

Come bere senza bere

*Drink analcolici per ogni occasione
e ogni momento della giornata*



*"Alternative
interessanti
per chi non beve
alcolici"*

Tom Kerridge

Fiona Beckett

Shrub di more e cannella

Quando si raccolgono le more, di solito si pensa a una torta o a un crumble, ma vale la pena conservarne a sufficienza per preparare anche questo shrub delizioso. Potete utilizzare le more anche crude, ma io adoro il sapore che si sprigiona cuocendole e che si sposa ancora meglio con la cannella.

PER CIRCA 600 ML

250 g di zucchero semolato
250 ml di acqua
450-500 g di more
¼-½ cucchiaino di cannella
in polvere
200 ml di aceto di sidro
di mele
acqua frizzante o succo
di mela e acqua frizzante,
per servire

Mettete lo zucchero in una casseruola e aggiungete l'acqua. Scaldate a fuoco dolce, mescolando ogni tanto, finché lo zucchero si sarà sciolto completamente. Portate a ebollizione e aggiungete le more e la cannella, quindi lasciate sobbollire per 10-12 minuti finché le more saranno diventate tenere.

Togliete dal fuoco e lasciate macerare per circa 15 minuti. Versate il composto in un colino a maglia fine sopra una ciotola e lasciate filtrare, premendo delicatamente le more per estrarne il succo. Aggiungete l'aceto e poi travasate il liquido con l'imbuto in una bottiglia sterilizzata. Chiudete ermeticamente e lasciate in frigorifero per almeno 24-48 ore. Lo shrub si conserva in frigorifero per 2-3 settimane.

Per servire, diluite con acqua frizzante in un rapporto di 4:1 o di 5:1, oppure con metà succo di mela e metà acqua frizzante.



Croquet

Spesso mi sono chiesta da dove derivino i nomi dei cocktail. La risposta forse è semplice: richiamano perfettamente uno stato d'animo, un periodo o un momento dell'anno... in questo caso un pomeriggio estivo e una partita a croquet oppure a tennis. Ho preparato questo drink per una persona, ma si possono adeguare le dosi in proporzione.

Visto che sarete sobri, ovviamente, non avrete scuse per imbrogliare!

PER 1 PERSONA

50 ml di Seedlip Garden
108 o di liquore analcolico
Ceder's Crisp

50 ml di succo e polpa
di mela freddo,
non dolcificato

100 ml di acqua tonica
al cetriolo, fredda

3-4 cubetti di ghiaccio
fettine di cetriolo e mela
e un rametto di menta,
per guarnire

Versate in un bicchiere highball il Seedlip Garden 108, il succo di mela e l'acqua tonica, aggiungete il ghiaccio e mescolate.

Guarnite con le fettine di cetriolo e mela e il rametto di menta e servite.

Consiglio: per un tocco di raffinatezza, tagliate una fettina lunga e sottile da un cetriolo piccolo e avvolgetela intorno al bordo interno del bicchiere, come nella fotografia.



NG&T

Adoro il G&T, ma sono convinta che molte delle caratteristiche che lo rendono così attraente (l'acqua tonica, il ghiaccio, la guarnitura, il bicchiere) si possono riproporre in un drink analcolico.

Molto di un cocktail, in effetti, si deve alla presentazione. Il mio tapas bar, il Bar 44, lo ha capito e offre un G&T analcolico che ordino spesso.

Lo serve in uno di quei bicchieri enormi a forma di boccia per i pesci rossi con fette di arancia e limone circondate da qualche bacca di ginepro, che induce a credere di bere un vero drink. Questa è la mia versione leggermente modificata (la "N" sta per "non" alcolico).

PER 1 PERSONA

4-5 cubetti di ghiaccio
2 fettine d'arancia
e 2 di limone
2-3 bacche di ginepro
75 ml (5 cucchiaini)
di Sciroppo di ginepro
(vedi sotto)
acqua tonica (a me piace la
Naturally Light della
Fever-Tree),
per rabboccare

PER LO SCIROPPO DI GINEPRO (450 ML)

400 g di zucchero semolato
o extrafine
475 ml di acqua
15 bacche di ginepro,
leggermente schiacciate
la scorza sottile di 1 limone
non trattato
la scorza sottile di 1 lime
non trattato

Per preparare lo sciroppo di ginepro, mettete lo zucchero in una casseruola e aggiungete l'acqua. Scaldate a fuoco dolce e mescolate ogni tanto, finché lo zucchero si sarà sciolto completamente. Aggiungete le bacche di ginepro e le scorze di limone e di lime, portate a ebollizione e fate sobbollire per 10 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Filtrate lo sciroppo con un colino a maglia fine in una caraffa dal collo largo o in una ciotola, quindi travasatelo con un imbuto in una bottiglia o in una caraffa sterilizzate, chiudete ermeticamente e conservate in frigorifero al massimo per 2 settimane.

Per preparare l'NG&T, mettete i cubetti di ghiaccio in un bicchiere grande, aggiungete le fette d'arancia e di limone e le bacche di ginepro, versate lo sciroppo di ginepro, rabboccate con acqua tonica e servite.

Consiglio: se preferite, invece di preparare lo sciroppo di ginepro potete acquistare online liquori analcolici aromatizzati al ginepro.

Latte alla curcuma

Simile a un latte dorato, il latte alla curcuma è una delle classiche bevande vegane degli ultimi anni, servito in molti bar, ma sinceramente abbastanza facile da preparare anche a casa. Montare il latte potrebbe rivelarsi impegnativo, ma è la chiave per la riuscita di questo drink, con l'aggiunta delle spezie e con una consistenza ricca e spumosa. Potete decidere di aumentare la quantità della curcuma secondo la freschezza e l'intensità di quella che avete; il pepe ne attiva le proprietà benefiche.

PER 1 TAZZA
O 2 TAZZINE

225 ml di latte di cocco,
mandorle o avena (adoro il
Rebel Kitchen Mylk, a base
di panna di cocco, riso
integrale e anacardi)
½ cucchiaino di curcuma
in polvere
¼ di cucchiaino di cannella
in polvere
⅛ di cucchiaino di zenzero
in polvere
⅛ di cucchiaino di pepe
nero macinato fine
1 cucchiaino di sciroppo
d'agave o di acero o miele
(se non siete vegani)

Versate il latte in un pentolino e aggiungete
gli altri ingredienti. Scaldate a fuoco medio, sbattendo
continuamente con una frusta o un montalatte.

Versate nella tazza o nelle tazzine, filtrando con un
colino a maglia fine se desiderate una consistenza
più setosa.



VARIANTE: CHAI

Se vi piace il latte alla curcuma, amerete anche il chai, un tè dolce speziato con latte, cardamomo, cannella, noce moscata, chiodi di garofano e altre spezie. Lasciate in infusione le bustine di tè e le spezie nel latte (vaccino o vegano) per circa 10 minuti. Potete anche acquistare bustine di tè chai già pronto.





Evitare o limitare il consumo di alcol non significa rinunciare al sapore o al piacere di bere.

In questo splendido libro, ottima fonte di ispirazione, troverete consigli e ricette per preparare non solo cocktail analcolici e succhi, ma anche bevande fermentate, cordial, shrub e kvass.

Fiona Beckett, una delle maggiori esperte internazionali di vino, offre un'alternativa all'alcol squisita e accattivante. Preparate una caraffa di St Clement's Punch per una festa d'estate, provate un Mojito al lime kaffir per trascorrere in allegria un venerdì sera diverso dal solito, oppure stupite i vostri ospiti con uno Shrub di amarene e anice stellato... questo volume è una fonte inesauribile di idee creative e di aromi fantastici.

Fiona Beckett, editorialista del *Guardian*, è autrice di ben 24 libri di cucina e vini.

Il suo sito *Internet Matching Food & Wine* rappresenta un vero e proprio scrigno di preziose informazioni per chi cerca il giusto abbinamento fra il cibo e il vino.

Oltre a organizzare degustazioni, cene e laboratori, Fiona collabora con diverse riviste di vino e con il Club Oenologique. Nel 2019 è stata candidata all'International Wine and Spirit Competition's Wine Communicator of the Year ed è ormai annoverata fra le 100 donne più influenti del settore.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

20 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 323 7



9 788867 533237