



Cocktails για το σπίτι: τι να πιείτε ανάλογα με το τι βλέπετε

Νομίζω ότι η τηλεόραση, με τη σημερινή της μορφή (Netflix, HBO, Showtime κλπ) μας έχει σώσει από την απόλυτη παράνοια της εποχής του εγκλεισμού. Λειτουργεί όχι ως καθρέφτης, αλλά ως πόρτα προκειμένου να αποδράσεις σε ένα διαφορετικό κόσμο με περισσότερη δράση και χωρίς μάσκες. Για μένα, όπως και για πολλούς από ότι έχω διαπιστώσει, το να παρακολουθήσω μια σειρά αποτελεί πλέον ολόκληρη ιεροτελεστία, καθώς φροντίζω κάθε φορά να επιλέγω το κατάλληλο φαγητό ή ποτό.



Λίγες μέρες πριν, όταν κατάφερα να βρω τον απαραίτητο χρόνο για να απολαύσω το **Pretend It's a City**, το χιουμοριστικό ντοκιμαντέρ του Martin Scorsese για τη φίλη του Fran Lebowitz διάσημη ευθυμογράφο-συγγραφέα και εμβληματική περσόνα της Νέας Υόρκης, προβληματίστηκα για τον συνδυασμό. Τελικά, αποφάσισα ότι θέλω να κινηθώ σε κάτι λιτό αλλά έντονο κι επέλεξα να φτιάξω ένα κλασικό ιταλικό, μα ιδιαίτερα κοσμοπολίτικο cocktail, το Garibaldi. Πραγματικά, δεν υπάρχει πιο απλό από αυτό, καθώς αποτελείται από μόλις δύο υλικά, τα οποία πολύ πιθανό να έχετε ήδη στο σπίτι σας: Campari και χυμό πορτοκάλι. Οι πιο πρώιμες συνταγές προτείνουν να χρησιμοποιήσετε την αναλογία 1/1, αλλά πιστέψτε με, αν αυξήσετε την περιεκτικότητα σε χυμό θα έχετε ένα πιο ισορροπημένο αποτέλεσμα. Το μυστικό της νοστιμιάς του, βέβαια, στην πραγματικότητα είναι ότι ο πορτοκαλοχυμός πρέπει να είναι αφράτος, οπότε αφενός επιβάλλεται να είναι φρεσκοστυμμένος αφετέρου αφού τον στύψετε πρέπει να τον χτυπήσετε λίγο με ένα μίνι μιξεράκι χειρός (ναι αυτό που χρησιμοποιούσαμε το πάλοι ποτέ για τον φραπέ) χωρίς πάγο. Υπολογίστε τρία μέρη «αφρατεμένου» χυμού και ένα μέρος Campari τα οποία θα αναμείξετε σε ένα ποτήρι με μπόλικά παγάκια. Χρησιμοποιήστε για γαρνιτούρα μια φλούδα πορτοκαλιού και αυτό ήταν!



Για την έτερη σειρά, την οποία αποφάσισα να δω, το **Your Honor** που πραγματεύεται την ιστορία ενός δικαστή σε δίλημμα ανάμεσα στην αγάπη του για τον γιο του και για τη δικαιοσύνη χρειάζοταν κάτι πιο δυνατό. Έγκλημα, τιμωρία, ιδέες και πεποιθήσεις σε κρίση – πόσο μακριά θα έφτανε ένας τίμιος άνθρωπος για να σώσει ότι πιο πολύτιμο έχει στον κόσμο- προστάζουν, όπως καταλαβαίνετε, περισσότερη ένταση. Διάλεξα, λοιπόν, το Waldorf ένα cocktail που συγγενεύει με το περίφημο Manhattan. Πρωτοδημιουργήθηκε στις αρχές του 20ου αιώνα και χρωστά το όνομά του στο ομώνυμο νεοϋορκέζικο ξενοδοχείο της εποχής. Για να

φτιάξετε το συγκεκριμένο ποτό θα χρειαστείτε αφέντι, ένα καλό gye whiskey, γλυκό vermouth και μερικές σταγόνες από Angostura bitters. Θα παγώσετε ένα ποτήρι και θα το ξεπλύνετε με το αφέντι και κατόπιν θα το αφήσετε στην άκρη. Σε ένα mixing glass θα βάλετε πάγο, 2 μέρη από το gye, κάτι λιγότερο από το vermouth



(υπολογίστε αν έχετε μεζούρα τα 3/4) και τα bitters (τρεις σταγόνες). Θα ανακατέψετε και θα σουρώσετε στο ποτήρι που έχετε αρωματίσει με το αφέντι: είναι αυτή η μικρή anise, βοτανική λεπτομέρεια από αυτό το απόσταγμα που θα σας φτιάξει τη διάθεση και θα χρωματίσει ευχάριστα την παλέτα σας. Για γαρνιτούρα χρησιμοποιήστε μια φλούδα λεμονιού και λίγο καρδί.