

<b>Martini Time</b>	<b>L'heure du martini</b>
<p>Long associated with class, elegance, and sophistication the martini is a perfect summertime cocktail. Shaken or stirred, the martini has become one of the most popular alcoholic beverages. The history of this delectable drink remains unclear, but most stories place the starting point in America. With Ian Flemming's James Bond's 007 "shaken not stirred" instructions for preparing his martini, the classic martini has evolved into several forms with a heightened awareness.</p> <p>For all the number of stories, and people, who claim to have invented the Martini, one place claims to be the original birthplace of this drink. There is even a plaque on an intersection in Martinez, California commemorating the birth of the Martini. Legend has it that around 1870, Julio Richelieu was asked to create a special cocktail for a visiting coal miner in a saloon. Julio made the drink, garnished with an olive, which was well received. As an honor to his home, Julio named the cocktail "Martinez" after his town.</p> <p>For a number of people around the world, the Martini is not just a drink but a statement. It is favored by those who wish to make a strong impression of both charm and elegance. To create a simple martini, combine 2.5 ounces of gin, 1.5 ounces of gin and twist of lemon into a mixing glass filled with ice. Let the mixture sit for 30 seconds and then strain into a chilled martini glass. To create a simple Vodka Martini or Vodkatini, simply substitute vodka in place of gin. Other creations involve</p>	<p>Symbole de longue date de classe, d'élégance et de sophistication, le martini est le cocktail d'été idéal. Agité ou mélangé, le martini est devenu l'une des boissons alcoolisées les plus populaires. L'histoire de cette délicieuse boisson est imprécise mais la plupart des histoires donnent son point d'origine en Amérique. Avec les instructions de l'espion 007 James Bond d'Ian Flemming « agité et non mélangé » pour la préparation de son martini, le martini classique a évolué pour prendre diverses formes avec une plus grande sensibilisation.</p> <p>Avec les nombreuses histoires et personnes qui disent avoir inventé le martini, un endroit se vante d'être le lieu de naissance de cette boisson. Il y a même une plaque à une intersection de Martinez en Californie commémorant la naissance du martini. Selon la légende, aux environs de 1870, on a demandé à Julio Richelieu de créer un cocktail spécial pour un mineur de charbon en visite à un saloon. Julio a créé la boisson, l'a garnie avec une olive et le client était très satisfait. En honneur à sa ville, Julio a nommé le cocktail « Martinez ».</p> <p>Pour de nombreuses personnes autour du monde, le martini est plus qu'une boisson mais une déclaration. Il est le préféré des personnes qui veulent faire une forte impression de charme et d'élégance. Pour créer un martini simple, mélanger 2,5 onces de gin, 1,5 once de vermouth et une torsade de citron dans un verre à mélanger rempli de glace. Laissez le mélange reposer pendant 30 secondes et filtrer dans un verre à martini réfrigéré. Pour créer un</p>

<p>adding flavors to the mix such as apple, peach, pear, strawberry, etc... These flavored martinis are created using flavored vodka or liqueurs.</p> <p>Gin is made with a predominant flavor derived from juniper berries, and is sometimes called the original flavored vodka. There are three different kinds of gin, which offer you a selection for creating your traditional Martini: London Dry Gin, Flavored Gin, and Geneva Gin.</p> <p>My favorite flavored Martini recipe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3 oz. vodka</li> <li>1 oz. semi-dry vermouth</li> <li>1/2 oz. Limoncello</li> </ul> <p>*Shake all ingredients with ice in a shaker. Pour into a chilled martini glass and garnish with a slice of lemon. This martini is the perfect drink to finish a long workday with.</p> <p>There are also premixed Vodka Martinis available such as:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Smirnoff Pomegranate Martini 750ml, \$17.99</li> <li>• Vextini Pink Bikini-tini 750ml, \$16.99.</li> </ul> <p>These great drinks taste amazing and provide refreshment on a hot summer day.</p> <p>If you're planning a martini party, here are some simple instructions for a martini in a bottle:</p> <p>1 750ml bottle of gin or vodka 1 lemon</p> <p>Remove 2 ounces of spirit from the bottle and top up with the lemon juice</p>	<p>simple martini à la vodka ou vodkatini, il suffit de remplacer le gin par de la vodka. D'autres créations comprennent l'ajout de saveurs comme les pommes, les pêches, les poires, les fraises, etc. Ces martinis aromatisés sont créés avec des vodkas aromatisées ou liqueurs.</p> <p>Le gin est fabriqué avec une saveur prédominante dérivée des baies de genièvre et il est parfois appelé la vodka aromatisée originale. Il y a trois types de gin qui vous donnent un choix pour votre martini traditionnel : le gin London Dry, le gin aromatisé et le gin Geneva.</p> <p>Ma recette préférée de martini aromatisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3 oz de vodka</li> <li>1 oz de vermouth mi-sec</li> <li>1/2 oz de Limoncello</li> </ul> <p>*Agiter tous les ingrédients dans un shaker à cocktail avec de la glace. Verser dans un verre à martini réfrigéré et garnir avec une tranche de citron. Ce martini est la boisson parfaite pour terminer une longue journée au travail.</p> <p>Il y a également des martinis à la vodka pré-mélangés sur le marché comme :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Smirnoff Pomegranate Martini 750 ml, 17,99 \$</li> <li>• Vextini Pink Bikini-tini 750 ml, 16,99 \$</li> </ul> <p>Ces délicieuses boissons ont un excellent goût et fournissent amplement de rafraîchissement par une journée chaude d'été.</p> <p>Si vous planifiez une soirée martini, voici quelques instructions simples pour un martini dans une bouteille :</p>
--	--

<p>and vermouth. Cap and shake well. Submerge entire bottle in an empty plastic container (such as a milk carton with the top cut off), and fill with distilled water. Place in freezer. Once frozen, you'll have the perfectly chilled martini, premixed and ready for pouring in a clear block of ice.</p>	<p>1 bouteille de 750 ml de gin ou vodka 1 citron</p> <p>Enlever 2 onces de spiritueux de la bouteille et remplir de jus de citron et de vermouth. Placer la capsule et bien agiter. Submerger la bouteille complète dans un récipient de plastique vide (comme une pinte de lait avec le haut coupé) et remplir d'eau distillée. Placer au congélateur. Une fois congelé, vous avez le parfait martini froid, prémélangé et prêt à verser dans un bloc de glace claire.</p>
<p>In the Spirits was written by Sara Paget, Product Advisor, NB Liquor, Prospect St. Fredericton, NB</p>	<p>En Esprit a été rédigé par Sara Paget, conseillère en produits au magasin Alcool NB de la rue Prospect à Fredericton (N.-B.)</p>