



Gimlet: Το κοκτέιλ της βεράντας σε τρεις παραλλαγές



Με σύμμαχο τον καιρό που όσο πάει και βελτιώνεται, έρχεται και η ώρα που θα εξασκήσετε για χάρη της παρέας σας τις ικανότητές σας στην παρασκευή των κοκτέιλ. Μια από τις πιο δροσιστικές προτάσεις για να τις απολαύσετε στη βεράντα αποτελεί το κλασικό Gimlet, το οποίο μπορείτε να το φτιάξετε εύκολα χρησιμοποιώντας τζιν καλής ποιότητας, απλό σιρόπι ζάχαρης και φρέσκο χυμό lime, όπως κάνουν οι σύγχρονοι bartenders, αντικαθιστώντας με επιτυχία το περίφημο Rose's lime cordial (μείγμα από lime και ζάχαρη) που περιέχει η αρχική συνταγή.

Η φήμη του Gimlet άρχισε να ανθίζει τη δεκαετία του 1980, αλλά οι ιστορικές του ρίζες του βρίσκονται στους Βρετανούς ναυτικούς, οι οποίοι κατέφυγαν σε αυτό περισσότερο από ανάγκη παρά από ευχαρίστηση ή διάθεση για δημιουργία: η βιταμίνη C από το lime θεωρούσε τον οργανισμό τους ενάντια στο σκορβούτο. Το 1867 υπήρξε, μάλιστα, επίσημη οδηγία βάσει της οποίας τα αγγλικά πλοία ήταν υποχρεωμένα να στοκάρουν χυμό από lime στα αμπάρια



τους, αν ήθελαν να ταξιδέψουν. Αρχικά στον χυμό πρόσθεταν ρούμι, ώστε να το αποτρέψουν από το να χαλάσει, αλλά ο Lauchlin Rose, ιδιοκτήτης ενός ναυπηγείου σκέφτηκε να αντικαταστήσει το αλκοόλ με ζάχαρη, οπότε γεννήθηκε το Rose's lime cordial.

Το Gimlet πρωτοεμφανίστηκε ως γραπτή αναφορά στον θρυλικό οδηγό "Harry's ABC of Mixing Cocktails" του Harry MacElhone και ήταν φτιαγμένο από ίσα μέρη Plymouth gin και Rose's lime cordial τα οποία τα ανακάτευσαν σε ποτήρι, χωρίς πάγο. Φυσικά, από τότε τα πράγματα εξελίχθηκαν με την πάροδο του χρόνου και σήμερα έχουμε εκατοντάδες παραλλαγές. Αν επιμένετε στην κλασική εκδοχή πάντως, θα χρειαστείτε 2,5 μεζούρες τζιν, μισή μεζούρα φρέσκο χυμό lime και μισή μεζούρα σιρόπι ζάχαρης, τα οποία θα τα βάλετε σε σέικερ με πάγο και θα τα χτυπήσετε καλά. Κατόπιν θα σουρώσετε το περιεχόμενο σε ένα χαμηλό ποτήρι, θα γαρνίρετε με μια φλούδα από lime και θα απολαύσετε.

Μπορείτε να «παίξετε» λίγο παραπάνω χρησιμοποιώντας χυμό λεμόνι αντί για χυμό lime, μέντα και σόδα και να φτιάξετε το South Side. Το συγκεκριμένο κοκτέιλ πρωτοεμφανίστηκε το 1916 στον οδηγό του Hugo Ensslin "Recipes for Mixed Drinks" κι έγινε διάσημο στο ιστορικό 21 Club της Νέας Υόρκης. Στο σέικερ θα λιώσετε πέντε φύλλα μέντας με τον χυμό λεμονιού κι έπειτα θα βάλετε πάγο κι όλα τα υπόλοιπα υλικά. Θα ανακινήσετε καλά, θα σουρώσετε και θα σερβίρετε σε παγωμένο ποτήρι με ένα φυλλαράκι μέντας για ντεκόρ.

Αν δε συμπαθείτε πολύ το τζιν και τον βοτανικό του χαρακτήρα, μπορείτε να το αντικαταστήσετε με βότκα, φτιάχνοντας το Vodka Gimlet, ενώ πολύ ενδιαφέρουσα έχω βρει την προσθήκη αγγουριού (λιώνετε στο σέικερ το αγγούρι μαζί με τον χυμό lime πριν προσθέσετε τα υπόλοιπα υλικά του Gimlet) το οποίο χαρίζει έξτρα πόντους δροσιάς κι έναν καλοκαιρινό αέρα.

