

Yayın Adı Sabah la Günaydın

Referans No 10707338

Renk Renkli

Yayın Tarihi 28.02.2009

Etki Olumlu

STxCM 152,00

Küpür Sayfa 1

Tiraj 363202

Meksika'da 'tekila shot' yok içkinin tadına varmak var!

Tuz ve limon, shot bardakları ve sert aroma dengisinde herkesin aklına gelen tek bir içki vardır; tekila... Özellikle gençler arasında popüler olan tekilamın tarihi, yaklaşık iki bin yıl öncesine dayananıyor. Aztekler, iki bin yıl önce agave bitkisinin öz suyundan ürettikleri içkiyi kutsal kabul ederek tekilayı Büyük Maya Tanrısı **Olmece**'ya adanmışlar.



BUGE CANKAT GÖNAYDIN

Meksikalılar geleneksel içkileri tekilayı Türkiye'deki gibi 'shot' olarak değil, yudum yudum içmeyi tercih ediyorlar. Yanında ise biberli domates suyu içiyorlar

sırasında, 'Jimador' denilen işçiler, agavelerin acı olan yeşil yaprakları ile kök bölgesini birbirinden ayırıyorlar. Sonra agave ve içerisinde bulunan nişastanın şekere çevrilmesi için geleneksel tuğla fırınlarında pişiriliyor ve özünün iyice çıkması için eziliyor. Ardından fermente ediyor, damıtıyor, özel meşe fiçilerde yaşlandırılıyor ve ardından ithal ediyor.

MEKSİKA'DA YOK

Dünyanın pek çok ülkesinde en gözde tekila markalarından biri olan **Olmece**, üretildiği ülke olan Meksika'da satılmıyor. Meksika'da çok fazla tekila markasının olması sebebiyle **Olmece**, daha farklı bir pazarlama politikası izliyor.

Tekila dünyasının birçok yerinde 'shot' şeklinde içilirken Meksikalılar bu içki-

* **Tekila shot:** Tekilayı küçük bardaklarda, bir dikişte içmek!

Olmece, Tekila Meksika'nın Guadalaajara şehrinde üretiliyor. Tekila bitkisi 'Jimador' denilen işçiler tarafından harmanılıyor.

TEKILAYI sek içmek isteyenler, kokteyl olarak da tüketebilirler. İşte evde yapabileceğiniz bazı basit tekila tarifleri:

Margarita

- 1 ölçek limon suyu
- Yarım ölçek portakal likörü
- 1 ölçek tekila
- **Olmece Peach Martini**
- 1.5 ölçek tekila
- Yarım ölçek şeftali şurubu
- 1 ölçek portakal suyu
- **Kokteyl Tekila**
- 1.5 ölçek tekila
- 1 ölçek kavun likörü
- 2 ölçek elma suyu

Tekila kokteylini! Evde hazırlayın!

