



Maitседžinnid vallutavad südameid

Džinnirevolutsioon on täies hoos, mitte kunagi pole toodetud nii palju nii head džinni kui praegu.

Miks maitседžinn?

Maitседžinn on nagu vana hea džinn, aga mingi väga hea ja kindla maitsega. Lihtne - maitsestatud džinn või lühidalt maitседžinn on välismaal nimega flavoured gin.

Niisiis on tihtipeale džinnimeister valinud põhimaitseks mõne marja, taime või vilja. Maasikad, vaarikad, sõstrad, rabarberid, mündid, sellerid, rosmariinid, mangod, lavendlid... kõik on džinni maitseks sobivad ja kuskil maailma otsas ka pudelisse püütud. Isegi šokolaad ja vahukommid on saanud jala džinnimaailma ukse vahele.

Maitседžinniga on väga lihtne kodus hea kokteil kokku segada - pikenda vaid sobiva toonikuga ja ongi maitsekas kodune kokteilielamus käes. Sinu käes.



Maitsehitt - kurk ja ingver

Lubage tutvustada - [Saaremaa CUR GIN!](#) Kurgi ja ingveri džinn.

Kurgi ja ingveri duo on džinnimaailma kauamängiv hitt. Solistina astub üles kurk. Tausta laulab ingver. Kokkuvõtvalt paneb kurgi värskus ja ingveri kergelt vürtsikas

maitse iga džinnisõbra kergelt neelatama.

Klaas jääd triiki täis, džinn ja toonik peale, vajadusel väike garneering. Ja valmis ta ongi. Võib aimata, et maitседžinnid on võitnud rahva südame just tänu lihtsatele kokteilireseptidele. Ja loomulikult heale maitsele.

“Džinnimaailm on olnud viimased viis või enamgi aastat tohutult põnev, nii palju uusi džinnimaid, maitseid ja maitsete kombinatsioone. Kurgi ja ingveri kombinatsioon sobib džinni maitsele kui valatult.”

Andres Siem, Botaanik baari peabaarman ja omanik.

Džinnitrendid muutuvad

Aastaid vaatasid maailma kuulsamad džinniekspertid maitседžinnide peale veidi viltu - miks panna marju ja puuvilju džinni sisse ning kõige õigem on ikka kadakane London Dry. Nüüdseks on see suhtumine eilne või lausa üle-eilne päev. Paljud neist ekspertidest toodavad erinevaid maitседžinne nüüd ise või aitavad teisi uusi maitsekombinatsioone turule tuua. Maitседžinnid on nii head, midagi pole teha. Maitse loeb.

Maitседžinnid võivad rahvusvahelistel võistlustel üha rohkem auhindu, nad on tagasi tulnud, et jääda.

Saaremaa CUR Gin kokteilides

Saaremaa CUR Gin käitub kokteilides väga seltskondlikult. Sobib pea kõikide toonikutega, armastab kergeid tsitruselisi ja kurgiviile ning kergeks lisavungiks sobib kenasti must pipar või värske ingver.

[Vaata lihtsasti valmivaid Saaremaa CUR Giniga kokteile siit.](#)

Gin-gin!