**BEREID JE VOOR OP *WORLD COCKTAIL DAY***

*Norwegian Cruise Line vermindert voedselverspilling door eco-friendly cocktails te maken*

**Amsterdam, 12 mei 2022 – De dag om geen reden nodig te hebben om cocktails te maken is bijna aangebroken! Morgen is het namelijk *World Cocktail Day –* de dag dat 216 jaar geleden de eerste definitie van een cocktail is gepubliceerd.** [**Norwegian Cruise Line**](https://www.ncl.com/fr/en/) **(NCL) haakt graag aan bij deze dag, maar wel op een verantwoorde manier. Aan boord van NCL’s cruiseschepen kun je van cocktails genieten die gemaakt zijn van overtollige ingrediënten! Speciaal voor Wereld Cocktail Dag deelt NCL drie heerlijke cocktail recepten voor thuis. Van de ‘Sustainable Spritz’ tot de ‘Café Replay’. De klassieke cocktails worden omgetoverd met een verantwoord jasje. Pak snel de ingrediënten erbij en *let’s shake it!***

***Zero waste* cocktails**

Om verspilling tegen te gaan biedt NCL cocktails aan, aan boord, met ingrediënten die je anders zou weggooien. Elk jaar wordt er in alle huishoudens in Nederland 590 miljoen kilo aan goed voedsel weggegooid. Oftewel: Iedereen gooit 9% van ongebruikt voedsel jaarlijks in de prullenbak. Zonde! NCL werkt daarom samen met BarLab om mensen te stimuleren om overgebleven rest-ingrediënten te hergebruiken. Dit resulteert in overheerlijke cocktails die geserveerd worden aan boord van de 17 (bijna 18) schepen van NCL. Deze *zero waste* creaties zijn niet alleen te proeven aan boord van het schip, maar ook thuis kun je de cocktails binnen een handomdraai maken. Bekijk de NCL-geïnspireerde recepten en mix jouw eigen cocktail(s):

**Zomerse verfrissing: *Cucumber Cool***

Met de zomer in aantocht gaat niets boven een verfrissing tijdens de warme zomerdagen. De *Cucumber Cool* is hier perfecte oplossing voor. Deze cocktail is gemaakt van komkommer pulp, wat normaalgesproken niet gebruikt wordt in de keuken en weggegooid wordt. Maar hoe maak je ‘m? Start met het maken van de komkommerpulplikeur: mix **100 gram komkommerpulp** met **450 gram suiker** en **300 ml water** in een blender en zeef het vervolgens zodat er een suikeroplossing ontstaat (wat je kunt bewaren in de koelkast). Pak dan de shaker en vul deze met **ijsblokjes**. Giet er vervolgens **45 ml Wheatley Vodka**, **10 ml St. Elder**, **15 ml komkommerpulplikeur** en **20 ml citroensap** in en shake het goed door elkaar. Giet de verkoelende mix in een mooi cocktailglas en garneer met een gedroogde sinaasappel. *Et voilá*! Tijd om het drankje onder het genot van een warm zonnetje op te drinken.

**Duurzame cocktail: *Sustainable Spritz***

Het afsluiten van een drukke werkweek gaat niet gepaard zonder een lekkere cocktail. Het biedt een ideaal moment om jezelf te verwennen met een zelfgemaakte *eco-friendly* cocktail: de *Sustainable Spritz*. De eerste stap is het maken van een kruideninfusie. Dit doe je door **750 ml, met rozemarijn geïnfuseerde Prairie wodka** en **alle overgebleven kruiden stelen die je in huis hebt**, in een karaf samen te voegen. Laat het een nacht intrekken en ga verder met stap twee: komt het wel eens voor dat de champagnefles nét niet helemaal op gaat? Maak er een champagnesiroop van! Mix hiervoor **750 ml overgebleven champagne** en **750 gram suiker** met elkaar en laat de suiker intrekken. Dan stap 3: Pak de shaker, vul met ijs en de *cocktail batch* toe, bestaande uit **40 ml wodka**, **40 ml aperol** en **25 ml champagnesiroop**. Shake het goed door elkaar en giet het drankje in een sierlijk wijnglas. Top af met **een scheut spa rood** en garneer met een sinaasappel. Het ideale drankje om het weekend goed in te luiden, *cheers*!

**De perfecte mix: *Café Replay***

Koffie én alcohol. Het beste van deze twee werelden komt samen in de *Café Replay*. Als je toe bent aan een energieboost maar toch wil genieten van een cocktail, dan is de *Café Replay* de juiste keuze. Wanneer je een kop koffie wil zetten en het niet lukt, dan is hoogstwaarschijnlijk het bakje van de koffiedik vol. Weggooien? Dacht het niet! Het restant koffiedik kun je hergebruiken voor deze cocktail. Voeg **750 gram gebruikte koffiedik**, **750 ml water** en **750 gram suiker** samen in een pan. Verwarm het mengsel, laat twintig minuten sudderen en zeef de inhoud vervolgens. Vul dan weer een shaker vol met **ijs** en giet daar **30 ml Skyy vodka**, **20 ml ananassap**, **15 ml koffiediksiroop**, **10 ml Chinola passievrucht** en **twee scheutjes Angostura** bij. Schud het goed door elkaar, vul een glas met nieuwe ijsblokjes en giet de mix erbij. Als *finishing touch* garneer je de cocktail met **eetbare rozenblaadjes**.

###

**Over Norwegian Cruise Line**

Norwegian Cruise Line, de innovator op het gebied van cruises, breekt al meer dan 55 jaar alle grenzen op het gebied van traditioneel cruisen. De rederij voerde Freestyle Cruising in – waarmee zij gasten aan boord veel vrijheid en flexibiliteit bieden. Zo zijn er geen vaste tijden voor het diner en entertainment en zijn er geen kledingvoorschriften.  Vandaag de dag bestaat de vloot uit 17 hedendaagse schepen die naar bijna 300 van ’s werelds mooiste bestemmingen varen, waaronder Great Stirrup Cay, het privé-eiland in de Bahama’s en Harvest-Caye in Belize. Norwegian Cruise Line biedt niet alleen superieure gastenservice van land tot zee, maar staat ook bekend om het brede scala aan bekroonde eet- en entertainment gelegenheden, evenals een scala aan accommodaties over de hele vloot, inclusief staterooms voor solo-reizigers, mini-suites, spa-suites en The Haven by Norwegian®, het schip-in-een-schip concept van Norwegian Cruise Line.

**Noot voor de redactie, niet bestemd voor publicatie**

Hoge resolutie beeldmateriaal is rechtenvrij te downloaden op www.ncl.com/newsroom, neem voor meer informatie en/of vragen contact op met:

**USP Marketing PR**

Contact: Natasha Sprengers-Hooper

Telefoon: 020 42 32 882

E-mail: ncl@usp.nl