

## Д – Джинджър ейл

Джинджър ейл е газирана напитка (безалкохолна или слабо алкохолна) с вкус на джинджифил. Корените на напитката произлизат от Източна Европа, където е била известна от векове. Исторически е била налична в две разновидности: златист джинджър ейл и сух джинджър ейл. Оригиналният вид е бил златист джинджър ейл, който е по-тъмен на цвят и силно ароматизиран и се смята, че произхожда от Източна Европа. Сухият джинджър ейл датира от по-късни времена и се смята, че е създаден в Ирландия около 1851 г. В съвременния си вид напитката е била патентована от Джон МакЛафлин, в Торонто, Канада, който през 1890 г. започнал да прави свой собствен “McLaughlin Belfast Style Ginger Ale”. Сухият джинджър ейл бързо надминала по популярност златистият джинджър ейл - относително рядко срещана напитка в днешни дни.

Оригиналният златист джинджър ейл е бил естествено газиран, повече приличащ на пиво. Съвременният джинджър ейл обичайно съдържа джинджифил, захар и газирана вода. Слабоалкохолният джинджър ейл съдържа също и мая и се газира чрез естествена ферментация. Производителите също така могат да използват сложни патентовани комбинации от подправки, плодове и други аромати, така че съдържанието на джинджифил често е представено на етикета като част от общото микс от натурални ароматизанти, с цел да се запази тайната на рецептата. Лимон, лайм и тръстикова захар са най-често срещаните съставки, въпреки че понякога, за да придадат пикантност, се използват и пипер.

Джинджър ейл често се използва в безалкохолни коктейли, отчасти благодарение на своята визуална прилика с шампанското. Също така е популярно домашно лечебно средство, използвано за предотвратяване или облекчение при прилошаване при пътуване, за облекчение на раздразнен стомах и успокояване на кашлица и възпалено гърло.