



## Brooklyn: Το κομψό cocktail που θα αναδείξει την νεοϋορκέζικη αισθητική σας



Αν δεν το ξέρετε ήδη, σήμερα θα το μάθετε: υπάρχει μια ολόκληρη οικογένεια από cocktails που χρωστούν το όνομά τους στη Νέα Υόρκη και στα 5 προάστια της. Κι ενώ είμαι σίγουρη πως κάποια στιγμή έχετε δοκιμάσει στη ζωή σας ένα Manhattan, δε θα έλεγα το ίδιο για το Brooklyn που δεν έχει την ίδια φήμη, αλλά σας διαβεβαιώνω ότι έχει την ίδια αίγλη. Ουσιαστικά, για να λέμε τα πράγματα με το όνομά τους, πρόκειται για μια παραλλαγή του Manhattan που έχει υποστεί την ευεργετική επίδραση του φινετσάτου Martinez. Στις ΗΠΑ έχει τα τελευταία χρόνια κερδίσει πόντους σε δημοφιλία, αν και πρωτοεμφανίστηκε πολλά χρόνια πριν. Πιο συγκεκριμένα η πρώτη αναφορά στο Brooklyn έγινε το 1908, στο βιβλίο του Jacques Straub «Drinks».

Τι μεσολάβησε όμως και σχεδόν εξαφανίστηκε από το προσκήνιο; Οι περισσότεροι ειδικοί του χώρου δείχνει να συμφωνούν ότι το συγκεκριμένο cocktail δεν απέκτησε τη φήμη που του άξιζε εξαιτίας του γεγονότος ότι η αρχική συνταγή περιλαμβάνει ένα ιδιαίτερο συστατικό. Ναι, η original εκδοχή του Brooklyn περιέχει Amer Picon, ένα γαλλικό aperitif μάλλον δυσεύρετο τότε στην Αμερική, με χαρακτηριστικό άρωμα πορτοκαλιού και

ρίζας γεντιανής και γλυκόπικρη γεύση. Αν κι εδώ στην Ελλάδα μπορείτε να το εντοπίσετε σε μια καλή κάβα, παρόλα αυτά μπορείτε να αντικαταστήσετε εύκολα την παρουσία του με δύο dashes από Angostura bitters.

Η συνταγή, την οποία μπορείτε να φτιάξετε στο σπίτι προς το παρόν κι αργότερα, όταν αυτή η λαίλαπα περάσει, να τη ζητήσετε από τον αγαπημένο σας bartender περιλαμβάνει:

60 ml rye whiskey

30 ml dry vermouth

15 ml λικέρ maraschino

15 ml Amer Picon ή 16 σταγόνες από Angostura bitters

Κερασάκι maraschino για γαρνιτούρα

Εσείς το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να αναμείξετε σε ένα mixing glass όλα τα παραπάνω συστατικά, να τα σουρώσετε σε ένα καλά παγωμένο coupe ποτήρι και να διακοσμήσετε τη δημιουργία σας με το κερασάκι, το οποίο θα έχετε περάσει σε οδοντογλυφίδα. Προσωπικά προσθέτω και λίγη φλούδα πορτοκαλιού για έξτρα αρωματική ένταση. Στην υγεία σας.

