



CONSELLS AL PLAT

► Escola d'hoteleria
Joviat

Gintònic, la copa de moda

Sens dubte, el gintònic és el combinat amb més èxit dels últims temps. El millor consell és la bona qualitat de tots els ingredients, la ginebra i la tònica que més s'ajusti al nostre paladar, els glaçons d'aigua mineral i resistents, sobretot per als que ens agrada allargar la copa, i els aromatitzants frescos. El segon factor que cal tenir en compte i no menys important, és la copa. La ideal, una d'alta i ampla. Ajudarà a concentrar i alhora obrir i apreciar les aromes del combinat.

Per preparar-lo cal introduir cinc glaçons a la copa, fer-los ballar per refredar-la i, si cal, escórrer l'aigua restant. Tot seguit, introduir la ginebra a la copa esquitxant les parets, en una mesura curta, sempre es pot rectificar, i servir la tònica. La copa quedarà bastant plena, a dos dits de vessar.

Per aromatitzar hi ha tres opcions. La clàssica: refregar un tall de pell de llima per la boca de la copa per impregnar l'aroma i introduir-la juntament amb una rodanxa de llima fent-ne escórrer el suc. Acabar la copa amb un cop d'angostura, que hi donarà un toc molt curiós. D'aperitiu: abans d'un àpat la llima persistiria massa a la boca. En aquest cas s'opta per introduir a la copa un parell de rodanxes de cogombre cru, fins i tot a qui no li agradi. Atrèviu-vos-hi, en resulta una copa molt refrescant. Un cop de curaçao blau a la copa donarà el toc cítric i el resultat serà una copa de color blau cel que s'acabarà amb flors comestibles com ara petits pensaments o pètals de rosa, que s'han de deixar flotar dins de la copa. Salut i beveu amb moderació!