



#bodidirekten

@direktni: Adam, Aljoša, Andrej, Damir, Daniel, Erika, Franz, Gabriel, Giada, Ines, Jakob, Johanna, Julijan, Martin, Nicolò, Sanja, Svetlana in Veronica

petek, 18. junija 2021 | št. 24 | leto III

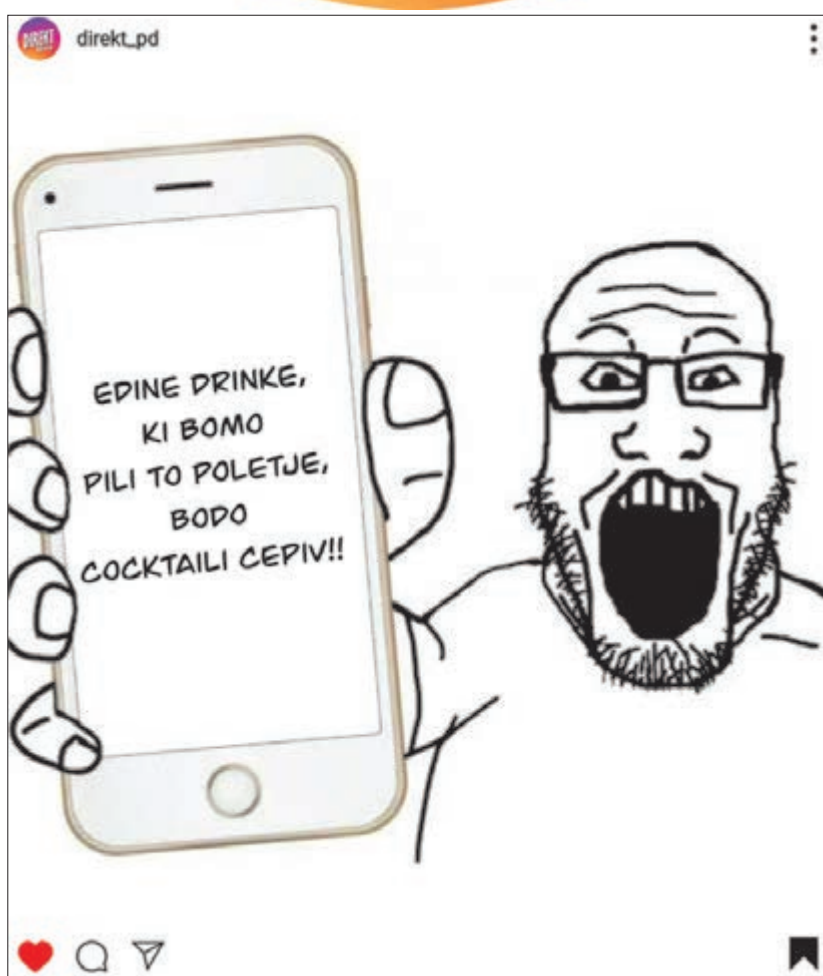
mladi@primorski.eu














Mladi barmani so nas osvežili

Poletje je že tu, pouka ni več, če odmislimo »malo« in »veliko« maturo. S koncem pouka in začetkom poletja pa so se pojavile visoke temperature in sončno vreme. Dni ob morju ne bo primanjkovalo, kako pa si lahko pomagamo pri premagovanju poletne vročine? Na primer tako, da se odžejamo z dobrim drinkom! Pogovorili smo se z nekaterimi natakariji in barmani iz različnih lokalov na Krasu in v Trstu ter jih vprašali, katere pijače – alkoholne ali brezalkoholne – so najbolj priljubljene v poletnem času in kaj ljudje v iskanju osvežitve najraje pijejo. Na mestu je priporočilo, da moramo pri poletnem uživanju alkoholnih pijač posebej paziti na to, da niso premočne in da z njimi uživamo tudi dovolj vode, saj alkohol telo dehidrira, kar je poleti še posebej škodljivo. Milena iz Sesljana (21 let) že tri leta poleti dela v obalnem baru, ki zagotavlja ponudbo za najelitnejše goste. »Bar, v katerem sem zaposlena, zahteva veliko resnosti in profesionalnosti. Poleg mladine ga večkrat obiščejo premožni gostje. V takih primerih moramo barmani znati pripraviti tudi zahtevnejše pijače. Čeprav se sama osredotočam bolj na serviranje, sem večkrat pripravila tudi kak koktajl.« Milenin najljubši poletni koktajl je t. i.

Forever Young, v katerem se tekla in liker zmešata s svežim grenivkinim sokom, agavo, grozdem in limeto. Pijača je dobila tako ime, ker naj bi zaradi sestavin ostala vedno sveža in torej »mlada«. Najboljša izbira za vse tiste, ki alkohola ne uživajo radi, nam je zaupala Milena, je brezalkoholni mojito (ne pozabite izgovoriti H-ja sredi besede, op. ur.) iz granatnega jabolka. Priprava je enaka kot za klasični alkoholni mojito, le namesto alkoholne pijače dodamo sok granatnega jabolka. Za boljši okus nam je Milena svetovala, naj v pijačo dodamo tudi nekaj listkov mete. Luka (19 let) že drugo leto dela v baru na Opčinah. Pogovorili smo se z njim in ga vprašali, katere pijače so v poletnem obdobju najbolj priljubljene. »V primerjavi z zimo oz. hladnejšim obdobjem si poleti ljudje želijo spiti nekaj, kar jih dobro odžaja in ohladi. Barmani pomagamo s tem, da dobro izračunamo in razporedimo količino ledu v razmerju z naptikom. Drinki, ki so poleti najbolj zaželeni, so seveda tisti, ki vsebujejo veliko sadja.« V baru, v katerem dela Andrej, imajo junija posebno ponudbo, ki je povezana z mesecem ponosa (»pride month«). Rainbow Paradise je poseben alkoholni drink, ki si ga lahko privoščijo vsakdo. Pijačo sestavljata sok limone in pomaranče, ki skupaj z ledom, mineralno

vodo in dobro merico gina ustvarita barvito pijačo, idealno za tople poletne popoldneve. Kot brezalkoholno opcijo pa je Andrej svetoval smoothije, ki jih lahko naredimo tudi sami doma s pomočjo mešalnika. Andrej je svetoval, naj se osredotočimo na kombinacijo največ treh vrst sadja, dodamo dosti ledu in še posebej je poudaril, naj dodamo malo ingverja, ki bo na pomemben način izboljšal našo poletno pijačo! Julija (21 let) se je odločila, da bo za poletno delo izbrala bar v Barkovljah. Začela je šele letos maja, mlade in turiste, ki polnijo obalo, pa ji uspe že kar naravno odžejati. »Največ strank imamo popoldne, ko Barkovlje napolni mladina, ki gre na plažo,« je povedala Julija. »Zanimivo pa je, da alkoholne pijače najpogosteje uživajo starejše osebe. Mladi začnejo naročati drinke šele proti 18. uri.« Julija je priznala, da je njen najljubši poletni drink koktajl Mimoza, ki ga tudi svetuje najbolj neodločnim gostom. Gre sicer za pijačo, ki jo je treba uživati v večji družbi, saj se pripravi tako, da v litrski steklenici zmešamo sveže stisnjeni pomarančni sok, vodko, gin in steklenico penine. Pijača, ki bo nastala, bo zadoščala za veliko skupino ljudi in bo odžejala vse. Kot brezalkoholno opcijo pa svetuje Julija preprosti zrnati ledeni sladoled, oz. »granito«, ki jo mladi radi uživajo in po njej vedno povprašujejo. To pa ni samo led, zmešan s sirupom, pravi Julija, gre za dobro pripravo doma narejenega ekstrakta iz domačih sadežev, ki se krasno zmeša in pretopi z ledom. Rezultat bo odlična pijača, idealna za uživanje ob barkovljanski obali. Vroči dnevi so tu, počitnice se začinjajo, zdaj pa imate na razpolago tudi par receptov, da se boste ob teh vročih dnevih osvežili. Časa bo dovolj, da boste lahko poskusili vse naše nasvete, vaša naloga pa je ta, da jih lepo uživajte in jih svetujete tudi svojim prijateljem!



-  **ilpaganteofficial:** All day long pod soncem!
-  **azzurriofficial:** Ali pred ekranom ...
-  **antonio_razzi:** Gotovo pa ne v parlamentu! HEHE
-  **donatellaversace:** Damn, to pomeni drip
-  **fedezchanneL:** Yes honeyey
-  **crisiano:** Prosim, pijte vodo!
-  **coca_cola_:** NEEEEEEEEEE
-  **pepsi_real:** GODOOOOOOO
-  **unclejo:** Ti si en trapoler ...
-  **papaputin:** He he, prav tako.
-  **unclejo:** Yes honeyey :|
-  **vintedreal:** Kupite rabljeno in narava vam bo hvaležna..!
-  **young_p:** Poslušajte moje nove hite in moja pest vam bo hvaležna ...

Aperitiv na Škornju

Avtorstvo dveh svetovno najbolj priljubljenih aperitivov pripada Italijanom. Pijači sta si zelo podobni po barvi, okusu, aromi: obe sta klasični grenčici, narejeni z neverjetno veliko zelišči, recepta pa hranijo v najstrožji tajnosti. Toda do leta 2004, ko je skupina Campari kupila blagovno znamko Aperol, sta imela vsak svojo pot. Liker Campari velja za »velikega brata«, saj se je pojavil 60 let prej, in sicer leta 1860. Rojstno mesto pijače je Novara v Piemontu. Aperol sta izumila brata Barbieri leta 1919 v Padovi. Aromatično in okusno grenčično osnovo sestavljajo posebne sredozemske sorte pomaranč (za izbrano grenkobo) in poparek iz lokalnih zdravilnih zelišč in začimb. Za prepoznavno rubinasto barvo so ju nekoč obarvali z naravnim barvilom, imenovanim karmin, zdaj pa uporabljajo umetne ustreznike. Campari je svetlejši, bogatejšega okusa in močnejši. Vsebnost alkohola v njem doseže 28 %, Aperol pa 11–15 %. Če vam je vseč počasno prehajanje izrazite sladkosti v grenke note, ki se spremenijo v dolg pookus, lahko čisti napitek uporabite kot aperitiv. Postrežemo ga v majhnih kozarcih za liker in priporočljivo je, da spijemo 20–30 ml naenkrat. Aperol in Campari pa sta si svetovno slavo pridobila kot sestavini koktajlov. Tu je mlajši brat po priljubljenosti prehitel starejšega. Slavniti špric oz. spritz s proseccom, Aperolom in sodo velja za enega najboljših poletnih osvežilnih koktajlov. Močnejši Campari je dober v koktajlih, ki jih pijemo po obrokih in jim pri nas pravimo *digestivi*, kot sta negroni in americano. V letu 2017 se je povečalo število ljubiteljev aperitivov, zlasti med milenijci (18–24), ki so vse bolj pozorni na kakovost koktajlov in kombinacije z značilno in gurmansko hrano. Podatki kažejo, da je več kot 1,3 milijona prebivalcev Milana, Rima in Barija v zadnjih šestih mesecih zaužilo aperitiv zunaj doma (52 % moških in 48 % žensk). Tehnologija pomaga pri izbiri, saj 9 od 10 potrošnikov med milenijci informacijo o tem, v katerih lokalih lahko dobijo dober aperitiv, poiščejo predvsem s pomočjo (a ne le) Googla (60 %), Tripadvisorja (45 %) in Facebooka (40 %), zlasti na severu države. To dokazujejo kraji na vrhu iskalnih seznamov, kot so Ricci in Carlo ter Camilla na milanski Segherii, ki ponujajo kombinacije hrane in koktajlov, ki so jih oblikovala znana imena kulinarike. Najprimernejša dneva za aperitiv v družbi ostajata na severu petek in sobota, na jugu pa je priljubljena tudi nedelja (33 % v primerjavi s 27 % v Milanu). 6 od 10 potrošnikov zatrjuje, da jim



aperitiv nadomešča večerjo, 28 % vprašanih ankete, ki jo tu povzemamo, se po dnevni obveznosti odpravi takoj domov, 21 % pa pravi, da nadaljujejo začetek večera z aperitivom tudi v drugih lokalih; le 9 % jih izjavlja, da je zanje aperitiv središče celega večera. 40 % anketiranih pravi, da si privoščijo aperitiv le pred večerjo (ta odstotek se v južni Italiji dvigne na 46 %), podobno je s tapasi s sangrijo v Španiji. Aperitiv je v severni Italiji skoraj v celoti nadomestil »happy hour«, praktično gre za endemični trend od Doline Aoste do Furlanije - Julijske krajine. V mestih osrednjega zahoda, zlasti v Turinu in Milanu, za tradicionalni aperitiv izstopa uporaba vin ali prosecca, predvsem pa grenčic in sodavice oz. »seltza« v steklenicah: na področju Milana campari nima konkurence. Po drugi strani pa je poseben primer Brescine, v kateri koktajl pirlo odraža željo po preprostem grenkem koktajlu: mešanica na osnovi penečega belega vina, sodavice (»seltzerja«) in camparija, ki jo pogosto spremlja degustacija sirov iz predgorja Orobie. Na splošno lahko rečemo, da klasični aperitiv zdaj sodi v neformalne prilžnosti in ga lahko celo štejemmo za odvečnega, če sta bila kosilo in večerja preobila. Špric na osnovi belega vina ali prosecca, grenčice, gazirane vode oziroma sodavice prevladuje v vseh severovzhodnih italijanskih deželah.