

Add martinis and Moose Milk to your party mix

Published Saturday December 10th, 2011

G8

BY JACOB SPENCER
TIMES & TRANSCRIPT

With the holidays moving into full swing, most of us are beginning to plan parties and events to celebrate the season.

It gives us a perfect opportunity to enjoy the company of family and friends, whilst also, for the most part, enjoying a few drinks.

Although we are all happy to embrace the season, and the cold temperatures that come along with it, by the time February comes along, we all start to yearn for the long hot days of summer.

Spirit-based drinks are a common sight at most parties. However, at this time of year we are able to celebrate their versatility and ability to accompany the present, while also helping us to look forward to the future.

Getting a party started can be challenging at the best of times, especially if you are the host. Nonetheless, there are a number of mixed drink options to aid you through awkward beginnings.

Take the classic martini for instance. It is the iconic symbol of socialites the world over and will help any party get off to a good start.

Why not try mixing your guests a classic martini, using 2 oz of gin and a 1/2

Recevoir avec des spiritueux

Times Transcript le 10 décembre, 2011

Avec la saison des Fêtes qui commence à battre son plein, la plupart d'entre nous commençons à planifier les fêtes et soirées pour célébrer cette saison. C'est une occasion idéale pour passer du bon temps en compagnie de parents et amis tout en savourant quelques boissons. Même si nous sommes tous heureux de voir cette saison arriver avec le temps froid qui l'accompagne, quand février arriver, nous commençons à désirer les longues journées chaudes de l'été. Les boissons à base de spiritueux sont communes à la plupart des fêtes. Cependant, en cette période de l'année nous pouvons célébrer leur adaptabilité et leur capacité d'accompagner le présent tout en nous aidant à penser à l'avenir.

Commencer une fête peut être un défi, surtout si vous êtes l'hôte. Par contre, il y a un bon nombre de boissons mélangées pour vous aider à passer ces débuts difficiles. Par exemple, prenons le martini classique. C'est un symbole iconique de l'élite sociale à travers le monde et il aidera toute fête à partir du bon pied. Pourquoi ne pas préparer un martini classique à vos invités avec 2 oz de gin et ½ cuillerée à thé de vermouth (selon le goût), agiter avec de la glace dans un shaker à cocktail et verser dans un verre réfrigéré. Garnir avec des olives ou une pelure de citron et vous avez la boisson brise-glace parfaite, simple et délicieuse.

Si le martini n'est pas votre boisson de choix, pourquoi ne pas ajouter une giclée de spiritueux à une autre boisson qui commence bien une fête, soit un verre de vin mousseux. Le Pimms est une liqueur à base de gin qui a un arôme unique merveilleux et une saveur qui est parfaite pour les boissons mélangées. Ajouter lentement le vin mousseux et mélanger doucement. Pour garnir, ajouter une torsade de pelure de citron et une bande de pelure de concombre. Délicieux !

Lorsque la fête bat son plein, nous avons l'occasion de marquer cette saison ou nous

teaspoon of vermouth (depending on taste), shake with ice in a cocktail shaker and pour into a chilled glass. Garnish with some olives or some lemon rind and you have the perfect icebreaker - simple and delicious.

If the martini isn't your thing, why not try adding a dash of spirit to the equally iconic party starter, a glass of sparkling wine. Pimms is a gin-based liqueur that has a wonderfully unique aroma and taste that is perfect for mixed drinks. To make a Pimms Royal, pour 2 oz of Pimms into a glass filled with ice. Slowly add the sparkling wine and gently stir.

To garnish, add a twist of lemon peel and a strip of cucumber peel. Delicious.

Now the party is in full swing, we have the opportunity to either embrace the season, or we could try to forget by looking forward to the future of hot sunny days.

To celebrate the present, a hot drink with a shot of warm, soothing spirit is perfect. The Moose Milk is a great option, utilizing two spirits, rum and cognac. Simply pour 1-1/2 oz of dark rum and 1 oz of cognac into a mug. Pour in 4 oz of hot milk and sweeten with maple syrup.

On the other hand, if the cold dark days are getting you and your guests down, maybe it's best to make a drink that is reminiscent of hot sunny climates. The Bay Breeze is a perfect way to lift cold spirits. Combine 2 oz of light rum, with 3 parts cranberry juice and 1 part pineapple juice into an ice-filled glass. It's sure to remind everyone that winter doesn't last forever. Maybe you could even turn your heating up for added effect.

I'm sure if you add a shot of spirit to your party in the coming months, you won't be disappointed.

Here are my recommendations for entertaining with spirits:

pouvons tenter d'oublier et de penser à l'avenir et aux journées chaudes et ensoleillées. Pour accompagner le présent, une boisson chaude ou un spiritueux réconfortant est parfait. Le lait d'original est un excellent choix. Cette boisson comporte deux spiritueux, soit le rhum et le cognac. C'est une excellente façon de commencer la fête. Il suffit de verser 1 ½ oz de rhum foncé et 1 oz de cognac dans une tasse. Ajouter 4 oz de lait chaud et adoucir avec du sirop d'érable.

Par contre, si les journées froides vous dépriment ainsi que vos invités, il serait peut-être préférable de préparer une boisson qui rappelle les climats chauds. La brise de la baie est un moyen parfait de rehausser les esprits. Pour le préparer, mélanger 2 oz de rhum blanc avec 3 parts de jus de canneberges pour 1 part de jus d'ananas dans un verre rempli de glace. Cette boisson rappellera à vos invités que l'hiver ne durera pas pour toujours. Vous pouvez hausser les thermostats pour un peu plus d'effet.

Je suis certain que si vous ajoutez un peu de spiritueux à votre fête au cours des prochains mois, vous ne serez pas déçus.

Voici mes recommandations pour recevoir avec des spiritueux :

Martini classique :

Bombay Sapphire London Dry Gin – 750ml, 26,99 \$

Pimms Royal:

Segura Viudas Brut Reserva – 750ml, 15,99 \$

Pimm's No. 1 – 750ml, 15,99 \$

Lait d'original :

Cruzan Black Strap – 750ml, 24,48 \$

<p>* Classic Martini: Bombay Sapphire London Dry Gin - 750ml, \$26.99</p> <p>* Pimms Royal: Segura Viudas Brut Reserva - 750ml, \$15.99; Pimm's No. 1 - 750ml, \$15.99</p> <p>* Moose Milk: Cruzan Black Strap - 750ml, \$24.48; Courvoisier VS Cognac - 375ml, \$27.29</p> <p>* Bay Breeze: Havana Club Anejo Blanco - 750ml, \$26.48</p>	<p>Courvoisier VS Cognac – 375ml, 27,29 \$</p> <p><u>Brise de la baie :</u></p> <p>Havana Club Anejo Blanco – 750ml, 26,48 \$</p>
<p>* In the Spirits was written by Jacob Spencer, a product advisor at NB Liquor's York Street store in Fredericton.</p>	<p>En esprit a été rédigé par Jacob Spencer, conseiller en produits au magasin Alcool NB de la rue York.</p>