kiwisirup
- 2 cl Passionsfruchtsirup
- 1 cl Grenadinesirup
- 7,5 cl Ananassaft
- 7,5 cl Orangina

Kiwisirup, Passionsfruchtsirup, Grenadinesirup sowie Ananassaft direkt in das Gästeglas füllen und alles vorsichtig mit dem Baröffel umrühren. Danach Crushed Ice hinzugeben und mit Orangina aufgessen.





# TROPICAL SUNSET

*Summervibes :)*

**Amélie (10), Grenchen**

- 2 cl Kokosnusssirup
- 2 cl Pfirsichsirup
- 15 cl Ananassaft
- 1 cl Grenadinesirup

Kokosnusssirup, Pfirsichsirup sowie Ananassaft direkt in das Gästeglas füllen und alles vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren. Danach Eiswürfel hinzugeben und mit Grenadinesirup floaten.



# COLD SUMMER DRINK

*Refresh!*

**Anja (14), Schönenwerd**

- 2 cl Mangosirup
- 2 cl Pfirsichsirup
- 16 cl Ginger Ale

Das Gästeglas mit Crushed Ice füllen und Mangosirup sowie Pfirsichsirup hinzugeben. Danach mit Ginger Ale aufgiessen.



# THE VERY BLUE COCKTAIL

*das blaue Wunder*

**Jean Paul (15), Zuchwil**

- 1 cl Blue Curaçao Sirup
- 1 cl Zitronensaft
- 18 cl Bitter Lemon

Das Gästeglas mit Crushed Ice füllen und Blue Curaçao Sirup hinzugeben. Mit Zitronensaft und Bitter Lemon aufgiessen. Danach alles vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren.



# MELI DRINK

*Exotisches Abenteuer!*

**Elivan (14), Biberist**

- 2 cl Grenadinesirup
- 2 cl Pfirsichsirup
- 8 cl Tonic Water
- 8 cl Wasser mit Kohlensäure

Das Gästeglas mit Crushed Ice füllen und Grenadinesirup sowie Pfirsichsirup hinzugeben. Mit Tonic Water und Wasser mit Kohlensäure aufgiessen. Danach alles vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren.