Mojito prosto z Kuby

14 września 2009

Smak mojito przypomina mi wakacje na Kubie. Mieszkaliśmy parę dni w Hawanie, później na własną rękę wynajęliśmy samochód i objechaliśmy całą wyspę. Na koniec zamieszkaliśmy na wybrzeżu i wieczorami, siedząc w hamaku na plaży sączyliśmy orzeźwiające mojito i paliliśmy cygara Romeo & Julieta.

W Hawanie i w okolicach podążaliśmy śladami pisarza Ernesta Hemingwaya oraz jego ulubionego drinka - mojito.

Mieszkaliśmy więc w hotelu Ambos Mundos, gdzie Hemingway mieszkał i pisał po przyjeździe na Kubę, sączyliśmy drinki w barze La Bodequire del Medio, gdzie jako stały bywalec Hemingway napisał: "My mojito in La Bodeguita, My daiquiri in El Floridita". W końcu trafiliśmy do domu Hemingwaya w San Francisco de Paula, gdzie obecnie znajduje się muzeum i gdzie powstały „Komu bije dzwon" i „Stary człowiek i morze".

Tradycyjne mojito to pięć podstawowych składników: biały rum, syrop cukrowy, limonka, gazowana woda i mięta. Do tego koniecznie kruszony lód.

Składniki na 1 drinka:

- 40 ml białego rumu, najlepiej Havana Club Silver
- 3 łyżki syropu cukrowego lub 2 łyżki brązowego cukru trzcinowego rozpuszczonego w małej ilości wody
- 1/2 limonki, pokrojonej w ósemki
- 2-3 gałązki świeżej mięty - najlepiej dorodna mięta z ogródka, do nabycia w lecie na targu lub bazarze
- woda gazowana
- kruszony lód

Przygotowanie:

1. Do wysokiej szklanki wlewamy syrop cukrowy, dodajemy dwie-trzy gałązki mięty i używając tłuczka do moździerza lub tłuczka barmańskiego ugniatamy, aż poczujemy aromat mięty.
2. Dodajemy do szklanki dwie ćwiartki limonki i ponownie ugniatamy.
3. Szklankę dopełniamy pokruszonym lodem (lód można pokruszyć np. zawijając go w ściereczkę i używając tłuczka).
4. Wlewamy 40 ml rumu, dopełniamy wodą gazowaną i mieszamy długą łyżką. Dekorujemy gałązką mięty i cząstką limonki. Pijemy przez rurkę na przemian z kubańskim cygarem.