



GINN

R.

Ginn

UPPRUNI

Ginn er ein samandráttur av franska orðinum *genièvre*, sum merkir baraldur, og kemur upprunaliga úr Hálandi. Franciscus Sylvius, sum var professari í medisini, fann upp á ginn. Í 1600-talinum brúkti hann alkohol blandað við baraldi sum gott og bíligt evni fyri nýrapínu. Ginn kom til Onglands, tá ið Wilhelm av Oranje settist á bretsku trúnnuna í 1689. Ensكى hermenn høvdu fingið smakkin av ginni, meðan átrúnaðarkríggin vóru millum londini. Ginn varð sum annað brennivín selt á apotekum og varð drukkið fyri pínu av ymsum slag. Niðurlandskt ginn ella genever líkist heilt frá tí enska ginninum, vit kenna nú á døgum. Tað verður gjørt úr bygg og goymt í trætunnum. Tað gevur ein smakk, sum kann minna um whisky.

FRAMLEIÐSLA

ES reglur siga, at ginn er brennivín, sum er 37,5 % alkohol í minsta lagi og smakkar av baraldi. Í dropadrivnum (destilleraðum) ginni, t.d. spjaldrað sum „distilled gin“, skal baraldarsmakkurin koma frá berum í dropadrivstólinum og má ikki bara verða fingin úr úrdrátti.

Ginn kann verða gjørt sum hjávøra, tá ið whisky verður dropadrivið. Seinasti parturin av dropadrivinum, tá ið whisky verður gjørt, hevur ov lágt alkoholprosent til at kunna verða nýtt til whisky. Í staðin verður tað nýtt til ginn. Tað gjørdu skotar, og teir brúktu inntøkurnar frá ginni at rinda tey stóru avgjöldini, sum onglendingar høvdu lagt á whisky.

Baraldur er í øllum ginni, men nakrir framleiðarar brúka deymkorrufræ, lakress og kardamumu umframt.



GINN ER BÝTT Í YMSAR BÓLKAR:

Spiritus við baraldarsmakki (Juniper-Flavoured Spirit Drinks):

Hetta er fyrsta ginnið, ið varð uppfundið. Her verður alkoholið dropadrivið í so-nevndum stills (stórum koparketlum), og seinni verður tað endurdropadrivið, og planturnar latnar út í lög, so smakkurin kann verða drigin úr teimum. Hetta ginnið verður stundum goymt í trætunnum. Hetta avbrigðið verður nevnt Geneva ginn ella hálandskt ginn.

Dropadrivið ginn (Distilled Gin):

Dropadrivið ginn er burturav gjørt við at endurdropadriva ethylalkohol við eini styrki, sum er 96% í minsta lagi. Tað verður endurdropadrivið við baraldi og øðrum plantum treytað av, at baraldarsmakkurin er tann sterkasti. Dropadrivið verður gjørt í ketlum, sum eru gjørdir til ginnframleiðslu burturav.

EITT DØMI UM AVBRIGDI AV GINNI, SUM Á LÓGLIGAN HÁTT ER LANDAFRØDLIGA ÁSETT, ER:

Plymouth Gin: Plymouth ginn er upprunaliga 41,2%, men ymisk avbrigdi eru, treytað av, hvar tað verður selt. Tað kann bara verða dropadrivið í Plymouth, tað er turrari enn London Dry ginn og hevur meira úrdrátt úr rót, sum ger baraldarsmakkin bleytari.

AVBRIGDI, SUM IKKI ERU ÁSETT VIÐ LÓG:



Sloe Gin:

Gjort úr slátynnisberum.



Old Tom Gin:

Er eitt vet søtari enn London Dry Gin, men turrari enn hálandskt ginn.

Ginn, sum verður gjørt við at lata úrdrátt ella smakkevni úr landbúnaðarvörum út í ethanol, er ikki dropadrivið ginn.

London (Dry) Gin:

Verður burturav gjørt úr ethylalkoholi úr landbúnaðarvörum við í mesta lagi 5 grammum av methanol fyri hvønn hektolitur av 100%. Smakkurin verður bara latin út í endurdropadrivinum, sum gjørt verður í síðbundum ketlum. Endurdropadrivið hevur í minsta lagi 70%. Løgurin má í mesta lagi verða søtaður við 0.1 gramm av sukri fyri hvønn litur av endaligu vøruni, og eingin litur ella nakað annað má verða latið út í annað enn vatn. Alt innihaldið er dropadrivið saman við alkoholinum, og tað skal vera litleyst.

Ginn: Hesin flokkur av ginn verður gjørdur við at lata smakk út í neutralt spiritus og verður ikki endurdropadrivið.

Aromatiserað ginn:

Tað er einki kollveltandi nýtt ginn, men bara ginn við ymsum natúrligum smakki. Tað kann vera appelsin, lime, sitrón, grape o.a. Smakkurin er tilskilaður á fløskuni.

GINN & TONIC

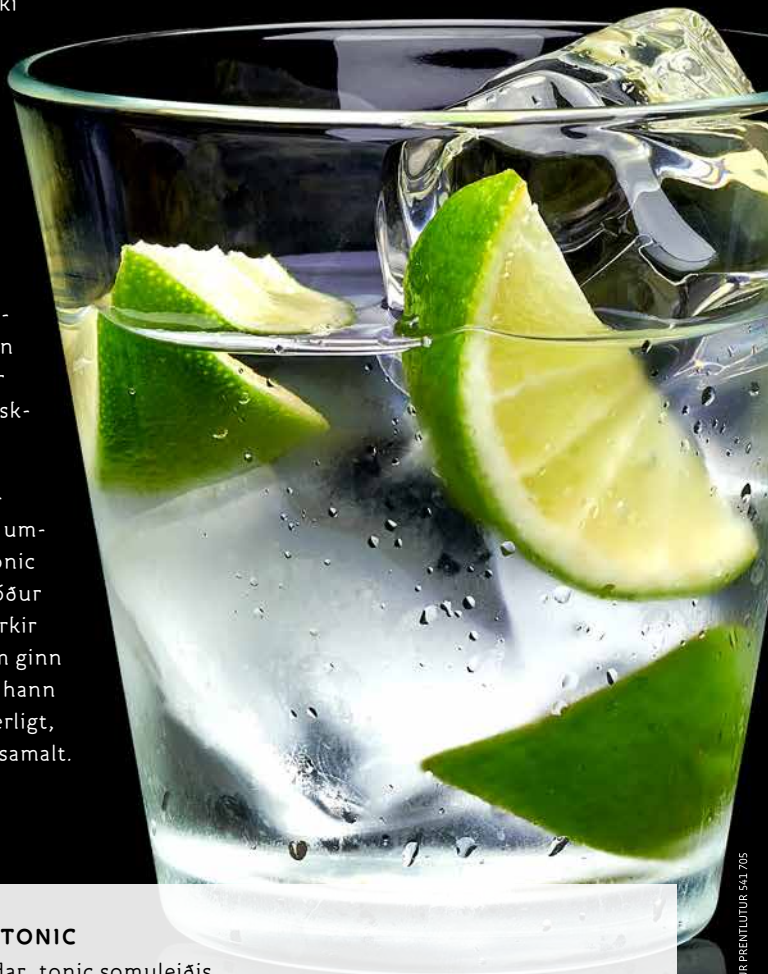


RÚSDREKKASÓLA LANDSINS

Kinin, sum er eitt hvítt krystallískt alkaloid, varð í gamlari tíð blandað saman við vatni, sukri og koltvífiltu til at verja fyri malaria. Beiski smakkurin var ringur, og fyri at gera drykk-in leskiligari, varð ginn blandað uppí. Soleiðis varð ginn & tonic til.

Verður hugt at innihaldinum í eini vanligari tonic, er vatn, sukur, koltvífiltu, sitrónsýra og kinin altíð við. So í royndum er talan um eina søtaða dansk-vatn við sitrón og kinin.

Tonicvatn er 2/3 av klassiskum ginn & tonic. Tí er umráðandi at velja rættan tonic til tað góða ginnið. Ein góður tonic dregur fram og styrkir mongu avbrígdini í einum ginn & tonic. Samstundis skal hann geva drygkinum ymist serligt, ið ginnið ikki megnar einsamalt.



IKKI BARA GINN & TONIC

Ginn er ymist til dygdar, tonic somuleiðis. Tí er ein ginn & tonic ikki bara ein ginn & tonic.

Vilt tú vita meiri um ginn og tonic, og hvussu tey best verða blandað, so er ein app til snildtelefonir, sum eitur **Ginto**, har tú kann lesa meira um tað.