

смешивал этот коктейль уже в те времена, когда на Майорке его ещё никто не знал», – говорит он. Владелец Varito гастролирует по всей Европе, однажды даже обслуживал посетителей гонок Formula One в Монте-Карло.

«Для меня нет ничего лучше, чем искусно приготовленный джин-тоник», – говорит он. Для хорошего результата нужно придерживаться некоторых правил. «Несмотря на то, как этот коктейль подают повсеместно, джин-тоник не следует наливать в большие пузатые бокалы, так как кубики льда располагаются там свободно и быстро

ингредиента, приходит очередь добавок: «Здесь действует правило: можно всё, что вкусно». В его распоряжении малина, ежевика и клубника, съедобные цветы и помидоры, лимоны и апельсины, перец чили и редиска. Последняя пользуется особой популярностью. Выбор ингредиентов зависит от вида джина. «Нельзя смешивать всё подряд», – рассказывает он. Последним в стакан попадает тоник. Гонсалес льёт его медленно по ложке. «Так напиток будет сразу же готов к употреблению, не требуется мешать его ещё раз или пить из соломинки. Пьют просто так».

По его словам, сегодня довольно трудно выделиться среди множества предложений. «В Испании

везде есть джин-тоник, – говорит владелец бара. – Приходится проявлять свою изобретательность, чтобы быть лучше, чем другие. В Монако Гонсалесу удалось блеснуть своей фантазией: «Я делал джин-тоник с лангустом. А точнее, с его усами. Они придавали напитку приятную солёную нотку, это было великолепно».

Но, по его словам, с джином можно готовить и другие коктейли. Итак, джин заменяет текилу в «Маргарите», ром в «Мохито», и классический напиток из фильмов про Джеймс Бонда – Dry Martini с неизменной маслиной. «На Менорке часто заказывают Pomada – джин с лимонным соком. Неземной вкус, но довольно небезопасно для желудка», – рассказывает Гонсалес. Но по его мнению, лучшим коктейлем на земле был и остаётся джин-тоник.



В джин-тоник в баре Varito добавляют малину, ежевику и клубнику, съедобные цветы и помидоры, лимоны и апельсины, перчик чили и редиску



«Я смешивал джин-тоник уже в те времена, когда на Майорке его ещё никто не знал, – говорит Рафаэль Гонсалес, – Только не наливайте его в пузатые бокалы»

«ЛУЧШИЙ КОКТЕЙЛЬ НА ЗЕМЛЕ – ДЖИН-ТОНИК»

тают, делая напиток излишне водянистым, – говорит Гонсалес. – Лучше использовать высокие узкие бокалы. Я всегда беру ровно пять больших кубиков льда, и ни в коем случае, не ледяную крошку. Первым в стакан попадает лёд. Затем Гонсалес натирает верх бокала и верхний кубик льда лимонной коркой. И только после этого доликает джин, ровно 50 мл. «Главное это сорт джина. Только в моём баре есть в наличии около 70 различных вариантов», – говорит он. – Слабее или крепче, с цветочным или ягодным ароматом, со вкусом тимьяна или же и вовсе с виноградом вместо можжевельника. Женщины часто заказывают сладкий джин-тоник. Тогда я выбираю цветочный джин с запахом роз. Не удивительно, что его производитель – женщина!» После добавления главного



ВЕСТИ МАЙОРКА
VESTI MALLORCA

GRUPO SERRA

Dorint
Royal Golfresort & Spa
Camp de Mar-Mallorca

Network Lounge Vesti Mallorca & Dorint Royal Golfresort
Late Summer 2014

Русскоязычная газета "Вести Майорка" и Dorint Hotel Golfresort & Spa Camp de Mar представляют "Network Lounge Late Summer 2014" 26 сентября в 20:00.

Дресс-код: коктейль

Заказ в отеле Dorint по тел.: 971-628-126 / 127
(испанский и английский)

Число мест ограничено

Цена: 49 евро/чел.

включает закуски, вино, шампанское, воду и соки в течение первых двух часов.

(другие напитки или коктейли не включены в стоимость)

Сеть по всему миру

olga.ens@tcs.es
http://russian.tcs.es