



Grog z cynamonem

stary marynarski przepis

Grog to rum z dodatkami cynamonu i soku z cytryny. Pierwsze wzmianki o tym napitku pochodzą z XVI wieku. Kapitan jednego z okrętów Royal Navy pisał w dzienniku, że zepsuło się przewożone pod pokładem piwo. Przeznaczone ono było dla marynarzy, którym należała się jedna pinta piwa dziennie. Aby bronić się przed buntem kapitan rozkazał zmieszać rum z wodą i aby poprawić smak, rozkazał dodać do mieszanki to, co zostało w kuchni. Kucharz akurat miał nadwyżkę cytryn i przypraw, między innymi cynamonu i cukru. Spryciarz wymyślił sobie, że jeżeli podgrzeje nieco wywar wszystko ładnie się rozpuści, a smaki elegancko przejdą sobą nawzajem. Grog szybko przypadł do gustu marynarzom i z wielką niechęcią wracali do lichego piwa. Co ciekawe, z biegiem lat zauważono znaczną poprawę w zdrowiu marynarzy. Wówczas nie wiedzano jeszcze dlaczego wypływający w morze ludzie chorują na szkorbut i inne choroby wywoływane brakiem witamin.

SKŁADNIKI NA PORZĄDNY ŻEGLARSKI GROG

100 mililitrów ciemnego rumu,
100 mililitrów gorącej wody,
30 ml soku z cytryny,
1 łyżka brązowego cukru,
2 goździki,
1 laska cynamonu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA ŻEGLARSKIEGO GROGA

Zmieszaj wszystkie składniki w niedużym garnku,
podgrzewaj, nie gotując, aż cukier się rozpuści,
przecedź do kieliszków i smacznego, a co ważniejsze szkorbut już wam nie straszny.