

## Geef de zomer een persoonlijk tintje



*Je laat gegarandeerd een positieve indruk achter wanneer je op een feestje verschijnt met een gepersonaliseerde fles drank van Make Your Own Spirit. Bij deze flessen gaat het zowel om de binnen- als de buitenkant; de kwalitatieve spirit wordt namelijk gebotteld in een fles naar keuze en het label is volledig naar eigen wens te ontwerpen. Dubbel feest dus! In de zomer valt er genoeg te vieren. Denk aan de tuinfeestjes, gezellige barbecues en lange avonden doorzakken met vrienden. De kwalitatieve spirits van Make Your Own Spirit vormen bovendien een ideale basis voor een zomerse cocktail. Met welke cocktail ga jij indruk maken?*

### **Wat is MYOS?**

Make Your Own Spirit is de naam van de webshop waarbij je jouw eigen persoonlijke drankfles kunt vormgeven. Allereerst maak je de keuze tussen premium gin, rum, wodka, whisky of vermouth en vervolgens kies je de kleur en de vorm van de fles waarin je de drank gebotteld wilt zien. De laatste stap is het personaliseren van het label met een eigen tekst of zelfontworpen logo. Hiermee kun je eindeloos variëren en zodoende ben je verzekerd dat jouw met zorg samengestelde fles uniek en origineel zal zijn. Eenmaal een bestelling afgerond, ontvang je de fles 2 à 3 dagen later gratis thuis. Gemakkelijk en snel heb je jouw eigen creatie in handen. Bezoek dus gauw de website en laat jouw creativiteit los op de flessen van MYOS!

## **Zomerse cocktailrecepten**

Wanneer alle inspiratie is opgegaan aan het ontwerpen van de perfecte fles, heb je wellicht geen zin meer om na te denken over welke cocktail je zult gaan mixen. Ook daarbij helpt Make Your Own Spirit graag. Lees verder voor enkele receptideeën om de meest smakelijke cocktails te bereiden met jouw favoriete spirit!

### **- Silver Gin Fizz**

Ingrediënten:

- 5cl MYOS "The Cure" Gin
- 1cl soda water
- 1,5 cl vers citroensap
- 1 cl suikersiroop
- 1 ei (eiwit)

Bereiding:

Voeg alle ingrediënten behalve het sodawater toe aan een shaker en schud deze gedurende 10 seconden goed door. Giet de cocktail door een zeef in een Old Fashioned glas en top de mix af met sodawater. Voeg een stuk limoenrasp toe aan de cocktail ter garnering.

### **- Basil Smash**

Ingrediënten:

- 5 cl MYOS "Viola" Gin
- 1,5 cl vers citroensap
- 1,5 cl suikersiroop
- Hand vol van basilicum blaadjes
- Soda water

Bereiding:

Plet de basilicum blaadjes en citroensap samen in een shaker. Voeg gin, suikersiroop en ijs toe en shake gedurende 15 seconden. Strain (zeef) 2 maal in een glas en serveer met ijs. Garneer met een basilicum blaadje.

### **- Moscow Mule**

Ingrediënten:

- 5 cl MYOS '1957" Wodka
- 1,5 cl vers limoensap
- 12,5 cl ginger beer

Bereiding:

Pers het limoensap in glas. Voeg ijsblokjes toe en giet de Wodka & Ginger Beer hier overheen. Garneer de cocktail met een schijfje limoen. Proost!

### **- Ubrundi storm**

Ingrediënten:

- 5cl MYOS "Ubrundi" Spiced rum
- 12,5 cl Fever-tree ginger beer
- 1/2 limoen (half)

Bereiding:

Vul een glas met ijs en pers hierin vervolgens een halve limoen uit. Voeg de spiced rum & gemberbier toe en garneer het geheel met een limoentje.

### **- Vermouth Tonic**

Ingrediënten:

- 6cl MYOS "Cinto" Bianco vermouth
- 6cl Fever - Tree Indian Tonic
- Zeste van sinaasappel

Bereiding:

Giet de Vermouth en Tonic samen in een goed met ijs gevuld glas en roer 1 maal. Garneer met een zeste van sinaasappel.

Neem voor meer informatie contact op met Jeffrey Struijk, [j.struijk@simplypr.nl](mailto:j.struijk@simplypr.nl) 020 776 7756