



Επιχείρηση Βεράντα

Τα δροσερά cocktails των τριών (αυτή τη φορά) υλικών



Όταν πριν λίγες μέρες έγραφα στο So Posh ιδέες για τα εύκολα cocktails των δύο συστατικών που μπορείτε να φτιάξετε στο σπίτι, δεν περίμενα ότι θα είχαν τόσο μεγάλη απήχηση. Τα φτιάξατε, τα ευχαριστήκατε και μαζί σας κι εγώ. Δύο καλοί φίλοι μου ζήτησαν να κάνω το part 2 ειδικά για τη βεράντα, αλλά πιστεύω ότι το sequel για να θεωρηθεί πετυχημένο, χρειάζεται να ανεβάσω τον πήχη. Τα υλικά, λοιπόν αυτή τη φορά θα είναι τρία, αλλά η απόλαυση εγγυημένη.

Θα ξεκινήσω με ένα cocktail το οποίο δεν είναι τόσο γνωστό, αλλά πρόκειται επί της ουσίας για ένα αρχετυπικό gin sour. Πρόκειται για το Bee's Knees. Η παρασκευή του είναι απλή και αποτελεί ένα καλό τρόπο να γνωριστείτε με τον κόσμο του gin. Νομίζω ότι θα σας κατακτήσει με το γεμάτο του σώμα, που οφείλεται στο σιρόπι μελιού και με το άρωμά του, το οποίο εκτός από το λεμόνι και τα βότανα, διαθέτει και νότες λουλουδιών. Για να το φτιάξετε θα χρειαστείτε 60ml gin, 15 ml σιρόπι μελιού και 22ml φρέσκο χυμό λεμονιού (για το σιρόπι, θα βάλετε ½ κούπα μέλι και ½ κούπα νερό σε ένα μικρό κατσαρολάκι και θα ζεστάνετε το μείγμα σε μέτρια φωτιά,

ανακατεύοντας μέχρι να ενοποιηθούν τα υλικά. Κατόπιν θα φυλάξετε το σιρόπι σε βάζο που κλείνει καλά. Μπορείτε να το διατηρήσετε στο ψυγείο περίπου ένα μήνα). Θα βάλετε τα υλικά σε shaker με πάγο, θα χτυπήσετε δυνατά και θα σερβίρετε σε παγωμένο ποτήρι cocktail, γαρνίροντας με φλούδα λεμονιού.

Η δεύτερη πρόταση ονομάζεται Gold Rush και είναι ουσιαστικά μια παραλλαγή του προηγούμενου cocktail, αλλά απευθύνεται στους λάτρεις του αμερικάνικου νότου. Η συνταγή είναι ακριβώς η ίδια, με τη διαφορά που αντί για gin θα χρησιμοποιήσετε ένα καλής ποιότητας bourbon - χωρίς να αλλάξετε τίποτα στη δοσολογία - και φυσικά 15 ml σιρόπι μελιού και 22ml φρέσκο χυμό λεμονιού. Αφού χτυπήσετε καλά τα υλικά σε shaker θα πρότευνα να το σερβίρετε σε ένα old fashioned ποτήρι με ένα μόνο μεγάλο παγάκι. Η γαρνιτούρα, δηλαδή η φλούδα λεμονιού, είναι και εδώ απαραίτητη.

Τρίτο και τελευταίο cocktail το πολύ δημοφιλές, ειδικά τώρα που ζεσταίνει ο καιρός, Aperol Spritz, που εμένα με διακτινίζει απευθείας στην Piazza Navona. Δε θα δυσκολευτείτε καθόλου να το φτιάξετε, καθώς

χρειάζεται απλά να αναμείξετε το γνωστό aperitivo Aperol με παγωμένο prosecco και σόδα (οι ακριβείς αναλογίες είναι 90 ml prosecco, 60 ml Aperol και 30 ml σόδα) σε ένα ποτήρι κρασιού, στο οποίο έχετε βάλει από πριν άφθονα παγάκια. Μπορείτε αν θέλετε να το κάνετε πιο γλυκόπιστο, βάζοντας ίσες αναλογίες από τα αλκοολούχα συστατικά της συνταγής, αλλά θα σας πρότευνα να μείνετε στο αρχικό πλάνο και να βυθιστείτε αργά στη δροσερή βοτανικότητά του. Το πορτοκάλι του πάει πολύ, οπότε θα γαρνίρετε είτε με φλούδα είτε με μια ολόκληρη φέτα από το αγαπημένο εσπεριδοειδές.

