



#ΜένωΣπίτι

Η Μυρσίνη Σπανέλη δημιουργεί το cocktail που σηματοδοτεί τη λήξη της καραντίνας



Μέρες πριν, όταν όλοι συζητούσαμε για το τι θα κάνουμε όταν τα βαριά μέτρα της απαγόρευσης αρχίζουν να λήγουν σταδιακά, έφαχνα αυτό το κάτι που θα σηματοδοτούσε τη νέα αρχή. Η σκέψη μου, όπως ήταν φυσικό, γυρνούσε συνεχώς γύρω από φωτεινούς ανθρώπους. Μια από αυτές τις προσωπικότητες, οι οποίες ως αυτόφωτοι πλανήτες, εκπέμπουν αδιάκοπα θετική ενέργεια και αισιοδοξία είναι η Μυρσίνη Σπανέλη, aka Liquid_mama, η οποία έχει ξεχωρίσει με τη δουλειά της στην ελληνική bartending σκηνή.

Ασχολείται με τον χώρο της εστίασης περίπου 20 χρόνια και ειδικεύεται στην κατασκευή νέων projects και των σχεδιασμό avant-garde menus. Έχει περάσει από διάφορα σημαντικά bars (Abovo, Boogie, Moorings, Blends, Athenee κ.α.) και έχει διακριθεί ως global winner του G'Vine Perspectives 2015 και ως Worldclass Greece finalist '17 '18 '19. Προς το παρόν, έχοντας ολοκληρώσει το Anti-Freezing pop up στο Boogie bar, ασχολείται με την ανάταση του ηθικού σε quarantine mode, ενώ ετοιμάζει την πρώτη επιχειρηματική της κίνηση.

Η ίδια, στη συζήτηση που είχαμε, δήλωσε: «Πάντα ήμουν οπαδός του μισογεμάτου ποτηριού! Με απόλυτο σεβασμό σε αυτούς που χτυπήθηκαν από τον Covid-19, πάντα πίστευα

πως καθετί στη ζωή έχει δύο πλευρές. Έτσι αφού έχουμε τακτοποιήσει από την αποθήκη, τα συρτάρια της κουζίνας μέχρι και την συλλογή χαρτοπετσετών και άλλων δώρων από επισκέπτες των μπαρ μέσα στα χρόνια και όλα αυτά που ποτέ δεν είχαμε χρόνο να καταπιαστούμε... Αφού τελειώσαμε τις σειρές και ταινίες και πήραμε μέρος σε IG lives, Zoom meetings etc... Αφού νομίσαμε πως γίναμε μάγειρες από το πολύ μαγείρεμα, είναι καιρός να χρησιμοποιήσουμε την θετική μας σκέψη... Είναι καιρός να δούμε τι μαθαίνουμε από όλο αυτό, τι έπρεπε να αλλάζουμε στον τρόπο που ζούσαμε μέχρι τώρα, αλλά μας εμπόδιζε η ορμή της καθημερινότητας. Είναι καιρός να μείνουμε ενωμένοι και να ανακαλύψουμε τι μπορούμε να κάνουμε για να επανέλθουμε στην κανονικότητα με ασφάλεια, παραμένοντας σε εγρήγορση ώστε να μετατρέψουμε τις δύσκολες αλλαγές σε ευκαιρίες. Θα υπάρχουν δυσκολίες μα αν αλλάζουμε τρόπο σκέψης τότε μπορούμε σε βάθος χρόνου να καταφέρουμε περισσότερο! Ας μείνουμε ενωμένοι και έξω!»

Από αυτό το απίστευτα motivated πλάσμα, λοιπόν, ζήτησα ένα εορταστικό - απελευθερωτικό cocktail, αποκλειστικά για τους αναγνώστες του So Posh. Ελπίζω, μόλις τα πράγματα φτιάξουν λίγο, να μπορέσετε να την απολαύσετε να σας φτιάχνει αυτό το αρωματικό ποίημα από κοντά!

Name: Athens Libre 2020

Glass: **Highball**

Method: **Build**

Garnish: **Basil spring/lemon slice**
50ml Jasmine light Rum*
Top Up with lemonade

Γεμίστε ένα ψηλό (ιδανικά παγωμένο) ποτήρι με πάγο και σερβιρέτέ 50ml Jasmine light Rum. Συμπληρώστε πάγο ώστε να παραμένει γεμάτο το ποτήρι και απογεμίστε με ανθρακούχα λεμονάδα! Γαρνίρετε με κορυφή βασιλικού!

***Jasmine light Rum**

Πάρτε ένα λευκό ρούμι και βάλτε το σε ένα βάζο με πέταλα γιασεμιού - είναι η εποχή που θα γεμίσουν οι Αθηναϊκές γειτονιές με το άρωμα τους. Αφήστε το για 4 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Αν θέλετε το άρωμα εντονότερο, τότε επαναλάβετε τη διαδικασία προσθέτοντας επιπλέον φρέσκα πέταλα - προσοχή, να έχετε σουρώσει πριν τα πέταλα που βάλατε πρώτα!

