



Le cocktail de MAI 2020 PRESBITERIAN

Le cocktail de MAI 2020 **PRESBITERIAN**

Ingrédients:



- 1, 1/2 ounces of whisky**
- 2 ounces of club soda**
- 2 ounces of Ginger ale**
- Garnish with lemon twist**

1 ounce (oz) = 28,3 grammes = env. 3 cl

Mise en oeuvre:

Verser d'un coup le whisky dans un verre highball rempli de glace
Compléter avec les parties égales de club soda et ginger ale
Remuer et ajouter une touche de citron.

Variantes :

Cette boisson mélangée est très similaire à d'autres highballs de whisky populaires, y compris le Highball, qui utilise simplement de la bière au gingembre.

Si nous devons garnir le scotch de bière au gingembre seul et ajouter une touche de lime, nous avons un Mamie Taylor.

Si le bourbon est votre alcool préféré, et que vous utilisez du citron, du sirop et du soda club, vous auriez le savoureux John Collins.

Choisissez votre ingrédient principal.

Une chose est sûre quand il s'agit du presbytérien: le whisky est nécessaire.

Pour le scotch, restez avec un bon whisky blend tel que, Johnnie Walker Red ou Dewar's White Label. Ni l'un ni l'autre ne brisera votre budget et les deux sont grands dans un presbytérien.

Fan de scotch, verser ce style de whisky dans un presbytérien est la façon la plus traditionnelle de servir ce cocktail. Cela tend également à expliquer le nom de la boisson parce que l'Église presbytérienne a été fondée en Écosse.

Nous ne savons pas exactement comment une église mieux connue pour son doux, calvinisme-puritan de rigueur a obtenu son nom attaché à un verre si agréable.

C'est, bien sûr, l'église nationale d'Écosse. Cela explique le whisky. Mais la bière au gingembre ?

*L'histoire de la mixologie, aussi trouble soit-elle, nous dit que dès 1895, vous auriez trouvé ce produit particulier de l'art du chimiste -- même alors, il était aromatisé artificiellement -- s'associant au brandy et à la glace. Ce n'était qu'un petit pas pour remplacer le whisky. Petit, mais nécessaire car à la fin du XIXe siècle nous avons subi la disparition presque totale d'un vénérable français « l'eau-de-vie ». Le *Phylloxera vastatrix*, sous forme d'insectes, avait mangé les racines de presque toutes les vignes en Europe.*

Cela n'explique toujours pas le nom. Peu importe. L'histoire de l'église presbytérienne, tant en Écosse qu'ici, est en grande partie une longue lutte entre fundamentalistes et modérés, idéalistes et réalistes. Whisky, et bière au gingembre ?

Le Bourbon est devenu le nouvel alcool en passe de remplacer le scotch chez certains. C'est un bon produit pour commencer. Vous pouvez essayer un bourbon robuste comme Knob Creek ou Wild Turkey 101 afin que le whisky ne se perde pas dans le soda.