

Poradnik

Podstawy własnego domowego mini-baru

Bonus: 5 niezwykłych drinków nieco dziś zapomnianych



1 SPIS TREŚCI

2	Wstęp	3
3	Sprzęt barmański.....	4
3.1	Miarka (barmańska)	4
3.2	Shaker.	4
3.3	Szkło.....	5
3.4	Lista drinków czyli nasze osobiste menu	6
4	Przygotowanie drinków.....	7
4.1	Jak trzymać shaker.	7
4.2	Jak przygotowywać drinki-dwa sposoby.....	8
4.2.1	Shakerowanie	8
4.2.2	Mieszanie bezpośrednio w szkle	8
4.3	Jak obliczać proporcje drinka	9
5	Drinki nieco zapomniane	10
5.1	PALM BEACH SPECIAL.....	10
5.2	THE MILLIONAIRE	10
5.3	FRENCH 75	11
5.4	THE BLUE MOON	12
5.5	THE COMMUNIST	12
6	Literatura	13

2 WSTĘP

Wielu z was, być może, pamięta czasy kiedy to z wesela wracało się kompletnie pijanym (a nierzadko noc spędzało w rowie). Sam pamiętam jak na jednym z wesel, drużba tak mocno zapił, że przespał (dosłownie) ocepiny które miał prowadzić. Jednak te czasy przeszły do historii. Dziś dzięki coraz wyższej kulturze picia, zwracamy coraz częściej uwagę nie na to ile pijemy ale co pijemy. Tym samym zbliżamy się nieco do kultury hiszpańskiej, w której goście w knajpie potrafią delektować się alkoholem cały wieczór i nie upić się.

Często zauważam, że gdy przychodzą do nas goście, nie bardzo mamy ich czym poczęstować. Oprócz klasycznej czystej wina niewątpliwie jest jedną z propozycji. Wielu próbuje zaoferować drinka jednak sprowadza się to głównie do wódki z colą lub ginu z tonikiem. A gdyby tak spróbować zaskoczyć i zaproponować lekkiego drinka, niebagatelnego, dobrze zbilansowanego i smacznego?

Właśnie z tego powodu chciałbym namówić Cię drogi czytelniku na wykonanie pierwszego kroku w kierunku posiadania własnego domowego mini-baru. Z własnego doświadczenia mogę powiedzieć, że nie jest to droga inwestycja, gdyż zakupione alkohole starczą na stosunkowo długi czas.

Aby stworzyć własny domowy półprofesjonalny bar, nie potrzebujemy też drogiego sprzętu, o czym za chwilę.

3 SPRZĘT BARMAŃSKI.

Zanim zaczniemy cokolwiek robić, musimy mieć w czym. Będzie więc nam potrzebnych kilka drobiazgów.

Przede wszystkim zatroszczmy się o lód, aby zawsze był w naszym zamrażalniku. Schłodzony alkohol nie tylko znacznie lepiej smakuje ale też wolniej wchodzi do głowy. Kilogram lodu w supermarkecie kosztuje ok. 3 zł. Nieco droższy jest na stacjach benzynowych, jednak jest on powszechnie dostępny. Alternatywnie zawsze możemy samodzielnie zamrozić kilkadziesiąt kostek.

3.1 MIARKA (BARMAŃSKA)



Aby odmierzyć odpowiednie porcje składników, potrzebujemy miarki. Można zaopatrzyć się w taką profesjonalną, lub użyć do tego zwykłego kieliszka. Ważne jest, abyśmy znali dobrze jego objętość. Jeden taki kieliszek będzie stanowił jedną 'część'. Po co nam to? - dowiemy się za chwilę-).

3.2 SHAKER.

Zachęcam do sprawienia sobie w domu jakiegokolwiek shakera. Można na początek kupić najtańszy komplet i on w zupełności wystarczy. Gdy go jednak nie mamy, zawsze można mieszać w szklance zakrywając górę czystą dłonią lub użyć zwykłego słoika. Po tym można poznać profesjonalistę, że w jego słowniku nie istnieje wyrażenie 'nie da się'-)



3.3 Szkło.

Każdego drinka trzeba oczywiście mieć w czymś podać. Dlatego potrzeba zaopatrzyć się po kilka sztuk w następujące typy:

1. Wysokie szkło czyli szkło do podawania drinków dużych (tzw long drinks), o pojemności całkowitej ok. 300 ml.
2. Whiskówka-szkło, w którym podajemy drinki o mniejszej pojemności, najczęściej z kilkoma kawałkami lodu
3. Koktajlówka-szkło do mniejszych drinków, podawane głównie paniom.



Chciałbym w tym miejscu zwrócić szczególną uwagę na to aby szkło zawsze było czyste. Przed każdym przygotowaniem powinno się sprawdzić je pod światło. Nie tylko nie zaliczymy wpadki ale też zrobimy dobre wrażenie na naszych gościach pokazując, że dbamy o detale.

3.4 LISTA DRINKÓW CZYLI NASZE OSOBISTE MENU

Mamy już wszystko. Odwiedzają nas goście a my pytamy „Czego się napijecie”. Sam osobiście nie raz złapałem się na tym, że nie wiedziałem co podać. Dlatego uważam, że każdy, kto ma swój własny domowy bar, powinien posiadać również własną kartę drinków, które umie i może podać. Wierzcie mi na słowo-sprawdza się fenomenalnie. Dzięki niej ty zrobisz kapitalne wrażenie i wyeliminujesz niepotrzebny stres. Na początek proponuję zacząć od 3 drinków w karcie i stopniowo rozszerzać „ofertę”. Pamiętajmy też że obsługa baru jest prawem jedynie gospodarza i nie jest wskazana samowolka. Brak podstawowej wiedzy może się skończyć sporym marnotrawstwem.

4 PRZYGOTOWANIE DRINKÓW.

4.1 Jak trzymać shaker.

Niby rzecz trywialna, a jednak podczas kursu barmańskiego zdarzało się nam, że shaker podczas mieszania po prostu się otworzył a jego zawartość znalazła na naszych koszulach. Wynikało to bezpośrednio z nieprawidłowego trzymania. Dlatego poniżej prezentuję jeden z wariantów który uważam za najbezpieczniejszy:



Shaker trzymamy obiema rękami. Jedna z nich podtrzymuje obie części zabezpieczając go przed otwarciem, natomiast druga stabilizuje ruch. Shakerujemy energicznym ruchem 'od siebie-do siebie' przez kilka sekund, aby schłodzić zawartość.

4.2 JAK PRZYGOTOWYWAĆ DRINKI-DWA SPOSOBY

4.2.1 Shakerowanie

Poniżej załączam kolejność czynności dla long drinka przygotowywanego w shakerze na przykładzie drinka 'Sex on the beach'.

1. Do shakera wrzucamy kilka kostek lodu
2. Odmierzamy odpowiednie ilości wszystkich składników dodając je do shakera

Sex on the beach:

40 ml wódki

20 ml likieru brzoskwiniowego

20 ml Malibu (likieru kokosowego)

(60 ml soku pomarańczowego

20-40 ml soku żurawinowego

3. Zamykamy shaker i kilka sekund energicznie nim potrząsamy
4. Przelewamy napój do szkła wypełnionego kostkami lodu, oraz dodajemy ozdobę i słomkę
5. Podajemy drinka zawsze z uśmiechem na ustach-)

4.2.2 Mieszanie bezpośrednio w szkle

Poniżej załączam kolejność czynności dla long drinka przygotowanego bezpośrednio w szkle gościa na przykładzie drinka 'Morska bryza'.

1. Szklankę wypełniamy lodem
2. Odmierzamy odpowiednie ilości wszystkich składników wlewając je bezpośrednio do szklanki gościa.

Morska bryza:

40 ml wódki

20 ml soku z cytryny

60 ml soku żurawinowego

40 ml soku z grejpfruta

3. Mieszamy lekko łyżką oraz dodajemy ozdobę i słomkę
4. Podajemy drinka zawsze z uśmiechem na ustach-)

Jak widzimy, samo przygotowywanie drinków nie jest wcale skomplikowane i każdy może je sporządzać w domowym zaciszu. Nieco trudniejsza jest sama mixologia, której nabywa się wraz z doświadczeniem i literaturą.

4.3 JAK OBLICZAĆ PROPORCJE DRINKA

Na koniec tego rozdziału chciałbym zwrócić uwagę na miary. Otóż ile przepisów tyle różnych wariantów ilościowych. W jednym przepisie widzimy 40 ml wódki a z kolei inny na ten sam drink podaje, że należy dać 60 ml. Jednak co zrobić kiedy ilości mamy wyrażone np. tak:

1,5 oz wódka?

Najważniejsze w drinkach są proporcje. Czasem musimy zrobić półtorej porcji bo mamy większe szkło, jednak smak powinien zostać zachowany.

Dlatego przeanalizujmy to na przykładzie naszej morskiej bryzy. Musimy znaleźć wartość która będzie najwygodniej podzielna. Tutaj będzie to 40 ml i będzie to jedna część o której pisałem na początku.

Tak więc nasz przepis może wyglądać również tak:

1 część wódki

0,5 części soku z cytryny,

1 część soku żurawinowego

1,5 części soku z grejpfruta.

Mając tak przekonwertowany przepis nie straszne nam żadne miary. Wówczas jedna część to będzie nasz kieliszek czy co tam mamy pod ręką.

5 DRINKI NIECO ZAPOMNIANE

1. Zafascynowany oldschoolowym stylem barmaństwa poniżej przedstawiam 5 przykładów drinków które dziś są nieco zapomniane a godne tego aby je wrócić do świata żywych. (Zbiór przygotowany na podstawie „Vintage spirits and forgotten coctails”)

5.1 PALM BEACH SPECIAL

Floryda z lat 30-tych jest symbolem luksusu, ekskluzywności, swobody i wyszukanej zabawy na słońcu. Ten koktajl nie mógłby być prostszy. Jest orzeźwiający, ożywczy i reprezentuje tę grupę która mimo swej prostoty gra w najwyższej lidze.

Składniki:

75 ml ginu

20 ml soku z grejpfruta

15 ml słodkiego wermutu

Shakerujemy z lodem i przelewamy do koktajlówki

5.2 THE MILLIONAIRE

Zarówno barmani jak i pisarze mają jeden wspólny mały sekret. Przepisy nie są święte. Można więc je zmieniać jeśli nam nie pasują. Dlatego właśnie istnieje na świecie tak wiele wariacji drinków klasycznych i współczesnych. Każdy chce robić drinki w taki sposób aby pasowały jemu. (To zrozumiałe, gdyż podając coś co nam nie pasuje to tak jakbyśmy próbowali sprzedać towar z wadami, o których wiemy. Nie będziemy wtedy spójni z samym sobą). Aby pokazać tę ideę, porozmawiamy o drinku zwanym milionerem, którego najstarszy odkryty przepis pochodzi z 1937 roku.

Oto oryginalny przepis na Milionera:

Sok z jednej limonki

1 dash (ok. 10 kropli) grenadyny

1/3 części sloe gin (czyli likier ze śliwek tarniny na bazie ginu)

1/3 części aprikot brandy (czyli likieru morelowego na bazie brandy)

1/3 rumu jamajskiego

Oryginalny przepis serwuje baaardzo słodki drink. Apricot brandy w zasadzie nie jest brandy tylko likierem na jej bazie. W konfrontacji z nią sama limonka nie ma szans aby zbilansować drinka. Sloe gin (czyli nalewka ze śliwki tarniny na bazie ginu) również jest bardzo wyrazisty. Dodatkowo, mamy jeszcze tutaj syrop z granata (grenadyne) który także jest bardzo słodki.

Co więc z tym zrobić? Oto jedno z możliwych rozwiązań zaprezentowanych przez autora książki 'Vintage spirits and forgotten cocktails':

1. Wyrzucamy grenadyne
2. Dublujemy rum
3. Zamiast rumu jamajskiego dajemy ciemny rum

Otrzymujemy następujący przepis:

45 ml ciemnego rumu

20 ml sloe gin

20 ml apricot brandy

Sok z jednej limonki

Nowy wariant Milionera stanowi balans między mocnym smakiem rumu, słodkim sloe gin i apricot brandy oraz kwaskowatą limonką.

5.3 FRENCH 75

Ten drink otrzymał nazwę po francuskim działku polowym kaliber 75 mm, model z roku 1897. Ten element ciężkiej artylerii był podstawową bronią podczas I Wojny Światowej. Zbieżność nazw między drinkiem a bronią wydaje się oczywista: niby łagodna a potrafi mocno wałnąć. Bo kto mógłby pomyśleć o połączeniu ginu z szampanem? Jednak wspólnie z odrobiną cukru i sokiem ze świeżej limonki stanowi bardzo odświeżającą alternatywę.

Składniki:

60 ml gin

30 ml soku z cytryny

2 łyżeczki cukru lub jedna łyżeczka syropu cukrowego

Dopełnić szampanem.

5.4 THE BLUE MOON

Ten drink podaję jako ciekawostkę, bowiem jednym z jego składników jest crème de violente czyli likier fiołkowy, dość rzadko spotykany, więc istnieje pewna trudność z jego nabyciem. Swoją drogą kto by pomyślał że nawet z fiołków można zrobić świetny napitek.

Składniki:

60 ml gin

15 ml crème de violente

15 ml soku z cytryny

Przy okazji, chciałbym zwrócić uwagę na pewien typ drinków który można bardzo łatwo modyfikować. W naszym przykładzie alkoholem bazowym jest gin, który jest zmieszany ze słodkim smakiem likieru i kwaśnym sokiem z cytryny w tych samych proporcjach, dzięki czemu cały drink jest świetnie zbilansowany. Na tej podstawie jednym z moich ulubionych drinków jest markuja-gin, czyli gin (40 ml), sok z cytryny (20 ml), syrop z marakuji (20 ml). Warto w tym miejscu eksperymentować z różnymi syropami i likierami tworząc własne wariacje.

5.5 THE COMMUNIST

O Komunście wiemy jedynie, że pojawia się w 1933 roku na broszurce dotyczącej Parady Koktajlowej.

Składniki:

30 ml ginu

30 ml soku pomarańczowego

15 ml sherry brandy (likieru wiśniowego na bazie brandy)

20 ml soku z cytryny

Wstrząsnąć mocno w shakerze i przelać do koktajlówki.

6 LITERATURA

2. Vintage spirits and forgotten cocktails (Ted Haigh)
3. Szkoła barmanów-Shake it (Otto Arera)
4. 1000 drinków I koktajli (Franz Brandl)