



De Positivo Original

Drink de Positivo om een flinke oppepper te krijgen in de donkere en gure wintermaanden. Het zonnige smaakpalet van deze Happy Drink brengt de zomer terug in je glas. Door de kruiden krijgen je lichaam en geest een hartverwarmende *energy boost*. *De Positivo*: 0% alcohol, 100% positief!

Don't worry, be happy: het glas is altijd halfvol!

Balsamico is het hart van de Positivo. Balsamico azijn wordt van Trebbiano-druiven gemaakt en via een speciaal proces worden de suikers ongezet in alcohol en vervolgens de alcohol in azijnzuur. De Balsamico wordt in grote houten vaten opgeslagen en kan gaan rijpen. Er zijn Balsamico's van meer dan 100 jaar oud waar astronomische bedragen voor worden neergelegd. Van Balsamico met aardbeien en peper word je spontaan blij, limoen met suiker heeft ook dit effect maar van de combinatie van al deze ingrediënten wordt iedere zwartkijker positief. De basilicum en een flinke snuf peper maken de Positivo tot de ultieme empowerment drink!

Categorie: strength

Ingrediënten

- 4 grote verse aardbeien
- Scheut Balsamico azijn
- 6 blaadjes basilicum en een takje voor garnering
- ½ limoen in 4 partjes
- 20 gram rietsuiker (ongeveer 2 barlepels)
- 4 gram vanillesuiker (half zakje)
- Peper en zout uit de molen
- Bubbeltjes water
- Crushed ijs

Glas: longdrinkglas **Mengtechniek:** builden **Garnituur:** aardbei en takje basilicum

Bereidingswijze

Neem een stevig longdrinkglas. Doe de aardbeien, de limoen, de riet- en vanillesuiker in het glas. Voeg de Balsamico en een snufje zout en peper toe. Muddle alles met een stampertje tot een gladde massa ontstaat (ongeveer 10 keer met draaiende bewegingen stevig duwen zodat de oliën goed uit de limoenschil komen). Kneus de basilicumblaadjes en voeg deze toe. Vul het glas voor ongeveer 2/3 met crushed ijs en top af met bubbeltjeswater. Als laatste een snuf peper uit de molen 'on top'. Voeg de garnituurtjes toe en klaar!

Tip

Je kunt ook frambozen gebruiken in plaats van aardbeien en je kunt de basilicum vervangen door munt.





De Positivo Classico

Positiviteit kent geen grenzen. Ook De Positivo niet. Door te variëren en te experimenteren ontstaan nieuwe vormen van positiviteit en van de Positivo. *De Positivo Classico* is de shakeversie van de Positivo voor mensen met stijl en soul. *De Positivo Classico*: 0% alcohol, 100% soulpower.

I FEEL GOOD

De Positivo Classico is een Happy Drink met *Soul* voor de echte fijnproever! Hij is nog krachtiger en intenser van smaak dan de Positivo en bezorgt je de ultieme kick! Shake your body down to ground! YES: I FEEL GOOD!

Categorie: strength

Ingrediënten

- 4 grote verse aardbeien
- Scheut Balsamico-azijn
- 6 blaadjes basilicum en een takje voor garnering
- ½ limoen in 4 partjes
- 20 gram rietsuiker (ongeveer 2 barlepels)
- 4 gram vanillesuiker (half zakje)
- Peper en zout uit de molen
- Bubbeltjes water
- Ijsklontjes om mee te shaken

Glas: cocktailglas **Mengtechniek:** shaken **Garnituur:** aardbei en takje basilicum

Bereidingswijze

Doe de aardbeien, de limoen, de riet- en vanillesuiker in een cocktailshaker. Voeg de Balsamico en een snufje zout en peper toe. Muddle alles met een stampertje in de cocktailshaker tot een gladde massa ontstaat (ongeveer 10 keer met draaiende bewegingen stevig duwen zodat de oliën goed uit de limoenschil komen). Kneus de basilicumblaadjes en voeg deze toe. Doe daarna 6 ijsklontjes en een scheutje bubbeltjeswater in de shaker en shake 20 seconden *op volle kracht*. Schenk de Positivo Classico door een strainer in een cocktailglas (je kunt ook een zeef gebruiken). Flink veel peper uit de molen 'on top' en voeg de garnituurtjes toe. Klaar!

Tip

Je kunt ook frambozen gebruiken in plaats van aardbeien en je kunt de basilicum vervangen door munt.

Betekenis van **Positivo**: *iemand die eerder de mogelijkheden dan de gevaren, eerder de positieve, dan de negatieve kanten in mensen, zaken, of omstandigheden zal zien en benadrukken. De term Positivo werd in de Nederlandse taal geïntroduceerd door Van Kooten en De Bie.*

Voor meer recepten ga naar www.happydrinks.nl

