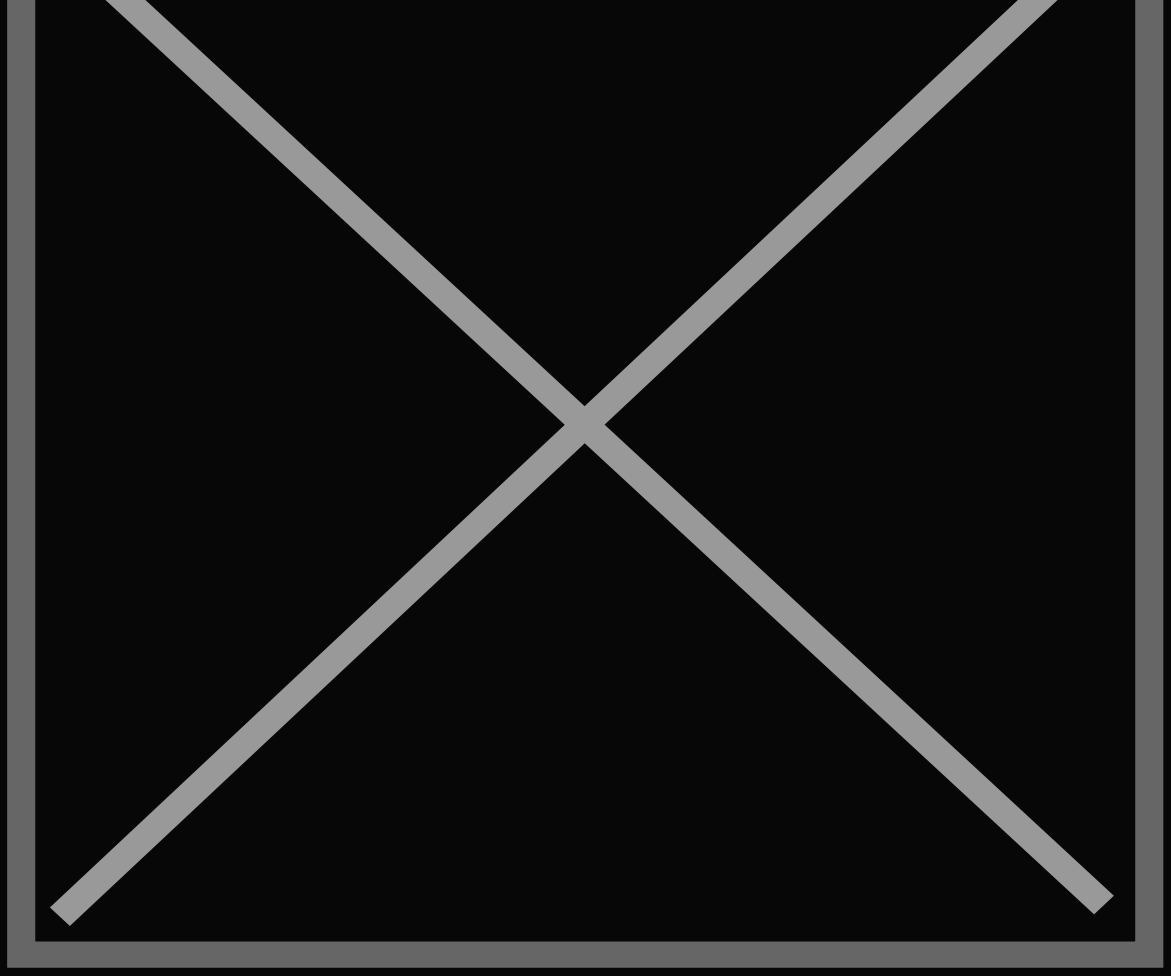
Drink Week, tre Daisy cocktail: il Daisy di Katerina Markoska

daisy-a-c9d3a3c3

Con la definizione Daisy cocktail si indica una famiglia di cocktail che affonda le sue origini nella metà dell'Ottocento, anche se, da allora, le ricette si sono evolute tanto da rendere difficile trovare una comune denominatore ai drink di questa categoria.

La testimonianza più antica risale al 1862 ed è la ricetta di un Brandy Daisy del mitico **Jerry Thomas**, che in pratica era una sorta di antenato - con poche variazioni - del Sidecar. Oggi, in sostanza, con Daisy cocktail si fa riferimento ad alcuni cocktail sour classici che rappresentano l'evoluzione di quattro ricette pubblicate dallo stesso Jerry Thomas nell'edizione del 1887 della sua "Bartenders Guide": Whiskey Daisy, Gin Daisy, Santa Cruz Rum Daisy e Brandy Daisy. Ovvero **Margarita, Cosmopolitan, Hemingway Daiquiri** e, appunto, **Sidecar**. Questa settimana Drink Week dà spazio a tre Daisy o loro varianti: di seguito il **Daisy** di **Katerina Markoska, alias mbcocktailsandlifestyle su Instagram**.



La ricetta

del Daisy di Katerina Markoska

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
60 ml gin
60 ml sciroppo di camomilla*
15 ml succo di limone
15 ml succo d'arancia
Un pizzico di polvere di zenzero (opzionale)

Garnish:
Foglie di menta

***Preparazione dello sciroppo di camomilla**
Portare a ebollizione 2 cucchiaini di camomilla essiccata con 2 tazze di zucchero, 2 tazze di acqua e scorza di un limone, quindi togliere dal fuoco e lasciare riposare per 10 minuti. Versare lo sciroppo attraverso un setaccio fine in una ciotola, scartare le parti solide e mescolare nello zucchero fino a quando non si sarà sciolto. Mettere lo sciroppo in una bottiglia e conservare in frigorifero prima dell'uso.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week