



## Džinn toonikuga hea maitse saladus

*Kuidas valida džinnikokteili jaoks just see õige maitsega toonik ja milliste jookidega sobib toonikut veel segada?*

Džinn ja toonik on populaarne kokteil, mille maitse sõltub džinni ja tooniku kooslusest. Kokteili populaarsuse taga peitub mitmeid põhjuseid – kahe komponendiga kokteili on väga lihtne valmistada ning see on maitsetelt värske ja kerge.

### Gin & tonic malaaria vastu

Tänapäeval populaarne kokteil „Gin & tonic“ sai alguse juba 19. sajandil, mil kiniini (tooniku koostisosana) kasutati arstirohuna malaaria vastu. Kuna jook oli mõru, lisasid Briti ohvitserid sellele vett, suhkrut ja džinni - nii sündiski legendaarne kokteil.

1. Jää
2. Džinn
3. Toonik
4. Sega
5. Kaunista



### Kas toonik on tähtsam kui džinn?

Kokteili valmistamise põhireegel on: 1 osa džinni ja 3 osa toonikut. Seega, toonikul on kokteili maitstes oluline roll. Tooniku valikul peab silmas pidama, et selle maitstes oleks mõrudus ja magusus heas tasakaalus. Samuti peavad tooniku ja džinni maitset omavahel sobima.

# Kuidas valida toonikut?

Toonikute valik on maailmas viimastel aastatel kiiresti laienenud. Need erinevad üksteisest peamiselt kiniini ja suhkru sisalduse poolest, st kui magus või mõru tooniku maitse on. Lisaks mõjutavad maitset erinevad ürdid ja tsitruselised, millest tuntuim on sidrun.

Tooniku valikul mõtle esmalt, milline džinn on sinu lemmik ning millised maitsetes selles domineerivad. Klassikalise kadakamarja maitselise džinni toonikuga kokteili juurde võiks valida ka klassikalise tooniku, mis rõhutab džinni maitset, nt [Double Dutch Indian Tonic Water](#). Sellisel juhul ei ole mõtet valida tsitruselist või lillilise maitsega toonikut. Proovi näiteks [džinnikokteili Nordic & Tonic!](#)

Kui eelistate värskemaid ja magusamaid kokteile, soovitage proovida [Hernö & Tonic kokteili](#), kus on kasutatud värske ja magusa maitsega [Double Dutch Cucumber & Watermelon toonikut](#). Double Dutch Cucumber & Watermelon sobib kõikide džinnidega.

Kuivema ja vürtsikama džinni kokteili eelistajad võiksid proovida [Double Dutch Pomegranate & Basil toonikut](#).



## Toonik sobib ka teiste jookidega

Kokteil, mis kindlasti tasub ära proovimist, on viski [Ginger Beer toonikuga](#). Kokteilis on tunda viski suitsuseid ja puiduseid noote ja tooniku vürtsikust, mis omavahel moodustavad mitmekülgse tasakaalustatud maitse. [Viski toonikuga kokteili](#), [Irish mule](#), [retsepti leiad SIIT](#).

Viin toonikuga on klassika ning sel juhul võib julgelt proovida erinevaid maitsetoonikuid. [Vodka & Tonic kokteili retsepti leiad SIIT](#).

Samuti sobib toonikuga [akvaviit](#), mis on tuntud kui põhjamaa džinn. Põneva kokteili retsepti akvaviidiga, leiad [SIIT](#).