

Papiersaal BAR

presents

A TASTE OF GREECE

Der Geschmack ist einzigartig – der Charakter einmalig.

Die griechische Küche gilt als eine der besten der Welt und wird von der UNESCO als immaterielles kulturelles Erbe der Menschheit anerkannt. Gesund & abwechslungsreich, alles von einem Glas Ouzo begleitet.

Um die Entstehung des Ouzos gibt es verschiedene Legenden. Die wahre Geschichte ist jedoch so geheimnisvoll wie die Geschehnisse nach einem Glas zu viel, denn Ouzo wirkt nach übermässigem Konsum halluzinogen. In Massen genossen ist das Destillat jedoch eine Sinnesfreude.

Unser Aperitif-Vorschlag benötigt eine kleine Vorbereitungszeit: der Abrieb einer Bio-Zitronenschale sollte mindestens 3 Tage in eine Flasche Ouzo eingelegt werden.

LEMONYSOS:

4 cl Zitronen-infusionierter Ouzo
2 cl Minzsirup (kann auch selbst gemacht werden)
15 cl Mineralwasser
geschakelt auf Eis servieren & mit Minzblätter und Zitronenschnitz garnieren

***Tipp:** Ouzo lässt sich hervorragend pur geniessen, am besten kalt serviert – mit oder ohne Eis. Gibt man etwas Wasser hinzu, werden die ätherischen Öle des Anis freigelegt, dies lässt das Getränk milchig und aromatischer werden. Eis oder Wasser immer in den schon eingegossenen Ouzo geben, nicht andersherum.*



PAPIERSAAL.CH & FOLIUM.CH