

na każdą okazję

Drinki i koktajle



na każdą okazję

Drinki i koktajle



Spis treści

Wstęp.....	3
DRINKI NA WÓDCE.....	4
DRINKI NA WHISKY.....	12
DRINKI NA RUMIE.....	20
DRINKI NA GINIE.....	30
DRINKI NA TEQUILI.....	38
DRINKI NA LIKIERACH.....	46
DRINKI BEZALKOHOLOWE.....	54
Indeks.....	62



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 arkaana 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 Daiquiri, ulubiony drink Ernesta Hemingwaya, lub poczuć ciepły klimat Puerto Rico, spożywając drink Piña 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 do własnych koktajlowych eksperymentów.



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.



CZARNA SZAŁWIA

50 ml wódki czystej
100 ml soku gruszkowego
10 ml syropu cukrowego
4 jeżyny
4 listki szałwi

Owoce i szałwię zgnieść w shakerze, dodać pozostałe składniki i mocno wymieszać.

Podawać w szklance typu long wypełnionej kruszonym lodem. Dekorować połówką truskawki i listkiem szałwi.

ENGLISH COUNTRY COOLER

25 ml wódki o smaku cytrynowym
25 ml ginu
25 ml świeżego soku z limonki
20 ml syropu z bzu
5 ml syropu cukrowego
5 cm świeżego ogórka
woda gazowana

W shakerze ugnieść ogórek, dodać pozostałe składniki i mocno wymieszać. Przebrać do szklanki typu long, następnie dopełnić kruszonym lodem i wodą gazowaną. Dekorować świeżym ogórkiem.

ELDERFLOWER FIZZ

15 ml wódki o smaku cytrynowym
150 ml szampana
10 ml syropu z bzu

Wszystkie składniki przebrać do kieliszka typu flute, wymieszać. Dekorować winogronem.

