



Bloody Mary: Η συνταγή και όσα πρέπει να γνωρίζετε για το κατακόκκινο κοκτέιλ



Την τελευταία φορά που βρέθηκα με μια μεγάλη παρέα και χωρίς μάσκες για brunch ήταν περίπου πριν ένα χρόνο. Αυτό που θυμάμαι έντονα, πέρα από την ξενοιασιά των στιγμών (αλήθεια μου φαίνεται τόσο παράξενο πλέον πόσο συγκλονιστικά αθώοι, αφέλεις και ανυποψίαστοι ήμασταν) ήταν ότι εκείνη τη μέρα ήπια ένα από τα καλύτερα Bloody Mary που έχω δοκιμάσει ποτέ. Προσωπικά το αγαπώ γιατί είναι ότι καλύτερο μπορεί να πει κανείς μετά από μια νύχτα κραιπάλης, αλλά έχω φίλους που δεν τρελαίνονται για τον συνδυασμό ντομάτας-λεμονιού- αλκοόλ-μπαχαρικών. Αν όμως κι εσείς ανήκετε σε αυτούς που θαυμάζουν τις δυνατότητες του λυκοπένιου και διασκεδάζουν με την αναστάτωση στον ουρανίσκο, τότε αυτά είναι όσα πρέπει να ξέρετε για το Bloody Mary (πέρα από τη συνταγή).

- Το εν λόγω cocktail, λοιπόν, διαθέτει διάφορες ιστορίες σχετικές με τη δημιουργία του. Όλες όμως δείχνουν χρονικά το μέσο της δεκαετίας του 1930 ως σημείο γέννησης και τον bartender Fernand "Pete" Petiot ως εμπνευστή, ενώ το King Cole Bar στο ξενοδοχείο St. Regis στη Νέα Υόρκη κονταροχτυπιέται με το παριζιάνικο Harry's New York Bar διεκδικώντας τον χώρο που σερβιρίστηκε το Bloody Mary πρώτη φορά.
- Τα βασικά υλικά της συνταγής είναι η βότκα, ο χυμός ντομάτας η σος Worcestershire, ο χυμός λεμονιού, το πιπέρι, το αλάτι, το ταμπάσκο και το celery. Αν αλλάξετε τη βότκα και χρησιμοποιήσετε τεκίλα, θα έχετε την Bloody Maria κι αν βάλετε τζιν, το Red Snapper. Σε περίπτωση που προσθέσετε ζωμό από μύδια, τότε το κοκτέιλ σας θα είναι το Canada's Bloody Caesar, ενώ η προσθήκη βοδινού ζωμού μας δίνει το a Bloody Bull.
- Το γεγονός ότι σερβίρεται χυμός ντομάτας στο πρωινό, γενικότερα, το χρωσάμε στον chef Louis Perrin που το 1927

τον έβαλε (αφού τον άρτισε με αλατοπίπερο) στον μπουφέ του ξενοδοχείου French Lick Springs στην Ιντιάνα των ΗΠΑ, μιας και συνειδητοποίησε πως δεν είχε αρκετά πορτοκάλια για στύψιμο.

- Ο θρύλος λέει ότι το σέλερι ως συστατικό πρωτοεμφανίστηκε στο Σικάγο το 1970 στο μπαρ Pump Room όταν ένας bartender χρησιμοποίησε ένα κλωνάρι αντί για καλαμάκι. Πλέον, θεωρείται σήμα κατατεθέν για κάθε Bloody Mary.
- Η επικρατέστερη εκδοχή λέει πως χρωστά το όνομά του στην βασίλισσα Μαρία την πρώτη βασίλισσα της Αγγλίας, κόρη του Ερρίκου VIII και της Αικατερίνης της Αραγωνίας. Η βασιλεία της υπήρξε από τις πλέον αιματηρές, λόγω των βίαιων διωγμών των προτεσταντών που εξαπέλυσε, οπότε το παρατσούκλι Bloody Mary της ταίριαζε απόλυτα.
- Για να το φτιάξετε θα χρησιμοποιήσετε 120 ml ντοματοχυμό, 50 ml vodka, 15 ml χυμό από λεμόνι 3 σταγόνες tabasco (ή παραπάνω αν το θέλετε πιο καυτερό, 3 σταγόνες worcestershire sauce, 1 πρέζα απλό αλάτι ή αλάτι αρωματισμένο με σέλερι (celery salt), 1 πρέζα πιπέρι μαύρο φρεσκοτριμμένο κι ένα κλωνάρι σέλερι. Σε ένα ποτήρι τύπου pint θα βάλετε τον χυμό λεμόνι, τη worcestershire, το αλάτι, το πιπέρι και το ταμπάσκο και θα ανακατέψετε καλά. Στη συνέχεια θα γεμίσετε το ποτήρι με πάγο και κατόπιν θα προσθέσετε τη βότκα και τον χυμό ντομάτας. Ανακατεύετε ξανά και γαρνίρετε με το κλωνάρι σέλερι.
- Το Bloody Mary χρειάζεται οπωσδήποτε πηχτό χυμό ντομάτας, γιατί αν είναι αραιωμένος θα διαχωριστεί από τα υπόλοιπα υλικά, όσο καλά κι αν το έχετε φτιάξει. Όπως σε κάθε τι που κάνετε, έτσι κι εδώ, πρέπει να δώσετε προσοχή στις λεπτομέρειες.

