



Drinks para celebrar *a nova temporada*

Embora a primavera tenha começado há mais de um mês, outubro ainda foi marcado por dias frios. Tudo o que queremos é que novembro chegue com um clima mais agradável para que possamos, enfim, brindar a temporada quente com bons drinks, seja em algum barzinho por aí ou até mesmo em casa, ao lado da família e/ou amigos.

Encontros intimistas são uma ótima pedida para quem busca relaxar depois de uma semana intensa de trabalho. Se você foi eleito o anfitrião da vez, saiba que com algumas frutas, especiarias, muito gelo e doses de bebidas (alcoólicas ou não), é possível preparar drinks rápidos, saborosos e muito refrescantes. Uma boa alternativa para fugir do óbvio e, ainda, impressionar seus convidados com a beleza das taças decoradas.

Se pesquisarmos um pouco na história, vamos descobrir que os coquetéis surgiram ainda na idade média, quando as bebidas destiladas eram misturadas com sucos de frutas ou temperos para diluir sua alta graduação alcoólica. E a iniciativa deu tão certo que segue até hoje como uma das principais opções nos cardápios de primavera/verão, pois combinam perfeitamente com os dias ensolarados.

Bebidas mais cítricas, como o Gin Tônica e Caipirinha, são bons acompanhamentos para alimentos gordurosos, pois ajudam a equilibrar o sabor dos alimentos. Harmonize com petiscos fritos, como batatas, queijos e peixes. Pratos com sabores delicados devem ser acompanhados por drinks igualmente sutis. Já alimentos mais ácidos, devem ser equilibrados com drinks mais doces. Um brinde aos novos tempos!