



Grog

Antica bevanda storica, legata al rum dei Caraibi e alla navigazione, oggi è prevalentemente sinonimo di bevanda calda, hot drink da bersi come tonico nelle giornate fredde e umide.

In origine è nota come bevanda fredda e si propone a tutt'oggi anche nelle sue varianti con succhi e frutta come drink freddo (vedi Grog al Rum).

Base del drink: rum, acqua calda, zucchero, fetta di lime o limone, cannella, chiodi di garofano. Quantità: 10/12 cl.

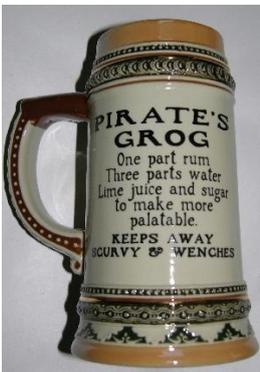
In inverno nelle serate fredde e umide, sui campi da sci, o fra le lenzuola con qualche linea di febbre la bevanda più antica, consigliata, efficace ed efficiente è il grog.

Ogni esperto barman la sa consigliare al momento opportuno e trova sempre grande consenso

Grog "classico"

ingredienti:

1. rum
2. acqua
3. zucchero (se di canna fa' piu' scena ...)
4. limone



preparazione: scaldare l'acqua quasi a bollitura, versala in una scodella (se usate una tazza in metallo o ceramica smaltata fa piu' "pirati"), aggiungete il rum per 1/3 del contenuto, zuccherate a piacere mescolando ed infine infilateci lo spicchio di limone.



Una porzione (4 cl.) di rum scuro da allungare acqua (5cl.) mettere in infusione alcune stecche di cannella e il succo di limone (2cl) e un bel cucchiaino di miele. Si fa scaldare il tutto in un pentolino sul fornello o direttamente nel vapore della macchina del caffè.

Molte sono le ricette del grog che negli anni si sono conformate a seconda dei gusti e delle materie prime a disposizione nei vari territori dove veniva consumato.



Admiral Vernon with Baton

Di certo di grog originale ce n'è uno soltanto, quello ideato dal vice ammiraglio della Royal Navy Edward Vernon.

Il grog era così importante che il 21 agosto, 1740 venne inserito fra le razioni di bordo indispensabili per la sussistenza degli equipaggi.

L'acqua che veniva caricata a bordo e dopo poco tempo marciva e diveniva melmosa ed era indispensabile allungarla con qualcosa che la mantenesse e niente era meglio dell'alcol, anche perché si riusciva a diluirlo per diminuire gli effluvi sui marinai.

Fu così che dopo la conquista della Giamaica sostituirono il brandy e la birra con il rum e il capitano Vernon compose la ricetta perché si scopri inoltre che dosi giornaliere di vitamina c prevenivano lo scorbuto così aggiunse dosi di succo di limone o lime e zucchero di canna.

I marinai chiamarono questa bevanda annacquata Grog dedicandola al suo inventore l'ammiraglio Edward "Old Grog" Vernon, chiamato così per il cappotto di grogam che indossava.

Sostenevano che la nuova bevanda, sanzionata dal regolamento, fosse sgradevole e del tutto diversa dal buon vecchio rum, «sottile come il cappotto del vecchio Grog!»

Oggi con l'aggiunta di miele il vecchio modo di consumare grog è diventato gradevole, come lo era l'idromele.

