



Pony and Jigger: Duo bartenders ανάβουν τους προβολείς στα sideshow spirits



Δεν υπάρχει άνθρωπος που να δραστηριοποιείται στον χώρο του bartending και να μην γνωρίζει τον Γιάννη-Πέτρο Πετρή και τον Βασίλη Ρούσσο. Το επιτυχημένο δίδυμο έχοντας μια πλούσια εμπειρία πίσω από την μπάρα που μετρά πολλά χρόνια, αλλά και σπουδές και ταξίδια σε όλο τον κόσμο, αφού αφουγκράστηκε τις διεθνείς τάσεις, καθώς και τις ανάγκες της αγοράς, αποφάσισε ότι ήταν καιρός να κάνει την επόμενη κίνησή του. Οι δυο τους δημιούργησαν μια νέα εταιρεία μεσογειακών ποτών, την Pony and Jigger, η οποία χρωστά το όνομά της στις μονάδες μέτρησης των υγρών στην ορολογία του μπαρ - η μικρή (Pony) ισούται με 30 ml και η μεγάλη (Jigger) με 60 ml.

Όλα τα ποτά της Pony and Jigger φτιάχνονται στην Αττική και το design, που υπογράφει ο Μάνος Τζαβολάκης, ξεφεύγει από τα επαναλαμβανόμενα μοτίβα και το κλασικό φολκλόρ στυλ, ήλιος, θάλασσα, τσολιάδες και μνημεία. Οι new age εκδοχές φέρνουν στην αγορά φρεσκάδα και τον τρόπο σκέψης του μπάρμαν σε ένα μπουκάλι εκφρασμένο με Ευρωπαϊκό τρόπο. Για πρώτη φορά τα λικέρ- που αν και απαραίτητα για πολλά γνωστά cocktails- ήταν στο περιθώριο, τοποθετημένα ή κρυμμένα στις πίσω θέσεις των displays των bar, έρχονται στο προσκήνιο με τις πρωτότυπες εικαστικά ετικέτες τους. Σε κάθε μπουκάλι η έννοια της Ελληνικότητας αφομοιώνεται με νέο σύγχρονο τρόπο και οι δουλεμένες συνταγές επαναφέρουν τα sidespirits του bar σε πρώτο πλάνο.

Πιο συγκεκριμένα, ο κατάλογος της εταιρείας περιλαμβάνει το μοναδικό KERNEL Mahleri spirit το πρώτο παγκοσμίως ποτό από

μαχλέπι, με την πολυεπίπεδη μύτη και γεύση το MACHO sour apple, ένα new style aperitivo λικέρ ξινόμυλου, φουλ στη φρεσκάδα και στα αρώματα λουλουδιών και το DAISY triple sec ένα blend με πορτοκάλια και κουρασάο μαζί για πρώτη φορά, ιδανικό για μια ιδιαίτερη margarita. Κι αυτά, από ότι μαθαίνω, είναι μόνο η αρχή. Αναζητήστε τα σε καλές κάβες προκειμένου να φτιάξετε τις συνταγές που ακολουθούν και κάντε κι εσείς όπως ο Γιάννης-Πέτρος και ο Βασίλης τον κόσμο νοστιμότερο.

Με το KERNEL Mahleri spirit θα παρασκευάσετε το KERNEL Sour για το οποίο θα χρειαστείτε να βάλετε στο shaker:

- 1 Jigger (45ml) KERNEL μαχλέπι
- 1 Pony (30ml) φρέσκο χυμό λεμόνι
- ασπράδι από ένα αυγό
- μια δόση από αρωματικά bitters

Με το MACHO apple sour η πρόταση ονομάζεται MACHO Libre για το οποίο χρειάζεστε:

- 1 Jigger (45ml) MACHO Sour apple
- 2 κομμάτια λάιμ
- 3 Jigger (135ml) φρέσκο χυμό cranberry

Τέλος το DAISY Triple sec θα το χρησιμοποιήσετε προκειμένου να φτιάξετε μια Margarita με:

- 1 Jigger (45ml) λευκή τεκίλα
- 1 Pony (30ml) DAISY Triple Sec
- 1 Pony (30ml) φρέσκο χυμό lime