



Mammadimerda.it
YOU ARE NOT ALONE

Ti serviranno:



Giunephe



Rosmarino



Pepe rosa



Aneto



Cardamomo



Cannella

VODZILLA ALLA CACCIATORA.

per te che ami il sauvage

Ginepro: vanta proprietà ringiovanenti e anti-infiammatorie.
E poi è alla base del Gin, grande amico.

Rosmarino: dicono che abbia potenzialità antisettiche e calmi l'apparato respiratorio nei casi di asma e tosse.

E poi agisce sull'apparato digerente: facilita la produzione della bile, la digestione e aiuta i movimenti peristaltici, ovvero sembra letteralmente agevoli il merdismo.

INGREDIENTI IN DETTAGLIO:

6 cl di Vodzilla

Sì vabbè. Parti con la bottiglia di Vodzilla a ore 6 e portala a ore 12 cantando milleuno-milledue-millette-millequattro-millecinque-millesei e cercando di non lanciare Vodzilla per tutta la cucina.

1 rametto di rosmarino di cui brucerai (POCO) un'estremità per far percepire il profumo di affumicato degli oli essenziali che ci sono nelle foglie (e per fare scena).

Teoricamente dovresti usare il *bergamotto* ma figurati se una ce l'ha in casa. Accontentiamoci di quello già presente nel liquore e mettiamoci il *limone*: una spruzzata e tieni da parte la scorzina tagliata a elica per decorare (A ELICA mi raccomando).

Bacche ginepro (perché così la vodka che è alla base di Vodzilla si crede un Gin e l'autostima si impenna).

Una tonica neutra q.b.

PREPARAZIONE:

Riempi con cubetti di ghiaccio un bicchiere capiente quanto basta. Hai solo quello della Nutella? Non sarà questo a scoraggiarci.

Aggiungi la tua Vodzilla, una spruzzata di limone e la tonica che verserai per ultima.

Decora con la scorzetta di limone tagliata A ELICA, le bacche di ginepro e il rametto di rosmarino.

VARIANTE: siccome siamo sotto Natale e potresti avere delle fettine di arancia disidratate, puoi eliminare il succo di limone e anche la scorzina da tagliare a elica del limone biologico e mettere due fettine di arancia disidratata per ogni bicchiere.

Ti giuro che se ce l'hai davvero, ti banniamo.

VODZILLA



VODZILLA 720

il cocktail coadiuvante del giro all'IKEA di sabato pomeriggio

Pepe rosa: vanta proprietà antisettiche, analgesiche, diuretiche, migliorative dell'umore e anti-infiammatorie.

3 bacche di pepe rosa contengono 1 sola kcal:
pepe rosa is the new pappa reale.

Aneto: è ricco di antiossidanti come i flavonoidi per la nostra pelle, favorisce anche l'espulsione di gas di stomaco e intestino ma se è vero non vogliamo saperlo.

La leggenda narra che possa aumentare la produzione latte alle neomamme.

INGREDIENTI IN DETTAGLIO:

9 cl di Vodzilla

Solita storia: parti con la tua bottiglia di Vodzilla a ore 3 e portala a ore 12 cantando milleuno-milledue-millette-millequattro-millecinque-millesei-millesette-milleotto-millenneve.

aneto essicato

pepe rosa in grani

una tonica neutra q.b.

PREPARAZIONE:

Versa la Vodzilla e la tonica in un bicchiere Old Fashioned che avrai precedentemente raffreddato in frigo. Chi non ha un bicchiere Old Fashioned a casa!

Parliamo del ghiaccio: tiralo fuori dal congelatore qualche minuto prima di utilizzarlo. E se puoi usa un unico blocco di ghiaccio per il drink: un blocco unico mantiene il tuo Vodzilla 720 freddo più a lungo e non lo sgasa!

A questo punto sei pronta ad aggiungere qualche grano di pepe rosa e mescolare delicatamente con una cannuccia di metallo perché il bar spoon lo hai usato per fare l'ultimo lavoretto di merda. Va bene anche la bacchetta del cinese avanzato. Magari lavala prima se no sa tutto di glutammato.

Aggiungi l'aneto disidratato come guarnizione.

E all'olfatto è subito odore di IKEA al sabato pomeriggio mentre corri a comprare le lucine di Natale che l'anno scorso hai arrotolato a cazzo e ora ce n'è una fulminata ogni tre.

VODZILLA



VODZILLATONE

VODZILLA brulé

Cardamomo: per aggiungere una nota fresca e balsamica alla tua Vodzilla, dicono che migliori la pressione arteriosa e alcuni disturbi gastrointestinali come nausea e cattiva digestione.

È conosciuta come una spezia riscaldante.

Che vuol dire, lo sa solo chi l'ha pensato.

Cannella: contrasta lo stress ossidativo e dicono migliori i livelli di insulina nel sangue.

Per qualcuno migliora il metabolismo, sicuramente non per noi.

INGREDIENTI IN DETTAGLIO:

10 cl di Vodzilla, che poi sarebbe mezzo bicchiere di plastica, quello bianco che va sciacquato dai residui prima di essere smaltito nella plastica.

*bacche di cardamomo
zucchero
fiori di camomilla*

PREPARAZIONE:

Metti nel mortaio 2 bacche di cardamomo e pestale grossolanamente- neanche a dirlo- per permettere alla spezia di rilasciare il suo aroma.

In un bicchiere da pasto, lascia il pestato in infusione per 3-4 minuti con quei famosi 10 cl di Vodzilla.

Trascorso il tempo filtra la Vodzilla per eliminare i residui legnosi del cardamomo e poi shakera Vodzilla, zucchero e ghiaccio.

Versa il contenuto in una coppa tipo quelle del Martini, aggiungi un po' di ghiaccio e decora con fiori di camomilla e bacche di cardamomo.

INGREDIENTI IN DETTAGLIO:

*6 cl di Vodzilla
Non te stressa' subito, parti con la tua bottiglia di Vodzilla a ore 6 e portala a ore 12 cantando milleuno-milledue-millette-millequattro-millecinque-millesei*

*cannella in polvere
scorza d'arancia
1 lime
2 cucchiaini di zucchero di canna
una bastoncino di cannella per la guarnizione
ginger beer*

PREPARAZIONE:

Riempi con cubetti di ghiaccio un bicchiere di quelli alti e capienti per i long drink e lascialo raffreddare.

Nello shaker che avrai comprato per l'occasione metti ghiaccio, succo di lime, la Vodzilla e 2 cucchiaini di zucchero di canna.

Shakera e filtra nel bicchiere alto.

Aggiungi la ginger beer e mescola delicatamente.

Guarnisci con un bastoncino di cannella e con la scorza di arancia.

VODZILLA





Cosa aspetti?

Le ricette le hai,
ti manca solo l'ingrediente segreto,
il nostro magico intruglio Vodzilla.

Mammadimerda.it
YOU ARE NOT ALONE