

ДЖИН





- **Джин** (англ. gin) — крепкий алкогольный напиток крепостью не менее 37,5 %. Изготавливается путём перегонки зернового спирта с добавлением растительных пряностей, обычно это можжевельная ягода, кориандр, корень дудника (ангелика), корень ириса (фиалковый корень), миндаль и другие, которые придают джину его характерный вкус. Вкус обычного джина очень сухой, и поэтому джин не всегда употребляется в чистом виде.

- Необходимо отличать от *тернового джина*, горького ликёра, традиционно изготавливаемого из ягод тёрна, настоянных на джине. Наиболее распространённый вид джина, обычно используемый для коктейлей, — «London dry gin» (Лондонский сухой джин); данное название относится не к бренду, марке или стране происхождения, а к процессу перегонки. Лондонский сухой джин — крепкий спиртной напиток, обычно изготавливаемый в вертикальных перегонных кубах и вторично перегоняемый после добавления трав к спиртовой основе. Кроме можжевельника, обычно добавляют немного цитрусовых: цедру лимона или померанца. Могут использоваться и другие растительные добавки: анис, корень дудника, фиалковый корень, корица, кориандр и кора кассии.



- Джин впервые начали делать в Нидерландах в XVI веке — его изобретение часто приписывают врачу Франциску Сильвию. Отсюда он попал в Англию, после того как во время «Славной революции» (1688—1689) голландец стал английским королём. Нидерландский джин, известный как «jenever», существенно отличается от английского джина; он перегоняется с ячменём и иногда выдерживается в деревянных бочках, становясь немного похожим на виски. Jenever изготавливается в перегонных кубах и обычно обладает меньшей крепостью и более сильным вкусом, чем лондонский джин.



- Джин стал очень популярным в Англии после того, как правительство организовало рынок для низкокачественной пшеницы, которая не подходила для пивоварения, разрешило производство нелицензированного джина и одновременно ввело большие пошлины на импортные спиртные напитки. Тысячи магазинов, торгующих джином, появились по всей Англии. К 1740 году объём производства джина в шесть раз превысил объём производства пива, и из-за дешевизны джин стал чрезвычайно популярным у бедноты. Из 15 000 питейных заведений в Лондоне более половины были рюмочными, где продавался джин. Пиво сохранило репутацию здорового напитка, поскольку зачастую было безопаснее пить его, чем грязную воду, а джин ругали за различные социальные и медицинские проблемы и за то, что он мог быть одной из причин прекращения роста населения Лондона. Репутация этих напитков проиллюстрирована Уильямом Хогартом в его гравюрах «Пивная улица» и «Переулок джина» (1751). «Джиновый акт» 1736 года ввёл высокие налоги на продавцов джина, но привёл к уличным бунтам. Чрезмерно высокие пошлины сначала были значительно снижены, а затем, в 1742 году — и вовсе отменены. «Джиновый акт» 1751 года был более успешным: он указал производителям реализовывать свою продукцию только лицензированным продавцам и перевёл рюмочные под юрисдикцию местных магистратов. Джин в XVIII веке производился в обычных перегонных кубах и был несколько более сладким, чем известный сейчас лондонский джин.

- В 1832 году был изобретён процесс вертикальной перегонки, а позднее в XIX веке был создан лондонский сухой джин. Так джин стал более уважаемым напитком, часто употребляемым смешанным с тоником на основе хинина. Тоник мог противодействовать малярии, но было необходимо скрыть вкус содержащегося в нём хинина, и джин был для этого прекрасным средством. Были придуманы многие другие коктейли на основе джина, среди которых мартини. Джин в форме секретно производимого самогона был распространённым напитком в магазинах, незаконно торговавших спиртными напитками во время сухого закона в США из-за относительной простоты основных методов его производства. Он остался основой многих коктейлей и после отмены сухого закона.



- Поскольку джин часто употребляется с тоником, сиропами, соками, то его производители начали снижать крепость своих напитков до 35 %, а иногда даже и до 10 %. Это отрицательно сказалось на ароматической гамме. Поэтому в 1960-х годах был принят европейский закон, который постановил, что джин не может иметь крепость ниже 37,5 %.

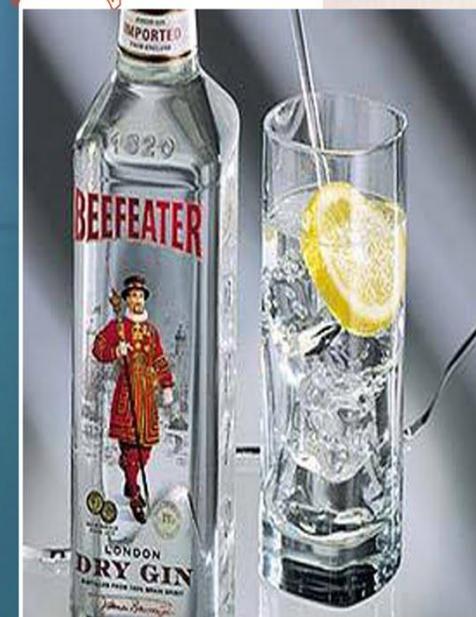


С чем обычно смешивают джин:

- Вермут — в сухом коктейле мартини
- Водка — в коктейле Веспер
- Тоник — в джин-тонике
- Содовая — в коктейле Gin Rickey
- Имбирный эль
- Апельсиновый сок
- Лимонный сок
- Сок лайма
- Грейпфрутовый сок
- Клюквенный морс



ДЖИН



Известные коктейли:

- Мартини
- Негрони
- Веспер
- Gimlet («Буравчик»)
 - Джин-тоник
- Gin Twist (с 1923 г.)
 - Pimm's N°1.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!