

Sõbrapäev on möödas  
ja naistepäev tulekul.  
Naised ootavad  
meestelt rohkem  
tähelepanu alati.  
Mitte ainult  
tähtpäevadel.  
Aga keskmise mehe  
hakkamasaamise lagi  
piirdub enamasti kohvi  
voodisse toomisega.  
Tõhusamate  
kohviüllatuste nippe  
pakub meister-barista  
HELGER AAVA.

## Blackcurrant & Coffee

See on tavalisest kohvist ainult üks samm edasi, aga et naine keeletuks jääb, on kindel mis kindel. Kõik vajaminev peaks külmutuskapis nii või teisiti olemas olema, aga ka mustsõstrasiirupi, vanillijäätise ja kaneelisuhkru ülesleidmine lähema suurema poe kaubavaliku seast ei ole üle jõu käiv.

Tegelikult võib seda kohvijooki üllatuseks pakkuda mis tahes ajal kogu ööpäeva jooksul. Ja kuna valmistamine on lihtne, siis kas või meesperelt kõikidele töökoha naisterahvastele.

Margarita-klaas näeb efektne välja, aga kui niisuguseid kusagilt võtta ei ole, siis on jook sama efektne, veiniklaasist, suurest konjakiklaasist või martini-klaasist pakutuna.

Eriti hea on jook muidugi espressoga, kuid ka tavaline masinakohv ja presskannukohv ajavad asja ära, sest joogi maitse saladus peitub siirupi, jäätise ja kaneelisuhkru omavahelises oivalises kombinatsioonis.

espressot	1 tass
mustsõstrasiirupit	1 cl
vanillijäätist	1 kuul
Dansukkeri kaneelisuhkrut	1 tl

Valmista espresso. Vala siirup klaasi põhja, lisa espresso ja pane klaasi jäätis. Peale raputa kaneelisuhkur.



## Black Spicy World

Selle joogi komponendid tuleb ise poest leida. Uskuge, Monini Mango Spicy siirupi ja seesamiseemnete leidmise vaev tasub ennast kuhjaga ära. Serveerimiseks kõlbab tavaline kohvitass. Ja selle joogi hommikul voodisse viimisel ei küsita röstisaia, praemune ega muid tülinaid. Siirup tasub otsida Coffee ja Tea kauplustest suuremates ostukeskustes, või hädapärast võib selle asendada mõne teise kollase puuvilja siirupiga. Vahukoore võib teha oma äranägemise järgi, kas hästi paksu, poolvedela või isegi täiesti vahustamata jätmise pole hull.

kanget musta kohvi	1 tass
Monin Mango Spicy siirupit	0,5 cl
Dansukkeri tumedat muscovado-suhkrut	1 tl
vahukoort	6 cl
rõstitud seesamiseemneid	2 tl

Valmista kange kohv, lisa kohvile siirup ja suhkur. Sega korralikult ja vala tassi. Vahusta koor ja asetage valge kihina kohvile ning raputa peale röstitud seesamiseemned.



## Pruun Unistus

Seda jooki on kõige sobilikum pakkuda pärast õhtusööki. Komponentide leidmine pole raske, aga tuleb natuke mässata šokolaadi sulatamise ja siis jälle tahendamisega. Tegelikult see nii keeruline polegi. Pane šokolaad klaasi põhja, vala kaussi kuum vesi, pane šokolaadiga klaas veekaussi ning paari minutiga on šokolaad vedel.

Ainuüksi selle joogi nägemine võtab naisel jalad nõrgaks.

musta kohvi	1 tass
vahtrasiirupit	1 cl
Dansukkeri fariinsuhkrut	1 tl
vahukoort	2 cl
šokolaadi	10 g

Sulata šokolaad ja vala klaasi, klaasi pidevalt liigutades tekitab klaasi seintele efektne muster. Aseta klaas mõneks ajaks külmikusse, et šokolaad hanguks. Valmista kohv, lisa siirup, suhkur ja vahukoort. Sega kästi läbi ja kurna klaasi.

