



Cocktails και food pairing από το Βόλο



Στον Βόλο -που πρέπει να με πιστέψετε, αγαπά πέρα από τα τσίπουρα και το fine drinking- υπάρχει ένα cozy μπαρ με το ιδιαίτερο όνομα So Red The Nose Or Breath In The Afternoon, το οποίο έχει δανειστεί από το ομώνυμο βιβλίο για κοκτέιλ. Ιδιοκτήτης του είναι ο Γιάννης Κίτσιος που αγαπά πολύ τη δουλειά του και τα gin, ενώ το εν λόγω μπαρ όλοι το ξέρουν με το πιο σύντομο όνομά του: Red Nose.

Την τελευταία φορά που επικοινωνήσα μαζί με τον Γιάννη για να δω πως αντιμετωπίζουν την απαγόρευση λειτουργίας των μπαρ στην πόλη του, η συζήτηση περιστράφηκε τελικά γύρω από τα cocktails που αγαπάμε. Επειδή γνωρίζω ότι είναι λάτρης της γεύσης, του ζήτησα να μου δώσει τις συνταγές από τα αγαπημένα του classics συνδυάζοντάς τα όμως με μικρά ή μεγάλα πιάτα, διότι αρκετά τη βγάλαμε ξεροσφύρι στη βεράντα. Ο ίδιος μου εξομολογήθηκε: «Δύο από τις μεγαλύτερες απολαύσεις της ζωής είναι το ωραίο

φαγητό και το ωραίο πότο. Υπεύθυνοι γι' αυτές τις απολαύσεις, σε ένα μεγάλο ποσοστό, είμαστε εμείς που βρισκόμαστε στο κλάδο της εστίασης. Τους τελευταίους δύο μήνες, με την πρωτόγνωρη κατάσταση που ζούμε, δεν έχουμε τη δυνατότητα να προσφέρουμε αυτή την ευχαρίστηση στον κόσμο. Είμαι σίγουρος όμως ότι όλοι μας, προσεχώς, θα δώσουμε τον καλύτερο μας εαυτό ώστε οι φίλοι και οι πελάτες να απολαύσουν ξανά αυτά που αγαπούν και θα αφήσουμε πίσω μας αυτή την περίοδο, σαν μία παρένθεση. Έως τότε ελπίζω να δοκιμάσετε και να απολαύσετε τις προτάσεις μου! Till we meet again... Stay Safe!».



Jerez Highball

Σε ένα ποτήρι highball
βάζουμε

- 60ml Beefeater gin
- 10ml fino sherry
- 120ml tonic water **Three cents**

Γαρνίρουμε με μια ελιά και μια φλοίδα λεμονιού.

Το ιδανικό food pairing είναι μπροσκοκέτες καπνιστού σολωμού με τυρί κρέμα, άνηθο, κάπαρη και ελαιόλαδο.

Paloma

Γαρνίρουμε με αλάτι το χείλος από ένα ποτήρι highball και συνεχίζουμε με

- 60ml Tequila Olmega Altos Plata
- Χυμό από μισό λάιμ
- 120ml Three cents soda grapefruit

Το ιδανικό food pairing είναι tacos με γαρίδες. Πιο συγκεκριμένα η γέμιση των tacos θα περιλαμβάνει γαρίδες, αβοκάντο, καυτερή πιπεριά jalapenos, λάχανο, chili flakes, πάπρικα, πιπέρι, λάδι και χυμό λάιμ.

The Old Fashioned

- 60ml bourbon
- 15ml σιρόπι ζάχαρης
- 3 σταγόνες Angostura bitter

Σε ένα old fashioned ποτήρι ανακατεύουμε όλα τα υλικά με πάγο και συμπληρώνουμε με επιπλέον πάγο στο τέλος. Γαρνίρουμε με μια φλοίδα ή slice πορτοκαλιού, ανάλογα με την προτίμησή μας. Το ιδανικό food pairing με αυτό το cocktail είναι αποξηραμένα σύκα τυλιγμένα με crispy μπέικον.

Punch

Σε ένα μεγάλο γυάλινο μπωλ αδειάζουμε ένα μπουκάλι ρούμι και συνεχίζουμε με 200ml σιρόπι τσαγιού* της αρεσκείας μας, 250ml χυμό λάιμ και απογεμίζουμε με 120ml σόδα.

Γαρνίρουμε με 4-5 sticks κανέλας και φρούτα που έχουμε στο σπίτι. Προτείνεται για 4 άτομα. Σερβίρετε με μια μεγάλη κουτάλα σε ότι fancy ποτήρι έχετε στο σπίτι σας. Το ιδανικό food pairing είναι φτερούγες κοτόπουλο με BBQ sauce.

*Για το σιρόπι τσαγιού: Σε ένα καθαρολάκι βάζουμε 5 κουταλάκια του γλυκού τσάι της επιλογής μας, με 300ml ζεστό νερό και το αφήνουμε 5-7 λεπτά. Στη συνέχεια, σουρώνουμε το τσάι από το καθαρολάκι, προσθέτουμε 300ml ζάχαρης και το ανακατεύουμε στο μάτι της κουζίνας, σε μέτρια φωτιά, μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη. Κατόπιν, αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει. Το μεταφέρουμε σε ένα γυάλινο μπουκάλι και το τοποθετούμε στο ψυγείο. Μπορεί να διατηρηθεί για αρκετό καιρό, σίγουρα τουλάχιστον μέχρι την επόμενη φορά που θα προσφέρουμε στην παρέα μας Punch!

