

WYSTRZAŁOWE DRINKI

Aż 100 przepisów na
wyjątkowe sylwestrowe i
karnawałowe koktajle, w
tym aż 16 drinków NOLO!

Kuba Szumski

Copyright by FreeBooks.pl

Spis treści

Powitanie	7
Klasyczne koktajle w nowej odsłonie	9
Nowoczesny Manhattan.....	11
Sylwestrowy Old Fashioned.....	14
Karnawałowy Mojito.....	17
Zimowy Cosmopolitan.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Szałwiowy Gin & Tonic.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Dyniowy Negroni.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Piernikowy Martini.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Karmelowy Daiquiri	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Cynamonowa Margarita	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Korzenny Moscow Mule.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Złoty Whiskey Sour.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Kawowy Espresso Martini	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Musujące szaleństwo - drinki z szampanem i prosecco	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Klasyczne Bellini.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
French 75 z różowym pieprzem.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Szampański Spritz.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Kir Royal z owocami leśnymi.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Prosecco z likierem elderflower.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Musujący koktajl z granatem	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Szampańska mimoza.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Złoty Aperol Spritz.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Musująca sangria	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Bąbelkowy koktajl z liczi **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Szampan z purée mango..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Prosecco z marakują..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Różany koktajl musujący..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Szampański twist z wermutem..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Zimowe rozgrzewające drinki..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Grzane wino z przyprawami..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Gorąca czekolada z Baileys..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Rozgrzewający Toddy..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Korzenne grzane piwo..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Ognisty rum z miodem **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Piernikowy poncz..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Grzany cydr jabłkowy..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Kawa po irlandzku deluxe..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Kolorowe shoty na parkiet **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
B-52 deluxe **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Tęczowy shot..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Płonący Sambuca..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Zielona wróżka **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Złoty strzał **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Karmelowy pocisk..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Błękitna laguna shot..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Rubinowa ekstaza **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Czekoladowa bomba **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Słony pies deluxe **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Płonący Kamikaze **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Multicolor layers..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Drinki owocowe - tropikalna fiesta..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Marakuja Colada **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Mango Daiquiri..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Truskawkowa Caipirinha..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Kokosowe Mai Tai **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Ananasowa Margarita..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Jagodowy Mojito **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Liczi Martini..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Granat Fizz..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Tropikalny Paradise **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Brzoskwiniowy Bellini **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Egzotyczny Hurricane..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Kremowe koktajle deserowe **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Tiramisu Martini..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Czekoladowy Alexander **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Kokosowe marzenie **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Waniliowy White Russian **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Karmelowy Mudslide **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Pistacjowy sen **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Truskawkowy Flip **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Nutella Martini..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Ciasteczkowy koktajl..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Baileys Deluxe..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Drinki dla większej grupy **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Szampańska sangria **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tropikalny poncz **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Owocowy bowl **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Zimowa sangria **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Musujący cydr z owocami **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Karnawałowy grog **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Party poncz **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Jagodowa sangria **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Egzotyczny bowl **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Noworoczny poncz **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Nowoczesne kompozycje z polskimi alkoholami **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Żubrówka Spritz **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Wiśniówka Sour **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Nalewka Fizz **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Krupnik Modern **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Pigwówka Twist **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Polska Mary **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Miodula Royal **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Goldwasser Premium **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Dereniówka Fresh **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Jarzębiak Deluxe **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

NOLO - Bezalkoholowe wariacje znanych drinków **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Virgin Mojito **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Virgin Piña Colada **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Virgin Mary..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Mocktail Margarita..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Virgin Moscow Mule **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Bezalkoholowe Martini **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Virgin Aperol Spritz..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Bezalkoholowy Gin & Tonic **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
NOLO - Kreatywne mocktaile **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Tropikalny sen..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Owocowa chmurka **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Jagodowy mist..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Imbirowy fresh **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Zielony detoks..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Kwiatowy nektar **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Cytrusowa eksplozja **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Kokosowa ekstaza **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Powitanie

Drodzy Imprezowicze, Poszukiwacze Smakowych Przygód i Mistrzowie Dobrej Zabawy!

Trzymacie w rękach prawdziwą bombę... koktajlową! Jeśli szukacie książki z nudnymi przepisami na drinki, które wszyscy znają - to zdecydowanie nie jest pozycja dla Was. Ale jeśli macie ochotę na szaloną podróż przez świat spektakularnych koktajli, które zamienią każdą imprezę w niezapomniane show - to właśnie trafiliście do swojej biblii!

Jako wieloletnia ćma barowa, która spędziła niezliczone noce na eksperymentowaniu z najróżniejszymi kombinacjami smaków (niektóre kończyły się fajerwerkami zachwyty, inne... cóż, powiedzmy, że moje brwi w końcu odrosły), postanowiłem zebrać moje najlepsze odkrycia w tej książce. To kwintesencja piętnastu lat prób, błędów i olśnień, które przytrafiły mi się za różnymi barami świata - od eleganckich cocktail barów po zakurzone spelunki, gdzie rodziły się najbardziej szalone pomysły.

Znajdziecie tu sto wyjątkowych przepisów, które powstały podczas nieprzespanych nocy, nagłych olśnień i przypadkowych eksperymentów. Niektóre są jak fajerwerki - spektakularne i zapadające w pamięć, inne jak płonące szoty - krótkie, ale intensywne, a jeszcze inne jak długi, zimowy wieczór - rozgrzewające i kojące. Każdy przepis został przetestowany dziesiątki razy (tak, moi przyjaciele poświęcili się dla nauki) i dopracowany w najdrobniejszych szczegółach.

Szczególnie dumny jestem z rozdziałów poświęconych drinkom NOLO - bez alkoholu, ale z charakterem! Bo kto powiedział, że do dobrej zabawy potrzebne są procenty? Czasem najlepsze imprezy kręcą się wokół kreatywnych mocktaili, które smakują jak milion dolarów, a następnego dnia nie przypominają o sobie bólem głowy.

W każdym przepisie znajdziecie nie tylko dokładne proporcje i sposób przygotowania, ale też moje osobiste wskazówki i triki, które przez lata podpatrzyłem u najlepszych (i czasem najgorszych) barmanów świata. Dzielię się też historiami powstania niektórych drinków - uwierzcie, niektóre są tak nieprawdopodobne, że gdybym nie doświadczył ich na własnej skórze, sam bym w nie nie uwierzył!

A teraz czas na małe ostrzeżenie: ta książka może uzależnić... od kreatywnego podejścia do mixologii! Możliwe skutki uboczne to: nagły wzrost popularności wśród znajomych, chroniczny brak miejsca w barku na nowe składniki i nieodparta potrzeba eksperymentowania z nowymi smakami.

Pamiętajcie - dobry drink to jak dobry żart: musi mieć timing, charakter i zostawiać uśmiech na twarzy! Dlatego zachęcam Was do traktowania tych przepisów jako inspiracji. Eksperymentujcie, bawcie się smakami i twórzcie własne wariacje. W końcu najlepsze drinki rodzą się właśnie z odwagi do przekraczania granic i łamania zasad (choć może nie wszystkich na raz).

Jedna rada na koniec - zawsze miejcie pod ręką gaśnicę... do gaszenia nadmiernego entuzjazmu gości! I pamiętajcie, że prawdziwa sztuka barmańska to nie tylko umiejętność mieszania składników, ale też wiedza, kiedy powiedzieć "dość".

Wznoszę toast za Wasze koktajlowe przygody! Niech każdy drink będzie małym dziełem sztuki, a każda impreza - niezapomnianym spektaklem!

Klasyczne koktajle w nowej odsłonie



Nowoczesny Manhattan

Składniki:

- 60 ml whiskey żytniej (rye whiskey)
- 30 ml czerwonego wermutu premium
- 15 ml likieru kawowego
- 2 dashe angostury pomarańczowej
- 1 dash bitter czekoladowy
- Lód kostkowy do mieszania

Szkło i akcesoria:

- Kieliszek koktajlowy typu martini (180-200 ml)
- Szklanka do mieszania (mixing glass)
- Łyżka barmańska
- Sitko julep
- Sitko precyzyjne
- Nóż do cytrusów
- Obieraczka do cytrusów
- Palnik gazowy

Schłodzenie szkła: Kieliszek koktajlowy należy schłodzić minimum 5 minut przed podaniem. W tym celu napełniamy go kruszonym lodem i wodą, lub umieszczamy w zamrażarce. Nadmiar wody wylewamy tuż przed przygotowaniem drinka.

Technika mieszania: Do szklanicy barowej wrzucamy 6-8 kostek lodu. Odmierzamy precyzyjnie wszystkie składniki płynne, zaczynając od whiskey, następnie wermut, likier kawowy i na końcu bittersy. Mieszymy płynnym ruchem łyżką barową przez 45 sekund, wykonując około 40 obrotów. Celem jest odpowiednie schłodzenie i rozwodnienie koktajlu przy jednoczesnym zachowaniu klarowności.

Dekoracja i serwis: Opróżniamy schłodzony kieliszek z lodu. Przechodzimy zawartość szklanicy przez sitko julep i sitko precyzyjne do kieliszka. Za pomocą obieraczki zdejmujemy szeroki pasek skórki z pomarańczy, uważając, by nie *захватить* białej części. Skórkę podpalamy palnikiem z obu stron, po czym natychmiast skręcamy ją nad powierzchnią drinka, spryskując olejkami eterycznymi. Gotową skórkę układamy na brzegu kieliszka. Drink podajemy natychmiast, gdy na powierzchni pojawi się delikatna mgiełka świadcząca o idealnej temperaturze serwowania.



Sylwestrowy Old Fashioned

Składniki:

- 60 ml whiskey bourbon
- 20 ml domowego syropu cynamonowego
- 3 dashe angostury klasycznej
- 1 dash angostury pomarańczowej
- 1 laska cynamonu do dekoracji
- 1 kandyzowana skórka pomarańczowa
- Kostki lodu do mieszania
- Duża kostka lodu do serwowania

Szkło i akcesoria:

- Szklanka typu old fashioned (250-300 ml)
- Muddler
- Łyżka barmańska
- Miarka barmańska (jigger)
- Sitko julep
- Szczypce do lodu
- Palnik gazowy
- Garnek do przygotowania syropu
- Butelka do przechowywania syropu

Przygotowanie syropu cynamonowego: W garnku umieszczamy 500 ml wody i 500 g cukru trzcinowego. Dodajemy 4 połamane laski cynamonu. Doprowadzamy do wrzenia, następnie zmniejszamy ogień i gotujemy na małym płomieniu przez 15 minut, regularnie mieszając. Odstawiamy do całkowitego wystygnięcia. Przecedzamy i przelewamy do szczelnej butelki. Syrop zachowuje świeżość do 2 tygodni w lodówce.

Procedura przygotowania drinka: Do schłodzonej szklanki old fashioned wlewamy syrop cynamonowy i dodajemy dwa rodzaje angostury.

Mieszamy składniki łyżką barmańską. Następnie dodajemy 3-4 kostki lodu i wlewamy bourbon. Mieszamy energicznie przez 20-25 sekund, aż szklanka pokryje się szronem. Wyjmujemy kostki mieszające za pomocą sitka. Wkładamy jedną dużą kostkę lodu.

Dekoracja: Na wierzchu drinka układamy kandyzowaną skórkę pomarańczową. Obok umieszczamy laskę cynamonu. Tuż przed podaniem podpalamy laskę cynamonu palnikiem gazowym i natychmiast gasimy. Cynamon będzie delikatnie dymił, nadając drinkowi aromatyczny zapach i efektowny wygląd. Drink serwujemy natychmiast, gdy z cynamonu unosi się jeszcze delikatna smużka dymu.



Karnawałowy Mojito

Składniki:

- 60 ml białego rumu premium
- 30 ml świeżego puree z malin i jeżyn
- 20 ml świeżo wyciśniętego soku z limonki
- 15 ml syropu cukrowego
- 8-10 świeżych listków mięty
- Woda gazowana premium do uzupełnienia
- Świeże maliny i jeżyny do dekoracji
- Cukier puder do szronu
- Białko jaja do szronu
- Lód kruszony

Szkło i akcesoria:

- Wysoka szklanka typu highball (350-400 ml)
- Muddler
- Łyżka barmańska
- Miarka barmańska
- Sitko
- Blender lub rozdrabniacz
- Pędzelek cukierniczy
- Szczypce do owoców
- Słomki papierowe

Przygotowanie puree owocowego: W blenderze umieszczamy po 100 g świeżych malin i jeżyn. Miksujemy na gładką masę przez około 60 sekund. Przecieramy przez drobne sitko, aby usunąć pestki. Otrzymane puree przechowujemy w szczelnym pojemniku w lodówce maksymalnie 24 godziny.

Przygotowanie drinka: Na brzegu szklanki tworzymy szron: pędzelkiem наносimy cienką warstwę białka, następnie obtaczamy w cukrze pudrze. Szklankę odstawiamy na 2 minuty do zastygnięcia. W szklance umieszczamy listki mięty i delikatnie muddlujemy, uwalniając olejki eteryczne, ale nie rozgniatając na miazgę. Dodajemy świeże puree owocowe, sok z limonki i syrop cukrowy. Napęlniamy szklankę kruszonym lodem do 3/4 wysokości. Wlewamy rum i dokładnie mieszamy łyżką barmańską przez 10-15 sekund. Dopełniamy wodą gazowaną, delikatnie mieszając.

Dekoracja: Na wierzchu układamy kompozycję ze świeżych malin i jeżyn, przekładając je listkami świeżej mięty. Na brzegu szklanki, w miejscu gdzie nie ma szronu cukrowego, umieszczamy plaster limonki. Wkładamy słomkę papierową ozdobioną małym listkiem mięty. Drink podajemy natychmiast, gdy szron jest jeszcze świeży i błyszczący.

