

JiMs Bar – Jugendschutz im Mittelpunkt

JiMs Bar gibt es sowohl als Indoor-Variante als auch als klassischen Getränkewagen für das Dorffest. Ziel der Bar ist es, für einen angemessenen und wohl überlegten Umgang mit Alkohol zu werben und gleichzeitig alkoholfreie Alternativen aufzuzeigen. So kann jeder mit einem „hippen“ Cocktail über das Dorffest schlendern, ohne Alkohol konsumieren zu müssen.

Alle Infos zum Konzept, zu den Ausleih-Möglichkeiten und Bedingungen und eine ganze Reihe leckerer Rezepte zum zu Hause ausprobieren findet ihr unter www.jims-bar.de.



Rezepte

	Zutaten	Zubereitung
Appletizer	12 cl Apfelsaft 2 cl Sahne 3 cl Karamellsirup Crushed Ice etwas Kirschsirup zum dekorieren (notfalls geht auch Kirschsafte) zwei Kirschen ein Stück Honigmelone	Den Apfelsaft, die Sahne und den Karamellsirup in ein Gefäß geben und entweder kurz mixen oder gut verrühren. Durch das Mixen entsteht eine schöne Schaumkrone, die sonst leider fehlt. Anschließend die Flüssigkeiten in ein neues, mit Crushed Ice gefülltes Glas geben und ein wenig Kirschsirup an der Seite einträufeln lassen. Zum Schluss noch mit dem Obst verzieren und genießen!
Bora Bora	10 cl Ananassaft 6 cl Maracujasaft 1 cl Zitronensaft 1 cl Grenadine Eiswürfel zwei Kirschen ein Stück Ananas	Den Apfel-, Maracuja- und Zitronensaft zusammen mit der Grenadine in einen Cocktail-Shaker geben und kräftig durchschütteln. Anschließend die Flüssigkeiten in ein neues, mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit dem Obst verzieren. Fertig ist der leckere Cocktail!

Sonstige Materialien:

- Scharfe Messer (für das Obst)
- Schneidebretter
- Dosen zum Aufbewahren für das Obst
- Cocktail-Shaker oder Mixer
- Becher
- Strohhalm
- Zahnstocher (um das Obst zu befestigen)
- Putzklappen
- Wasser