

N A K A Ż D A Ą O K A Z J Ę



Drinki i koktajle

150
ZNAKOMITYCH
PRZEPISÓW



ANNA KOWALCZYK



150
ZNAKOMITYCH
PRZEPISÓW

Drinki i koktajle





jest **Sephia**
jest impreza

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

www.sephiaklub.pl

spis treści

WSTĘP.....	4
NA POZĄTKU BYŁ...SPIRYTUS.....	5
NIEZBĘDNIK BARMAŃSKI – SPRZĘT.....	7
SKŁADNIKI KOKTAJLI.....	14
PODSTAWOWE TECHNIKI BARMAŃSKIE.....	17
PODSTAWOWE ZASADY TWORZENIA DRINKA.....	21
PRZYRZĄDZENIE DRINKA OD A DO Z.....	22
Drinki na wódce.....	24
Drinki na whisky.....	44
Drinki na rumie.....	66
Drinki na ginie.....	90
Drinki na tequila.....	110
Drinki na likierach.....	118
Drinki bezalkoholowe.....	130
Słowniczek.....	140
Indeks.....	142



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 arkana sztuki przyrządzania drinków tak, by we własnym domowym koktajlbarze mógł zaskoczyć przyjaciół i gości umiejętnością stworzenia 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 okazjnie 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'.



ŁYŻKA BAROWA

Jest to wielofunkcyjne narzędzie barmana.

Ułatwia mieszanie, rozgniatanie dodatków i – co bardzo ważne – odmierzenie małych ilości składników.

Stanowi równowartość 5 ml. Jest pomocna przy przyrządzaniu warstwowych drinków.



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.



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.

MUDDLER

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



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.



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.



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.



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.

SPRZĘTY DO LODU

Nieodzownym składnikiem wielu drinków jest lód w kostkach lub kruszony. Często służy jako ozdoba, jednak głównie ma za zadanie schłodzić przyrządzany trunek. 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 szczypce, 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 wypełniamy 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 (pomiedzy 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.

Ważne! Serwując koktajl, nigdy nie dotykaj krawędzi szkła.

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 zwężającą 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 brandy lub drinki przygotowywane na jego podstawie.

KIELISZEK DO WINA BIAŁEGO I RÓŻOWEGO – to kieliszek o cienkim szkłe, 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 zwężona. Podaje się w nim białe i różowe wina schłodzone, nalane do połowy kieliszka.

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, z których będą się składać 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 ingrediencje.

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).

