



SPRAWDZONE PRZEPISY NA TRADYCYJNE I NOWOCZESNE NAPOJE

# 1000 DRINKÓW I KOKTAJLI



ANNA KOWALCZYK

---

SPRAWDZONE PRZEPISY NA TRADYCYJNE I NOWOCZESNE NAPOJE

---

# 1000 DRINKÓW I KOKTAJLI

---





# Sephia

houseclub

ul. 3-go Maja 13  
43-300 Bielsko-Biała  
tel. 602 744 886

[www.sephiaklub.pl](http://www.sephiaklub.pl)



# SPIS TREŚCI

WSTĘP.....	4
NA POZĄTKU BYŁ...SPIRYTUS.....	5
NIEZBĘDNIK BARMAŃSKI – SPRZĘT.....	7
SKŁADNIKI KOKTAJLI.....	12
PODSTAWOWE TECHNIKI BARMAŃSKIE.....	15
PODSTAWOWE ZASADY TWORZENIA DRINKA.....	19
PRZYRZĄDZENIE DRINKA OD A DO Z.....	20
Drinki na wódce.....	22
Drinki na whisky.....	84
Drinki na rumie.....	146
Drinki na ginie.....	196
Drinki na tequili.....	248
Drinki na likierach.....	290
Drinki bezalkoholowe.....	342
Słowniczek.....	386
Indeks.....	388





# Wstęp

Sztuka barmańska, zarezerwowana nie tylko dla profesjonalistów, wciąga coraz więcej osób i pozwala wykazać się inwencją oraz pomysłowością. Jest pełną kolorów i oryginalnych smaków grą dostępną każdemu, kto zechce zgłębić jej tajniki.

Celem prezentowanej książki jest wprowadzenie Czytelnika w arкана sztuki przyrządzania drinków tak, by we własnym domowym koktajlbarze mógł zaskoczyć przyjaciół i gości umiejętnością tworzenia koktajli, które znane są być może z profesjonalnych barów lub wakacyjnych podróży.

Kilka niezbędnych sprzętów, znajomość podstawowych technik barmańskich oraz barek wyposażony

w odpowiednie grupy alkoholi i dodatków, w połączeniu z fantazją, umożliwią doskonałą zabawę oraz niezapomniane wrażenia smakowe. W jednym momencie możemy przenieść się na Kubę i przyrządzić Daiquirí, ulubiony drink Ernesta Hemingwaya, lub poczuć ciepły klimat Puerto Rico, spożywając drink Pina Colada.

Dziś, kiedy dostęp do najbardziej wymyślnych alkoholi i dodatków jest niemal nieograniczony, sztuka barmańska stała się bliska amatorom drinkowych wrażeń. Zachęcam do wypróbowania zaproponowanych w książce receptur oraz czerpania z nich inspiracji, jak również własnych koktajlowych eksperymentów.



# Na początku był... spirytus

Kiedy na przełomie XV i XVI wieku spirytus winny poza zastosowaniem w lecznictwie zyskał nową przydatność i stał się napitkiem, zaczęto do niego dodawać różne substancje smakowe i aromatyczne: miód, zioła, korzenie, soki owocowe, a nawet mleko, śmietankę oraz jajka. Tak przyrządzano wyborny gorący napitek alkoholowy – prototyp dzisiejszego napoju mieszanego (ang. *mix and drinks*). Trudno jednak określić czas powstania pierwszego alkoholowego napoju mieszanego sporządzanego bezpośrednio przed spożyciem. Jeden z przekazów wspomina, iż pierwszą mieszaną miksturę sporządzono na początku XVI wieku, gdy pędzenie alkoholu z win i zboża było na porządku dziennym, dowodem może być poznany przez Anglików w XVI wieku w Indiach pięcioskładnikowy poncz, sporządzany z rumu lub araku, który początkowo pito na gorąco, później na zimno.

W Europie poncz przygotowywany na zimno rozpowszechnił się w XVIII i XIX wieku. W opisach podróży do Indii angielskiego podróżnika George'a Watt'a można znaleźć wzmiankę, że poncz i toddy (indyjski napój gorący) były bardzo popularne wśród agentów Kompanii Wschodnio-Indyjskiej. Z kolei od połowy XVIII wieku bardzo popularny stał się napój silnie rozgrzewający – angielski grog. O ile pierwsze mieszane napoje były serwowane na gorąco, jako doskonałe lekarstwa na wzmocnienie, przeziębienie i katar, o tyle na początku XIX wieku w Ameryce i w Europie podobne trunki pijano już na zimno. W ówczesnych pismach przeczytać można o stymulującym likworze, który przygotowywano z różnych alkoholi, cukru, wody i gorzkich substancji, a nazywano potocznie *bittered sling* (gorzkawy łyk). Niedługo potem do napojów tego rodzaju przylgnęła nazwa koktajl. Napój ten jest uważany za wynalazek Amerykanów, choć inne narodowości, jak na przykład

Anglicy i Francuzi, swoim krajom przypisują pochodzenie tego zacnego napitku. Stąd boje o faktyczne jego autorstwo toczą się nieustannie. Jedna z wersji pochodzenia słowa *cocktail* mówi, że jest to zbitka słów *cock* ('kogut') i *tail* ('ogon'), a ich połączenie jest związane z popularnymi niegdyś walkami kogucimi, kiedy właściciel zwycięskiego koguta stawiał wszystkim kolejkę, zamawiając ją u oberżysty (walki kogutów odbywały się przed oberżą lub saloonem). Jeden z przekazów mówi, że pewien amerykański oberżysta, nie dysponując wystarczającą ilością jednego napoju, zlał do konwi różne trunki wraz z dodatkami i zamieszał je piórami z ogona pokonanego koguta. Przypadkowy i niespotykany dotąd napój, który okazał się doskonały w smaku, nazwano wówczas kogucim ogonem.

W XIX wieku koktajle zyskały wielką popularność w Ameryce. Wówczas zaczęto serwować je jako poranne napoje krzepiące (*morning draught*) oraz jako popołudniowe trunki pite okazyjnie na zdrowie (*pick up*) lub przed snem (*night cup*). W końcu zaczął się okres popularności koktajli, które stały się nieodzownym elementem spotkań rybaków i myśliwych, jak również stworzyły pewną formę przyjęć towarzyskich, zwanych dziś koktajl party. Najbardziej popularnym typem amerykańskiego koktajlu był wówczas butelkowany Brandy Cocktail.

Od 1900 roku koktajle zaczęły gościć już nie tylko w saloonach i tawernach, ale również w domowych barkach. Na lata 90. XX wieku przypada złoty wiek tych koktajli amerykańskich. Tworzenie nowych receptur na napoje mieszane stało się narodowym szaleństwem USA. Bartenderzy (barmani) prześcigali się w coraz to nowych technikach mieszania drinków, a największym komplementem dla barmana było wówczas nazwanie go koktajlowym artystą.



Wiedza o koktajlach dotarła z Ameryki do Europy dopiero w XIX wieku, a prawdziwą popularność napoje mieszane zdobyły w Wielkiej Brytanii i Francji. W londyńskim słynnym hotelu Savoy serwowano najbardziej oryginalne koktajle amerykańskie. Tam także opracowano podręcznik *The Savoy Cocktail Book*, który stał się inspiracją do pracy twórczej wielu barmanów i amatorów, szerząc nowy styl kultury picia alkoholu.

Z Anglii moda na koktajle przeniosła się do Niemiec, Włoch, Austrii i innych krajów Europy, aż w końcu przywędrowała również do Polski. W latach 30. XX wieku w wielu ekskluzywnych koktajlbarach Warszawy i większych miastach naszego kraju, serwowano już koktajle według zagranicznych formuł, a także wprowadzano nowe kompozycje napojów mieszanych, przygotowywane przez polskich barmanów. Dziś koktajle i drinki pije się na całym świecie.



# Niezbędnik barmański – sprzęt

Aby zamienić jeden ze swoich domowych zakątków w miły koktajlbar, warto się zaopatrzyć w kilka potrzebnych sprzętów i przyborów, które z pewnością ułatwią przyrządzanie drinków.

## SHAKER

Jest to podstawowe narzędzie barmana.

Na scenie barmańskiej występują dwa typy:

\* cobbler shaker – dla którego charakterystyczna jest trzyczęściowa budowa (stalowy pojemnik, sitko i pokrywka). Sitko zatrzymuje lód i pestki z owoców podczas przelewania napoju;



\* shaker bostoński – stosowany częściej przez barmanów pracujących w klubach i barach koktajlowych.

Składa się z dwóch części – dolną stanowi szklanica barmańska, a górną nieco od niej szerszy metalowy pojemnik.

Obie części muszą być dobrze dopasowane, aby zawartość się nie wylewała. Zaletą shakera bostońskiego jest możliwość przygotowania większej liczby koktajli przy jednym mieszaniu i lepsza kontrola nad zawartością.

Przy przyrządzaniu drinków oba shakery służą do wymieszania oraz schłodzenia jego składników.



## MIARKI

Korzystanie z miarek to sposób na zachowanie właściwych proporcji składników koktajlu.

W sztuce barmańskiej liczy się oczywiście finezja i polot, jednak najważniejsza jest precyzja w doborze ilości i rodzajów składników, która pozwoli uzyskać doskonały smak. W tym celu używa się skalibrowanych miarek.

Miarka barowa to naczynie o dwóch czaszach różnej pojemności: mniejsza standardowo ma pojemność 20 ml, większa – 40 ml. Często zwana również 'jigger'.





## WYCISKARKA

Najlepsze koktajle są przygotowywane na bazie świeżo wyciśniętych soków. Wyciskarka jest zatem niezbędnym sprzętem. Zakup automatycznej (przydatnej w momencie, gdy przygotować trzeba większą liczbę koktajli) bądź ręcznej wyciskarki do domowego barku ułatwi także wiele codziennych czynności. Pamiętaj! Aby uzyskać więcej soku z owoców, nie przechowuj ich w lodówce, lecz w temperaturze pokojowej.



## BLENDER

Jest to przykład sprzętu, który w swych niewielkich rozmiarach kryje mnóstwo funkcji: przydatny na co dzień w domu, ułatwia przygotowanie sosów, zup, przecierów, a przy przyrządzaniu drinków służy do mieszania, kruszenia i miksowania. Użycie blendera sprawia, że drinki mają delikatniejszą konsystencję.

## ŁYŻKA BAROWA

Jest to wielofunkcyjne narzędzie barmana. Ułatwia mieszanie, rozgniatanie dodatków i – co bardzo ważne – odmierzanie małych ilości składników. Stanowi równowartość 5 ml. Jest pomocna przy przyrządzaniu warstwowych drinków.



## MUDDLER

To narzędzie służące do rozgniatania składników w szklance barmańskiej w celu uwolnienia soków i olejków eterycznych z owoców i ziół.

## SITKO

Zawartość shakera bostońskiego zawsze przelewa się do szklanki przy użyciu klasycznego sitka barmańskiego (tzw. *hawthorn*), które jest dopasowane do metalowej części shakera (można używać zwykłego sitka kuchennego).

Koktajle na bazie owoców lub musów owocowych, serwowane bez lodu, powinny być nalewane przez dodatkowe sitko (przypominające to do herbaty), aby nie znalazły się w nim małe cząstki owoców czy lodu.



## OTWIERACZ/KORKOCIĄG

W barmańskiej praktyce spotyka się wiele butelek, które często są zamykane korkiem albo kapslem.

Dlatego w domowym barku przydatny będzie wielofunkcyjny przyrząd, w skład którego wchodzi otwieracz do butelek, korkociąg i nożyk.

## NÓŻ

W barze z reguły używa się dwóch typów noży:

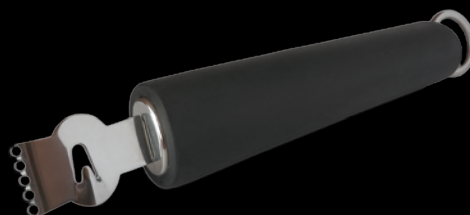
- \* małego do obierania owoców i przygotowywania dekoracji;
- \* dużego do krojenia większych owoców (jak np. ananasy, arbuzy).

Bardzo przydatnym narzędziem jest również deska do krojenia, najlepiej z gumową podkładką.

## ZESTER

Służy do zbierania skórek z owoców cytrusowych – od cieniutkich do większych pasków.

Zester nie tylko ułatwia bardzo szybkie przygotowanie dekoracji, ale sprawia również, że uwolnione olejki eteryczne wzbogacą koktajl o bardziej intensywny aromat.





## SPRZĘTY DO LODU

Nieodzownym składnikiem wielu drinków jest lód w kostkach lub kruszony. Często służy jako ozdoba, jednak głównie ma za zadanie schłodzić przyrządzany trunk. Lód można odpowiednio wcześniej przygotować samemu w specjalnych woreczkach lub kupić w sklepie. Warto też nabyć małą kostkarkę oraz kruszarkę do lodu, która ułatwia jego szybkie rozdrobnienie. Przydatnymi sprzętami mogą się okazać także szczytce, pojemnik oraz szufelka do lodu. Firmy prześcigają się w tworzeniu coraz nowocześniejszych form tych przedmiotów, które stają się modnymi gadżetami i pięknie zdobią domowe barki.

## SZKŁO

Im lepiej dobrane szkło, tym lepszy efekt wizualny. Warto zatem poświęcić chwilę i zastanowić się, co i w czym chcemy zaserwować gościom. Istnieją setki różnych opinii na temat tego, jakie szkło jest najbardziej odpowiednie do danego drinka – są jednak pewne żelazne zasady, których powinno się przestrzegać. Według nich wybór pomiędzy szklanką typu long lub short, kieliszkiem koktajlowym czy do wódki (shot), kieliszkiem do wina lub do szampana w zupełności wystarczy.

**Ważne!** Przed podaniem napoju należy się upewnić, że szkło jest schłodzone, czyste i nieukruszone. Powinno być także na tyle duże objętościowo, by koktajl w całości się zmieścił, a przy tym nie wypełniał kieliszka lub szklanki aż po krawędź. Nie powinno się podawać drinków w kolorowym szkłe, które psuje wizualny efekt końcowy.

## KIELISZEK DO SZAMPANA

kieliszek z delikatnego szkła o smukłej budowie, na cienkiej nóżce, zazwyczaj zwężający się ku górze. Coraz częściej można już także kupić kieliszki wąskie, delikatnie rozszerzające się ku górze i na niskich nóżkach.

## KIELISZEK DO WINA CZERWONEGO

również ten kieliszek powinien być wykonany z cienkiego szkła, lecz na nóżce krótszej niż ta w kieliszku do wina białego. Jego czasza jest bardziej pękata i również zwęża się ku górze. Kieliszek o mniejszej objętości zapełniamy w  $\frac{2}{3}$  pojemności, natomiast o większej – tylko do połowy.

## SZKLANKA TYPU OLD FASHIONED

to ciężkie, przysadziste, niskie i proste szkło, o stosunkowo grubym dnie. Zazwyczaj serwowane są w nim osobliwe drinki i wyszukane koktajle, a także wszystkie alkohole, które podawane są na kostkach lodu, w tym whisky on the rocks oraz bourbony.

## SZKLANKA LONG

to wysoka szklanka o prostych ściankach, popularna przy serwowaniu tzw. long drinków. Główne rodzaje tego szkła to collins i highball. Typ collins jest węższy i często wyższy od longa typu highball. Highball jest z kolei bardziej przysadzisty, również wysoki (pomiędzy szkłem old fashioned a collins). Szklankę, zwykle o objętości 250–340 ml, wypełnia się do około 2 cm od krawędzi. Często podawane są w nich również napoje gazowane lub soki.



## KIELISZEK DO WÓDKI

jeden z najczęściej stosowanych kieliszków. Występuje w wersji z nóżką lub bez. Stosowany jest do wysokoprocentowych alkoholi. W kieliszkach bez nóżki powinno się serwować tylko czyste wódki, natomiast w kieliszkach z nóżką można podawać zarówno wódki czyste, jak i gatunkowe.

## KIELISZEK KOKTAJLOWY

najczęściej na wysokiej nóżce rozszerzający się ku górze. Służy do serwowania koktajli, najczęściej klasycznych, ale również wszystkich 'tinis'. Serwowane są bez lodu, często podwójnie odcieczane. Jest to najbardziej klasyczny i elegancki sposób podawania koktajli.

## KIELISZEK DO KONIAKU

charakteryzuje się krótką nóżką i pękatą czaszą zwiężającą się ku górze. Taka budowa powoduje dłuższe zachowanie aromatu w naczyniu, a dodatkowo, dzięki odpowiedniemu trzymaniu za czaszę – podgrzanie trunku. Zazwyczaj podaje się w nim brendy lub drinki przygotowywane na jego podstawie.

## KIELISZEK DO WINA BIAŁEGO

### I RÓŻOWEGO

to kieliszek o cienkim szkle, na cienkiej, długiej nóżce. Różni się od kieliszka do wina czerwonego tym, że ma mniejszą pojemność (jego czasza jest mniejsza od czaszy kieliszka do wina czerwonego), jak również góra jest bardziej zwiężona. Podaje się w nim białe i różowe wina schłodzone, nalane do połowy kieliszka.

**Ważne!** Serwując koktajl, nigdy nie dotykaj krawędzi szkła.



# Składniki koktajli

Przygotowanie drinka wymaga doboru odpowiednich składników. W sklepach są dostępne zarówno produkty wymagające zasobnego portfela, jak i te, dzięki którym powstać może drink smaczny i niedrogi. Przy sporządzaniu koktajlowego menu warto pamiętać, dla kogo i z jakiej okazji będziemy popisywać się barmańskimi umiejętnościami.

Składniki, które będą tworzyć dalej zaprezentowane drinki, można podzielić na kilka grup. Jednak w zależności od tego, co chcemy stworzyć i jak szybko będziemy nabierać wprawy w tworzeniu koktajli, każdą kompozycję można poszerzać o coraz to nowe składniki.

## SKŁADNIKI GŁÓWNE

Jest to baza, na której tworzy się koktajl. Mogą to być:

- wódka czysta,
- wódki gatunkowe – smakowe czyste i kolorowe,
- whisky i bourbony,
- rum,
- tequila,
- gin,
- cognac i brandy,
- likiery alkoholowe,
- wermuty,
- wina,
- wina musujące i szampany.



## MODYFIKATORY

Są to dodatki koktajlu, które skutecznie mogą zmienić smak i aromat napoju. Często tworzą drink znacznie bardziej efektowny pod względem wizualnym.

Mogą to być:

- bittersy (to skoncentrowane gorzkie alkohole korygujące smak, zapach; powodują gorzki posmak, np.: angostura, campari).

## SKŁADNIKI UZUPEŁNIAJĄCE

Są to składniki dopełniające całości, tak pod względem objętościowym, jak i smakowym, np.:

- świeże soki,
- cukier (puder, brązowy, drobnokrystaliczny itd.) oraz syrop cukrowy (to mieszanina wody i cukru w proporcji 1:2; cukier wsypać do wody i gotować na małym ogniu, aż się rozpuści). Można również kupić gotowy produkt.
- mleko, śmietanka,
- syropy owocowe, np. malinowy, imbirowy, wiśniowy, cytrynowy itp.,
- napoje gazowane i niegazowane (woda, soki, cola, lemoniada itd.),
- miód i syrop z agawy,
- dżemy i powidła.

## PRZYPRAWY/ZIOŁA

To składniki stosowane zarówno do drinków, jak i do wykonania dekoracji:

- cynamon,
- pieprz i sól,
- sosy, np. tabasco,
- papryka,
- imbir,
- mięta, bazylija, goździki itd.

## DODATKI

Czyli wszystko, co w sposób wizualny, jak również smakowy może wzbogacić koktajl. W skład tej grupy wchodzi składniki, których używa się do garniowania (dekorowania) drinka, np.:

- maraski – są to sztuczne wisienki wykonane z syropu lub likieru, które często dodaje się do drinka zamiast plasterka pomarańczy lub oliwki,
- oliwki,
- owoce (pomarańcze, cytryny, limonki, jabłka itd.).

Dodatkami sprawiającymi, że drink znacznie zyska pod względem wizualnym, będą też akcesoria, takie jak: rurki, parasolki koktajlowe, serwetki koktajlowe.





# Podstawowe techniki barmańskie

Aby w domowym zaciszu samemu przyrządzać koktajle, których smak i wygląd nie będzie odbiegał od tych stworzonych przez zawodowych barmanów, warto opanować sztukę harmonijnego i przede wszystkim prawidłowego łączenia składników. Zaprezentowane techniki miksowania drinków zostały dobrane w taki sposób, by każdy – nawet niedoświadczony w sztuce barmańskiej miłośnik koktajli – potrafił je przyrządzić.

## SHAKEROWANIE (SHAKING)

Technika ta służy głównie schłodzeniu i wymieszaniu składników drinka. Shaker – tradycyjny trzyczęściowy lub bostoński – należy wypełnić 2–3 kostkami lodu na jedną porcję koktajlu + 1 kostkę na każdą dodatkową porcję koktajlu wykonywaną w jednym shakerze, następnie wlać składniki i zamknąć górną pokrywę. Należy także sprawdzić, czy obie części (w przypadku shakera bostońskiego) szczelnie do siebie przylegają i żaden składnik się nie wyleje.

Shaker powinno się trzymać tak, by dotykać go maksymalnie 3 palcami każdej z dłoni (żeby nie oddawać ciepła do shakera). Istnieje wiele technik potrząśnięcia, na początek jednak warto się skupić na tym, by było to skuteczne, bezpieczne dla nas i otoczenia oraz, w miarę możliwości, wyglądało estetycznie i profesjonalnie. Gdy poczujemy, że shaker jest schłodzony, otwieramy go i przelewamy zawartość do odpowiedniego szkła (w przypadku shakera bostońskiego do przelewania używamy sitka barowego).

**Ważne!** Po wymieszaniu składników lód zostaje w shakerze, ale nie wolno używać tego samego lodu do stworzenia kolejnego drinka.

## MIESZANIE (STIRRING)

Technika ta, tak jak shakerowanie, pozwala połączyć oraz schłodzić składniki drinka. W tym przypadku korzysta się z długiej łyżki barowej. W szklancy barmańskiej mieszamy składniki z lodem – dzięki temu uzyskujemy czysty i krystaliczny roztwór. Następnie gotowy drink przelewamy do szkła. Metodę tę stosuje się do koktajli serwowanych w kieliszku koktajlowym bądź na kuli lodowej.





## MIKSOWANIE (BLENDING)

Do blendera należy wsypać lód, następnie włączyć odpowiednie proporcje alkoholi i uruchomić blender – najpierw na wolnych obrotach, po chwili już na szybszych. Gdy konsystencja napoju będzie jednolita, całość przelać do szklanki lub kieliszka.

## ROZGNIATANIE (MUDDLING)

Technika ta polega na rozgniataniu/wyciskaniu wrzuconych do szklanczy barmańskiej lub szklanki ziół, cząstek owoców, przypraw, cukru itd. za pomocą muddlera. Rozgniatanie ma na celu uwolnienie aromatu rozgniatających składników do drinka. Jest to metoda, którą stosuje się do przygotowania takich drinków, jak CAIPIRINHA i Mojito. W tej metodzie istotne jest, aby przy ugniataciu miękkich owoców lub ziół robić to delikatnie, żeby nie uwalniały się gorzkie aromaty znajdujące się w np. gałązkach mięty.

**Ważne!** Jeśli do rozgniatacia zamierzamy użyć szklanki, należy zwrócić uwagę, by była z odpowiednio grubego szkła, ponieważ pod wpływem nacisku może pęknąć.

## BUDOWANIE (BUILDING)

Jest to najprostszy sposób tworzenia drinka – w szkle, w którym napój będzie serwowany. Szklankę lub kieliszek należy wypełnić po brzegi lodem. Następnie w odpowiednich proporcjach według receptury wlewać poszczególne alkohole i np. uzupełnić napojem gazowanym lub sokiem.

Tak przygotowany koktajl na długo pozostanie schłodzony.

**Ważne!** Najlepiej, by lód był osuszony, a nie mokry – wtedy dłużej zachowa stan zmróżenia, a drink nie zostanie rozwodniony w krótkim czasie.



## TWORZENIE WARSTW (FLOATING)

Jednymi z najbardziej efektownie wyglądających drinków są te tworzone warstwowo. Taki efekt można uzyskać poprzez nalewanie do szklanki lub kieliszka składników w kolejności od najgęstszego do najradszego. Każdy składnik wlewany miarowo osiada na powierzchni poprzedniego. Aby uzyskać zamierzony efekt, czynność należy wykonać bardzo precyzyjnie, wlewając powoli każdy ze składników po tylnej części łyżeczki barmańskiej w taki sposób, aby składniki się nie wymieszały. Tak powstaje jeden z bardziej znanych drinków – B-52.

## FLAMBIROWANIE (FLAMBE)

To dość skomplikowana sztuka i niebezpieczna dla niewprawnego barmana. Technika polega na bardzo efektownej sztuce podpalania drinka. Poza tym, że jest to bardzo widowiskowe i na każdym robi wrażenie, dodatkowo podnosi wartość smakową napoju. Bardzo często w tym przypadku używa się alkoholi o mocy powyżej 50%, które wlane w niewielkiej ilości na powierzchnię drinka łatwo jest podpalić za pomocą długiej zapalniczki.

## DEKOROWANIE (GARNISH)

Nigdy nie należy przeceniać wartości dekoracji. Przybranie powinno być dopełnieniem charakteru i składu koktajlu, a nie tylko ozdobnikiem. Składniki używane do garnirowania powinny być najwyższej jakości: świeże i dokładnie umyte, ponieważ poza tym, że dekorują i aromatyzują, na końcu zazwyczaj zostają zjadane.

Najczęściej stosowane dekoracje to:

- plastry cytryn, pomarańczy (nacinane do połowy i nasadzone pionowo na krawędzi szkła),
- twisty (spiralnie skrojone nożykiem skórki i, np. z cytryny, pomarańczy),
- oliwki, cebulki koktajlowe, wisienki koktajlowe (tzw. maraski),
- świeże lub z puszek ananasy, plasterki kiwi, bananów,
- świeże zioła, takie jak mięta, bazylija i melisa,
- ogórki i,
- laska cynamonu.

Do jednej z form garnirowania należy również

**oprószanie drinka** np. mieloną gałką muszkatołową, cynamonem, czekoladą lub papryką.

Inną formą jest **oszranianie szkła**. Można to zrobić za pomocą cukru lub soli: krawędź szkła należy natrzeć cytryną/limonką, a następnie zanurzyć we wcześniej przygotowanym na spodeczku cukrze lub soli i pozostawić do wyschnięcia.







# Podstawowe zasady tworzenia drinka

Po zapoznaniu się ze sprzętem, składnikami i podstawowymi technikami mieszania można rozpocząć przygodę z przyrządzaniem drinków. Prawdopodobnie na początku ruchy nie będą precyzyjne i pewne, jednak najlepszym sposobem na osiągnięcie wprawy godnej zawodowego barmana jest czas i częsta praktyka.

Niezwykle istotną kwestią w tworzeniu drinka jest kolejność wlewania składników (przede wszystkim przy drinkach warstwowych).

Zazwyczaj wlewa się je w kolejności od najgęstszego do najrzadszego, np.:

- lód,
- cukry, syropy, śmietana,
- soki,
- likiery,
- wina,
- wódki wytrawne,
- alkohole gorzko-korzenne (bitters).

Jedną z nowocześniejszych zasad jest zasada kolejności związana z ważnością składników – wpiery wlewany jest główny alkohol, następnie alkohol wspomagający, sok z cytrusów, cukier (w dowolnej postaci), a dalej mleko lub śmietana itd.

Przyrządzane drinki będą miały różne składniki oraz formę i będą podawane w różnych typach szkła.

Z tego względu zostaną podzielone na grupy:

\* short drinki – w małych porcjach (60–100 ml), zazwyczaj mocniejsze od long drinków, ponieważ są sporządzane z alkoholi wysokoprocentowych, a składników dopełniających, bezalkoholowych, jest tu zdecydowanie mniej lub w ogóle nie są stosowane.



Dodatkowo prawie w ogóle nie pija się ich z lodem oraz nie dodaje do nich słomki.

\* long drinki – w znacznie większych porcjach (powyżej 100 ml), serwowane w wysokim szkle, podawane z dużą ilością lodu i słomką. W ich skład wchodzi zazwyczaj na tyle dużo składników bezalkoholowych (jak np. sok, woda, napój gazowany), że longi traktuje się zwykle jako drinki orzeźwiające o zdecydowanie mniejszej zawartości procentowej alkoholu niż short drinki.



# Przyrządzenie drinka od A do Z

Gdy zdecydujemy się zaprezentować nasze umiejętności barmańskie znajomym, warto zadbać o najdrobniejsze szczegóły, by spotkanie okazało się mile spędzonym czasem. Mieszkanie w prosty sposób można zmienić w koktajlbar – z pewnością pomoże w tym ciepłe, lekko przyciemnione światło. W stworzeniu przytulnej atmosfery pomogą również rozstawione w kilku miejscach świeczki oraz dobra muzyka. Profesjonalnie będą wyglądać modne blaty barowe, często oddzielające aneks kuchenny od jadalni bądź salonu. Można też postawić kilka hokerów (wysokie stołki barowe). Stworzenie odpowiedniego klimatu spotęgują z pewnością barmańskie gadzety, jak shakery, odpowiednie szkło, muddlery itd.

Przed przyjęciem warto przygotować wszystkie akcesoria potrzebne do przyrządzenia drinków oraz wykonać kilka czynności, które usprawnią proces tworzenia napojów:

- przygotować szkło i sprawdzić, czy na pewno jest czyste. Najlepiej dodatkowo je przepolerować. Podczas polerowania, ze względów higienicznych i estetycznych, kieliszek należy trzymać za nóżkę. Następnie można schłodzić szkło, a kieliszki do wódki czystej nawet zmrozić (zmożyć w zimnej wodzie i włożyć do zamrażarki),
- jeżeli drinki będą serwowane większej grupie osób, warto wcześniej przygotować w miseczkach obrane i pokrojone owoce,
- sprawdzić, czy zapasy lodu na pewno są wystarczające. Można również przygotować wcześniej w pojemniku lód kruszony,
- schłodzić alkohole, z których mają zostać przyrządzone koktajle,
- przygotować potrzebne sprzęty i narzędzia:

shaker, blender, deskę do krojenia, noże itd. Ułożyć je w miejscu, z którego najwygodniej będzie po nie sięgać.

Gdy pojawią się goście, należy zacząć od **przyjęcia zamówień**. Proponujemy drinki, które planowaliśmy zaprezentować, z uwzględnieniem upodobań gości (np. na whisky, ginie lub tequili itd.) lub ich płci – kobiety zwykle wolą drinki słodkie i słabe, panowie natomiast mocniejsze.

Po zebraniu zamówień warto odnaleźć **odpowiednią recepturę** i dokładnie sprawdzić proporcje składników oraz jakie owoce lub dodatki będą potrzebne, a także – co najważniejsze – jak krok po kroku wygląda proces przygotowania konkretnego napoju.

**Ważne!** Cała receptura musi zostać zachowana i nic nie powinno być w niej zmienione, w przeciwnym razie nasza praca może pójść na marne, a smak drinka niemiło zaskoczy.

Następnie z przygotowanego wcześniej **szkła należy wybrać właściwe** dla sporządzanego koktajlu. Jeżeli szkło wcześniej nie zostało schłodzone w lodówce, to czasę kieliszka lub szklanki można zapełnić lodem i pozostawić do schłodzenia. Tak samo można postąpić z shakerem – uzupełnić go lodem i lekko potrząsać do chwili, aż ścianki się schłodzą.

Wszystkie potrzebne składniki, schłodzony wcześniej alkohol i soki, najlepiej ustawić w miejscu, gdzie drink będzie przyrządzany. Jeśli owoce nie zostały przygotowane wcześniej, to teraz należy je pokroić i pamiętać o pozostawieniu kilku do dekoracji. Następnie trzeba przystąpić do **przygotowania napoju techniką** odpowiednią do danego drinka. Jeżeli potrzebny

będzie shaker, który właśnie się schładzał, należy usunąć z niego niepotrzebną wodę z roztopionego lodu i pozostawić cztery kostki (pod warunkiem, że są mniej więcej wielkości orzecha włoskiego). Jeżeli sytuacja lub receptura tego wymaga, lód należy wymienić zupełnie.

**Ważne!** Jeżeli w shakerze będzie przygotowywana więcej niż jedna porcja drinka, składniki należy zwiększać proporcjonalnie, za wyjątkiem lodu – dodatkowa porcja oznacza zwiększenie ilości lodu o jedną kostkę.

Za pomocą miarki należy **odmierzać poszczególne składniki koktajlu** i w odpowiedniej kolejności wlewać na lód, po czym zamknąć shaker i mocnymi, zdecydowanymi ruchami rozpocząć shakerowanie. Jest to moment, który nie wymaga wielkiego skupienia i pozwala na zabawianie gości rozmową.



Jeśli wcześniej szkło było schładzane lodem, nadziedzł moment na jego usunięcie i przelanie gotowej mieszanki z shakera. Wlewając, jedną ręką trzymamy szkło za nóżkę lub za jego dolną część – nieestetyczne jest trzymanie za górną część szklanki.

Ostatnim etapem tworzenia koktajlu jest **dekorowanie**: oprószanie i przyozdabianie owocami (zawsze szczypcami). Następnie wkładamy słomkę lub dwie – jeżeli wymaga tego forma koktajlu – również za pomocą szczypiec.

Tak przygotowany drink serwuje się na wcześniej przygotowanej **serwetce**.

Warto na koniec schować alkohole i pozostałe składniki, z których korzystaliśmy, choćby po to, by nie straciły właściwej temperatury, a przede wszystkim nie zajmowały miejsca i nie stwarzały pozorów bałaganu. Resztę sprzętów płuczemy i układamy tak, aby można było jeszcze raz ich użyć tego samego wieczoru.











# DRINKI NA WÓDCE

*W XX wieku powstały trzy rewelacyjne wynalazki: blues w Ameryce, kubizm we Francji i wódka w Polsce. I zawsze te wynalazki w wersji oryginalnej będą lepsze i cenniejsze niż wszelkie naśladownictwa. Pablo Picasso.*

Wódka to uniwersalny alkohol mający szerokie zastosowanie w przyrządzanych drinkach i koktajlach. Ostatnio na rynku pojawiają się różne jej style i smaki, jednak równie intensywnie odświeża się jej klasyczny skład – wódki wykonane z najwyższej jakości surowców, takich jak żyto, pszenica oraz ziemniak. Wódka niezmiennie i nierozzerwalnie związana jest ze Wschodnią i Północną Europą. To właśnie z Polski pochodzą pierwsze zapiski dotyczące słowa 'wódka', a odnalezione zostały w archiwach Sądu Ziemińskiego w Sandomierzu z 1405 roku! Z Polski wiedza na temat produkcji i destylacji alkoholu wtedy zwanego okowitą (od *aqua vitae* – 'woda życia') bądź gorzałką powędrowały dalej na Wschód – do Rosji i na Ukrainę – oraz na północ do Szwecji i całej Skandynawii.

Już w 1534 roku Stefan Falimirz w swej rozprawie *O ziołach i mocy ich* udowadniał pozytywny wpływ wódki na nasze zdrowie, cytując jej zastosowanie po goleniu czy też w przypadku bólu głowy lub żołądka. Także w XV i XIV wieku pojawiają się pierwsze wódki smakowe, takie jak miódówka, wiśniówka, gorzka, orzechówka czy goldwasser.

W Polsce dominowała wódka produkowana z najlepszego żyta i doskonałych ziemniaków, a destylarnie koncentrowały się w Wielkopolsce, Krakowie i Gdańsku. Pierwszy nowoczesny zakład rektyfikacji na ziemiach Polski otworzył Józef Adam Baczewski we Lwowie.

Wiek XX przynosi rozwój umiejętności gorzelniczych w Polsce i na świecie – nie sposób nie wspomnieć o rodzinie Smirnoff mającej wkład w rozwój wódki na świecie – co ciekawe Vladimir, kiedy uciekał przed rewolucją październikową przeniósł destylarnie na teren Polski do Lwowa. XX wiek to również rozkwit kultury koktajlowej – wódka zaczyna święcić triumfy na stołach nie tylko Europy, ale też i całego świata!

Świat wódki przyjmuje przeróżne podziały na kategorie i segmenty. Najbardziej dziś adekwatny jest podział na wódki tradycyjne/lokalne oraz wódki globalne. Wódki lokalne to te produkowane według tradycyjnych receptur i zwykle lokalnie występujących surowców, charakteryzują się intensywnym smakiem i charakterem. Wódki globalne to z kolei wódki poddane intensywnej destylacji i filtracji tak, aby w rezultacie otrzymać alkohol możliwie neutralny, bezzapachowy i bezsmakowy. Dobór surowców rzadko wiąże się z ich lokalnym występowaniem. Są oczywiście wyjątki.

## A BERRY VENTURE

40 ml wódki czystej  
25 ml szampana  
5 ml likieru jeżynowego  
5 ml likieru malinowego  
20 ml świeżego soku z cytryny  
20 ml soku jabłkowego typu antonówka  
5 jeżyn



Wszystkie składniki (oprócz szampana) wymieszać w shakerze, przelać do schłodzonej szklanki koktajlowej i dopełnić szampanem. Dekorować dwiema jeżynami na szpatułce.

## ABSOLUT BAYBREEZE

40 ml wódki absolut blue  
50 ml soku żurawinowego  
50 ml soku ananasowego  
cząstka limonki

Wódkę i sok żurawinowy zmieszać w shakerze. Przebrać uważnie do szklanki typu long z lodem, wypełnionej do połowy sokiem grapefruitowym. Dekorować cząstką limonki.

## ABSOLUT BLUE SPRITE

40 ml wódki absolut blue  
lemoniada typu sprite  
cząstka limonki

Wódkę wlać do szklanki, dopełnić lemoniadą. Dekorować cząstką limonki.



## ABSOLUT CITRON & SPRITE

40 ml wódki o smaku cytrynowym  
lemoniada typu sprite do dopełnienia  
świeża cytryna

Wódkę wlać do szklanki, dopełnić lemoniadą  
i udekorować cytryną.



## ABSOLUT CITRON SEEBREAZE

40 ml wódki o smaku cytrynowym  
60 ml soku żurawinowego  
60 ml soku grapefruitowego  
świeża limonka

Wódkę i sok żurawinowy zmieszać w shakerze, przelać uważnie do szklanki typu long z lodem, wypełnionej do połowy sokiem grapefruitowym. Dekorować ćwiartką limonki.



## ABSOLUT CITRON & TONIC

40 ml wódki o smaku cytrynowym  
tonik do dopełnienia  
limonka

Wódkę wlać do szklanki, dopełnić tonikiem i udekorować limonką.



## ABSOLUT ESPRESSO

40 ml wódki o smaku waniliowym  
20 ml likieru kawowego  
25 ml świeżo zaparzonego espresso  
5 ml syropu cukrowego  
3 ziarenka kawy do dekoracji

Wszystkie składniki wlać do shakera i mocno wymieszać, tak aby utworzyła się charakterystyczna pianka. Ostrożnie przelać zawartość shakera do schłodzonego kieliszka koktajlowego bez lodu. Udekorować trzema ziarnkami kawy.

## ABSOLUT JULAB

40 ml wódki czystej  
25 ml wody miodowej  
12 listków mięty  
2 szczypty świeżo zmielonego pieprzu  
½ cytryny w kostkach

Miętę ugnieść w shakerze, dodać resztę składników i mocno wymieszać. Przelać do szklanki typu long wypełnionej kostkami lodu. Dekorować listkami mięty.



## ABSOLUT CURRANT BREEZE

40 ml wódki o smaku porzeczkowym  
60 ml sok żurawinowy  
60 ml sok grapefruitowy

Wódkę i sok żurawinowy zmieszać w shakerze, przelać uważnie do szklanki z lodem typu long wypełnionej do połowy sokiem grapefruitowym. Dekorować limonką.



Składniki umieścić w szklance typu long, dopełnić lodem i dekorować limonką.

## ABSOLUT PEARS & CRANBERRY

40 ml wódki o smaku gruszkowym  
sok żurawinowy do dopełnienia  
ćwiartka limonki

Wszystkie składniki wlać do szklanki typu long wypełnionej lodem. Dekorować ćwiartką limonki.



## ABSOLUT PEARS & SPRITE

40 ml wódki o smaku gruszkowym  
lemoniada typu sprite  
ćwiartka limonki

Wszystkie składniki wlać do szklanki wypełnionej lodem.

Dekorować ćwiartką limonki.



## ABSOLUT PEARS GARDEN

40 ml wódki o smaku gruszkowym  
sok jabłkowy typu antonówka  
sok wiśniowy  
ćwiartka limonki

Wódkę wlać do szklanki typu long, następnie dopełnić lodem i sokami w proporcjach pół na pół. Dekorować ćwiartką limonki.

## ABSOLUT PEARS PASSIONFRUIT SOUR

40 ml wódki o smaku gruszkowym  
20 ml soku z cytryny  
10 ml syropu z marakui  
15 ml pasteryzowanego białka z jajka

Wszystkie składniki energicznie wymieszać w shakerze z dużą ilością lodu. Przebrać do szklanki typu old fashioned wypełnionej w  $\frac{2}{3}$  pojemności lodem. Udekorować częścią owocu marakui.





## ABSOLUT PIE

- 40 ml wódki absolut blue
- 5 ml soku z cytryny
- 80 ml soku jabłkowego typu antonówka szczypta cynamonu (syrop lub mielony)
- 10 ml płynnego miodu

Miód mieszać w shakerze z wódką i cytryną, aż się dokładnie rozpuści, dodać sok, cynamon i lód, a następnie dobrze wshakerować. Przebrać do szklanki typu long wypełnionej lodem i dekorować cząstką czerwonego jabłka i cynamonem.

## ABSOLUT RUBY RED GRAPEFRUIT

- 40 ml wódki o smaku owoców cytrusowych
- sok z różowego grapefruita
- świeża limonka

Wszystkie składniki wlać do szklanki wypełnionej lodem. Dekorować ćwiartką limonki.



## ABSOLUT RUBY BREEZE

- 40 ml wódki o smaku owoców cytrusowych
- sok żurawinowy
- sok grapefruitowy
- cząstka limonki do dekoracji

Wódkę wlać do szklanki typu long, następnie dopełnić lodem i sokami w proporcjach pół na pół. Przyozdobić plasterkiem limonki.



## ABSOLUT RUBY MULE

40 ml wódki o smaku  
owoców cytrusowych  
piwo imbirowe  
limonka

Do szklanki typu long wypełnionej lodem wlać wódkę  
o smaku owoców cytrusowych i sok z wyciśniętej limonki.  
Następnie uzupełnić piwem imbirowym. Dekorować  
cząstką limonki.



## ABSOLUT SUNRISE

40 ml wódki absolut blue  
60 ml soku pomarańczowego  
5 ml grenadyny  
plaster pomarańczy

Wszystkie składniki wlać do szklanki wypełnionej lodem.  
Dekorować plasterkiem pomarańczy.

## ABSOLUT VODKA COLLINS

40 ml wódki czystej  
20 ml soku z cytryny  
10 ml syropu cukrowego  
woda gazowana  
cząstka cytryny

Trzy pierwsze składniki wymieszać w shakerze, przelać  
do szklanki typu long wypełnionej kostkami lodu, dopełnić  
wodą gazowaną. Dekorować cząstką cytryny oraz  
wisienką koktajlową.



## ABSOLUT VODKA SOUR

- 40 ml wódki czystej
- 20 ml soku z cytryny
- 10 ml syropu cukrowego
- 15 ml pasteryzowanego białka jajka
- 4 krople angostury bitters

Wszystkie składniki wlać do shakera i mocno wymieszać.  
Przebrać do szklanki typu short wypełnionej kostkami lodu.  
Dekorować skórką cytryny i wisienką koktajlową.

## ALMOND DIPPED SOUR

- 50 ml wódki czystej
- 25 ml świeżego soku z cytryny
- 25 ml syropu migdałowego
- 25 ml pasteryzowanego białka jajka
- 1 łyżka marmolady morelowej

Wszystkie składniki wymieszać energicznie w shakerze.  
Przebrać do schłodzonej szklanki koktajlowej. Udekorować  
morelą, płatkami migdałowymi i wisienką koktajlową.





## ALMONDTINI

50 ml wódki o smaku cytrynowym  
50 ml świeżego soku jabłkowego  
15 ml świeżego soku z cytryny  
15 ml syropu migdałowego  
cząstka jabłka do dekoracji

Wszystkie składniki wymieszać w shakerze, energicznie potrząsając.  
Następnie zawartość przelać do kieliszka koktajlowego.  
Dekorować zestem z limonki.



## ALEKSANDER VODKA

30 ml wódki czystej  
15 ml białego likieru kakaowego  
15 ml śmietanki  
kakao w proszku

Wszystkie składniki wlać do shakera. Energicznie wymieszać i przelać do kieliszka koktajlowego. Na koniec udekorować, posypując kakao.

## AMARGANT

50 ml wódki czystej  
20 ml likieru kawowego  
10 ml rumu kokosowego  
20 ml świeżego soku z limonki  
20 ml pasteryzowanego białka z jajka  
odrobina ramazotti jako tzw. float

Wszystkie składniki wymieszać w shakerze, następnie przelać do schłodzonej szklanki koktajlowej. Dekorować zestem z pomarańczy.

## APPLE & BLACKBERRY PIE

50 ml wódki o smaku jabłkowym  
25 ml soku jabłkowego typu antonówka  
5 ml świeżego soku z limonki  
5 ml syropu cukrowego  
7 świeżych jeżyn

W szklance typu long ugnieść owce, dodać składniki,  
a następnie wymieszać i dopełnić kruszonym lodem.  
Dekorować świeżymi owocami.



## APPLE FIZZ

25 ml wódki o smaku jabłkowym  
50 ml szampana  
15 ml likieru brzoskwiniowego  
cząstka jabłka

Składniki wlać do kieliszka typu flute, wymieszać.  
Dekorować cząstką jabłka.

## APPLE MARTINI

50 ml wódki czystej  
10 ml likieru jabłkowego  
5 ml syropu cukrowego  
1/2 świeżego zielonego jabłka

Wszystkie składniki wraz z lodem wymieszać energicznie  
w shakerze, następnie przelać do schłodzonej szklanki  
koktajlowej. Dekorować ćwiartką zielonego jabłka.

## APPLE TODDY

25 ml wódki czystej  
25 ml wódki o smaku cytrynowym  
175 ml soku jabłkowego typu  
antonówka  
10 ml płynnego miodu akacjowego  
10 ml syropu migdałowego  
szczypta gałki muszkatołowej  
do dekoracji

Wszystkie składniki wraz z lodem wymieszać energicznie  
w shakerze, następnie przelać do szklanki koktajlowej.  
Dekorować ćwiartką zielonego jabłka i posypać gałką.

## BALALAIKA

20 ml wódki czystej  
20 ml likieru cointreau  
20 ml soku cytrynowego  
owoc karambola

Lód wsypać do shakera, następnie dodać wszystkie składniki i energicznie wymieszać. Całość przecedzić do kieliszka koktajlowego. Krawędź kieliszka udekorować karambolą.

## BALTIC BREEZE

50 ml wódki o smaku cytrynowym  
100 ml soku jabłkowego typu  
antonówka  
100 ml soku żurawinowego  
15 ml syropu z bzu

Wszystkie składniki wymieszać w shakerze, przelać do szklanki typu long z lodem. Dekorować cząstką zielonego jabłka.



## BALTIC SPRING PUNCH

50 ml wódki czystej  
20 ml świeżego soku z cytryny  
20 ml piure/przecieru z brzoskwini  
10 ml syropu różanego  
szampan do dopełnienia

Pierwsze cztery składniki wymieszać w shakerze z dużą ilością lodu, następnie przelać do szklanki typu long wypełnionej kruszonym lodem i dopełnić szampanem. Dekorować płatkami róży oraz cząstką brzoskwini.



## BANANA IVANOV

- 40 ml wódki czystej
- ½ banana
- 20 ml soku z cytryny
- 20 ml soku z limonki
- 10 ml syropu bananowego
- kawałek banana do dekoracji

Wszystkie składniki wrzucić do blendera wraz z kruszonym lodem. Całość dokładnie wymieszać i przelać do kieliszka koktajlowego. Na koniec krawędź szkła udekorować kawałkiem banana.



## BARSZCZYK PATKI

- 40 ml wódki wiśniowej
- sok grapefruitowy

Do szklanki typu collins wlać wódkę, wrzucić kostki lodu i uzupełnić sokiem. Dekorować plasterkiem pomarańczy.



## BASIL & STRAWBERRY SMASH

- 40 ml wódki czystej
- 20 ml soku z cytryny
- 2 łyżki miodu
- 4 listki bazylii
- 5 truskawek bez szypułek lub
- 20 ml przecieru truskawkowego

Bazylię i truskawki rozgnieść razem w szklance typu long. Dodać kolejno wszystkie składniki, następnie kruszony lód do  $\frac{2}{3}$  pojemności szklanki i dokładnie wszystko wymieszać łyżką barmańską. Dopełnić kruszonym lodem. Dekorować połówką truskawki z szypułką oraz listkiem bazylii.



## BASIL BERRIES

50 ml wódki czystej  
 25 ml słodkiego likieru  
 pomarańczowego  
 10 ml likieru malinowego  
 75 ml soku żurawinowego  
 5 świeżych dużych truskawek  
 5 świeżych listków bazylii

Ugnieść owoce, dodać składniki, wymieszać wszystko w szklance typu long i dopełnić kruszonym lodem. Dekorować świeżymi owocami oraz listkiem bazylii.

## BARA BARA

50 ml wódki czystej  
 25 ml świeżego soku grapefruitowego  
 10 ml pasteryzowanego białka z jajka  
 5 ml syropu cukrowego  
 1 cm świeżego ostrego chili  
 8 świeżych listków bazylii  
 2 łyżki gorzkiej marmolady  
 pomarańczowej

W shakerze zgnieść owoce, chili i bazylię, wymieszać składniki z lodem, przelać do schłodzonej szklanki koktajlowej. Udekorować listkiem bazylii i połówką świeżego chili.

## BELLINI-TINI

50 ml wódki czystej  
 15 ml likieru brzoskwiniowego  
 25 ml piure/przecieru z brzoskwini  
 2 krople brzoskwiniowego bitters

Wszystkie składniki wymieszać wraz z lodem w shakerze, przelać do schłodzonej uprzednio szklanki koktajlowej. Dekorować cząstką brzoskwini lub wisienką koktajlową.



## BERRY ME (UNDER ROSES)

- 40 ml wódki czystej
- 10 ml syropu cukrowego
- 5 ml syropu różanego
- 5 ml świeżego soku z limonki
- 2 cm pociętego imbiru
- 5 listków mięty
- 3 maliny
- 2 jeżyny
- 1 truskawka
- 1 łyżka barmańska brązowego cukru



Owoce ugnieść, dodać pozostałe składniki, wymieszać i dopełnić kruszonym lodem. Podawać w szklance typu long udekorowane świeżymi owocami i listkiem mięty.

## BERRY VENTURE

- 40 ml wódki czystej
- 25 ml szampana
- 5 ml likieru jeżynowego
- 5 ml likieru malinowego
- 20 ml świeżego soku z cytryny
- 20 ml soku jabłkowego typu antonówka
- 2 jeżyny

Owoce ugnieść, dodać pozostałe składniki, wymieszać i dopełnić kruszonym lodem i szampanem. Podawać w szklance typu long udekorowanej świeżymi owocami.

## BITTERSWEET KISS

- 50 ml wódki czystej
- 5 ml octu balsamicznego
- 5 ml syropu cukrowego
- ¼ świeżego owocu granatu

Owoce zgnieść w shakerze, energicznie wymieszać z resztą składników. Podawać w szklance typu short. Dekorować ziarnami granatu.



## BLACKCURRANT BOMB

- 50 ml wódki czystej
- 75 ml śmietanki
- 5 ml syropu cukrowego
- 3 łyżki dżemu z czarnej porzeczki

Wszystkie składniki wymieszać w shakerze, a następnie przelać do schłodzonej szklanki koktajlowej. Dekorować świeżą miętą.



## BLACKBERRY MULE

- 50 ml wódki czystej
- 25 ml świeżego soku z limonki
- 10 ml likieru jeżynowego
- 10 ml syropu cukrowego
- 6 świeżych jeżyn
- piwo imbirowe

W szklance typu long ugnieść owoce, dodać pozostałe składniki i wymieszać. Dopełnić kruszonym lodem i piwem imbirowym. Dekorować świeżymi jeżynami.



## BLUE LAGOON

40 ml wódki czystej  
15 ml soku z cytryny  
25 ml niebieskiego curaçao  
100 ml lemoniady  
limetka



Do shakera wlać wódkę, następnie dodać pozostałe składniki. Wszystko razem zmieszać i przecedzić do kieliszka koktajlowego z kruszonym lodem. Dekorować ćwiartkami limonki.

## BOUNTY

50 ml wódki czystej  
15 ml likieru malinowego  
25 ml słodkiego mleczka kokosowego  
10 ml śmietany min. 18%  
4 świeże truskawki

W shakerze zgnieść owoce, dodać pozostałe składniki i energicznie wymieszać. Przebrać do szklanki typu long wypełnionej kruszonym lodem. Dekorować półką truskawki i listkiem mięty.



## BLACK RUSSIAN

40 ml wódki czystej  
20 ml likieru kawowego

Wódkę i likier wlać do szklanki typu whisky. Podawać z lodem. Dekorować plasterkiem cytryny i wisienką koktajlową.