

ΑΠΑΡΑΔΕΚΤΟΙ ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΙ



ΑΝΤΩΝΗΣ ΠΕΓΚΑΣ:ΜΟΧΙΤΟ
ΔΗΜΗΤΡΑ ΠΑΤΕΡΑ:ΒΕΡΜΟΥΤ
ΙΩΑΝΝΑ ΤΡΑΠΑΛΗ:ΡΑΚΟΜΕΛΟ
ΓΙΩΡΓΟΣ ΤΑΛΑΤΖΗΣ:ΤΕΚΙΛΑ

ΜΟΧΙΤΟ

Το μοχίτο είναι κοκτέιλ το οποίο αποτελείται από πέντε συστατικά: λευκό ρούμι, ζάχαρη, χυμό από λάιμ, ανθρακούχο νερό (σόδα) και δυόσμο (ή μέντα). Προέρχεται από την Κούβα. Το μοχίτο έχει γίνει πολύ δημοφιλές καλοκαιρινό ποτό τα τελευταία χρόνια. Συνήθως στην αρχή λιώνονται τα φύλλα δυόσμου, ώστε να απελευθερωθούν τα αιθέρια έλαια του δυόσμου, μαζί με ζάχαρη και χυμό από λάιμ και στην συνέχεια προστίθεται το ρούμι. Το μίγμα ανακατεύεται ώστε να διαλυθεί η ζάχαρη και μετά προστίθεται η σόδα και παγάκια. Τέλος, το μοχίτο συνήθως γαρνίρεται με φύλλα δυόσμου και φέτες λάιμ.



ΠΩΣ ΦΤΙΑΓΝΕΤΑΙ ΤΟ ΜΟΧΙΤΟ;;

Υλικά

- Ⓢ 1/2 λίτρο, κομμένο στα τρία
- Ⓢ 2 κουτ. σούπας ζάχαρη, λευκή ή μαύρη
- Ⓢ 4-5 μεγάλα φύλλα δυόσμου ή μέντας
- Ⓢ 50 ml ρούμι, λευκό ή μαύρο
- Ⓢ σόδα

γαρνιτούρα

- Ⓢ φέτα λίτρο
- Ⓢ μια φουντίτσα δυόσμου

ΧΡΟΝΟΣ 10 ΛΕΠΤΑ

Διαδικασία Σε ένα ψηλό ποτήρι με φαρδύ στόμιο (βλέπε φωτ.) βάζουμε το λίτρο και τη ζάχαρη. Τα πιέζουμε με ένα γουδοχέρι ή με ένα κουτάλι, μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Προσθέτουμε τα φύλλα του δυόσμου ή της μέντας και πιέζουμε ελαφρώς 2-3 φορές. Προσθέτουμε τριμμένο πάγο μέχρι την μέση του ποτηριού και στη συνέχεια το ρούμι. Ανακατεύουμε με έναν αναδευτήρα ή ένα καλαμάκι και απογεμίζουμε με σόδα. Γαρνίρουμε με μια φέτα λίτρο και μια μικρή φουντίτσα δυόσμου.

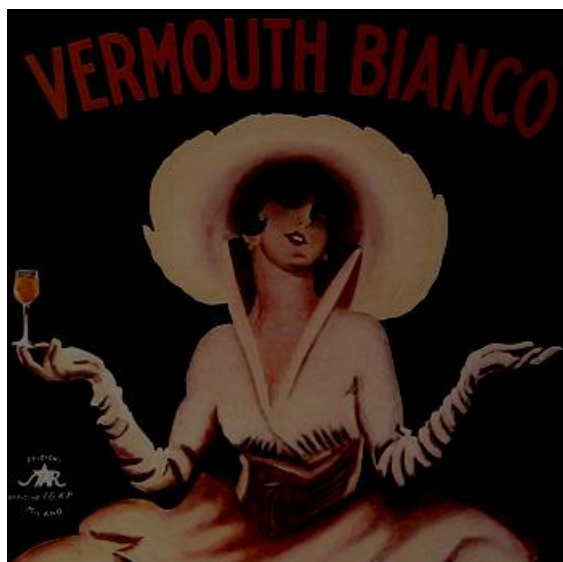
Παραλλαγή Υπάρχει και μια δεύτερη εκδοχή για να φτιάξουμε mojito αλλά είναι λιγάκι πιο χρονοβόρα. Σε ένα ψηλό και φαρδύ ποτήρι βάζουμε **4-5 μεγάλα φύλλα δυόσμου ή μέντας** και τα πιέζουμε ελαφρώς 2-3 φορές με ένα γουδοχέρι ή με ένα κουτάλι, ώστε να απελευθερώσουν τα αρώματα τους. Προσθέτουμε **20 ml φρέσκο χυμό λίτρο, 20 ml σιρόπι ζάχαρης***, τριμμένο πάγο μέχρι την μέση του ποτηριού και **50 ml ρούμι**. Ανακατεύουμε με έναν αναδευτήρα ή ένα καλαμάκι, ώστε να ενοποιηθούν τα υλικά με τα φύλλα του δυόσμου ή της μέντας. Απογεμίζουμε με τριμμένο πάγο και συμπληρώνουμε με **σόδα**.

Συμβουλές

- ⑩ Αν δεν έχουμε δοσομετρητή ή μεζούρα, υπολογίζουμε ότι **1 κουτ. σούπας είναι περίπου 15 ml.**
- ⑩ Το ***σιρόπι** το φτιάχνουμε χτυπώντας στο μούλτι 1/2 φλιτζάνι νερό με 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη, μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη. Από την ποσότητα αυτή παίρνουμε όσο λέει η συνταγή και το υπόλοιπο το διατηρούμε για μελλοντική χρήση. Μπορούμε φυσικά να φτιάξουμε και μικρότερη ή μεγαλύτερη ποσότητα, φροντίζοντας η αναλογία νερού και ζάχαρης να είναι 1:1.

⑩ ΕΡΓΑΣΙΑ ΑΝΤΩΝΗ ΠΕΓΚΑ

ΒΕΡΜΟΥΤ



Το βερμούτ είναι ενισχυμένο κρασί το οποίο αρωματίζεται με διάφορα φυτικά προϊόντα όπως ρίζες, φλοιούς, άνθη, σπόρους, βότανα και μπαχαρικά. Η σύγχρονη εκδοχή του ποτού άρχισε να παράγεται στα μέσα του 18ου αιώνα στο Τορίνο της Ιταλίας. Ενώ το βερμούτ χρησιμοποιούνταν παραδοσιακά για ιατρικούς σκοπούς, έγινε περισσότερο γνωστό ως απεριτίφ, με μοδάτα καφέ στο Τορίνο να το σερβίρουν όλες τις ώρες της ημέρας. Όμως, στα τέλη του 19ου αιώνα έγινε δημοφιλές ως βασικό συστατικό σε πολλά κλασικά κοκτέιλ, όπως το Μαρτίνι, το Μανχάταν και το Νεγκρόνι. Επιπροσθέτως, το βερμούτ μερικές φορές χρησιμοποιείται αντί του λευκού κρασιού στη μαγειρική.

Υπάρχουν δύο κύριοι τύποι βερμούτ, το γλυκό και το ξηρό. Ως αποτέλεσμα της ζήτησης και του ανταγωνισμού, οι παραγωγοί του βερμούτ έχουν δημιουργήσει επιπλέον τύπους, όπως το έξτρα-ξηρό λευκό, το γλυκό λευκό (μπιάνκο), ερυθρό, κεχριμπαρένιο (άμπερ) και ροζέ. Το βερμούτ παράγεται αρχίζοντας από μία βάση ουδέτερου κρασιού ή μούστου. Κάθε παραγωγός προσθέτει επιπλέον οινόπνευμα και ένα μίγμα ξηρών συστατικών, όπως αρωματικά βότανα, ρίζες και φλοιούς, στο αρχικό κρασί ή απόσταγμα. Μετά το κρασί αρωματίζεται και ενισχύεται. Το βερμούτ γλυκαίνεται με την προσθήκη ζαχαροκαλάμου ή καραμελωμένης ζάχαρης, ανάλογα με τον τύπο.

Εταιρίες από τη Γαλλία και την Ιταλία παράγουν το περισσότερο από το βερμούτ που καταναλώνεται στο κόσμο, αν και έχει αρχίσει η παραγωγή στις ΗΠΑ και στην Αγγλία.



Λίγη ιστορία!

Το 1786 ο Ιταλός Antonio Benedetto Carpano, ένας απλός υπάλληλος κάβας στο Τορίνο, είχε την έμπνευση να αρωματίσει το λευκό μοσχάτο κρασί με διάφορα βότανα που αφθονούσαν στην περιοχή του, ποικιλία μπαχαρικών, οινόπνευμα και ζάχαρη. Ο πειραματισμός αυτός προέκυψε στην προσπάθειά του να φτιάξει ένα απεριτίφ το οποίο θα τιμούσαν και οι γυναίκες, που δεν συμπαθούσαν τα ερυθρά πληθωρικά κρασιά του Πιεμόντε. Οι πειραματισμοί του στέφθηκαν από επιτυχία. Το ποτό υιοθετήθηκε από την υψηλή κοινωνία της περιοχής του, θεωρήθηκε ελκυστικό και πρωταγωνιστούσε σε χορούς και συναθροίσεις. Σύντομα, εμφανίστηκαν και άλλοι στο προσκήνιο με δικές τους εκδοχές και φυσικά το γλυκόπιτο απεριτίφ δεν άργησε να βγει από τα σύνορα της Ιταλίας και να περάσει στη γειτονική Γαλλία.

Ο ρόλος του απεριτίφ ταιριάζει γάντι στο θρυλικό ποτό, που επιμένει να είναι στη μόδα. Φανατικοί πότες του ο Ουίλσον Τσόρτσιλ αλλά και ο Τζέιμς Μποντ.

Στην ουσία, το βερμούτ είναι κρασί ενισχυμένο με αρωματικά βότανα και ζάχαρη. Τη σύνθεση των βοτάνων που συμμετέχουν στον αρωματισμό του αποτελούν φλούδες από εσπεριδοειδή, με τα πορτοκάλια να προηγούνται, δίκταμο, μαντζουράνα, τσάι, δυόσμος ρίγανη, φασκόμηλο μέχρι και ροδοπέταλα... Τα μπαχαρικά που χαρίζουν τις έντονες νότες τους είναι συνήθως κανέλα, κεδρόμηλα, μοσχοκάρυδο, σανταλόξυλο, μοσχολίβανο αλλά και κινίνα. Την τελική πινελιά στην προσωπικότητα του βερμούτ βάζουν τα φύλλα της αρτεμισίας ή αψιθιάς (γερμανιστί «Wermut»).

Παρά το γεγονός ότι το βερμούτ παρασκευάζεται σε πολλά μέρη, τα πιο δημοφιλή είναι τα ιταλικά και τα γαλλικά, που θεωρούνται γλυκά και ξηρά αντίστοιχα.

Η συνταγή, φυσικά, ποικίλλει από παραγωγό σε παραγωγό, ενώ η σύνθεση

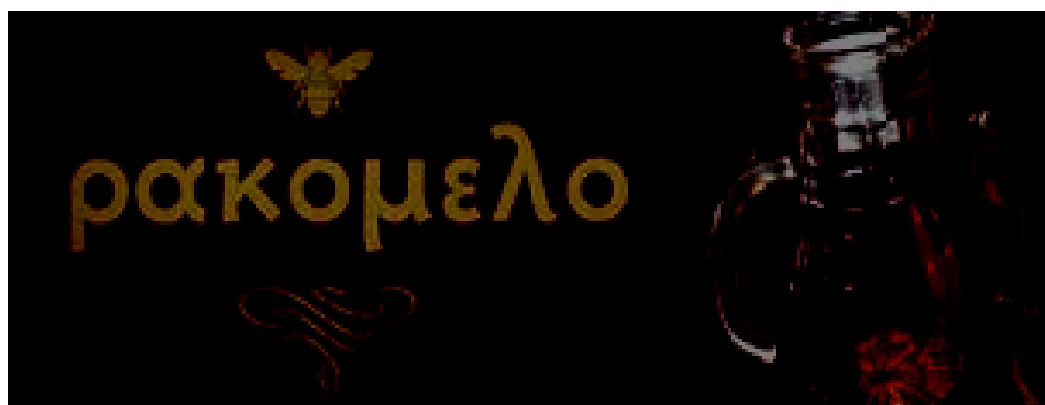
αλλά και ο αριθμός των μπαχαρικών και των βοτάνων που αναλαμβάνουν να του χαρίσουν τον ιδιαίτερο αρωματικό του χαρακτήρα αποτελούν επτασφράγιστο μυστικό. Με τον αυτόν τρόπο διαφοροποιείται κάθε εταιρεία. Οι ποικιλίες χρησιμοποιούνται κυρίως λευκές, αλλά και ερυθρές ποικιλίες, ενώ σε πολλές περιπτώσεις το κόκκινο χρώμα του βερμούτ οφείλεται και στην προσθήκη καραμέλας. Εκτός από τα βότανα και τα μπαχαρικά, το κρασί ενισχύεται και με αλκοόλ. Το γευστικό αποτέλεσμα κυμαίνεται από διακριτικά πικρό μέχρι γλυκό, που οφείλεται στην προσθήκη ζάχαρης. Κότσι, τα βερμούτ ξεκινούν από το ξηρό και φτάνουν στο γλυκό με τη σειρά που ακολουθεί: extra dry, dry, bianco ή λευκό, γλυκό ή κόκκινο, ενώ υπάρχει και ροζέ.

Πως πίνεται

Οι ειδικοί συστήνουν να αναδεύονται κατευθείαν στο ποτήρι τα κοκτέιλ που περιέχουν βερμούτ ώστε να διατηρούνται τα αρώματά τους. Το κόκκινο βερμούτ σερβίρεται σκέτο ή με πάγο, ενώ το λευκό πίνεται κρύο (με τη συμμετοχή ή όχι πάγου) και γαρνίρεται με φέτα λεμόνι σε σχήμα ημισελήνου! Τη διαδικασία σερβιρίσματος του λευκού ακολουθεί και το ροζέ βερμούτ, ενώ το ξηρό είναι το απόλυτο βερμούτ για κοκτέιλ πίνεται όμως και σκέτο, με πάγο ή χωρίς, ακόμα και με σόδα, και γαρνίρεται με φλούδα λεμονιού. Όσο για το κλασικό, κοσμοπολίτικο Dry Martini, που λατρεύτηκε από τους μεγάλους σταρ και παραμένει επίκαιρο, πίνεται παγωμένο σε κωνικό ποτήρι με υψηλό μίσχο.

ΕΡΓΑΣΙΑ ΔΗΜΗΤΡΑΣ ΠΑΤΕΡΑ

Το



ρακόμελο είναι ένα αλκοολούχο ποτό που παρασκευάζεται από μέλι με την διαδικασία της ζύμωσης των σακχάρων του μελιού.

Παρασκευάζεται συνδυάζοντας ρακή (τσιακουδιά) ή τσίπουρο με μέλι και διάφορα μπαχαρικά, όπως η κανέλα, το γαρίφαλο, το κάρδαμο ή άλλα τοπικά βότανα.

Παρασκευάζεται στην Κρήτη και σε άλλα νησιά του Αιγαίου πελάγους αλλά και στην ελληνική ηπειρωτική χώρα, και καταναλώνεται κυρίως τους χειμερινούς μήνες σαν ζεστό ρόφημα.

Δεν πρέπει να μπερδεύεται με την ψημένη ρακή, που είναι τοπικό ποτό της Αμοργού και παρασκευάζεται απο ρακή, ζάχαρη και περισσότερα μπαχαρικά, ενώ σερβίρεται σε θερμοκρασία δωματίου.

Το ρακόμελο μπορεί κανείς να το αγοράσει εμφιαλωμένο, έτοιμο για σερβίρισμα αφού ζεσταθεί.

Μια απλή συνταγή για ρακόμελο θέλει 1-2 κουταλιές του τσαγιού μέλι για τέσσερις μεζούρες ρακής, με ένα ξυλάκι και μία κουταλιά του τσαγιού κανέλας.

Τα υλικά αναμειγνύονται και ζεσταίνονται καλύτερα σε μπρίκι του καφέ.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!!!!!!

Θες ένα δημοσίευμα τοπικής εφημερίδας που έλεγε ότι αυξήθηκαν οι πωλήσεις της ρακής γιατί οι νέοι τώρα προτιμούν ρακόμελο στις εξόδους τους, Θες ένας πρόωρος πονόλαιμος ,

Θες το μέλι νέας σοδειάς που μου έλαχε, δεν τόχα σε πολύ μου να φτιάξω λίγο ρακόμελο κι ας είναι περυσινή η ρακή μου.

Το ρακόμελο το ήξερα σαν φάρμακο από τα παιδικά μου χρόνια.Έτσι το σύστησα κάποτε στο hungry σε μια συζήτηση στην οποία μάλιστα ανέφερα ότι δεν θα μπορούσα να το φανταστώ σαν ποτό για πάρτυ! Που να ήξερα τις εξελίξεις το 2003 (Και ποιός τις ήξερε εδώ που τα λέμε!).

Στον πονόλαιμο και στον βήχα λειτουργούσε σαν σιροπάκι, στο κρυολόγημα και στο μπούκωμα σαν αποχρεμπτικό αφού ανοίγει τις αεροφόρους οδούς, στο κρύωμα σαν θερμαντικό. Ένα σφηνάκι σε χειμωνιάτικα ροφήματα τα έκανε πιο νόστιμα και πιο αποτελεσματικά.

Τελευταία ακούω ότι πίνεται και κρύο σαν απεριτίφ ή σαν χωνευτικό, γι αυτό και δίνω τώρα τη συνταγή του που μέχρι τώρα θεωρούσα χειμωνιάτικη

ΕΡΓΑΣΙΑ ΙΩΑΝΝΑΣ ΤΡΑΠΑΛΗ

ΤΕΚΙΛΑ



Η τεκίλα είναι απεσταγμένο αλκοολούχο ποτό που προέρχεται από το φυτό μπλε αγαύη (*Agave tequilana*), κυρίως από την περιοχή γύρω από την πόλη

Τέκιλα, περίπου 65 χιλιόμετρα βορειοδυτικά από τη Γουαδαλαχάρα και στα υψίπεδα (Λος Άλτος) στα βορειοδυτικά της μεξικανικής πολιτείας Χαλίσκο. Αν και είναι ένα είδος μεσκάλ, η σύγχρονη τεκίλα χρησιμοποιεί μόνο μπλε αγαύη και διακρίνεται για τον τοπικό χαρακτήρα της. Η τεκίλα συνήθως έχει 38-40% ABV, αλλά μπορεί να παραχθεί με 31% έως 55% περιεχόμενο οινοπνεύματος.

Οι Αζτέκοι έφτιαχναν αλκοολούχα ποτά από τη ζύμωση αγαύης. Όταν οι Ισπανοί κονκισταδόρες ξέμειναν από μπράντι, απέσταξαν αγαύη, παράγοντας ένα από τα πρώτα αποσταγμένα ποτά της Βόρειας Αμερικής. Η τεκίλα άρχισε να παράγεται στην περιοχή της πόλης Τεκίλα, η οποία επισήμως ιδρύθηκε το 1656.

Ο Χοσέ Κουέρβο (Jose Cuervo) ήταν ο πρώτος ο οποίος παρήγαγε εμπορικά τεκίλα. Οι πρώτες εξαγωγές στις ΗΠΑ έλαβαν χώρα στο τέλος του 19ου αιώνα, ενώ δημοφιλία του ποτού αυξήθηκε κατά τον 20ό αιώνα.

Σύμφωνα με τους μεξικανικούς νόμους, η Τεκίλα μπορεί μόνο να παρασκευαστεί στην πολιτεία Χαλίσκο, αλλά και σε περιορισμένες περιοχές των πολιτειών Γουαναχουάτο, Μιτσοακάν, Ναγιαρίτ και Ταμαουλίπας.

Οι Ηνωμένες Πολιτείες αναγνωρίζουν ότι τα ποτά που ονομάζονται «τεκίλα» μπορούν να παραχθούν μόνο στο Μεξικό, αλλά ύστερα από συμφωνία το 2006 χύμα ποσότητες μπορούν να σταλούν για να εμφιαλωθούν στις ΗΠΑ

ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΤΕΚΙΛΑΣ..!!!!

Η τεκίλα είναι ένα ποτό που συχνά πίνεται λάθος, ακόμη κι από εκείνους που θεωρούν τους εαυτούς τους έμπειρους πότες και περιφρορούν τα γλυκά κοκτέιλ και τα περίεργα σφηνάκια. Αν λοιπόν δε θέλετε να ανήκετε κι εσείς σε αυτή την κατηγορία που αποτυγχάνει να σέβεται το εθνικό ποτό του Μεξικού, ενημερωθείτε για το πώς πρέπει να το πίνετε. Αν πάλι πιστεύατε μέχρι τώρα ότι δε σας αρέσει η τεκίλα, ξανασκεφτείτε το.

Μπορεί το πρόβλημα να είναι ότι δε σας αρέσει η φτηνή τεκίλα ή ότι δεν ξέρετε αρκετά γι' αυτήν και για το πώς πίνεται.

Οι γνώστες και έμπειροι της τεκίλας, μας ενημερώνουν για το πώς πρέπει να πίνουμε την τεκίλα και τι δεν πρέπει να κάνουμε, ώστε να σεβόμαστε την αξία της και να απολαμβάνουμε τη γεύση της.

Τα «μη» στην τεκίλα

1. Όχι ακριβή τεκίλα στις margaritas.

Δεν υπάρχει καλύτερο σημάδι ενός άπειρου πότη τεκίλα, όταν αυτός παραγγέλλει «μια μαργαρίτα με την καλύτερη τεκίλα σας».

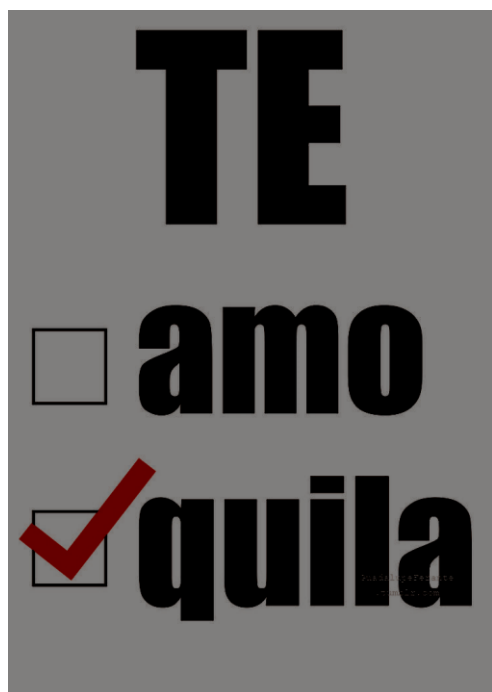
Είναι σα να ρίχνεις κέτσαπ σε μια καλοψημένη μπριζόλα.

2. Όχι τεκίλα σε σφηνάκι

Η τεκίλα είναι για να την πίνετε και να την απολαμβάνετε και όχι για σφηνάκια. Δεν είναι για να την δοκιμάζουν οι φοιτητές σε μικρές ποσότητες που κοστίζουν λίγο, κατά τις καλοκαιρινές διακοπές τους. Θα πρέπει να την μυρίσετε να την στροβιλίσετε και να γευτείτε κάθε της στάλα, με τη συμβολή όλων των αισθήσεων, από τη μύτη, έως το στόμα και το λαιμό.

3. Δεν υπάρχει πραγματική τεκίλα που φτιάχνεται από λιγότερο από 100% μπλε αγαύη, ή που παρασκευάζεται από οπουδήποτε αλλού εκτός από την πολιτεία του Jalisco. Τα δύο παραπάνω χαρακτηριστικά, κάνουν την πραγματική τεκίλα. Οι τεκίλες- μείγματα περιέχουν τουλάχιστον 60% μπλε αγαύη και άλλα σάκχαρα που έχουν υποστεί ζύμωση και που μπορεί να οδηγήσουν σε άσχημα hangover. Οπότε ουσιαστικά δεν αξίζει να ονομάζονται «τεκίλα». Πάντως ορισμένοι υποστηρίζουν ότι μόνο το 51% μπλε αγαύης, είναι αναγκαίο για την παρασκευή τεκίλας.

4. Όχι λάιμ και αλάτι όταν πίνετε τεκίλα Το λάιμ και το αλάτι είναι για να βοηθούν τους άπειρους πότες να ανέχονται την άσχημη γεύση των κατώτερων ποιοτικά ποτών. Όμως η πραγματική τεκίλα έχει τέλεια γεύση από μόνη της και δε χρειάζεται επιπρόσθετα.



ΕΡΓΑΣΙΑ ΓΙΩΡΓΟΥ ΤΑΛΑΤΖΗ