



#Μένω Σπίτι και φτιάχνω cocktails

Ο Γιώργος Καβακλής προτείνει Margaritas with a twist



Πιστεύω ακράδαντα πλέον, ότι οι μέρες μας στο μέλλον θα φέρουν τη διάκριση Π.Κ. (προ κορωνοϊού) και Μ.Κ. (μετά κορωνοϊού). Ευχή μου είναι στις δεύτερες να κατορθώσουμε να υλοποιήσουμε όλα όσα ονειρευόμαστε τώρα και ειδικά εκείνα τα «μικρά» που μας έδιναν τόση χαρά, όπως ας πούμε ένα ποτό με φίλους σε ένα μπαρ το οποίο αγαπάμε. Προσωπικά, αυτό μου λείπει πιο πολύ από όλα.

Τις προάλλες, μάλιστα, με έπιασε μια απίστευτη διάθεση να απολαύσω μια Margarita straight up στο Barro Negro, το μπαρ-εισιτήριο για το Μεξικό, που βρίσκεται στην Ιωάννου Παπαρηγοπούλου, στο ύψος της πλατείας Κλαυθμώνος. Φευ, αυτή η σκέψη που στο παρελθόν θα γινόταν άμεσα πράξη, θεωρήσα ότι είναι πλέον μια αδύνατη πολυτέλεια κι έτσι θα παραμείνει. Ο Γιώργος Καβακλής όμως, (έμπειρος bartender με αστείρευτη έμπνευση κι ένας από τους συνιδιοκτήτες του Barro Negro, που λατρεύει την τεκίλα) είχε άλλη άποψη επί του θέματος. Κι επειδή «ο Μωάμεθ δεν μπορούσε να πάει στο βουνό», αποφάσισε να μου στείλει

δύο απλές συνταγές, παραλλαγές της κλασικής Margarita, για να τις φτιάξω και να τις χαρώ στο σπίτι, όπως προτείνω να κάνετε κι εσείς.

Η πρώτη συνταγή αποτελείται από τα παρακάτω:

- 50 ml λευκή τεκίλα
- 20ml σιρόπι από αρωματικό τσάι
- 30 ml χυμό από lime

Προκειμένου να φτιάξετε το σιρόπι τσαγιού, παρασκευάζετε ένα κλασικό ρόφημα από τσάι σε φλιτζάνι. Μεταφέρετε σε μεγαλύτερη κούπα. Υπολογίζετε με το ίδιο φλιτζάνι ίση

ποσότητα ζάχαρης και την ανακατεύετε με το τσάι, όσο αυτό είναι ακόμη ζεστό, μέχρι να λιώσει και να ομογενοποιηθεί το σιρόπι. Αφού κρυώσει, μετράτε 20 ml από αυτό και το ρίχνετε σε ένα shaker με πάγο, μαζί με την τεκίλα και το χυμό από lime. Χτυπάτε δυνατά για να παγώσει το cocktail. Για το σερβίρισμα θα χρησιμοποιήσετε ένα χαμηλό ποτήρι. Θα περάσετε από το χείλος του μια φέτα lime και στη συνέχεια θα το ακουμπήσετε, έχοντας τη βάση προς τα πάνω, σε ένα πιατάκι με αλάτι, ώστε να δημιουργηθεί ένα rim σε λεπτή στρώση. Στο τέλος, θα σουρώσετε το cocktail στο ποτήρι και θα απογεμίσετε με πάγο.

Για τη δεύτερη συνταγή θα χρειαστείτε:

- 50 ml παλαιωμένη τεκίλα
- 20 ml σιρόπι μελιού
- 30 ml χυμό από lime

Για το σιρόπι μελιού θα αραιώσετε σε μπωλ το μέλι σε αναλογία 1 / 2 (για κάθε μια κουταλιά μέλι θα χρησιμοποιήσετε 2 κουταλιές νερό). Ανακατέψτε μέχρι να αραιώσει το μέλι και να γίνει ένα με το νερό. Η διαδικασία παρασκευής και σερβιρίσματος είναι ακριβώς η ίδια με το προηγούμενο cocktail. Ακολουθήστε τα βήματα με προσοχή και θα απολαύσετε δύο απολαυστικές εκδοχές της Margarita που θα σας ενθουσιάσουν.

Στην υγεία σας!

