



Gin & Tonic noslēpumi

Gin & Tonic ir kļuvis par kokteiļu klasiku. Bet dažreiz rodas jautājumi, kāda veida džinu un kādu toniku man vajadzētu kombinēt, kādu glāzi izvēlēties? Ar kādiem citiem dzērieniem toniks sader? Iepazīstieties ar Anora zīmolu vēstneša un bārmeņa Mikaela Karttunena padomiem.

Gin & Tonic popularitātei ir daudz iemeslu. Bārmenis Mikaela Karttunens uzskaita trīs vissvarīgākās lietas:

1. Džins & Toniks ir viegli pagatavojams, izmantojot tikai divas sastāvdaļas
2. Tas ir ļoti svaigs un viegli dzerams
3. Neskatoties uz tā vienkāršo sastāvu, tam ir daudz garšas un aromātu nianšes.

Vissvarīgākais ir tas, ka šis dzēriens nekļūst garlaicīgs, un tas lielā mērā ir saistīts ar Toniku, kas tiek izmantots. Tonikam ir ideāls rūgtuma un salduma līdzsvars, kas rada sabalansētu, ideālu garšu.

“Džinu ar toniku gatavo no vienas daļas džina un līdz trim daļām tonika, tādēļ tonikam ir liela loma garšas veidošanā.”

Anora zīmolu vēstnesis un bārmenis Mikaela Karttunena

Pareizā Tonika izvēle

Pēdējos gados ir pieaudzis dažādu pasaulē pieejamo [Tonika](#) ūdens skaits. Tie mēdz būt atšķirīgi, jo īpaši ar hinīna un cukura daudzumu tajos, kas nosaka tonika rūgtumu vai saldumu. Tonika aromātu veicina arī citas sastāvdaļas, piemēram, dažādi citrusaugļi, no kuriem visbiežāk izmantotais ir citrons.

Toniku saturošo garšu palete turpina paplašināties, un daži no jaunākajiem papildinājumiem ir plūškoka, kumelītes un rozes garšas. Karttunena's sniedz padomu ikvienam džina ar toniku entuziastam: "Vispirms nosakiet sava iecienītā džina stilu un tajā dominējošās garšas."

Klasiskā džina sastāvdaļa ir kadiķu oga, tāpēc ir svarīgi izvēlēties klasisku Toniku, kas respektē šo džina raksturu. Šis džina veids ne pārāk labi sader ar tonikiem, kuriem ir izteikta citrusaugļu vai ziedu garša. Savukārt džini ar daudzveidīgāku garšu paleti aicina eksperimentēt ar dažādu garšu tonikiem, lai akcentētu bagātīgo aromātu dažādību. Vienkāršākā kombinācija ir klasisks džins ar klasisku tonika ūdeni.

Kā dekorēt džina tonika kokteili?

Citrona vai laima šķēle ir klasiski džina un tonika pēdējie pieskārieni. Pēc Karttunena teiktā, klasiskā rotājuma variācija, kuru ir vērts izmēģināt, ir pati citrusaugļu miza. Mizu vispirms viegli saspiež virs dzēriena, lai atbrīvotos no ēteriskajām eļļām, pirms iemaisīšanas dzērienā.

Konkrēta džina un tonika individuālās īpašības var izcelt arī ar tādām piedevām kā ēdami ziedi vai timiānu, dzērienam, kam jau pievienoti dažādi augi.



Džina ar toniku izcelsme

Džina un tonika izcelsme meklējama 19. gadsimta Indijā, kas bija toreizējās Lielbritānijas impērijas sastāvdaļa. Lai novērstu malāriju, [virsniekiem](#) tika noteikta dienas deva džina un papildus hinīna ūdens deva. Viens no virsniekiem nolēma apvienot džinu un hinīna ūdeni jeb toniku vienā glāzē, un tā radās džins ar toniku.

Hinīns tiek gatavots no hinīna koka mizas, un ir pierādīts, ka tam ir pret malārijas iedarbība. Burbulji hinīna ūdenim tika pievienoti vēlāk, kad Lielbritānijas karaliskā elite sāka popularizēt gāzētā ūdens garšu.

Džina izcelsme

Džina ilgā vēsture aizsākās septiņpadsmitā gadsimta Holandē, kad tika destilēts džinam līdzīgs šķidrums, ko sauca par jenever. Jenever savu vārdu ir ieguvis no kadiķu ogas. Laika gaitā holandiešu valodas vārds angļiskojās un saīsināti kļuva par džinu.

Etanolu, uz kura pamata tiek gatavots džins, visbiežāk destilē no graudaugiem, un kadiķu oga joprojām ir galvenais aromatizētājs. Lielā mērā džini tiek klasificēti klasiskajos džina stilos, piemēram, saussais Londonas džins ([Dry London Gin](#)), ko ražo, destilējot iekļaujot visas aromatizējošās sastāvdaļas. Destilēts saussais džins ir līdzīgs Londona sausajam džinam, bet aromatizētājus var pievienot kā atsevišķus destilātus.

Mūsdienu džinos var tikt pievienotas arī aromātiskas vielas vai ekstrakti. Papildus kadiķu ogām, džinā visbiežāk izmantotie aromatizētāji ir koriandra vai fenheļa sēklas. [Aquavit](#), ziemeļu džina variantam, tiek pievienotas arī ķīmenes un dilles.