



#Μένω Σπίτι και φτιάχνω Cocktails

2 απολαυστικές συνταγές για διασκέδαση εντός των τειχών



Το να μένεις στο σπίτι δείχνοντας ότι αντιλαμβάνεσαι τι σημαίνει η έννοια της ατομικής ευθύνης απέναντι στο κοινό καλό, μπορεί να αποδειχτεί τελικά ότι δεν είναι καθόλου βαρετό. Υπάρχουν εκατοντάδες επιλογές, όπως το να ακούσει μουσική, να διαβάσει, να παίξει επιτραπέζια και να δει ταινίες ή ακόμα και να δουλέψει, σε κάποιες περιπτώσεις, εξ' αποστάσεως. Κυρίως, όμως να βρεθεί με τους δικούς του ανθρώπους και να αναθεωρήσει μέσα του τι είναι σημαντικό και τι όχι. Επίσης, αν έχει τις προμήθειες, μπορεί να φτιάξει και θαυμάσια cocktails.

Απευθύνθηκα για βοήθεια στον Αντώνη Τσακίρη, νικήτη του διαγωνισμού του Saint James Rhum το 2019, ταλαντούχου bartender και ιδιοκτήτη του bar FabriCa στη Δράμα και έχοντας στο μυαλό το κλασικό Manhattan του ζήτησα να μας προτείνει δύο συνταγές. Η μια λίγο πιο προχωρημένη και η άλλη πιο εύκολη. Μου έκανε το χατίρι και τις βάφτισε κιόλας με πολύ επιτυχημένα ονόματα- συμφωνήσαμε, άλλωστε πιο πριν, ότι αν κάτι μας σώζει γενικώς σε αυτόν τον κόσμο είναι το χιούμορ. Εντάξει, κάνει και το αλκοόλ καλή δουλειά, καμιά φορά, προς αυτή την κατεύθυνση!



Cocktail name:
Safe COVID-19

Ingredients:

60ml Whisky
20ml Rosso Vermouth
5ml λικέρ μανταρίνι ()
2 dashes angostura bitter
1 κουτάλι της σούπας μεταλλικό νερό

Method: Build

Προσθέτουμε όλα υλικά σε ένα μεγάλο δοχείο και σερβίρουμε απευθείας σε ένα ποτήρι τύπου Champagne Coupe ή κρασιού. Μπορούμε να πολλαπλασιάσουμε τις δοσολογίες ανάλογα με τον αριθμό των ποτών που θέλουμε να παρασκευάσουμε. Πριν σερβίρουμε, πατάμε ελαφρώς μια φλούδα από πορτοκάλι στο χείλος του ποτηριού και την ρίχνουμε μέσα.

Garnish:

Orange Zest

Glass: Champagne

Coupe ή κρασιού

Cocktail name:
Locked Inside

Ingredients:

30ml Cognac
30ml Whisky
15ml Dry Vermouth
5ml Rosso Vermouth
5ml λικέρ κρίνο
2 dashes angostura bitter
1 κουτάλι της σούπας αλατόνερο (1:15)*

Method: Build

Προσθέτουμε όλα υλικά σε ένα μεγάλο δοχείο και σερβίρουμε απευθείας σε ένα ποτήρι τύπου Coupe ή κρασιού. Μπορούμε να πολλαπλασιάσουμε τις δοσολογίες ανάλογα με τον αριθμό των ποτών που θέλουμε να παρασκευάσουμε. Πριν σερβίρουμε, πατάμε ελαφρώς μια φλούδα από πορτοκάλι στο χείλος του ποτηριού και την ρίχνουμε μέσα.

Garnish: Orange Zest
Glass: Coupe ή κρασιού

* Αν υποθετικά διαιρέσουμε ένα ποτήρι σε 15 μέρη, απογεμίζουμε 1 μέρος με αλάτι (ωραία ιδέα θα ήταν να χρησιμοποιήσετε καπνιστό αλάτι) και 15 μέρη με μεταλλικό νερό. Ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί πλήρως και το χρησιμοποιούμε.



TIP: Όλα τα συστατικά και τα ποτήρια μας θα πρέπει να βρίσκονται στο ψυγείο πριν τη χρήση- αυτό αφορά επίσης και στο Cognac και στο Whisky