

Magyarországon egyre ismertebbé válnak a prémium minőségű whiskyk, és mára már a bárokból sem olyan gyakran hallani az „Egy whisky-kólát, köszi!” mondatot. Mind több van azok az ínyencek, akik tisztán akarják élvezni egy jó minőségű single malt, vagy blended whisky ízvilágát. Kevesen tudják azonban, hogy egy-egy jól megválasztott whisky az ételeknek is kiváló kísérője lehet.

Milyen ételekkel fogyasszuk whiskyt? Hogyan kísérletezzünk egy lelkes kezdő gourmet szakács a konyhájában e nemes itallal? Szombati Zsolt, a híres gyártócég hazai márkagyaköve segít eligazodni a témában pár hasznos tanáccsal.

A borokhoz hasonlóan a whisky is tökéletesen párosítható különféle főétellel és desszerttel egyaránt. Az italnak megvan az a tulajdonsága, hogy önmagában aperitifként és digestifként, tehát étvágyfokozóként és emésztést elősegítőként is fogyasztható, füstösebb változatai pedig étkezés után javasoltak, mondja a szakember.

A whisky tökéletes kísérője lehet a vadas jellegű húsoknak, steakeknek, és nehezebb sertéshúsoknak egyaránt, viszont egy dologra fontos figyelni: ezeket a fogásokat nem szabad agyonfűszerezni. Mindenképpen ki kell emelnünk viszont a street foodokat: egy-egy különlegesebb hot doghoz, vagy tradicionálisan marhahússal készült hamburgerhez egyszerűen passzol az ital, pláne, ha a húst esetleg whiskys páccal érlelték előtte. Az intenzívebb fűszerezésű ételekhez kísérőként a füstösebb ízvilágot ajánlja a szakértő. Desszertek mellé vagy azok alapanyagaként is remek választás lehet a whisky, mondja Szombati Zsolt: „Főleg a gyümölcsös ízvilágú, a narancs különböző fajtáiból, pirosbogyós gyümölcsökből készített édességekkel érvényesül igazán az ital íze. És amivel igazán nyerő páros lehet: a keserűcsokoládés finomságok. Egyik személyes kedvenc csemegém pedig – ami mostanában elég divatos is – a macaron. Akár alkohollal készült krémet, akár pár csepp whisky-t rejtünk a francia süteménybe, igazi ínycséséget kapunk.”