

Como se comemora os 100 anos de Caipirinha?



Ainda mais se você tiver alguns rótulos de boas cachaças... Além de ser a bebida símbolo do Brasil, esse ano de 2019 a Caipirinha está completando 100 anos de sua receita oficial. Que, claro varia muito conforme a lenda ouvida.

Seja qual for a sua receita uma coisa é certa, a Caipirinha agrada a (quase) todos sempre – e tem várias vantagens:

É super refrescante – com muito gelo, no copo alto ela pode ficar mais geladinha e durar o dobro do tempo sem subir demais a cabeça.

É possível dosar o álcool – dá para servir mais forte, mais fraca, com mais fruta ou misturando sabores de frutas – enfim cada uma é única!

Versatilidade – pode ser feita com uma infinidade das nossas muitas e ricas frutas. As misturas são as mais variadas e seu colorido – seja em copos longos ou curtos – com muito gelo sempre enfeitam o bar e a bandeja.

Interação – quando falo que agrega é porque é possível fazer

caipirinha em processo de mutirão: um corta, o outro amassa, o outro tira e mistura o gelo... e pode conferir que é importante sim fazer junto; todos conversam, ninguém se isola no celular e a festa anima...

Nada de jarra – o que vai na jarra com Pinga é a Batida. Que dificilmente atinge o grau de sabor e refrescância da Caipirinha... No Brasil, as noites são quentes durante seis meses do ano e aceitam muitíssimo bem a refrescante caipirinha – que é um sucesso sempre: entre gringos e locais.



Para montar o Bar em casa – é mais fácil do que parece: os copos podem ser altos ou baixos, e você deve ter pelo menos três conjuntos do kit básico: pilão e amassador, tábua para cortar, misturador e os ingredientes da bebida.

Sem falar no charme especial de se oferecer para fazer pessoalmente e ao gosto do seu convidado ...