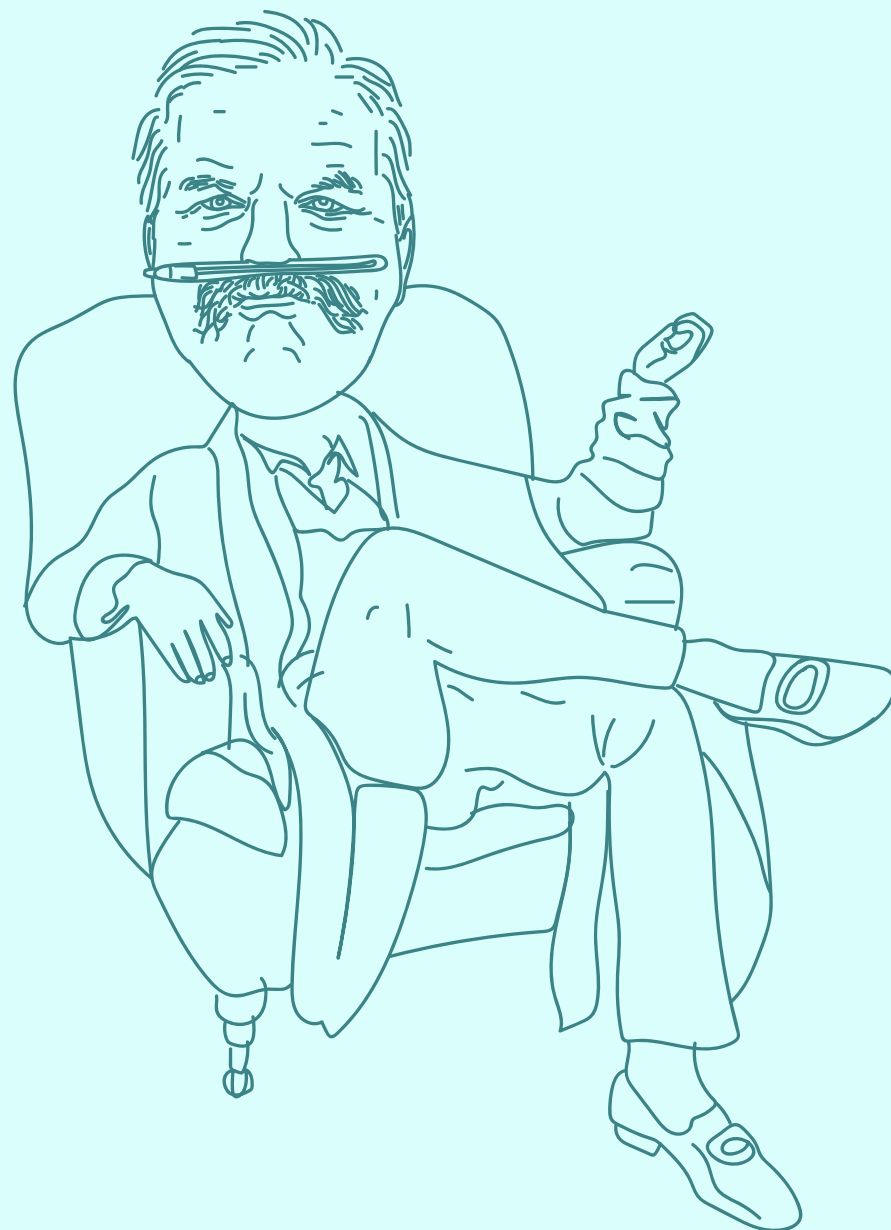


# Zio Pfranz e la mela delicata

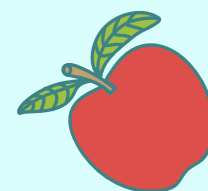
Dicembre 2025

C'era una volta, nel cuore delle Alpi incantate (o forse in una cucina), zio Pfranz, che dormiva beatamente accanto al suo inseparabile vasetto di marmellata di mele. Mentre il nostro eroe russava (probabilmente sognando mele e marmellata), si girò bruscamente nel letto e...ops! Cadde! E in quel momento, la marmellata esplose sul candido tappeto bianco. Un disastro direte voi, ma... il contrasto di quel rosso su quel bianco era talmente affascinante che zio Pfranz esclamò: "Se solo avessi un mocktail delicato come l'incanto, rosso come la mela e gustoso come la marmellata sicuramente avrei la forza di pulire!" E voilà, poco dopo zio Pfranz si ritrovò in cucina, borbottando tra sé e sé:



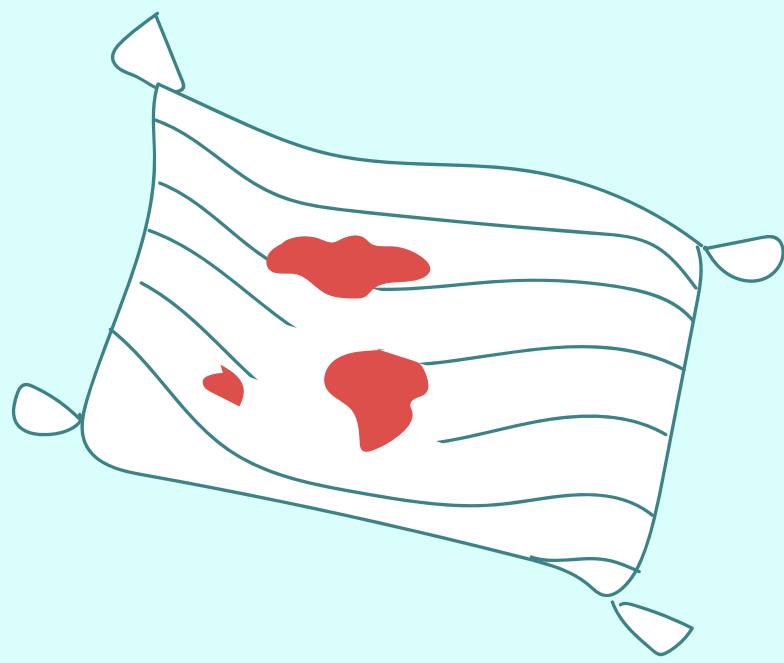
## Ingredienti per 1 persona (anche se sinceramente, io ne berrei a quintali):

- 200 ml di succo 100% Mela delicata Pfanner
- 50 ml di acqua frizzante (o soda, perché il frizzante da quel tocco di "brr")
- 1 cucchiaino di miele (opzionale, io ovviamente ne metto tanto!)
- 1/2 lime ( per quella freschezza che ti fa sentire pronto a conquistare il mondo )
- 3-4 foglie di menta fresca (rigorosamente dal mio giardino segreto)
- Ghiaccio tritato (per sembrare più professionali anche se in realtà...)
- Fetta di mela e rametto di menta per guarnire (la mela più bella e gustosa del reame)

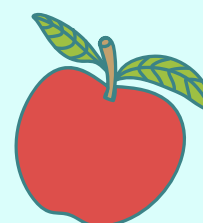


## Procedimento, "vediamo se mi ricordo come si fa":

1. Prendi un bicchiere (sì, quello che hai davanti a te va bene).
2. Riempilo di ghiaccio fino a farlo sembrare un piccolo iceberg.
3. Aggiungi il succo 100% Mela delicata Pfanner (che qui si fa sul serio).
4. Poi spremi mezzo lime per una maggiore freschezza (se il lime non ti schizza negli occhi, non lo stai facendo nel modo giusto).
5. Ovviamente ora miele a go-go e per bilanciare il tutto a livello salutistico buttici anche qualche fogliolina di menta.
6. Ora mescola tutto (ma senza fare troppi danni, io ho già allagato il bancone).
7. Aggiungiamo acqua frizzante per dare un tocco di "brrrividio" in più.
8. Osti e la decorazione finale? Beh metti sempre una fetta fresca di mela e altra menta!
9. Assaggia e goditi il momento perché ora sei finalmente un mago della cucina (o almeno ti senti così).



**PS:** Per i palati più esigenti, grattugiate un po' di zenzero fresco nel bicchiere prima di aggiungere il succo di mela. Perché no, aggiungere un pizzico di "wow" non fa mai male!"



**Fine.**



**ATTENZIONE:**  
Leggere il blog di Zio Pfranz può causare sete d'avventura! Rimani connesso o rischi di perderti la prossima storia!

RESTA CONNESSO:

