



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA

BARMANSTVO PRIROČNIK

Boštjan Humski, mag. tur.





BARMANSTVO PRIROČNIK

Boštjan Humski, mag. tur.



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA

Avtor

Boštjan Humski, mag. tur.

Naslov

Barmanstvo, priročnik

Strokovna recenzija

mag. Peter Mihelčič

Pregled in nasveti

Tadej Ljubec, Andrii Obets, Luka Strajn

Lektoriranje

Suzana Gradič (1.–3. poglavje), Jana Marinček (4.–8. poglavje)

Tehnični pregled

Mojca Jevnikar - Zajc, univ. dipl. bibl.

Oblikovanje

Denis Brezovar

Založil

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana
2., dopolnjena elektronska izdaja
Ljubljana, september 2022

Url

www.bic-lj.si/knjiznica-bic-ljubljana

Slika z naslovnice

Glimpse Corp. 2021. 22 Essential Tools and Equipment Every Bar Should Have.
<https://www.glimpsecorp.com/bar-tools-and-equipment-and-their-uses/> (2. 5. 2021).

Kataložni zapis o publikaciji (CIP) pripravili v Narodni in univerzitetni knjižnici v Ljubljani
COBISS.SI-ID 121079555
ISBN 978-961-6915-19-9 (PDF).

KAZALO VSEBINE

1 UVOD V BARMANSTVO	11
1.1 UVOD	11
1.2 BAR	11
1.2.1 Barska oprema	15
1.2.2 Barska karta	15
1.2.3 Barman	16
2 POZNAVANJE IN DELITEV PIJAČ	19
2.1 ŽGANE PIJAČE	20
2.1.1 Vinjak	24
2.1.2 Konjak (Cognac)	24
2.1.3 Armanjak (Armagnac)	27
2.1.4 Brendi (Brandy)	27
2.1.5 Specialno naravno žganje	27
2.1.6 Viski (Whisky, Whiskey)	27
2.1.7 Rum	33
2.1.8 Gin	35
2.1.9 Vodka	36
2.1.10 Tekila (Tequila)	37
2.1.11 Arak	38
2.1.12 Sake	38
2.2 GRENČICE	39
2.3 LIKERJI	39
2.4 DESERTNA VINA (AROMATIZIRANA VINA)	41
2.4.1 Naravna sladka ali desertna vina	41
2.4.2 Alkoholizirana vina	42
2.4.3 Aromatizirana vina	45
2.5 PENEČE VINO	46
2.5.1 Šampanjska metoda	47
2.5.2 Charmat metoda	48
2.5.3 Delitev penečih vin	48
2.6 VINO	50
2.6.1 Pridelava vina	50
2.6.2 Delitev vina	51
2.7 PIVO	54
2.8 BREZALKOHOLNE PIJAČE	55
2.8.1 Naravni sokovi	55
2.8.2 Gazirane pijače	55
2.8.3 Sirupi	56
2.8.4 Kava	56
2.8.5 Čaj	57

3 MEŠANE PIJAČE (KOKTAJLI)	59
3.1 BARMANSKI INVENTAR	61
3.2 BARSKE MERE	68
3.3 KOZARCI	70
3.4 TEHNIKE MEŠANJA KOKTAJLOV	76
3.4.1 Nalivanje (pouring)	78
3.4.2 Drobljenje (muddling)	79
3.4.3 Mešanje (stirring)	79
3.4.4 Prelivanje (rolling)	80
3.4.5 Precejanje (straining)	81
3.4.6 Plastenje (layering)	81
3.4.7 Zamrzovanje kozarcev (frosting glassware)	82
3.4.8 Garniranje (garnishing)	82
3.4.9 Mešanje v ročnem mešalniku (tridelni shaker/boston shaker)	82
3.4.10 Mešanje v kozarcu za mešanje (mixing glassu)	84
3.4.11 Mešanje v gostovem kozarcu	85
3.4.12 Mešanje v električnem mešalniku	85
3.5 DEKORACIJA MEŠANIH PIJAČ	86
3.6 SODOBNI TRENDI PRI PRIPRAVI MEŠANIH PIJAČ	86
3.6.1 Spirit-Free	88
3.6.2 Gorenje (flaming)	88
3.6.3 Dimljenje (smoking)	88
3.6.4 Karameliziranje (caramelization)	89
3.6.5 Rezbarjenje ledu (ice carving)	89
3.6.6 Kraft koktajli	92
3.6.7 Pene	92
3.6.8 Sol	92
3.6.9 Priprava lastnih sirupov	93
3.6.10 Infuzije	98
4 SKUPINE MEŠANIH PIJAČ	103
4.1 THE OLD-FASHIONED	105
4.1.1 Champagne Cocktail	108
4.1.2 Julep	109
4.1.3 Sazerac	111
4.1.4 Kobler (Cobbler)	111
4.1.5 Hot Toddy	113
4.1.6 Grog	114
4.2 MARTINI	115
4.2.1 Manhattan	116
4.2.2 Negroni	118

4.2.3 Bamboo	119
4.3 DAIQUIRI	120
4.3.1 Crusta	124
4.3.2 Mojito	125
4.3.3 Caipirinha	126
4.3.4 Tom Collins	127
4.3.5 Mai Tai	129
4.4 SIDECAR	130
4.5 THE WHISKY HIGHBALL	134
4.6 FLIP	139
4.7 Bovla, kupa, šerbet in shrub	143
4.7.1 Bovla	143
4.7.2 Kupa	143
4.7.3 Shrub	143
4.7.4 Šerbet	143
5 PRIPRAVA LASTNIH KREACIJ	145
5.1 EKSPERIMENTIRANJE	145
5.2 NADGRAJEVANJE ENOSTAVNEGA	146
5.3 DELITEV OSNOVNE SESTAVINE	147
5.4 RAZLIČNI NAVDIHI ZBUJAJO RAZLIČNE KREACIJE	148
5.5 KOMBINIRANJE OKUSOV	152
5.5.1 Alkoholne osnove	152
5.5.2 Modifikatorji	153
5.5.3 Ostale sestavine	153
6 NAGRAJENE KREACIJE ŠTUDENTOV BIC LJUBLJANA	154
6.1 HARMONIJA	154
6.2 ARGUS	155
6.3 NEW BEGINNINGS	156
6.4 THE SCORCHING SUN	157
6.5 LJUBLJANSKA VRTNICA	158
6.6 HOT SPRING	159
6.7 HONEY SUGAR	160
6.8 GREEN PASSION	161
6.9 COUTURE FASHION (The devil wears Prada)	161
6.10 GRAND BUDAPEST (Grand Hotel Budapest)	162
6.11 LEPOTICA	163
6.12 THE JERRY SPECIAL	164
6.13 KRAŠKA VANDIMA	165
6.14 LOVELY DAY	166
6.15 KRANJSKA SIVKA	167

6.16 PERKMANDELIC	168
6.17 DRAGON ROSE	169
7 NABAVA, NADZOR IN POZNAVANJE KALKULACIJE PIJAČ	170
7.1 NABAVA IN NADZOR	170
7.1.1 Določitev potreb	170
7.1.2 Iskanje ponudb	170
7.1.3 Analiza ponudb	171
7.1.4 Izbor dobavitelja	171
7.1.5 Pogajanje o nabavi in sklepanje kupoprodajne pogodbe	171
7.1.6 Prezem materiala	171
7.1.7 Kalo, kvar	172
7.1.8 Inventura	172
7.2 KALKULACIJE PIJAČ	172
7.2.1 Metode oblikovanja prodajnih cen	173
7.2.2 Oblikovanje prodajnih cen pijač	174
7.2.3 Stroški	175
7.2.4 Primer izračuna prodajne cene espresso kave	177
8 VPLIV ALKOHOLA NA GOSTA	180
8.1 STANDARDNA MERICA ALKOHOLA	182
8.2 ŠKODLJIVE POSLEDICE DELOVANJA ALKOHOLA	182
8.3 ODGOVORNA STREŽBA ALKOHOLA	183
9 LITERATURA IN VIRI	184

KAZALO SLIK

Slika 1: Barman Andrii Obets v B Baru hotela Intercontinental Ljubljana	12
Slika 2: Ključni faktorji za proizvodnjo žganih pijač	22
Slika 3: Zorenje konjaka po sistemu "COMPTE"	25
Slika 4: Arome v konjaku	26
Slika 5: Ali veste, zakaj je vsak viski drugačen?	32
Slika 6: Postopek staranja solera	34
Slika 7: Barmanski pripomočki	67
Slika 8: Kozarec coupe/coupette/šampanjec	70
Slika 9: Martini kozarec	71
Slika 10: Nick & Nora kozarec	71
Slika 11: Old-fashioned kozarec	71
Slika 12: Rocks kozarec	71
Slika 13: Collins kozarec	72
Slika 14: Highball oz. hi-ball kozarec	72
Slika 15: Kozarec Sling	72
Slika 16: Julep cup	72
Slika 17: Mule mug	73
Slika 18: Tiki mug	73

Slika 19: Copita/Sherry kozarec	73
Slika 20: Flute/Šampanjski kozarec	73
Slika 21: Goblet kozarec	74
Slika 22: Snifter/Konjak kozarec, Univerzalni kozarec za zorjene žgane pijače (desno)	74
Slika 23: Shot kozarec	74
Slika 24: Toddy kozarec	74
Slika 25: Margarita kozarec	75
Slika 26: Poco Grande/Piña colada kozarec	75
Slika 27: Hurricane kozarec	75
Slika 28: Pint kozarec	75
Slika 29: Pilsner kozarec	76
Slika 30: Luka Strajn demonstrira pravilno nalivanje pijač	78
Slika 31: Pravilna uporaba barske žlice	80
Slika 32: Klasična zahodnjaška tehnika stresanja ročnega mešalnika	83
Slika 33: Preprosta tehnika japonskega stila stresanja ročnega mešalnika	84
Slika 34: Zahtevnejša tehnika japonskega stila stresanja ročnega mešalnika	84
Slika 35: Andrii Obets pri uporabi suhega ledu	87
Slika 36: Priprava Crystal clear ice doma	90
Slika 37: Rezanje ledenega bloka	91
Slika 38: Oblikovanje ledenih kock	91
Slika 39: Priprava sirupa v vakuumu	96
Slika 40: Elementi — sestavine koktajlov	105
Slika 41: Koktajl Old-Fashioned	106
Slika 42: Priprava koktajla Mint Julep	110
Slika 43: Sherry Cobbler	111
Slika 44: Hot Toddy	113
Slika 45: Koktajl Dry Martini	115
Slika 46: Manhattan (sladki)	117
Slika 47: Koktajl Negroni	118
Slika 48: Koktajl Daiquiri	121
Slika 49: Koktajl Whiskey Sour	123
Slika 50: Brandy crusta	124
Slika 51: Koktajl Mojito	125
Slika 52: Koktajl Caipirinha	126
Slika 53: Tom Collins	127
Slika 54: Koktajl Moscow Mule	128
Slika 55: Koktajl Mai Tai	129
Slika 56: Koktajl Sidecar	130
Slika 57: Koktajl White Lady	131
Slika 58: Koktajl Cosmopolitan	133
Slika 59: Koktajl Highball	134
Slika 60: Koktajl Cuba Libre	135
Slika 61: Flip	139
Slika 62: Piña Colada	142

POMEN ZNAKOV

Slika 63: Mr. Potato Head	145
Slika 64: Nadgrajevanje enostavnega	146
Slika 65: Delitev osnovne baze	147
Slika 66: Konceptualne pijače	148
Slika 67: Splav Meduze (The Raft of Medusa)	149
Slika 68: Steklenice za postrežbo	151
Slika 69: Zaključene komponente postrežbe Argusa	151
Slika 70: Postrežba Argusa	152
Slika 71: Koktajl Harmonija	154
Slika 72: Luka Strajn pri pripravi koktajla	155
Slika 73: Marko Bizjak s svojim koktajlom	156
Slika 74: Gal Mavretič s koktajlom The Scorching Sun	157
Slika 75: Koktajl Ljubljanska vrtnica	158
Slika 76: Emin Tiganj (desno) in Matej Hauptman (levo) s koktajlom Hot Spring	159
Slika 77: Tilen Šehovič (desno) in Lea Sterle (levo) s koktajlom Honey Sugar	160
Slika 78: Kristina Turk s svojo kreacijo	161
Slika 79: Andrii Obets s svojo kreacijo	162
Slika 80: Juš Friškovec s svojo kreacijo	163
Slika 81: Luka Pustavrh s svojo kreacijo	164
Slika 82: Jošt Bertalanič (desno) in Juš Friškovec (levo) s svojima kreacijama	166
Slika 83: Jošt Bertalanič (levo) in Lana Kokl (desno) s svojo kreacijo	167
Slika 84: Lara Šoštar Pribožič s svojo kreacijo	168
Slika 85: Lana Kokl s svojo kreacijo	169
Slika 86: Struktura kalkulacije	174
Slika 87: Izračun prodajne cene za espresso	177
Slika 88: Izračun pribitka za pivo	177
Slika 89: Izračun stroškovne in prodajne cene za koktajl	178
Slika 90: Standardna merica alkohola	182

KAZALO TABEL

Tabela 1: Vaja – barmanski pripomočki	66
Tabela 2: Barske mere	68
Tabela 3: Enote mere	68
Tabela 4: Kuhinjske mere	68
Tabela 5: Teža	69
Tabela 6: Dolžina	69
Tabela 7: Temperatura	69

AOP *Appellation d'Origine Protégée* – zaščiten oznaka porekla. Označuje izdelek, pri katerem se vse faze proizvodnje izvajajo v skladu s priznanim znanjem in izkušnjami na istem geografskem območju, kar daje izdelku značilnosti. Je evropski znak, ki ščiti ime izdelka po vsej Evropski uniji.

AOC *Appellation d'origine contrôlée* – kakovostna vina. Oznaka za vina najvišje kakovosti, s strogimi določbami proizvodnje in izvora: pridelava samo tistih sort vinske trte, ki so izrecno dovoljene za pridelavo vin A.O.C.; omejitev pridelka na hektar površine; določena najmanjša vsebnost alkohola; kontrola kakovosti; natančna omejitev pridelovalne površine.

alk. alkohol

ha hektar

npr. na primer

PGO priznana geografska oznaka

oz. oziroma

VO vinorodni okoliš

vol. volumen

ZGP zaščiten geografsko poreklo

PREDGOVOR

10

Gostinstvo ponuja vsem zaposlenim čudovito delovno okolje, polno lepih trenutkov v družbi prijaznih ljudi. Zame je to eden izmed najlepših poklicev, pri katerem ni noben dan enak drugemu. Vendar pa moram poudariti, da v kolikor tega poklica ne opravljaš s srcem in dušo, ta poklic zagotovo ni zate. Natakak mora biti uglajen, zadovoljen, samozavesten, razgledan, izobražen, urejen, strokoven in predvsem gostoljuben. Vedno mora biti v koraku s časom in korak pred gosti. Znanje, ki ga pridobi s formalnim izobraževanjem, je samo osnova, na kateri mora vedno znova graditi. Trendi v gostinstvu se nenehno spreminjajo, kakor se spreminjajo tudi gostje, ki so vse bolj izobraženi, razgledani in, kar je prav, tudi zahtevnejši. Stalno učenje, izobraževanje in usposabljanje so osnovni pogoji, da je lahko natakak gospod, ki streže gospem in gospodom.

Pred vami je gradivo Višje strokovne šole BIC Ljubljana za program gostinstvo in turizem, drugi letnik, smer gostinstvo za predmet barmanstvo. Gradivo smiselno povezuje vse teme, ki so ključne za opravljanje tega poklica in delo v baru, zato je njihovo razumevanje in poznavanje obvezno. V priročniku zaradi boljšega razumevanja pogosto uporabljам angleške izraze. Pri navajanju znamk pijač kot tudi pri nekaterih specifičnih tujih vrstah pijač in določenih merskih enotah uporabljам originalne nazive in imena, večino tudi v angleščini, in sicer namensko, saj se s tem izognemo dvomnosti, še posebej pri navajanju receptur mešanih pijač, kjer so tako merske enote (npr. »dash«) kot točno določene vrste pijač ključnega pomena za pripravo originalnega koktajla. Tudi imena mešanih pijač, z izjemo tistih, ki nimajo specifičnih lastnih imen in so poimenovani zgolj po sestavinah (npr. gin tonic), so v priročniku zapisana z veliko začetnico, kajti o njih govorim kot o kreacijah posameznikov, kot prvih izumih, ki so jih prvotni kreatorji poimenovali.

Želim vam uspešno študijo gradiva in veliko veselja ter kreativnosti in inovativnosti ob mešanju pijač in delu v baru.

BOŠTJAN HUMSKI

1 UVOD V BARMANSTVO



Samo navdušenje in veselje do dela, ki ga opravljamo, spremenita pričakovanje, hrepenenje in vizije v dejanja. Gost to vidi, občuti in se tudi odzove!

11

1.1 UVOD

Že v starih časih so govorili o lepem vedenju na dvoru in v družbi. Če povzamemo samo primer lepega vedenja oziroma obnašanja za mizo, nam vse to pove, da red in pravila obstajajo že od nekdaj in brez tega si ni moč zamisliti življenja. V gostinstvu in turizmu, kjer smo zaposleni ljudje izključno zaradi ljudi, je spoštovanje etike še toliko pomembnejše tako za nemoteno poslovanje kot tudi za učinkovito poslovanje vsakega podjetja. Strežno osebje je vseskozi v stiku z gosti in velikokrat tudi prvi in edini stik gosta z osebjem, na podlagi katerega dobi gost prvi vtis o podjetju, okolju, ljudeh in nenazadnje tudi o državi. Zavedanje tega je še posebej pomembno, saj zaposleni predstavljajo podjetje, državo, kulturo, značaj in za goste neprecenljivo izkušnjo oziroma doživetje.

Trendi na področju gostinstva in turizma se nenehno spreminjajo in tako se spreminjajo tudi navade in želje gostov. Sodobni turisti potujejo večkrat za krajši čas in postajajo vse zahtevnejši. Izbrani cilj destinacije, kamor bodo potovali, je skrbno načrtovan in v veliki meri odvisen od predhodnih izkušenj, informacij, pridobljenih na spletu, mnenja prijateljev oz. znancev in imidža podjetja. Vrhunske osnovne storitve in brezhibna čistoča na vsakem koraku so postale standard, ki se pričakuje in zahteva v vsakem gostinskem obratu. Današnji gost se ne zadovolji več s povprečno storitvijo, ampak pričakuje vrhunsko kakovost, avtentičnost, inovativnost in predvsem gostoljubnost.

*„Grenak okus slabe kakovosti ostane še dolgo potem,
ko je sladek okus nizke cene že pozabljen.“*

(John David Stanhope)



Barman ... je več kot le poklic, gre za življenjski slog, ki pa zahteva veliko znanja in strokovnosti. Mešanje pijač je odgovorna, a hkrati tudi živahna in dinamična služba. Predvsem pa jo moraš imeti neizmerno rad in v njej uživati.

1.2 BAR

Beseda bar izhaja iz besede »bariera«. Ko so španski, portugalski in nizozemski kolonizatorji prišli v Ameriko, so si tam postavili skromne pivnice in točilnice t. i. »saloon«. Pijače so točili za bariero – pregrado; te gostje niso smeli prestopiti, obenem pa je varovala točaja pred vsiljivimi gosti, služila je tudi kot izložba.



Slika 1: Barman Andrii Obets v B Baru hotela Intercontinental Ljubljana
Vir: lastni 2019

Po Mihelčiču (2009, 15–17) glede na ureditev, namen in ponudbo poznamo dve vrsti barov. V prvo vrsto spadajo bari, v katerih točijo pijačo in skrbijo za zabavo:

- aperitivni bar,
- ameriški bar,
- plesni bar ali dancing bar,
- premični bar (barboy),
- mini bar v hotelski sobi,
- kavni bar,
- disko bar.

V drugo vrsto sodijo bari, v katerih strežejo hrano in pijačo:

- snack bar,
- mlečni bar,
- koktajl bar.

American bar

Gre za t. i. klasičen bar, največkrat s ponudbo mešanih pijač. Običajno je najbolj »umerjeni« tip bara. Glasba je na sobni jakosti in je nevsiljiva. Gost največkrat sedi za dolgim barskim pultom na t. i. barskem stolu in opazuje širok izbor alkoholnih pijač, ki so razstavljene za

barskim pultom. Retropult je večinoma opremljen z ogledalom, steklenice so postavljene v stopničasto obliko in tako dobimo občutek, da je pijače v izobilju. V omenjenem baru delo opravlja izkušen in profesionalen barman. V zadnjih časih zelo veliko barov ponuja tudi hrano, ki jo lahko gostje konzumirajo kar za barskim pultom.

Cocktail bar

Gre za specializiran bar z bogato, inovativno in kreativno ponudbo koktajlov. Velik poudarek je na svežih in domačih sestavinah, kot so sirupi, tinkture, sokovi ... Prav tako je za te vrste barov značilna ponudba food pairinga.

Sport bar

Sport bar poznajo predvsem v ZDA. Okolje v takem baru je bolj sproščeno, velik poudarek je na t. i. prigrizkih ali fast food prehrani. Na retro pultu bomo poleg pijač našli velik ekran ali več manjših TV-sprejemnikov, ki prenašajo različne vrste športnih programov. Gostje v takem baru velikokrat tudi stavijo na športne izide, pri čemer se barman nikakor ne sme udeleževati.

Kava bar

V takem baru največkrat strežejo tople in hladne kavne specialitete. V tovrstnih barih je možno dobiti standardne in enostavne mešane pijače, od hrane pa strežejo sladice, baguets in manjše prigrizke.

Espresso bar

Ta tip bara največkrat najdemo v Italiji. V baru strežejo različne vrste espresso kave, kavo z mlekom in seveda kapučino. Od alkoholnih pijač ponujajo grapo in vinske destilate (konjak, vecchia romagna, brendi ipd.), strežejo pa lahko tudi mešane pijače.

Aperitiv bar

To so bari, kjer gostje pred obedom največkrat čakajo na svoje prijatelje ali poslovne partnerje. Take bare lahko imenujemo tudi »čakalnice« na prosto mizo v restavraciji, kajti tukaj gostje počakajo ob kozarcu penine ali aperitiva na svojo zeleno prosto mizo. Aperitiv bari lahko po končanem obedu služijo kot »digestive« bari, kjer gostje zaužijejo digestiv ali digestivni koktajl (koktajl po obroku – angl. »after dinner cocktail«).

Hotelski bar

Imenujemo ga lahko zbirališče hotelskih gostov, največkrat je vzdušje v njem podobno kot v american baru. Tudi če gostje ne prenočujejo v hotelu, je takšen bar priljubljeno središče za kratka srečanja in sestanke. Nič nenavadnega ni, če v hotelskem baru v živo igra pianist. Če gost želi pridobiti kakršnekoli informacije, jih lahko dobi v hotelskem baru.

Pub

Je tipičen predstavnik bara, ki jih poznajo v Angliji in na Irskem. V njem najpogosteje strežejo točeno pivo »otoškega« porekla in seveda različne vrste viskijev in ginov. Pubi so običajno opremljeni s temnim lesom, zvočna »kulisa« je zelo glasna, gostje pa naj bi se počutili sproščeno.

Mlečni bar

V preteklosti bi takšne tipe barov v širšem okolju zaman iskali, dandanes pa so vedno bolj priljubljeni. Osnovni program ponudbe obsega sladoleđ in napitke, lahko ponudijo tudi različne vrste sladic in prigrizkov. V njih pogosto strežejo brezalkoholne koktajle.

Bazenski – pool bar

Lahko je mobilni ali stacionaren. Najdemo ga ob bazenih ali plažah ob t. i. resort hotelih. Gostje pridejo sproščeni, lahko tudi v kopalkah, strežejo jim eksotične mešane pijače, zelo zanimive so ponudbe izdolbenih sadežev (ananas, melona), v katerih postrežejo razne vrste colad. Take bare najdemo tudi neposredno ob bazenih in na plažah, kjer gostje zaužijejo naročeno pijačo kar v vodi.

Po Pravilniku o minimalnih tehničnih pogojih (2017) morajo bari v Sloveniji imeti:

- točilnico s pripadajočimi prostori,
- stranišče za goste.

Bar nudi:

- pijače vseh vrst,
- tople in hladne napitke,
- lahko tudi vnaprej pripravljene tople in hladne prigrizke.

Strežba gostom je praviloma pri točilni mizi. Bar lahko nudi gostom le posamezne vrste pijač ali napitkov (kava bar, čajnica ipd.).

Na spodnji povezavi najdete najboljše ocenjene bare. Pri ogledu barov bodite pozorni na opremo in ponudbo.



<https://www.worlds50bestbars.com/list/1-50>

1.2.1 Barska oprema

Barski pult je najpomembnejši del opreme vsakega bara. Prostor, kjer barman pripravlja pijače, mora biti primerno velik, da lahko delo nemoteno poteka.

Pri barskem pultu je pomembno sledeče:

- Velikost barskega pulta mora biti prilagojena številu sedežev v baru in ponudbi bara.
- Barski pult mora biti funkcionalen.
- Zunanji videz barskega pulta mora biti usklajen z notranjo ureditvijo bara.
- Posebno pozornost je potrebno nameniti policam za kozarce in pijače.
- Vse napeljave v barskem pultu morajo biti funkcionalno razporejene.
- Projektiranje bara mora biti usklajeno s ponudbo bara in s strokovnim osebjem.
- Poskrbeti je potrebno za zadostno število hladilnih elementov, ki morajo biti prav tako funkcionalni.



Barska oprema

Preden bomo pričeli s projektiranjem bara, moramo imeti popolnoma razdelano vsebino ponudbe, saj bomo le tako lahko imeli prostor in vse pripadajoče naprave funkcionalne.

1.2.2 Barska karta

Tako kot sta jedilni list in karta pijač ogledalo vsake restavracije, je barska karta ogledalo vsakega bara. Po zakonu o gostinstvu morajo biti cene gostinskih storitev čitljivo izpisane v obliki cenika na vidnem mestu oziroma navedene na jedilnem listu in ceniku pijač, ki morata biti gostom na razpolago v vseh prostorih in na prostem, kjer se nudijo gostinske storitve. V ceniku pijač morajo biti označene vrsta, količina in cena pijače (z izjemo napitkov, kjer se količina meri s porcijo). Velikost črk in številčk mora biti po predpisih najmanj 3 mm.

V barski karti moramo imeti spisec vseh pijač in prigrizkov, ki jih bar ponuja. Pomembno je, da so posamezne skupine pijač navedene posebej. Posebnih pravil sicer ni, v večini primerov pa ponudbo v barski karti razdelimo po naslednjem vrstnem redu:

1. Alkoholni koktajli
2. Brezalkoholni koktajli
3. Aperitivi
4. Žgane pijače
5. Likerji
6. Peneča vina
7. Vina
8. Piva
9. Brezalkoholne pijače

10. Topli napitki

11. Prigrizki

16

Kot že rečeno, je barska karta ogledalo vsakega bara, zato je pomembno, da skrbno izberemo že sam material za izdelavo karte, jo primerno in všečno oblikujemo ter pazimo, da je vsebina ponudbe primerna namenu in nivoju bara. Danes je v trendu t. i. *zgodbarjenje*, ki ga lahko s pridom uporabimo tudi pri kreiranju lastnih koktajlov s svojimi pijačami, sirupi, tinkturami in nenazadnje tudi z inspiracijo oz. navdihom, ki nas je pripeljala do posamezne kreacije. Ko ustvarjate svoj meni za koktajle, razmislite o načinih, kako ustvariti vizualen učinek, ne da bi obogatili storitev. Priporočljivo je, da karto pripravljamo sezonsko, kar pomeni, da bomo v poletnih mesecih ponujali več dolgih osvežilnih mešanih pijač, medtem ko bomo v zimskih mesecih ponujali krajše mešane pijače, tople napitke ipd. Nenazadnje lahko karto razdelimo tudi na poletje, pomlad, jesen in zimo ter pri tem upoštevamo sezonske sestavine.

Kljub vrhunskemu dizajnu in bogati vsebini barske karte pa je še vedno barman tisti, ki mora najprej prisluhniti gostom, jim podati priporočila, jih navdušiti in jim konec koncev prodati svoje produkte. Danes imamo na tem področju ogromno priložnosti, saj lahko barman s svojim pristopom, načinom dela z gosti in s svojo komunikacijo pričara obiskovalcem bara nepozabno doživetje. Prav zato je izjemno pomembno, da pozna lastnosti vseh pijač in vsebino ponudbe, saj bo lahko na ta način gostom ponudil vedno nove kreacije in jih tako navduševal in presegal njihova pričakovanja.

1.2.3 Barman

Barman je več kot le poklic, gre za življenjski slog, ki zahteva veliko znanja in strokovnosti. Mešanje pijač je odgovorna, a hkrati živahna in dinamična služba. Mešanja pijač se lahko nauči skoraj vsak, ustvarjanje novih kreacij pa je umetnost, pri kateri barman s svojim znanjem in ustvarjalnostjo kreira vrhunske pijače. Predvsem pa je pomembno, da v svojem poklicu uživa in ga z veseljem opravlja.

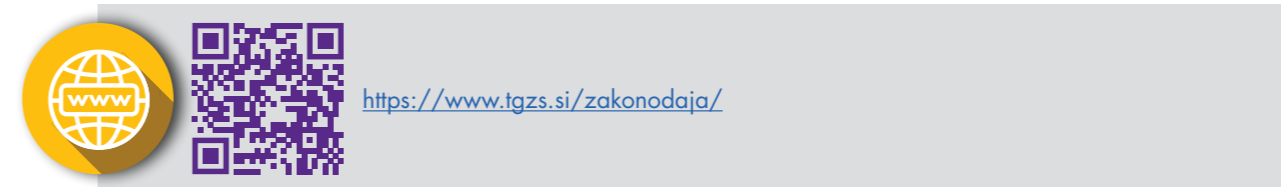
Lastnosti, ki jih mora imeti dober barman, so:

- poklic je zanj način življenja;
- biti mora kreativen, inovativen in drzen;
- imeti mora odlične komunikacijske spretnosti, hkrati mora biti usposobljen še za delo in strežbo v baru;
- znati mora prisluhniti gostovim željam;
- poskrbeti mora za prisrčen sprejem gostov in ustvariti prijetno atmosfero v baru (glasba, svetloba ...);
- imeti mora izjemno veselje do dela z ljudmi;
- biti mora prijazen, urejen in organiziran;
- obvladati mora več tujih jezikov;

- imeti mora razvit okus in smisel za ekonomičnost pri delu;
- obvladati mora sestavo, mešanje in strežbo enostavnih in mešanih pijač ter poznati njihove posebnosti;
- temeljito mora poznati vse pijače, ki jih ponuja v baru;
- več mora biti sprejemanja, skladiščenja, izdajanja in prodaje ter obračunavanja vseh vrst pijač, ki jih ima v baru;
- nenehno se mora izobraževati in usposabljaati ter slediti trendom na področju mešanih pijač;
- poznati mora zakone, predpise in pravilnike, še zlasti zakon o omejevanju in porabi alkoholnih pijač, zakon o omejevanju in porabi tobачnih izdelkov, pravilnik o odpiralnem času in ostale pravne akte, ki so povezani z gostinsko vsebino.

17

Na spodnji povezavi najdete vso zakonodajo s področja gostinstva in turizma:



Spremljajte novosti in trende na področju barmanstva:



Bar ni samo gostinski objekt, temveč je prostor za druženje, praznovanje, sklepanje poslov, sklepanje novih poznanstev ipd. Izgled in urejenost bara sta zato izjemno pomembna, kajti tudi od tega je odvisna uspešnost gostinskega obrata. Seveda pa imajo v vsakem baru glavno vlogo zaposleni, zaradi katerih gostje prihajajo oz. se vračajo v bar. Zelo hitro se pokaže, ali je bar tudi funkcionalno urejen, kar pa je osnovni pogoj za nemoteno delo zaposlenih in vrhunsko kakovost opravljenih storitev. Gostinska ponudba je zato glavni temelj za projektiranje vsakega bara, na podlagi katere se prilagodi prostor in oprema. Vsebina ponudbe mora biti inovativna, kreativna in pestra.

18



Izdelajte barsko karto vašega sanjskega bara.



Kaj je bar?

Naštejte in opišite vrste barov in pojasnite njihov pomen za gosta.

Opišite razliko med najbolje ocenjenimi bari na svetu in bari, ki jih vi poznate.

Kakšna mora biti barska oprema in od česa je odvisna?

Na kaj moramo biti pozorni pri sestavi barske karte?

Kdo je lahko barman?

Kakšne lastnosti mora imeti dober barman?

Na spletu poiščite vse zakone, predpise in pravilnike, ki jih je potrebno upoštevati pri delu v baru.

2 POZNAVANJE IN DELITEV PIJAČ

Pri mešanju pijač je zelo pomembno, da dobro poznamo sestavine, ki jih uporabljamo pri sestavi koktajla, ker bomo samo tako lahko gostu priporočali koktajl po njegovem okusu oziroma je primeren glede na čas uživanja. Gost običajno ve, kakšen koktajl bi spil po sestavinah, ne zna pa oceniti, ali bi izbral pravega. Največkrat si zaradi tega ne upa naročiti koktajla. Če želimo sestaviti koktajl, moramo vedeti, kako kakšna sestavina vpliva na končni okus in izgled koktajla. Pijače, ki jih uporabljamo pri pripravi koktajla, lahko razdelimo v dve osnovni skupini, in sicer alkoholne in brezalkoholne pijače.

Ker so vse sestavine za izdelavo alkohola prisotne povsod po svetu, so skoraj vse svetovne civilizacije razvile neko vrsto alkoholne pijače že zelo zgodaj v zgodovini. Prve destilacije so potekale v Mezopotamiji 3000 let pred našim štetjem, ko so parfumerji odkrili nove tehnike za izolacijo arom v rožah in rastlinah. V Grčiji so pridelovali oljne destilate tako, da so napeli kos usnja nad kotel in potem v ločeni posodi zbirali kondenzat, ki se je nabiral na spodnji strani usnja. Take tipe destilacij so uporabljali za vsakdanje življenje, za pridelavo topil, lubrikantov in maščob. (Brown 1995, 11)

Eni izmed prvih destilaterjev na svetu in na vzhodu so bili Kitajci. Kitajci so v Aziji destilirali pijačo iz riža že 800 let pred našim štetjem, v Evropi pa so za razširitev znanja o destilaciji v veliki meri odgovorni Arabci (Rajher 2016, 13). Ti so preučevali destilacijo na vojnih pohodih po južnih delih Evrope. Ko so v 9. stoletju zavzeli Sicilijo, so destilirali tamkajšnje grozdje, destilat pa so uporabljali kot gorivo za svetilke in kot dezinfekcijsko sredstvo. Siciljanci so potem prevzeli te novo naučene tehnike, dodali koromač in tako ustvarili »tutone«, prvo zabeleženo žgano pijačo na svetu, ki ima okus po janežu. Arabci so s svojimi pohodi nadaljevali in prinesli destilacijo še v južne dele današnje Španije. Tako so med 12. in 15. stoletjem tehnike destilacije počasi potovale proti severu Evrope. Na drugi strani Pirenejev so tako prebivalci območja Armagnac izdelovali žganje že od 12. stoletja s pomočjo njihovih južnih povezav, v začetku 15. stoletja pa so z žganimi pijačami že trgovali z nizozemskimi trgovci. Bolj proti severu, v okolici La Rochelle, so tamkajšnji vinarji tudi že trgovali s severom Evrope. (Brown 1995, 12)

V 16. stoletju so trgovci z Nizozemske izumili prvi kotel za destilacijo konjaka. Francozi so tako imeli možnost destilirati vinsko mešanico že pred prihodom holandskih trgovcev, kar je pomenilo povečanje količine pripravljene »brandewijna« ali »žganega vina«, ki so ga lahko trgovci uvozili nazaj na Nizozemsko. Dolgo časa so bili standardni kotli na dnu široki, proti vrhu pa so se ožali; tam so se zbirali alkoholni hlapi. Ti so nadaljevali pot po cevi od vrha kotla navzdol, pa čez mrzlo vodo, kjer so se vroči hlapi ohladili in pretvorili v tekočino. Za izdelavo takih kotlov se je vedno uporabljal baker zaradi toplotne prevodnosti in pa ker je iz alkohola odvajal žveplene nečistoče. (Prav tam, 13)

Dolgo časa je bila enojna destilacija norma, dokler niso v sredini 16. stoletja ugotovili, da se

19

lahko proces ponovi. Čeprav je bil v tej dobi žgan alkohol že dokaj razširjen in poznan, je bil še dolgo brez statusa pijače za sprostitev. V uporabi je bil kot zdravilo, saj zaradi šibke proizvodnje ni bil prav dobrega okusa. Počasi so v alkohol začeli dodajati aditive in različne zeliščne infuzije, kar je pomagalo pri preobrazbi žganja v bolj okusno in sprejemljivo pijačo. Tudi ko se je kultura družabnega pitja že obsežno razširila, se je v alkoholne pijače še vedno dodajalo začimbe in sadje, in sicer z namenom, da so prikrili slabo aromo in okus alkohola. S koncem 15. stoletja je bila destilacija že širše znana po celotni Evropi, vse do Skandinavije na severu in Rusije na vzhodu. Kasneje, v 17. stoletju, so ameriški emigranti vzeli pridobljeno znanje o destilaciji s seboj čez Atlantik, kjer so razvili brandije in žgane pijače iz sadja, koruze, karibske melase ter lokalnih pridelkov, ki so bili značilni za lokalno geografsko področje. Zaradi nerazvitosti transporta in infrastrukture so bili lokalni pridelki žit in lokalne surovine dolgo časa edini razpoložljivi material za pridelavo žganja. Tako so se vzpostavile lokalne karakteristike žganja in alkoholnih pijač, ki so bile vezane na geografsko območje. (Prav tam, 12)

V 20. letih 19. stoletja se je proizvodnja alkohola izboljšala, ker so izumili nov stil kotla, ki ni bil omejen na serijsko izdelavo alkohola, kot je bilo to značilno za tradicionalne bakrene kotle. Ta novejši stil kotla je lahko proizvajal konstanten tok alkohola, vendar le pod pogojem, da so v kotel dovajali kakršnokoli blago alkoholno mešanico. Originalni izumitelj tega kotla je bil Robert Stein, prvotno idejo pa je kasneje še bolj razširil in tudi patentiral Aeneas Coffey. Aeneasova verzija kotla se je razširila po svetu in je dandanes znana kot »Coffey still«, Coffeyjev kotel, Coffeyjev destilator ali pa preprosto stolpčasti kotel. Kotel te vrste sestavljata dva stolpa ali stebra, kjer se nahaja več prekatov ali nadstropij. V prvem stolpu, ki se imenuje izparilnik, alkoholna mešanica potuje navzdol, para in hlapi pa se dvigajo navzgor. Para iz mešanice izloči alkohol in potuje v drugi stolp, ki se imenuje kondenzator, kjer kroži nasičena z alkoholnimi hlapi, dokler se ne ohladi in kondenzira na želeni jakosti. (Prav tam, 13)

Taka proizvodnja alkohola je prinesla čistejši, cenejši, nevtralnejši in močnejši alkohol. Z vedno boljšo proizvodnjo alkohola se je paralelno razvijal tudi transport. Z izboljšanimi načini transporta so se lahko lokalni tipi pijač in priprava teh začeli širiti v druge predele sveta, kjer tega še niso poznali oz. so poznali druge tipe pijač in načine predelave. Hkrati so se na področja, kjer prej niso bile originalno prisotne, širile tudi osnovne surovine za izdelavo alkohola.

2.1 ŽGANE PIJAČE

Definicija žgane pijače v Pravilniku o žganih pijačah (2008, čl. 8) se glasi:

»Žgana pijača je alkoholna pijača s posebnimi organoleptičnimi lastnostmi, namenjena za pitje, ki ima najmanjšo vsebnost alkohola 15 vol. %, razen v primeru jajčnega likerja, ki ima najmanjšo vsebnost alkohola 14 vol. %, in je izdelana:

- neposredno z destilacijo naravno fermentiranih izdelkov oziroma z maceracijo

rastlinskih snovi oziroma dodatkov arom, sladkorjev ali drugih izdelkov za sladkanje oziroma drugih kmetijskih proizvodov, dodanih alkoholu, destilatu oziroma žganim pijačam ali z mešanjem žgane pijače z:

- eno ali več drugih vrst oziroma kategorij žganih pijač,
- alkoholom, destilatom ali žganjem,
- eno ali več alkoholnimi pijačami,
- eno ali več drugimi pijačami.«

Žgane pijače pridobivamo z destilacijo alkoholno prevretilih surovin, ki vsebujejo sladkor ali škrob (zrelo sadje, grozdje, melasa sladkornega trsa, ječmenov slad, krompir ...). Kakovost žgane pijače je odvisna od kakovosti surovine, alkoholnega vrenja – fermentacije, postopka destilacije, zorenja, vode in dodelave žganja. Pravilen potek fermentacije je izrednega pomena za kakovost žganja, saj večina aromatičnih sestavin nastane med alkoholnim vrenjem – fermentacijo. Bolj priporočljivo je alkoholno vrenje pri nižji temperaturi, ker pri tem nastane manj škodljivih stranskih sestavin in se izgubi manj aromatičnih snovi. V modernih proizvodnih obratih ugodne življenjske pogoje za delovanje kvasovk omogočijo z ustrezno opremljenim fermentorjem, pri katerem je še posebej pomembno uravnavanje temperature vrenja. Količina suhe snovi se najbolj zmanjša, količina CO₂ pa najbolj poveča drugi dan fermentacije. Nastalo alkoholno raztopino, ki vsebuje približno 5 vol. % etilnega alkohola, ločimo od ostankov surovine in vode z destilacijo. To je postopek ločevanja različno hlapnih vrst tekočine s pomočjo segrevanja tekoče zmesi in utekočinjanja ali kondenzacije nastale pare alkohola. Po prvi destilaciji nastane surov destilat ali nanga, ki vsebuje do 30 vol. % alkohola. Pri tem se izločijo škodljive snovi, kot je metanol, in snovi z neprijetnim vonjem in okusom. Običajno ta destilat v proizvodnji žganih pijač ni uporaben. Izjema je tradicionalno kuhanje mehke slivovke v Bosni in Srbiji. S ponovno destilacijo surovega destilata nastane srednji destilat s 45 do 55 vol. % alkohola. Pri tradicionalni destilaciji v kotlih prvi in zadnji tok druge destilacije odstranijo na začetku in na koncu destilacije, v sodobnih destilacijskih napravah pa se posamezne frakcije izločajo pri različnih temperaturah. Kakovost destilacijske naprave je odvisna od zmogljivosti naprave, da »ulovi« aromatične estre, alkohol in višji alkohol, ki vplivajo na značilno aromo, vonj in okus žgane pijače. Tekočino, ki jo dobimo po destilaciji, imenujemo destilat. (Suwa Stanojević 2011b, 53)



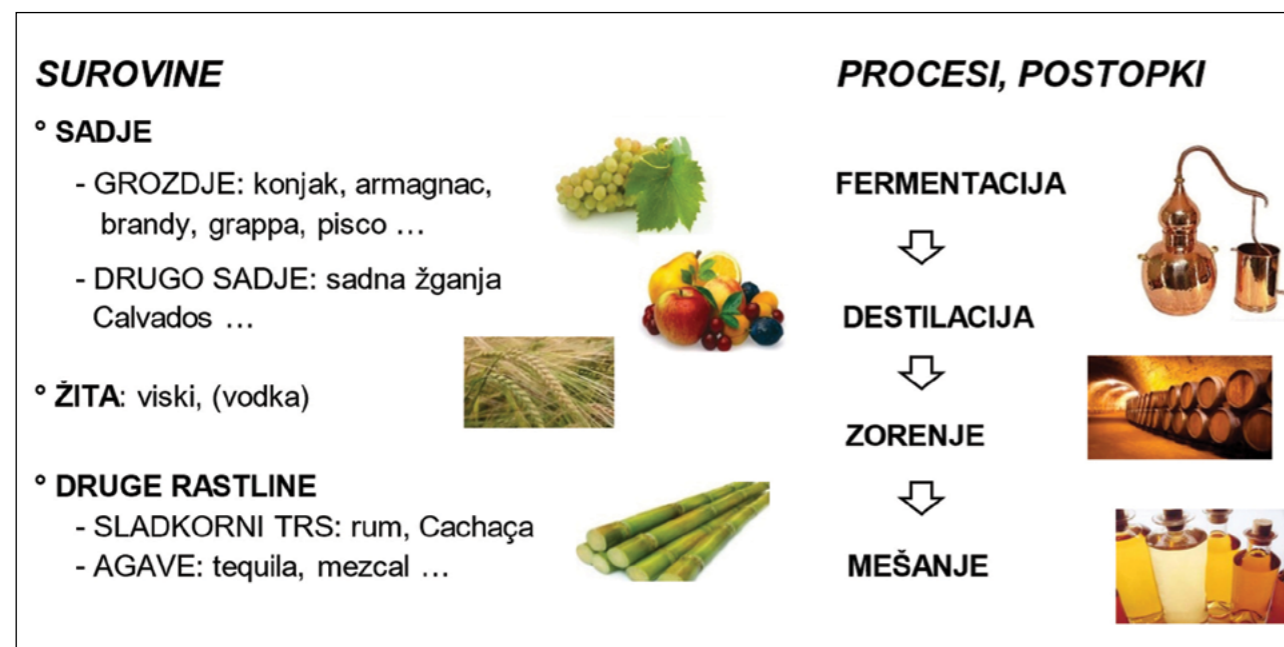
Več najdete na sledečih povezavah:



<https://bit.ly/2QDag16>



<https://bit.ly/2zQdlUK>



Slika 2: Ključni faktorji za proizvodnjo žganih pijač
Vir: lastni 2019 po Debevc b. l., prosojnica 37

- Metode destilacije

Pot-still je stara metoda destilacije za proizvodnjo manjših količin viskija. Zanj je značilna povezava dveh kotlov. Segreta drozga se iz prvega kotla dviga v kondenzator, kjer se alkoholna para s povprečno 30 vol. % alkohola utekočini in zbira v posebni posodi. Od tu se pretaka v drugi kotel, se ponovno destilira do povprečno 60–70 vol. % koncentracije alkohola, kondenzira in ponovno zbira. (Prav tam, 59)

Stolpni destilator (Patent still, Coffey still, Continuous still) je hitra in moderna metoda, pri kateri destilacija poteka v dveh visokih kolonah. V prvi koloni – analizatorju – so cevi z vodnimi hlapi, ki potiskajo hlape alkoholno prevrete in segrete surovine proti cevi na vrhu. Ta je povezana z drugo kolono – rektifikatorjem. Najboljše kakovosti je srednji tok, ki ga uporabljamo za žgane pijače. Povprečno vsebuje 65–70 vol. % alkohola. Prvi tok je premočen in pekoč, zadnji pa šibek, moten in neprijetnega okusa. (Prav tam)

Pri **alambic metodi destilacije** segreto alkoholno prevreto drozgo spustimo v kotel za kuhanje. Nastale alkoholne hlape speljemo v kondenzator, »labodji vrat«, kjer se utekočinijo in zberejo v posodi. Odvisno od kakovosti surovine postopek ponovimo dva do trikrat. (Prav tam)

Najbolj znana je **destilacija s kotli**. Kotel ima na zgornjem delu nastavek za paro, ki iz njega izhaja v hladilnik. Med segrevanjem tekočina v kotlu izpareva, para pa se v hladilniku utekočini. Na ta način nastane bolj ali manj čist destilat. Destilacijsko napravo sestavljata izparilnik za izparevanje surovine, ki ima najbolj pogosto obliko kotla, in kondenzator za utekočinjanje nastale pare, ki je v obliki zavite cevi, hlajene z vodo. (Prav tam)

- Staranje – zorenje destilatov

Destilati so polizdelki, ki imajo močan in pekoč okus, ki ga s primernim staranjem postopno izgubijo. Najprimernejše je odležavanje destilatov v lesenih sodih. Hrastov les je porozen in sodeluje pri nastanku značilnega vonja, okusa in arome. Vsebuje barvila, ki so pomembna za nastanek zlatorumene barve. Če želimo brezbarvne destilate, je za staranje primeren jesenov les. Destilate polnijo v sode s prostornino od 250 do 600 l, tako da ostane približno 10 l praznega prostora, kar omogoča širjenje tekočine pri povišani temperaturi, vpliva pa tudi na hitrejši proces oksidacije pri staranju destilata. Staranje mora potekati v prostoru pri čim bolj stalni temperaturi 16–20 °C in 75 % relativni vlagi. Med staranjem nastajajo reakcije v samem destilatu pa tudi med sestavinami destilata in sestavinami lesa (celuloza, pentozani, taninske snovi, lignin). Hitrost in čas staranja destilata sta odvisna od količine kisika, temperature, sestave destilata in sestave lesa. Staranje redno spremljamo s fizikalnimi in senzoričnimi analizami. Čas staranja je zelo odvisen od vrste pijače, predvsem pa od želene kakovosti pijače. Običajno znaša od 8 tednov do več let, pri viskiju celo 12 let in več. Destilati imajo med staranjem višji odstotek etanola, kot ga vsebujejo končni izdelki, zato ustrezno jakost staranega destilata dosežemo z redčenjem z mehko vodo. Pri tem se delno izgubijo aromatične snovi, vendar se prepreči nastanek motnosti in usedline. Končni izdelki morajo zato odležati še najmanj 3 mesece, nato pa jih prefiltrirajo in polnijo v steklenice. (Prav tam)

Žgane pijače so največkrat osnova v koktajlu. Lahko pomenijo osnovno aromo in okus ali pa se povezujejo z ostalimi pijačami, ki sestavljajo koktajl.

- Vrste žganih pijač

Pravilnik o žganih pijačah (2008) določa pogoje za kakovost, razvrščanje in označevanje, ki jih morajo v prometu izpolnjevati alkoholne pijače, ki vsebujejo alkohol, pridobljen z destilacijo (v nadaljnjem besedilu: žgane pijače), ter podrobnejšo vsebino vloge za priznanje označbe geografskega porekla za izvajanje Uredbe (ES) št. 3378/94 (1994). Določbe tega pravilnika se razen za žganje iz vina, brendi in žganje iz grozdnih tropin ne uporabljajo za proizvode iz grozdja in vina, ki jih urejajo predpisi o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina.

1. Žganje iz sadja – sadno žganje

Sadno žganje pridobivamo z destiliranjem alkoholno prevrete sadne drozge ali sadnega vina, ki vsebuje – glede na vrsto, sorto in stopnjo zrelosti sadja – različno količino sladkorja. Sadno žganje ima od 30 do 35 vol. % alkohola in se imenuje po sadju, iz katerega je narejeno. Najbolj znane sadne vrste žganja so: slivovka, hruškovo žganje, *calvados* – jabolčno žganje, *palinka barack* – marelično žganje in češnjevo žganje. Podobno pridobivamo mešano sadno žganje – sadjevec, ki ga dobimo z mešanjem različnih vrst sadnega žganja ali z destilacijo alkoholno prevretilih surovin iz dveh ali več vrst sadja. (Suwa Stanojević 2011b, 60)

2. Žganje iz grozdja

Žganje iz grozdja pridobivamo z destiliranjem prevrelih grozdnih tropin in drugih proizvodov iz grozdja, kot so vino in vinske usedline – droži. Za vinsko žganje je značilno, da je določen čas odležalo v hrastovih sodih. Vrste žganja iz grozdja so: vinjak, konjak, armanjak, brendi, tropinovec, lozovača, droženka in vinovica. (Prav tam, 61)



Kozarci in temperatura postrežbe

Za vse zorjene žgane pijače, med katere sodi tudi rum, velja, da se postrežejo na temperaturi med 16–22 °C. Starejša kot je pijača, višja je lahko temperatura postrežbe. Kozarec za zorjene žgane pijače naj ima odprtino premera od 4–4,5 cm, saj tako omogoča najboljše senzorične zaznave.

2.1.1 Vinjak

To je odležan vinski destilat, ki vsebuje od 35 do 55 vol. % alkohola. Med proizvodnjo lahko dodajajo ekstrakte sadja in grozdja, ki jih pridobivajo z maceracijo v vinskem destilatu. Pri nas nimamo posebnih sort grozdja za proizvodnjo vinjaka, čeprav je kakovost vinjaka odvisna od sorte vinske trte, podnebja, sestave tal in vzgoje vinske trte. Poleg tega je odvisna tudi od časa in načina destilacije, načina in trajanja dozorevanja vinskega destilata, staranja in končnega oblikovanja pijače. Najboljši destilat je tisti, ki je zorel v hrastovem sodu in v tem obdobju povečal količino aromatičnih aldehydov, s tem pa se je izboljšala tudi kakovost. (Suwa Stanojević 2011b, 61)

2.1.2 Konjak (Cognac)

Konjak je vinski destilat iz mladega belega vina, katerega trta raste v francoskih pokrajinah Charente in Charente Maritime. Središče pokrajine je mestece Cognac, po katerem je pijača dobila tudi ime in je zakonsko zaščitena. Da žganje nosi oznako *cognac* in postane označba porekla, morajo njene proizvodne metode izpolnjevati točno določene zakonske zahteve. Predvsem mora biti narejen iz določenih belih sort grozdja, to so *ugni blanc*, *folle blanche* in *colombard*.

1. Vinorodni okoliši (VO):

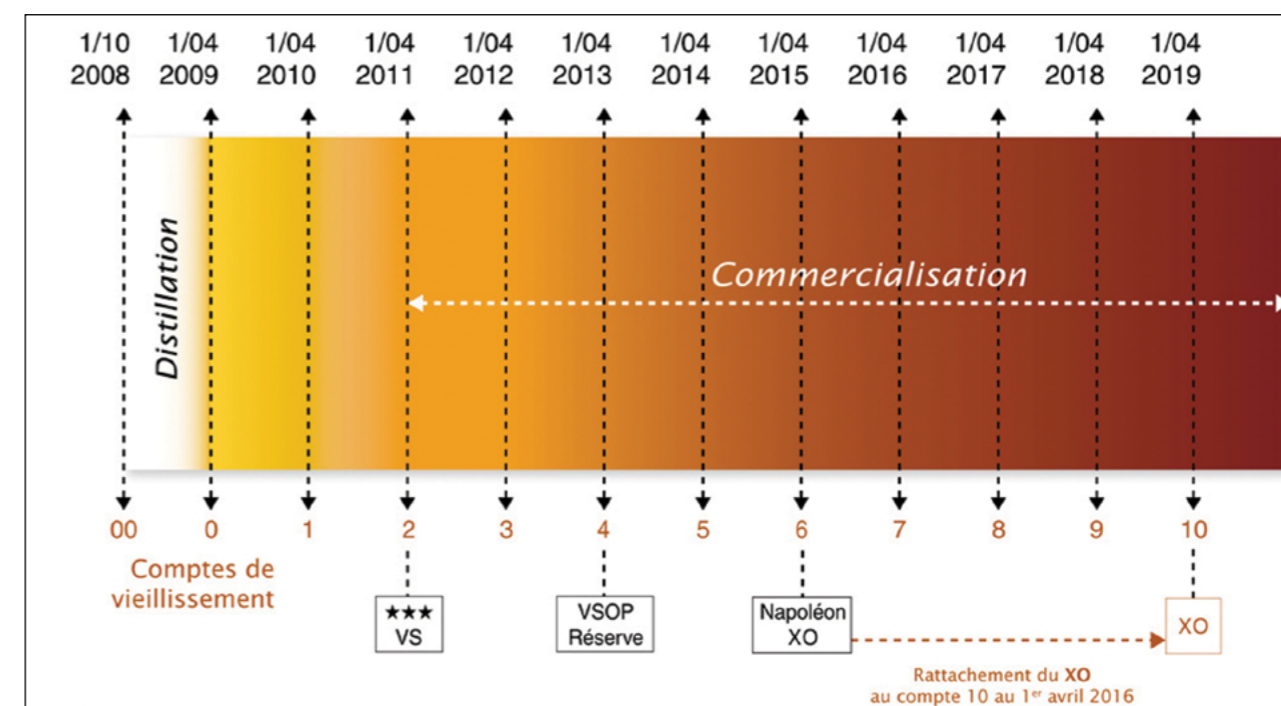
- GRANDE CHAMPAGNE: 13.159 ha (kredna tla) – destilat ima fine cvetne arome, bogat sadni okusi, kompleksnost, potrebuje dolgo zorenje.
- PETITE CHAMPAGNE: 15.246 ha (pretežno kredna tla) – destilati imajo manj finese, sadne note itd.
- BORDERIES: 3.987 ha (pretežno ilovnata tla) – mehki *eaux-de-vie*¹, aromatični, herbalni, mandlji, vijolice ... *Terroir* (rastišče) se zelo razlikuje od ostalih VO.
- FIN BOIS: 33.000 ha – mehki destilati, sadne arome. Destilati hitro zorijo.
- BON BOIS: 12.000 ha – manj kompleksnosti, hitro zorenje.
- BOIS ORDINAIRES: 2.000 ha (naplavine) – je manj primeren *terroir* za visoko kakovost destilatov.

¹ Eaux-de-vie (fran.) – voda življenja. Označuje vse pijače katerih alkohol, nastal iz naravnih sladkorjev z alkoholno fermentacijo, je koncentriran z destilacijo.

2. Zorenje

Zelo pomembna je izbira in priprava lesa. Zorenje v »novih« sodih poteka 6 do 12 mesecev, nato sledi dolgotrajno zorenje v starih sodih v kletih z različno klimo in na koncu sledi še počivanje destilatov v steklenih posodah. Velikosti sodov: 270/350/450 litrov.

Za staranje se uporablja hrastov les – LIMOUSIN, TRONCAIS.



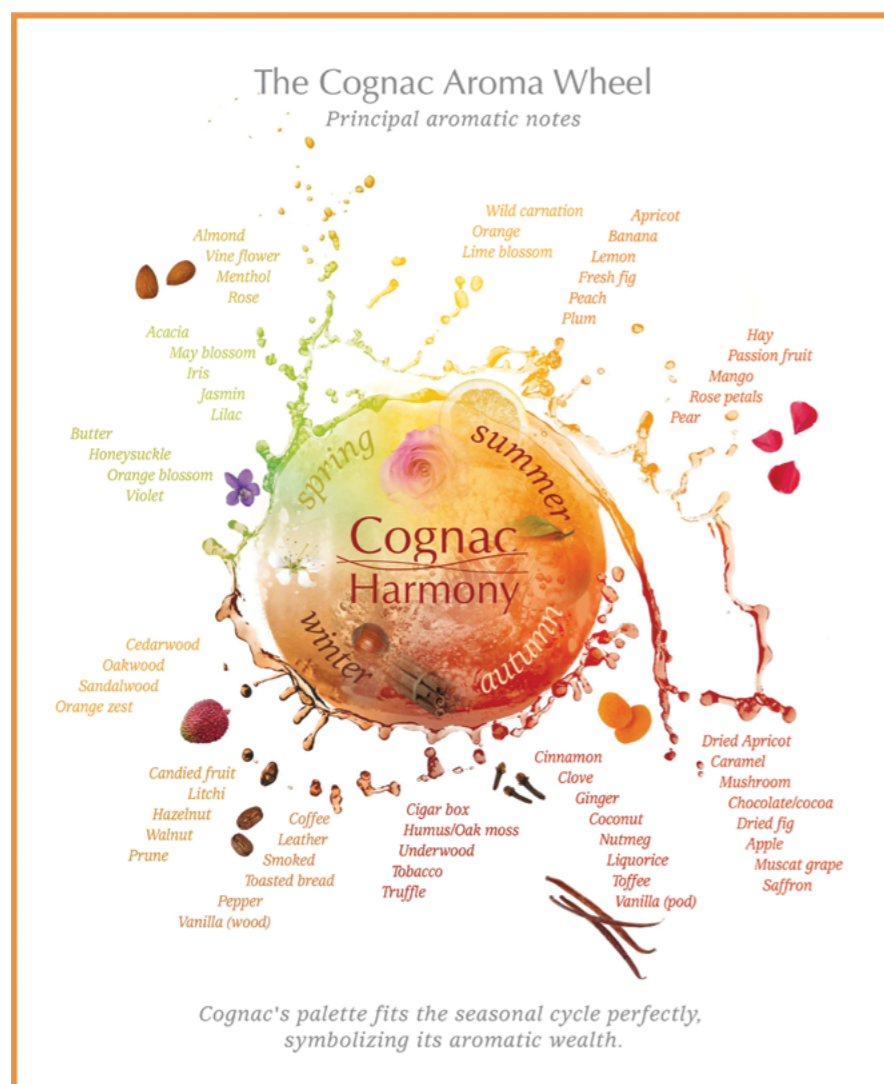
Slika 3: Zorenje konjaka po sistemu "COMPTE"
Vir: Cognac 2009

3. Klasifikacija konjaka

V določilih AOP² je določen minimalni čas zorenja za vsako oznako kakovosti konjaka:

- **VS** (Very Special) – najmlajši *eaux-de-vie* zori najmanj 2 leti, o povprečna starost destilata je 3–5 let;
- **VSOP** (Very Superior, Old, Pale), RESERVE – najmlajši *eaux-de-vie*, zori najmanj 4 leta, o povprečna starost destilata je 5–12 let;
- **XO** (Extra Old) – najmlajši *eaux-de-vie*, zori najmanj 10 let, o povprečna starost destilata je več kot 20 let, v nekaterih hišah celo 25–35 let;
- **XXO** (1. 4. 2020) – najmlajši *eaux-de-vie*, zori najmanj 14 let.
- **Druge oznake:** NAPOLEON, EXTRA, HORS D'AUGE

² AOP (appellation d'Origine Protégée) – zaščitena oznaka porekla. Označuje izdelek, pri katerem se vse faze proizvodnje izvajajo v skladu s priznanim znanjem in izkušnjami na istem geografskem območju, kar daje izdelku značilnosti. Je evropski znak, ki ščiti ime izdelka po vsej Evropski uniji.



Slika 4: Arome v konjaku
Vir: Kleinman 2011

4. Blending – mešanje

Za kreiranje vsake resne blagovne znamke konjaka je ključna umetnost mešanja različno zorjenih destilatov. Mešanje različno zorjenih destilatov omogoča: konsistenco, stalnost okusa in kakovosti, originalnost in stil blagovne znamke konjaka. Da se ustvari oz. skomponira en stil ali kakovost konjaka, moramo imeti mnogo različnih »eaux-de-vie« in vrhunsko ekipo master blenderjev.

Svetovno znane znamke konjaka so: *Martell, Courvoisier, Hennessy, Remy Martin, Hine, Napoleon, Camus, Davidoff, Delamain* idr.



Več o konjaku najdete na sledečih povezavah:



<https://www.cognac-expert.com/>



<https://winefolly.com/review/the-guide-to-cognac/>

2.1.3 Armanjak (Armagnac)

Po izvoru je **armagnac** starejši od konjaka. Izvira iz severozahodnega dela Pirenejev, s področja Armagnac, kjer je prst, na kateri raste grozdje za armanjak, bolj ilovnata in kremenasta. Belo vino za armanjak dvakrat destilirajo in zadnjemu destilatu dodajajo po zaščiteneh recepturah zelišča in druge dodatke, ki vplivajo na posebnost arome. Armanjak starajo v sodih iz posebne hrastovine. Mladi destilat starajo v novih sodih, iz teh pa ga po določenem času pretočijo v stare, kjer zori podobno kot konjak. Okus armanjaka je v primerjavi z okusom konjaka bolj pekoč in suh ter zelo aromatičen. Povprečno vsebuje od 38 do 43 vol. % alkohola. Najboljše vrste armanjaka običajno polnijo brez rezanja (mešanja) z ostalimi. (Suwa Stanojević 2011b, 62)

2.1.4 Brendi (Brandy)

To je vinsko žganje, ki ga proizvajajo v drugih pokrajinah kot konjak in armanjak. Brendi je znan v večini evropskih držav. Po naši veljavni zakonodaji deklariramo tudi »domači brandy«, ki ga pridobivamo iz razredčenega špirta, barvan s karamelo in z dodano aromo. (Suwa Stanojević 2011b, 63)

2.1.5 Specialno naravno žganje

To so proizvodi iz naravnih destilatov sadja, grozdja, vinskega destilata in gozdnih plodov, aromatizirani z rastlinskimi dodatki, eteričnimi olji in ekstrakti. Najbolj znane vrste specialnega naravnega žganja so: brinjevec, klekovača, borovničevo žganje, travarica, janeževce, mastika. Povprečno vsebujejo od 40 do 52 vol. % alkohola. (Suwa Stanojević 2011b, 63)

Brinjevec je žganje, ki ga pridobivajo z destilacijo fermentiranih brinovih jagod po posebnem postopku. (Prav tam)

2.1.6 Viski (Whisky, Whiskey)

Beseda »whiskey« ali »whisky« izhaja iz klasične gelske besede *uisce* ali *uisge*, ki v dobesednem prevodu pomeni »voda«. Destilirani alkohol je bil v latinščini znan kot »*aqua vitae*« ali voda življenja. To je bilo prevedeno v staro irščino kot »*uisce beatha*« – voda življenja. (Harris 2001, 26–27)

Viski je žgana pijača iz ječmena in drugih vrst žitaric, ki vsebuje od 40 do 50 vol. % alkohola. Zakonodaja se glede % alk. prilagaja na podlagi države proizvajalke. Za izdelavo klasičnega viskija potrebujemo le nekaj sestavin. Iz žit, vode in kvasovk se skuha najzlahtnejše kapljice. Svojo merico seveda dodata tudi sod, v katerem se viski stara, in šota.

Večina viskijev se prideluje iz ječmena, koruze, rži ali pšenice. Lahko iz ene vrste žita ali pa tudi kombinacije več vrst. Najprimernejši je ječmen, iz katerega se škrob še najbolje pretvori v enostaven sladkor. Pri proizvodnji škotskega in irskega viskija prevladuje uporaba ječmena, medtem ko pri viskijih iz Združenih držav Amerike prevladuje koruza. Za *tennessee*

in *bourbon* viskije je primerno, da vsebujejo najmanj 51 % koruze. Proizvodnja poteka v petih fazah (priprava sladju in sušenje, priprava drozge, fermentacija, destilacija, staranje viskija).

28

1. Vrste viskija

Irski

Lahko rečemo, da se je viski – pijača, ki je dandanes znana po celotnem svetu – rodil na Irskem. Viski spada med najstarejše evropske destilirane alkoholne pijače; prvi zapis sega v leto 1405. Na Škotskem je bil viski prvič omenjen šele leta 1495, torej 90 let kasneje.

Irski viski ima veliko variant, saj je okus viskija odvisen od tipa izbranega žita in procesa destilacije. Za irski viski je značilno, da je v bakrenih kotlih destilirani trikrat in da nima dimljenega, šotastega priokusa, ker za kurjenje sladju ne uporabljajo šote³ kot na Škotskem, ampak uporabljajo antracit⁴. Tako so irski viskiji ječmenasti, nedimljeni in bolj lahkotni ter zaradi tretje destilacije tudi mehkejši. (Brown 1995, 55)

Škotski

Na Škotskem je bil skozi stoletja viski vitalen del gelskega vsakdanjega življenja. Gelski domovi so bili opremljeni s primitivnimi kotli za destilacijo, tako kot je recimo dandanes vsak dom opremljen s kuhalnikom za kavo. Ker je bila zgodovinsko gledano destilacija dolgo časa na zelo bazični ravni, so žganje destilirali tudi po štirikrat, da so dosegli kakovost, ki jim je ugajala.

Originalni škotski viski je iz slajenega ječmena, ki je sušen nad ognjem, obogatenim s šoto, da se ječmen navzame dimljenih, šotastih not in arom, ki so značilne za škotski viski. Po Brownu (1995, 19) je proizvodnja sladju na Škotskem še dodatno razdeljena na štiri geografska področja, in sicer Highland, Lowland, Islay in Campbeltown, kot sledi:

- Highland
Highland povezuje območja na severu Škotske, slad iz tamkajšnjih predelov pa prinaša elegantne, bogate in sladkobne dimenzije okusa (*Glenmorangie, Oban, Glengoyne, Edradour* idr.).
– Speyside
Pokrajina Speyside je del pokrajine Highland. Viskiji iz te pokrajine so elegantni, kompleksni, rahlo dimljeni, medeni, cvetni, sadni ... (*Benromach, Glenfiddich, Aberlour, The Glenlivet, Macallan, Glengrant* idr.).
- Lowland
Lowland je na južnem delu Škotske in prinaša lahko, sladkasto aromo in okus (*Hamiltons, Auchentoshan, McClellands* idr.).
- Islay
Islay je otok, ki leži na zahodni obali Škotske, kjer je tradicionalni stil okusa močen, dimljen in intenziven (*Kilchoman, Ardbeg, Jura, Laphroaig, Bowmore* idr.).

³ Šota je plast razgrajenega rastlinskega ali organskega materiala, ki se je nabiral skozi čas. Značilna je za močvirnata območja, kjer se nahajajo večje količine vode.

⁴ Antracit je trd, črn premog, z visoko vsebnostjo ogljika, ki gori z modrim plamenom, brez dima.

- Campbeltown
Campbeltown leži na jugozahodu in ima samo dve tradicionalni destilarni. Prinaša slan, pikanten slad z močnim telesom (*Springbank, Hazelburn* idr.).

29

Območja pri izdelavi žitnega ali t. i. *grain* viskija pa se geografsko ne delijo. Lokacija izvora žitnega viskija nima nikakršnega vpliva na njegov karakter, saj poteka proizvodnja takega viskija v Coffeyjevih stolpčastih kotlih, ki proizvajajo dokaj nevtralen alkohol. Čeprav je grain viski prav tako staran v hrastovih sodih, to pretirano ne vpliva na njegov okus in telo.

Ko se na etiketo mešanega viskija vpiše starost, se upošteva starost najmlajšega viskija v mešanici, najmlajši viski pa je vedno žitni viski, saj se časovno najmanj stara. To tudi pomeni, da je povprečna starost malt viskija v steklenici toliko višja, da uravnoteži mlad grain viski. Dobra standardna mešanica viskija vsebuje približno 30–45 % malt viskija, preostanek pa je iz žitnega viskija. (Prav tam, 20)

Ameriški

Ameriški so *straight* viskiji, kjer »straight« pomeni »čist«. Ko izdelujejo takšen viski, morajo imeti vsaj 51 % delež določenega žita. Pri tem delež alkohola ne sme presežati 80 %. Takšen viski se mora vsaj dve leti starati v čisto novem hrastovem sodu.

Bourbon je značilen ameriški viski iz mešanice, ki jo sestavlja 51–70 % koruze, preostanek pa sestavljajo slajen ječmen, rž ali pšenica. Da je viski priznan kot bourbon, mora po zakonu biti staran vsaj dve leti v novem ožganem sodu iz hrastovega lesa. Bourbon mora biti proizveden in staran v Ameriki, ni pa potrebno, da se ga stekleniči na domačih tleh, zato bourbon v velikih količinah izvažajo na stekleničenje v tujino. (Ridley, Smith 2013, 19)

Med ameriški viskiji poznamo tudi koruzni viski. Tako kot bourbon je tudi koruzni viski iz koruze, ampak iz občutno večjega deleža. Koruzni viski je iz vsaj 80 % koruze in je destilirani do maksimalno 80 % alkohola kot volumna. Če se koruzni viski stara, je pomembno, da se ga shranjuje v novih ali rabljenih neožganih hrastovih sodih, saj bi ga shranjevanje v novih ožganih sodih klasificiralo kot bourbon. Večino koruznega viskija proizvedejo majhne destilarne po celi deželi. (Prav tam)

Rženi viski je iz mešanice, ki je po zakonu vsaj iz 51 % rži, destilira pa se ga maksimalno do 80 % alkohola. Po zakonu ne obstaja točno določena doba staranja, velja pa, da se lahko imenuje »straight rye viski« samo, če je bil staran vsaj dve leti, v novih hrastovih sodih. (MacLean 2008, 186)

Tennessee viski se proizvaja po istih pravilih kot bourbon, vendar ga pred polnjenjem precedijo skozi lesno oglje sladkornega javorja.

Japonski

Japonska je zelo netipičen proizvajalec viskija. Nihče si ne bi mislil, da bo dežela vzhajajočega sonca v 21. stoletju ena od proizvajalk najbolj kvalitetnih viskijev na svetu. Japonska je namreč druga največja proizvajalka viskija na svetu (takoj za Ameriko), proizvaja pa »single malt« ter mešane viskije. Na leto proizvede celo več viskija kot Irska. Pogosto uporabljajo ječmenov slad, ki je sušen z malo šote, vendar ne do mere škotskih viskijev. Destilacija poteka v bakrenih kotlih. (Malnar Štembal 2016, 19)

Japonskemu je vzor škotski viski, zato je običajno destiliran kar dvakrat. Kakovost viskija je odvisna od kvalitete naravnih surovin in materialov, kot so voda, žito (ječmen, ki je ponavadi uvožen s Škotske), kurivo (antracit, šota) in kvaliteten zrak. To so dejavniki, ki vplivajo na razliko med povprečnim in odličnim viskijem. Japonski viski se še vedno razvija, vendar se v njem že zdaj očitno kaže japonski profesionalen in perfekcionističen odnos, kakršen je za Japonce značilen tudi na drugih področjih. Elegantne, dobro premišljene spremembe in dopolnila so ene od lastnosti, ki razlikujejo japonski stil viskija od škotskega. Čeprav industrija temelji na škotskem vplivu, to ne pomeni, da japonski viski ni samosvoj produkt in si zato zasluži specifično mesto v svetu viskija.

2. Vrste viskija in klasifikacija končnega produkta

Malt viski

Pojem *malt* označuje viski, ki je narejen iz primarno ječmenovega sladu, poznamo pa tudi npr. *buckwheat malt whisky* (na osnovi ajde), *rye malt whisky* (na rženi osnovi).

Single malt viski

Če je viski narejen ekskluzivno v eni destilarni, iz sladu samo ene vrste žita – ponavadi ječmena, se imenuje *single malt viski*. Zakon na Škotskem in Irskem določa, da mora biti single malt viski narejen iz 100 % mešanice ječmena in vode, brez dodatka drugih žit in staran minimalno 3 leta v hrastovih sodih. V Ameriki zakon definira single malt viski kot pijačo, ki ne presega 80 % alkohola, je iz vsaj 51 % ječmenovega sladu in se shranjuje v ožganih hrastovih sodih. Če je bil tak viski staran vsaj dve leti in ne vsebuje drugih aditivov, se mu lahko pripiše še naziv »straight«.

Primeri: *Aberlour, The Macallan, Glenfiddich, Balvenie, The Glenlivet, Ardbeg, Bruichladdich, Bowmore, Bunnahabhain, Glengoyne, Glenkinchie, Bushmills, Black Bush, Connemara, Locke's 8 Year Old, Tyrconnell, Redbreast* idr.

Grain whisky ali žitni viski

Je viski, ki ni iz ječmena, ampak iz drugih žit, kot so npr. koruza, pšenica, rž. Ima manj okusa kot malt viski oziroma je dokaj nevtralnega okusa. Uporablja se za mešanje z malt viskijem. Vsebovati mora vsaj 20 % ječmena.

Primeri: *Nikka Coffey, Egans, Hyde No.3* idr.

Blended malt viski – Vatted malt – Pure malt

To so mešanice različnih single malt viskijev iz različnih destilarn.

Primeri: *Monkey Shoulder, Naked Grouse, Peat* idr.

Blended ali mešani viskiji

V to skupino sodijo viskiji, ki vsebujejo mešanico velikega števila enosladnih viskijev, ki jim dodajo še žitne oz. grain viskije. Viskije zmešajo skupaj v posebnih kadeh. Nato počivajo vsaj šest mesecev v hrastovih sodih, da se posamezne vrste med seboj lepo povežejo.

Primeri: *Ballantine's, Canadian Mist, Jameson Irish Whiskey, Hibiki* idr.






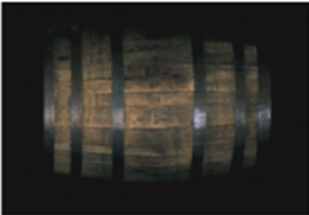
Single pot still viski

Ta viski je pridelan iz mešanice slajenega in neslajenega (surovega) ječmena, destiliran v enem kotlu. Od single malt viskija se razlikuje po tem, da ima dodana surova žita. Ta stil se zgodovinsko imenuje tudi »pure pot still« ali »irish pot still whiskey«. Single pot viskiji so bili najpogostejši viskiji do 20. stoletja.

3. Posebne oznake na steklenici

- LETNICA – STAROST
- SINGLE CASK – viski iz enega samega soda
- CASK STRENGTH – na koncu razen vode ni dodanih nobenih drugih sestavin
- WOOD FINISH – poreklo sodov
- VINTAGE EDITION – letniški
- UNCHILLED FILTERED – nefiltriran
- PRIVATE BOTTLING – nekdo kupi celoten sod in mu ga napolnijo z njegovo etiketo
- INDEPENDENT BOTTLER – nekdo kupi svoje sode in zmeša svoj viski

Svetovno znane znamke viskijev so: *Hibiki, Drambuie, The High West, Kavalan, Jefferson, Glenfarclas, Glenmorangie, Ardbeg, Dalmore, Benromach, Jura, Balantines, Johnnie Walker* idr.

Geografski položaj destilarne 	Kaljen ječmen  Močno dimljen Ardbear 50 to 55ppm Nedimljen Glenmorangie 2ppm	Voda in fermentacija 
Oblika kotlov  Nizki čebulasti kotli Visoki vratovi kotlov	Način destilacije  Pot stills 27 HL destilata na dan Continuous "column" still Do 195 HL destilata na dan	Velikost in tip sodov  TRAJANJE ZORENJA

Slika 5: Ali veste, zakaj je vsak viski drugačen?


Vir: Debevc b. l., prosojnica 9

Več o viskijih najdete na sledečih povezavah:


<https://www.whisky.com/information/home.html>


<https://winefolly.com/update/life-of-a-cask-from-wine-to-whiskey/>

Na spletu poiščite Whisky Tobermory 18 in s pomočjo sledeče povezave opišite vse podatke, ki jih najdete na etiketi steklenice.


<https://bit.ly/2HVk0wl>

2.1.7 Rum

Beseda *rum* se prvič omenja v uredbi guvernerja Jamajke leta 1661. To je močna alkoholna pijača iz alkoholno prevrele melase, sicer stranskega produkta pri pridobivanju sladkorja iz sladkornega trsa. Je ena izmed najbolj neopredeljenih pijač na svetu. Ne obstaja namreč pravilnik ali predpis o proizvodnji te pijače (izjema je rum *Agricole*). Zorenje destilata traja najmanj 3 leta. Za proizvodnjo svetlega ruma so najbolj priporočljivi sodi iz belega hrasta ali jesena, v velikih industrijskih obratih pa starajo rum v posodah iz nerjavečega jekla. Za staranje temnega aromatičnega ruma uporabljajo hrastove sode. Barva ne kaže kvalitete ruma, veliko proizvajalcev pijačo namreč dodatno obarva z barvilom iz sladkorja, nekaterim vrstam pa barvo odvzamejo. Posebnost je »Martinique rum«, ki ga starajo v sodih, v katerih se je pred tem staral konjak in posledično po njem prevzame nekaj okusa. Redčenje do pitne jakosti je določeno za vsako vrsto ruma posebej. V rumu je lahko do 70 vol. % alkohola.

1. Španski, angleški in francoski slog

Karibe so zasedli Španci, Angleži in Francozi in vsak od teh narodov je na svojih ozemljih razvil svoj slog ruma. Francozi so se zgledovali po armanjaku in konjaku. Za razliko od Angležev in Špancev, ki so za rum uporabljali melaso, so Francozi rum delali iz soka sladkornega trsa. Španski slog ruma posnema njihov sloviti *Brandy de Jerez*, Angleži pa so se zgledovali po viskiju. Skozi čas so se ti slogi razvijali, ponekod tudi mešali, a osnovna delitev kljub temu obstaja. Glede na to, ali so zorjeni in glede na časovno obdobje zorenja v sodih, poznamo bele, zlate in temne rume. Dlje kot rum zori v sodu, temnejšo barvo ima in več arom se navzame. Tudi tukaj so različni narodi pustili svoj pečat – rumi v francoskem slogu zorijo v sodih, v katerih je bil konjak in se zato navzamejo teh arom, pri angleških pa se na primer pozna vpliv viskija.

Rum »Light«

Beli rum, poznan tudi kot svetli ali srebrni rum, je pravzaprav filtriran temni rum in ga pogosto uporabljamo za mešanje alkoholnih koktajlov (*mojito* ipd.).

Zlati rum

Ta alkoholna pijača mora v lesenih sodih zoreti minimalno 6 mesecev, zaradi česar dobi karakteristično jantarno barvo in slajši ter bogatejši okus. *Bacardi*, *Pernod Richard Havana Club* in *McDowell* so najbolj popularne blagovne znamke. Z zlatimi rumi se pripravljajo najbolj enostavne rum cole, punči in daiquiriji.

Temni rum

Temni rum, ki za marsikoga predstavlja edini pravi rum, je temne mahagonijeve ali jantarne barve. Temni rum najdlje zori v lesenih sodih – minimalno 3 leta, običajno pa od 5 do 7 let, zaradi česar dobi temno barvo in intenziven, dimljen okus. Ločimo 3 tipe temnih rumov. Prvi tip predstavljajo vrste ruma bogatega telesa z močnim okusom melase. Te vrste so značilne

za Barbados, Trinidad in Tobago, Jamajko in Grenado. Bolj eleganten okus imajo tisti iz Dominikanske republike, Gvatemale, Paname in Kube. Na Haitiju in Martiniku proizvajajo rum iz sladkornega trsa in ne iz melase, zato je njegov priokus bolj sladek.

34

Aromatizirani/Začinjeni rum

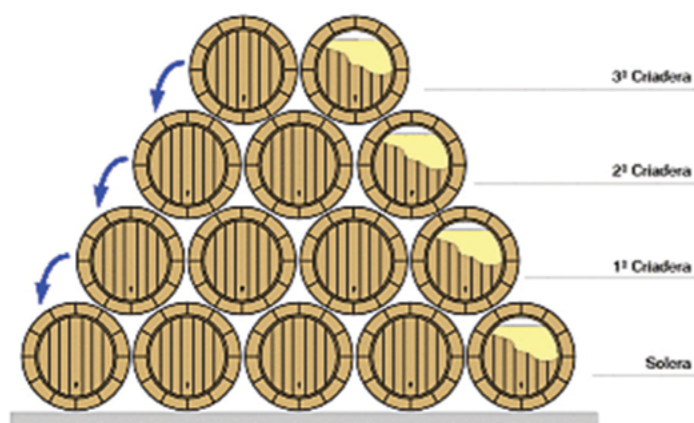
Aromatizirani rum je temni rum, ki so mu dodane različne vrste začimb in barvo karamele, ki mu da sladek okus. Najbolj poznana blagovna znamka je *Captain Morgan*.

2. Posebnosti

Staranje **solera** izvira iz Španije, poteka pa tako, da 500-litrne sode naložijo v več nadstropij ter z vsakim letom del starane tekočine odtočijo nadstropje nižje, kar pomeni, da imajo čisto na dnu najstarejšo različico žgane pijače, ki jo kasneje ustekleničijo in pripravijo za prodajo (slika 6).

Cachaça je najbolj priljubljena destilirana alkoholna pijača v Braziliji, znana tudi kot brazilski rum, saj jo prav tako pridobivajo iz soka sladkornega trsa.

Podobno kot Cachaça je tudi **rum agricole** destiliran iz soka sladkornega trsa. Medtem ko rum na splošno nima predpisov o njegovi pridelavi, je rum agricole izjema. Treba ga je proizvesti na francoskih ozemljih, najpogosteje na otoku Martinik, po pravilih AOC⁵, podobno kot cognac. Destiliran je iz soka svežega stisnjenega sladkornega trsa s pomočjo stolpnega destilatorja.



Slika 6: Postopek staranja solera
Vir: Noel 2017



Več najdete na sledečih povezavah:



<https://vinepair.com/spirits-101/intro-rum-guide/>



<https://hedonizem.si/od-kje-prihajajo-najboljsi-rum-na-svetu/>

⁵ AOC (appellation d'origine contrôlée – kakovostna vina). To je oznaka za vina najvišje kakovosti, s strogimi določbami proizvodnje in izvora: pridelava samo tistih sort vinske trte, ki so izrecno dovoljene za pridelavo vin AOC; omejitev pridelka na hektar površine; določena najmanjša vsebnost alkohola; kontrola kakovosti; natančna omejitev pridelovalne površine (Kamenšek, Pertoci, Koklič 2006, 95).

2.1.8 Gin

Uporaba brina v alkoholnih pijačah sega daleč v preteklost. Brin ali po angleško »juniper« je imel vedno status zdravilne rastline. Egipčani so uporabljali brin pri zdravljenju zlatenice, v času rimskega imperija pa so dodajali brinove jagode k vinu – za zdravljenje pljučnih in bronhialnih obolenj. Še na vrhuncu znanstvenega razvoja v 17. stoletju je brin omenjen v mnogih zdravstvenih priročnikih. (Terziotti 2017, 5)

35

Gin je žgana pijača, ki ima primarno poreklo iz Anglije. Proizvajajo ga iz ječmena in rži z dodatkom brinovitih jagod ter raznih zelišč. Gin sodi v kategorijo žganih pijač, in sicer močnejših žganih pijač, saj mora vsebovati vsaj 37,5 vol. % alkohola, lahko tudi do 55 vol. % alkohola in celo več. (Prav tam, 28)

Za izdelavo gina potrebujemo 3 preproste sestavine: alkohol, vodo in zelišča. Alkohol deluje kot ekstraktor esencialnih olj, vodo potrebujemo za redčenje produkta na zadovoljivo raven alkohola, še najpomembnejša pa so zelišča, kajti le-ta dodajo zeleno aromo, okus, kompleksnost, note. In ravno zelišča so tisti dejavnik, ki poskrbi, da si niti dva gina na svetu nista enaka. Glavna zelišča in začimbe, ki jih uporabljajo pri maceraciji boljših ginov, so brinove jagode, koriander, angelika, limona, pomarančna lupina, ingver, kardamom, cimet, kasija ali kitajski cimet, sladki koren, kumina, kalamus in zrna raja. Več kot je brina, brinovitih jagod in zelišč v ginu, tem boljše kvalitete je, kar pa se odraža tudi pri ceni steklenice. (Prav tam, 28)

Vrste gina:

London Dry Gin

Označba »London Dry« pomeni, da ginu po sami destilaciji ni dodano nič drugega kot voda.

Old Tom Gin

Ta izraz označuje sladko verzijo gina.

Moderni Dry Gin

Za »novi« stil gina je značilno, da v ospredju niso klasične začimbe in zelišča, temveč je večji poudarek na netipičnih zeliščih, ki pa so previdno izbrana ter harmonično združena, še vedno pa morajo imeti tipičen okus po brinovitih jagodah, ki pa ni nujno prevladujoč.

Cold Compounded Gin – aromatiziran Gin

Označuje najslabšo kvaliteto tovrstne pijače, saj je narejen z dodajanjem arome in eteričnih olj v nevtralni alkohol.

Najbolj znane znamke gina so: *Tanqueray*, *Beefeater*, *Plymouth*, *Hendrick's Gin*, *Nolet's Silver*, *The Botanist*, *Brooklyn Gin*, *Monkey 47*, *Schwarzwald Gin*, *Gin Mare* idr.

Tudi Slovenci imamo svoje butične znamke, kot so *Broken Bones* (nagrada za najboljši gin v Evropi 2020), *Berryshka*, *Karakter*, *Limbay Gin*, *Monologue*, *Bratinov Gin*, *Brin Gin* ...

36

Posebnosti:

- *Aquavit* oziroma akvavit je aromatiziran destilat, ki svojo značilno aromo pridobi iz zelišč in začimb; prevladujeta predvsem kumina in koper, okusi se tudi janež. Pridelan je iz žita ali krompirja tako kot vodka (od nje se razlikuje v aromi), nato zori v t. i. *sherry* sodih.
- *Genever* – zanj je zaželeno, da se občutijo karakteristike rži, ječmena in koruze, torej tistega žita, iz katerega je narejen. Izvira iz Nizozemske.



Ali poznate razliko med ginom in brinjevcem?

Gin je žitno žganje, v katerega za okus namakajo brinove jagode in kopico raznih zelišč, brinjevec pa je žganje, narejeno zgolj iz brinovih jagod. Za liter brinjevca je potrebnih približno 8 kilogramov brinovih jagod, za liter gina pa jih potrebujemo le 20 gramov.



Več najdete na sledečih povezavah:



<https://www.barschool.net/blog/all-about-gin>



<https://www.liquor.com/guide/gin-for-the-win/#gs.gguycZ>



<https://www.decanter.com/spirits/learn-about-gin-402162/>

2.1.9 Vodka

Vodka je praviloma brezbarvna žgana pijača z minimalno 37,5 vol. % alkohola in je ena največjih kategorij žganja na svetu. Ima skoraj popolnoma nevtralen okus, je brez arom in fermentiranih snovi. Vodko proizvajajo kot čisto vodko, ki je po okusu nevtralna, čista kot voda in mehka. Poznamo pa tudi vodko z dodatki različnih zeliščnih ali sadnih aromato (pomaranč, mandarin, limon, grenivk, jabolk, češenj, višenj in drugega sadja). Te vodke imajo običajno od 25 do 40 vol. % alkohola. Vodka je tradicionalno destilat fermentirane žitne drozge ali krompirja, danes vodko destilirajo tudi iz sadja ali sladkornega trsa.

Kategorije vodke:

- *Value vodka* – cenovno najdostopnejša in nižje kvalitete,
- *Premium vodka* – srednjega cenovnega razreda in boljše kvalitete,
- *Super* in *Ultra premium vodka* – najvišjega cenovnega razreda.

Najbolj znane znamke vodke so: *Grey Goose*, *Crystal Head*, *Finlandia*, *Stolichnaya*, *Absolut*, *Smirnoff*, *Skyy*, *Beluga*, *Slovenia vodka*, *Russo-Baltique* (1,3 mio \$) idr.



Več najdete na sledeči povezavi:



<https://www.decanter.com/spirits/learn-about-vodka-402177/>



Kdaj lahko vodki rečemo vodka?

Evropski standard za vodko je minimalno 37,5 % vol. alkohola, po ameriškem standardu pa mora imeti 40 % vol. alkohola.

2.1.10 Tekila (Tequila)

Tekila je žgana pijača, ki je narejena iz rastline modre agave (*Tequilana Weber Blue*). Poreklo izvora je mesto Tequila v mehiški zvezdni državi Jalisco. Modra agava raste na značilni rdeči vulkanski prsti, za produkcijo tekile pa letno kultivirajo 300 milijonov rastlin. Tekila je najpogosteje ustekleničena na 38 vol. % alkohola, zakon pa dovoljuje 31–55 vol. % alkohola. Za ZDA je predpisana stopnja alkohola 40 %. Poglavitni kategoriji tekile sta *mixtos* in *100 % agave*. Slednja je proizvedena samo iz modre agave, *mixtos* pa mora vsebovati vsaj 51 % modre agave, preostali sladkorni del pa je drugega izvora (lahko je tako fruktorza kot tudi glukoza).

Kategorizacija glede na staranje tekile:

- *blanco ali plata*: »bel« – destilat, ki ni staran oziroma je staran največ do 60 dni v inoks ali hrastovih sodih;
- *reposado*: »uležan/odpočit« – starana tekila v hrastovih sodih poljubne velikosti (več kot 60 dni in manj kot 1 leto);
- *añejo*: »staran« – starana v manjših hrastovih sodih (od 1 do 3 let);
- *extra añejo*: »dodatno staran« – starana v hrastovih sodih minimalno 3 leta.

Najboljše znamke so: *Herradura*, *Pepe Lopez*, *Boamero*, *Cacama*, *Jose Cuervo* idr.

Posebnost:

Mezcal se proizvaja v zvezni državi Oaxaca na jugu Mehike iz več sort agave, vendar ne iz modre agave. Pinjoni se kuhajo s pomočjo peči na drva, ki dajejo pijači piko na i. Mezcal se tradicionalno polni s črvom (prvotni razlog za to ni povsem jasen), zanj pa se uporablja ista kategorizacija kot za tekilo: *blanco*, *reposado* in *añejo*. Po starem izročilu velja, da bo imel veliko srečo v življenju tisti, ki na koncu poje črva, ki plava v steklenici. Postopek pitja mezcala je enak kot pri tekili, le da je soli pogosto primešan še čili, namesto limoninih krhljev pa raje uporabijo limeto.



Več najdete na sledečih povezavah:



<https://www.thespruceeats.com/all-about-tequila-760706>



<https://www.youtube.com/watch?v=kxbAbUNiN3I>

37

2.1.11 Arak

Pijačo imenujejo tudi azijski rum. Arak proizvajajo iz palminega vina in deloma iz riža. Okus pijače izboljšujejo z dodatkom sladkorne melase, fig, dateljnov in palmovega soka. Za proizvodnjo araka uporabljajo v različnih državah različne surovine; največ ga proizvedejo na Kitajskem, v Indiji in na Tajskem. Arak vsebuje povprečno od 50 do 60 vol. % alkohola. (Suwa Stanojević 2011b, 67)

2.1.12 Sake

Sake je japonska nacionalna alkoholna pijača brez barve ali blage kremne barve in svojevrstne arome, ki vsebuje povprečno 14–20 vol. % alkohola in je pridelana iz fermentiranega riža. Čeprav lahko dostikrat slišite, da je sake riževo vino ali celo riževo žganje, v resnici ni ne eno ne drugo – proces pridobivanja te pijače je še najbolj podoben varjenju piva. Slajše sakeje je priporočljivo piti ohlajene, medtem ko pri bolj suhih sakejih ni pravil, bo pa pri vsaki temperaturi okus nekoliko drugačen. Lahko je ohlajen do stopnje sorbeta, a najbolj poln okus dobimo pri sobni temperaturi oziroma pri rahlo pogretem sakeju.



Več najdete na sledeči povezavi:



<https://boutiquejapan.com/sake101/>



Raziščite ponudbo slovenskih alkoholnih pijač po posameznih vrstah.



Kaj je žgana pijača?

Kakšen kozarec in kakšna temperatura sta primerna za postrežbo zorjenih žganih pijač?

Katere metode destilacij poznamo?

Opišite razliko med vinjakom, konjakom in armanjakom.

Iz katerih vrst grozdja je narejen konjak?

Naštejte in opišite klasifikacije konjaka.

Kaj so specialna naravna žganja?

Naštejte vrste viskijev.

Opišite posamezne oznake na steklenici viskija.

Zakaj je vsak viski drugačen?

Iz česa pridelujejo rum?

Opišite postopek staranja rumov po sistemu solera.

Naštejte in opišite vrste gina.

Kakšna je razlika med ginom in brinjevcem?

Naštejte slovenske znamke gina.

Katere so osnovne surovine za izdelavo vodke?

Kaj je tekila?

Razložite oznako »reposado«.

2.2 GRENČICE

Grenčice, alkoholne pijače, ki jim okus dajejo rastlinski ekstrakti, so bile sprva uporabljene kot zdravila, zdaj pa se jim lahko zahvalimo za rojstvo koktajlov. Te alkoholne pijače proizvajajo z destilacijo ali z namakanjem zelišč, korenin ali sadja. Proizvodnja grenčic je zelo občutljiva tema, saj so recepture posameznih mešanic strogo varovane skrivnosti. V večini primerov samo nekaj posameznikov pozna pravo formulo. Najpogosteje uporabljene sestavine so: voda, sladkor, koruzni ali žitni alkohol, barvila, encijan, rabarbara, pomarančna lupina in sok, lubje kininovca, pelin, sladki koren in rman.

Najbolj poznane grenčice so:

- *Campari* (grenko-sladek zeliščni liker, ki ga od 1862 izdelujejo v italijanskem Milanu),
- *Amaretto* (italijanski liker iz grenkih mandljev in dišavnih izvlečkov),
- *Amaro* (grenko-sladek sirupast zeliščni liker z izvlečkom grenkih pomaranč ali artičok),
- *Amer Picon* (francoski grenek aperitiv iz pomarančnih lupin),
- *Orange bitter* (grenčica iz olupkov pomaranč iz Seville, kardamoma, kumine in koriandra),
- *Martini bitter* (italijanska grenčica iz žafrana, angosture in calumbe),
- *Fernet Branca* (italijanska grenčica s 39 vol. % alkohola),
- *Angostura bitter* (grenčica iz korenin in zelišč, ki jo je leta 1824 ustvaril Johann Gottlieb Benjamin Siegert),
- *Istra bitter* (hrvaški zeliščni liker),
- *Jägermeister* (zeliščni liker iz 56 različnih zelišč, korenin, cvetov, lupin idr.),
- *Dubonnet* (francoski zeliščni liker),
- *Chartreuse – Yellow, Green, White, Elixir* (francoski zeliščni liker),
- *Suze* (švicarska grenčica iz korenin encijana).



Na spodnji povezavi poiščite za vsako zgoraj omenjeno grenčico najbolj poznano mešano pijačo: <https://iba-world.com/>

2.3 LIKERJI

Likerji so proizvodi iz alkohola z dodatkom sladkorja ali medu, sadnih sokov in aromatičnih snovi v obliki rastlinskih ekstraktov ali eteričnih olj iz zelišč, semen, korenin, cvetov, sadežev, listov posameznih rastlin ali več rastlin skupaj; z dodatkom različnih arom: kave, čokolade, kakava, čaja, mleka itd. Skratka, odkar pomnimo, so fermentirane pijače mešali z zdravilnimi rastlinami in drugimi dodatki, ki so jih uporabljali kot zdravila. Tehnologija proizvodnje

likerjev je zahtevna, voda mora biti demineralizirana, vsebnost alkohola pa sme biti od 7 do 40 vol. % alkohola, v posameznih primerih tudi do 60 vol. % alkohola. Če ni za posamezno vrsto likerja določeno drugače, se sme pri pridobivanju likerjev sladkor deloma nadomestiti s škrobnim sirupom.

Če bi želeli likerje uvrstiti v skupine, bi jih najlažje razdelili po naslednji razdelitvi:

- sadni (15–40 vol. % alkohola),
- zeliščni sladki (25–30 vol. % alkohola),
- grenki (5–40 vol. % alkohola),
- sadno-zeliščni-začimbni (15–40 vol. % alkohola),
- kremni (15–25 vol. % alkohola).

Najbolj znani likerji so:

- **Benedictine DOM** izvira iz Fecampa v Normandiji. Legenda pravi, da so ga prvič zvarili benediktinski patri okoli leta 1510 in ga vse od leta 1865 naprej izdelujejo po izvornem receptu iz 27 aromatičnih zelišč, konjaka, sladkorja in medu.
- **Chartreuse** proizvajajo menihi kartuzijanskega reda v bližini Grenobla in je v njihovi lasti že od leta 1605. Sestavljen je iz približno 130 zelišč v različnih barvah: brezbarven – kot eliksir – vsebuje 71 vol. % alkohola; zelen s 55 vol. % alkohola je po okusu suh; rumen je sladek in vsebuje od 40 do 43 vol. % alkohola. Ko so se leta 1901 menihi odselili v špansko Tarragono, so ga tam izdelovali naprej pod imenom *Chartreuse iz Tarragone*. Po letu 1945 so se menihi spet vrnil v Francijo. Z njimi se je vrnila tudi proizvodnja likerja.
- **Grand Marnier** je zelo znan francoski liker, ki je izdelan iz konjaka in likerja aromatičnih lupin t. i. divjih/grenkih pomaranč.
- **Aiguebelle** je zeliščni liker, ki je proizvod cistercijanov iz opatije Notre Dame Aiguebelle. Je zelene ali rumene barve, sestavljen pa je iz 35 rastlin, med katerimi prevladuje meta.
- **St-Germain** je francoski liker iz črnega ribeza.
- **Cointreau** je brezbarven francoski pomarančni liker v značilni kvadratni steklenici in je na tržišču že od leta 1849.
- **Drambuie** je škotski liker iz viskija, medu in planinskih zelišč (koriandra, cimeta, klinčkov, muškatanega oreščka idr.).
- **Galliano** je italijanski liker, ki je nastal leta 1896 in je dobil ime po italijanskem narodnem heroju majorju Giuseppeju Gallianu. Sestavljen je iz več kot 70 vrst aromatičnih trav, zelišč in korenov.
- **Kahlúa** liker je bil ustvarjen v letu 1950 v Mexico Cityju in posebej eksotično, temno in skrivnostno naravo. Za pridelavo Kahlúe uporabljajo le najboljša arabska kavna zrna, ki se s pomočjo mešanja s skrbno izbranimi rumi in sladko vanilijo razvijejo v harmoničen ter slasten okus.
- **Tia Maria** je kavni liker z Jamajke.
- **Blue Curacao** je pridelan iz grenkih pomaranč *curaçao*.

V baru uporabljamo še: *Apricot brandy, Cherry brandy, Cherry Heering, Creme de Cacao, Creme de Cassis, Creme de Menthe*, bananin liker idr.



Več najdete na sledeči povezavi:



<http://www.worldliqueurawards.com/winner/liqueur/2018/taste>



S pomočjo spletne povezave poiščite in izpišite najboljše likerje po posameznih skupinah.



Kaj so likerji?

Kakšna je razlika med likerjem Grand Marnier in Cointreau?

Katere vrste Chartreuse poznamo?

Naštejte vrste likerjev Curaçao.

Naštejte vse kavne likerje, ki jih poznate.

2.4 DESERTNA VINA (AROMATIZIRANA VINA)

Desertna vina so pijače, ki so rezultat obogatene vina. Naravnemu vinu dodajo alkohol, različne začimbe ali zelišča in macerirajo, da dobi vino določeno aromo in okus. To so vina, ki jih pridobivajo s posebno tehnologijo na zaščitenem geografskem območju. Povprečno vsebujejo 15–18 vol. % alkohola in so običajno sladka. Bela vina so zlate do jantarne barve, rdeča pa rdečerrjave barve. Imajo prijetno aromo in značilen okus. Desertna vina so lahko sladka ali suha. Pri pripravi koktajlov jih uporabljamo glede na to, ali pripravljamo suh ali sladek koktajl. Največkrat jih uporabljamo za doseganje blažjega in nežnejšega okusa koktajla.

Pravilnik o pogojih (2004, čl. 49) opredeljuje delitev posebnih vin na:

- naravna sladka ali desertna vina iz sušenega grozdja in druga naravna sladka vina, ki so pridelana brez dodatka sladkorja in alkohola;
- alkoholizirana vina;
- aromatizirana vina, ki so glede vsebnosti CO₂ lahko: mirna aromatizirana vina, peneča aromatizirana vina ali biser aromatizirana vina (delež vina mora predstavljati najmanj 75 % končnega proizvoda);
- druga posebna vina.

2.4.1 Naravna sladka ali desertna vina

Ta vina sodijo med najboljša desertna vina. Pridelujejo jih v vinorodnem območju Bordeauxa, ki je razdeljeno še na posamezna področja. Pridelujejo jih iz grozdja sorte *sauvignon* in *semillon*, ki so napadene s plemenito plesnijo. Osnovno vino je bogato s sladkorjem in zori

3–4 leta v običajnih ali *barrique* sodčkih. Sledi stekleničenje. Vino povprečno vsebuje do 15 vol. % alkohola. Naravna desertna vina spoznamo po značilni zlatorumeni barvi in po okusu, ki spominja na vanilijo, mandelj, karamelo ali melono.

1. Tokaj

Tokaj je del svetovne dediščine ter hkrati najbolj znana vinska regija Madžarske, ki slovi po svojem desertnem vinu *tokaji aszú*. Tokaj je znamka z zaščiteno oznako porekla. Najbolj znana madžarska vinska regija leži ob vznožju hribovja Zemplén na severu države. Zaradi tamkajšnje mikroklimе so nastali idealni pogoji za pridelavo tega svetovno znanega vina. Trgatev je pozno v sezoni, ko je grozdje že pokrito s plesnijo. Plesen naredi njihovo lupino tanjšo, tako da dobimo edinstveno vino z visoko vsebnostjo alkohola, kisline in sladkorja.

2. Prošek

Znano naravno desertno vino je tudi prošek iz Dalmacije. Pridobivajo ga iz prezrelega grozdja sort *marastina*, *grk*, *vugava* in *plavac*. Vino je temno zlatorumene ali rdečerjave barve. Danes ga pridobivajo z dodatkom koncentriranega mošta in alkohola.

2.4.2 Alkoholizirana vina

Alkoholizirana vina pridobivajo iz normalno zrelega grozdja. Ko delno prevre, mu dodajajo koncentriran mošt in vinski destilat, ki preprečita alkoholno vrenje. Ta vina vsebujejo povprečno od 16 do 20 vol. % alkohola. Zelo znana in cenjena so:

1. Porto

Porto je alkoholizirano vino, imenujemo ga tudi portsko vino. Proizvajajo ga v pokrajini Douro na severu Portugalske, ime je dobilo po pristaniškem mestu Porto. Portske vino pridelujejo iz več različnih rdečih sort grozdja. Pridelajo ga tako, da med kratkotrajnim alkoholnim vrenjem (fermentacijo) delno povretemu grozdnemu soku dodajo vinski destilat, ki uniči kvasovke in ustavi fermentacijo, zato je vino sladko in ima visoko vsebnost alkohola. Pred zvrščanjem in stekleničenjem nekaj časa zori v hrastovih sodih, prav doba zorenja pa določa, kateri tip porta bodo pridelali.

Porto ruby ima intenzivno barvo in sadne arome. V velikih hrastovih sodih ga zorijo le kratek čas, manj kot 3 leta, in ko ga ustekleničijo, je primeren za takojšnje pitje. Poznamo več slogov porta ruby, najkompleksnejši je t. i. *porto late bottled vintage* (LBV). Grozdje zanj prihaja iz najboljših vinogradov, pridelujejo pa ga samo ob dobrih letinah. Po kratkem zorenju v velikih hrastovih sodih ga brez filtriranja ustekleničijo. Čeprav ga lahko pijemo, ko so še mladostni, letniški porto v steklenici z leti postaja vse boljši. V času zorenja v steklenici se pri tem tipu porta nabere zajetna usedlina, zato ga je treba pred uporabo dekantirati.

Porto tawny je svetlejšje obarvani, lažji tip porta z okusom po karameli. Nasprotno je *porto reserve tawny* pridelan tako, da vino vsaj šest let zori v majhnih hrastovih sodih. Najboljši

tawny porto je tisti, ki ima navedeno dobo zorenja – lahko je 10, 20 ali celo do 40 let.

Porto vintage je odlično kakovostno vino, ki je sestavljeno iz ene same letine. Označujejo ga za kralja porto vin in predstavlja le majhen odstotek celotne proizvodnje portovcev. Čeprav se lahko zaužije takoj, se običajno daljše obdobje hrani v starih kletih, včasih tudi do 40 let. To je zelo temno in polno rdeče vino, ki postane mehkejšje po staranju v steklenici.

Porto wood se pridobiva iz mešanice vin različnih letnikov in se polni po $\frac{3}{4}$ v lesene hrastove sode. S tem vino dobi posebne lastnosti, kot so bogate arome, priokus lesa in vonj po začimbah.

White porto ali beli portovci se med seboj razlikujejo v sladkosti in obdobju staranja. Najmlajši portovci se običajno pijejo na začetku obrokov. Najstarejše, ki imajo daljša obdobja staranja in zato intenzivne okuse, pa je priporočljivo piti ob sladici.

Red porto oz. rdeči portovci se razmeroma kratek čas starajo v velikih hrastovih posodah. Ta tip vključuje 2 do 3 leta starane portovce in portovce, ki so običajno višje kakovosti in starani daljše obdobje ter posledično pozno polnjeni. Slednji ostanejo v sodu od štiri do šest let.



Več najdete na sledeči povezavi:



<https://winefolly.com/review/what-is-port-wine/>

2. Madeira

Madeira je vino, ki izhaja iz istoimenskega otoka Madeira, ki je del Portugalske. Vino madeira je alkoholizirano vino, vrste vina so lahko sladke ali suhe. To visoko kakovostno vino pridelujejo večinoma iz sorte grozdja *tinta negra mole* ter *sercial*, *verdelho* in *malvasia*. Madeiro pridelajo po postopku »estufagem«, kar pomeni staranje vina, postopek pa je tak, da vino v sodih s pomočjo vroče vode pol leta segrevajo na temperaturo 40 do 50 °C, na koncu mu dodajo še konjak. Vina so s tem postopkom lahko pridelana na 3 različne načine:

Cuba de Calor – je pridelava cenejšega madeira vina, kjer je vino starano po postopku »estaufagen« največ 55 dni.

Armazem de Calor – je postopek, kjer vino segrevajo na način, da okoli vina ustvarijo paro (primer savne) in vino počasi ter nežno segrevajo v hrastovih sodih. To vino je svetlejšje barve in se stara od 6 mesecev do enega leta.

Canteiro – ta način uporabljajo za najbolj kakovostno madeira vino, kjer so vina shranjena v prostorih, ki jih segreva sonce, ta proces lahko traja od 20 in vse do 100 let. Glede na

dolžino staranja ločimo »reserve« (minimalno 5 let), »special reserve« (10 let), »extra reserve« (več kot 15 let), »colheita« (v sodih starano najmanj 7 let in nato še starano v steklenici do 20 let) in »vintage« (19 let v sodih in nato vsaj še 1 leto v steklenici).

44



Več najdete na sledeči povezavi:



<https://winefolly.com/review/what-is-madeira-wine/>

3. Šeri (Sherry)

Sherry je alkoholizirano vino, ki izvira iz španske pokrajine Andalucia v bližini mest Jerez, Cadiz, Puerto de Santa Maria in še nekaj drugih mest na jugu države. Nižinsko in morsko okolje je primerno za sherry fino, za sherry oloroso pa višje lege v notranjosti. Vino šeri je belo vino, ki je pridelano predvsem iz grozdja sorte palomino, poznamo pa še nekaj drugih sort. Zaradi fermentacije je vino bolj suho, sladkorji se mu dodajo šele po fermentaciji. Šeri vino vsebuje od 15 do 21 vol. % alkohola, kar dosežejo z dodajanjem brandija, ki se vinu doda šele po koncu fermentacije. Staranje teh vin poteka po postopku solera, ki se je razvil prav v južni Španiji kot oblika frakcijskega mešanja, kar pomeni, da se vino natoči v 500-litrne sode in se jih zloži po nadstropjih. Vsako leto se vina odtočijo nadstropje nižje, tako da je v vsakem sodu mešanica različnih letnikov, najstarejša kombinacija pa je na dnu – iz teh spodnjih sodov vsako leto nekaj vina odtočijo, ta pa gre v stekleničenje. Starost je odvisna od stopenj sodov. Ločimo »fino« (suho, 16 vol. % alk., lahko in sveže vino, primerno kot aperitiv in postreženo ob ribjih jedeh), vina z oznakami »oloroso« (18–19 vol. % alk.), »amontillado« (17,5 vol. % alk.), »palo cortado«, »pedro ximenez«, »moscatel« pa so desertna vina, ki spremljajo sladice s čokolado in marcipanom.



Več najdete na sledečih povezavah:



<https://www.sherry.wine/sherry-cask/types-of-sherry-wine>



<https://winefolly.com/search/sherry>

4. Malaga

Vinorodno področje za pridelavo desertnega vina malaga je v Španiji. Malaga je značilno andaluzijsko vino iz sort pedro ximenez (PX), moscatel in doradilla, airen. Najboljše vino iz grozdja je tisto, ki uspeva v bližini mesta Malaga. Pridobivajo ga tako, da mošt obogatijo (fortificirajo) že med alkoholnim vrenjem in na tak način ohranijo značilno sladkost ter alkoholno stopnjo 25 vol %. Sledi staranje na klasičen način ali po postopku solera.



Več najdete na sledeči povezavi:



<https://winetourismspain.com/wine-regions/malaga-ronda/ribera-del-duero-wines/>

5. Marsala

Marsala je verjetno najbolj znano sicilijsko okrepljeno vino in je poimenovano po mestu, v katerem ga je prvič proizvedlo podjetje Johna Woodhousa, ki je prodajalo tudi Port. Marsala se proizvaja z belimi sortami grozdja grillo, inzolia, catarratto in damaschino. Marsala vsebuje okoli 15–20 vol. % alkohola. Vino ustekleničijo ali pa ga še za nekaj časa shranijo v kleti, ki so primerne za staranje takega vina.

45



Več najdete na sledeči povezavi:



<https://winefolly.com/review/marsala-wine/>

2.4.3 Aromatizirana vina

Aromatizirana vina pripravljamo tako, da zrelemu vinu dodamo alkoholne ekstrakte, približno 200 aromatičnih zelišč, mošt in vinski destilat. Uživamo jih kot aperitiv. Suhemu ali polsuhemu vinu lahko dodamo vinski destilat in sladkor ali karamel. Značilno aromo dajejo zelišča, med katerimi so najpogostejša pelin, rožmarin, angelika in žajbelj. Posebnost med aromatiziranimi desertnimi vini je bermet. Aromatizirana vina so zelo pogosta sestavina v koktajlih.

1. Vermut (Vermouth)

Vermouth je italijansko likersko vino s pelinom in drugimi zelišči, nekakšen pelinkovec, kar pove že samo ime, ki izvira iz nemščine, saj »wermut« pomeni pelin. Delajo ga tako, da z alkoholom prelijejo pelin in druge vrste narezanih zelišč, menda kar 60 različnih, dodajo sladkor in mešanico vin. Dodajo še mistelo, grozdni sok z dodanim alkoholom, s katerim preprečijo vrenje in ohranijo naravno sladkost; tako dobljeno pijačo starajo od 2 do 3 leta. Prvi ga je začel izdelovati lastnik vinske kleti Carpano v Torinu leta 1786. Njihov temni, sladki vinski aperitiv iz vermuta, odišavljenega z zelišči in kininom, ki mu daje trpko-sladek okus, se imenuje Punt-e-mes (pika in pol) – po izrazu mešetarjev na milanski borzi, ki so pijačo naročali s tem vzklikom. Vermut vsebuje od 15 do 18 vol. % alkohola, brezbarvni francoski pa nekoliko več. Lahek francoski vermut iz belega ali rdečega bordojskega vina se imenuje Lillet, ki sta ga proti koncu 19. stoletja izumila brata Paul in Raymond Lillet. Danes vermut izdelujejo po vsem svetu, a najbolj znana znamka ostaja italijanski Martini.

V barih se največkrat pojavljajo naslednje blagovne znamke vermutov:

- sladki (Cocchi Storico Vermouth di Torino, Carpano Antica Formula, Cinzano Rosso),
- suhi (Martini, Dolin Vermouth de Chambéry Dry),
- beli (Dolin Vermouth de Chambéry, Contratto Bianco, Carpano Bianco),
- novi stili vermutov (Uncouth Vermouth, Vermouth del Professore Classico, Atsby, Channing Daughters VerVino Vermouth, Imbue).



Več najdete na sledečih povezavah:



<https://winefolly.com/review/what-is-vermouth/>



<https://www.martini.com/>



Če se želite naučiti še več o vermutih, vam priporočam knjigo Adama Forda: *Vermouth, The Revival of the Spirit that Created America's Cocktail Culture*.



Za vsako desertno vino poiščite dve recepturi za pripravo koktajla.



Kako delimo desertna vina?

Naštejte alkoholizirana desertna vina.

Opišite razliko med ruby in tawny portom.

Iz katere države izvira alkoholizirano vino madeira?

Kateri način staranja je značilen za sherry in katere stopnje poznamo?

Kako se imenuje značilno andaluzijsko alkoholizirano vino?

Kaj je marsala?

Kaj veste o vermutu?

2.5 PENEČE VINO

Vsi šampanjci so peneča vina, medtem ko vsa peneča vina niso šampanjci. Ta izraz je namenjen samo penečim vinom, ki so pridelana po klasični ali tradicionalni metodi v francoski pokrajini Champagne (izg. Šampanja). Začetki segajo v 17. stoletje, ko je menih Dom Perignon s številnimi koraki pripomogel k razvoju penečih vin. Tako se je proizvodnja iz Francije selila po državah Evrope in prišla tudi v Slovenijo. Gornja Radgona je v drugi polovici 19. stoletja po zaslugah Klenovška, ki je izkušnje nabiral prav v Šampanji, dobila prvo slovensko peneče vino. Znameniti Janez Bleiweis ga je poimenoval penina in ta izraz se je ohranil do danes. (Nemanič 2011, 107–108)

Vsa druga francoska peneča vina (ki niso iz Champagne) poznamo pod nazivom *cremont* oz. *vins mousseaux*, v Italiji se pije *spumante*, v Španiji *cava*, v Nemčiji *sekt*, v Angliji *sparkling wine* itd.

Peneča vina po barvi delimo na bela, rdeča in rose. Ponudimo jih pri temperaturi med 6 in 8 °C, v kozarcu v obliki tulipana. Če ga postrežemo ob hrani, naj ima višjo temperaturo. Tudi starejše letnike in izbrane šampanjce lahko postrežemo pri višjih temperaturah – od 12 do 14 °C in še več.

Šampanjci in peneča vina se pridobivajo z metodo sekundarne fermentacije (alkoholnega vrenja). Poznamo več različnih metod za pridelavo. Najbolj znani in največkrat uporabljeni sta **šampanjska metoda** in **metoda charmat** (prav tam, 109). Prvi način je klasični ali šampanjski postopek, kjer drugo vrenje poteka v steklenicah – na ta način so narejeni vsi šampanjci. Drugi, bolj razširjen in cenejši, način je postopek charmat, pri katerem se drugo vrenje dogaja v visokotlačnih tankih. Novi trendi so usmerjeni v pridelavo penečih vin po starodavni **metodi pét-nat**.

2.5.1 Šampanjska metoda

Velik poudarek je na delu v vinogradu in pravi izbiri grozdja. Za šampanjce se uporablja grozdje sort *chardonnay*, *modri pinot* (*pinot noir*) in *pinot meunier*. Za druga peneča vina, pridelana po tej metodi, se lahko uporabljajo tudi druge sorte grozdja. **Stiska** se celo grozdje, saj glavnino pridelka predstavljajo rdeče sorte. Večinoma se že uporabljajo pnevmatske stiskalnice, kateri mošt je enak tistemu iz tradicionalnih stiskalnic. (Nemanič 2011, 109)

Moštu se doda žveplo, nato je na vrsti razsluzenje s centrifugo, pri čemer se uporabljajo encimi. **Alkoholno vrenje** je nekoč potekalo v 200-litrskih sodih, danes pa pri nizkih temperaturah v cisternah, ki so veliko večje. Po končanem alkoholnem vrenju in biološkem razkisu sledi pretok. (Prav tam)

Najpomembnejši del pridelave je vsekakor sestava osnovnega vina, saj je glede na to, ali bo osnovno vino takšno, kot mora biti, v glavni meri odvisno, ali bo tudi končni izdelek v ponos šampanjski hiši. Osnovno vino je lahko sestavljeno iz vina ene lege ali več različnih leg parcel. Vino se kasneje očisti in sledi postopek **filtracije**. (Prav tam, 110)

Na začetku naslednjega leta po trgatvi je osnovno vino povsem nared za **sekundarno alkoholno vrenje**. Vino pretočijo v steklenice. Poleg osnovnega vina se v steklenico dodajo tiražni liker (sladkor) in kvasovke. Steklenico v vodoravnem položaju za nekaj mesecev položijo v hladnejšo klet. Ko se v steklenici ustvari tlak v višini 4 barov, je čas za premestitev v drug del kleti. Tam v temi sledi usedanje kvasovk na dno steklenice. To lahko traja od nekaj mesecev do več let ter vpliva na razvoj značilnih kvasnih arom in svežino penečega vina. (Prav tam)

V času vrenja dobi vino zaradi nastanka ogljikovega dioksida značilne mehurčke. Sledi postopek **stresanja** (*remuage*), ki ga je leta 1884, s tem, ko je dala delati lesena stojala *pupitre*, iznašla gospa Clicquot. Po dvoletnem zorenju prestavijo steklenice v strelasto stojala v poševni legi in jih naslednje 3 tedne vsak dan pretresejo v smeri urnega kazalca. Zaradi tresenja se kvasovke popolnoma usedejo v vrat steklenice, vino pa postane kristalno čisto. Danes to poteka večinoma mehansko. (Prav tam)

Ko se vino popolnoma zbistri, kvasovke odstranijo z **degožiranjem**. To je postopek, pri katerem se s pomočjo glikola pri izjemno nizki temperaturi zamrzne usedlina v vratu steklenice.

Nato po posebnem postopku odprejo steklenico, ki pod pritiskom iztisne zamrznjene kvasovke. Ročno je to terjalo veliko več časa kot sedaj, ko to poteka mehansko. (Prav tam, 111)

Del šampanjca, ki odteče med odpiranjem, nadomestijo z **nadomestnim likerjem**, čemur pravimo doziranje. Dodatek sladkorja, ki ga v obliki **ekspedicijskega likerja** šampanjcem in peninam dodajo povsem na koncu, je skrivnost in pečat vsake vinske kleti. Vseboval naj bi konjak, staro vino, sladkorni sirup, lahko pa tudi samo sladkor. Peneča vina, ki so zorela na kvasovkah več časa in si želi pridelovalec z njimi doseči točno določene značilnosti vrhunškega letnika, nimajo dodanega ekspedicijskega likerja. Steklenico zamašijo s plutovinastim zamaškom, širšim od vratu steklenice, s čimer dobi značilno obliko gobice. Na koncu gobico pričvrstijo s kovinsko kapico. (Prav tam, 112)

2.5.2 Charmat metoda

To je metoda, pri kateri sekundarno alkoholno vrenje poteka v visokotlačnih posodah (tankih). Značilnosti metode sta vsekakor krajši čas in manjši stroški pridelave. Po kakovosti se s šampanjsko metodo ne more primerjati. Ta postopek je dobil ime po francoskem inženirju Charmatu in v pokrajini Champagne ni dovoljen. (Prav tam, 113)

Ustrezna oprema visokotlačnih posod je osnova. Velik poudarek je, tako kot pri šampanjski metodi, na pripravi osnovnega vina, kateremu se dodajo kvasovke in sladkorni sirup. Postopek sekundarne fermentacije poteka pri nizkih temperaturah od 20 do 40 dni, pred začetkom se mu doda od 32 do 40 g/l sladkorja. Fermentacija se z ohlavitvijo ustavi ob dosegu pritiska 5 barov. Vsaj 6 mesecev je vino na kvasovkah, nato pa se filtrira v drugo posodo. Vino se pred stekleničenjem ne sme peniti, zato se ga ohladi na -3 do -4 °C. Linija, kjer poteka polnjenje, mora biti ustrezno čista, cevovodi pa kratki, da se vino ne ogreje. Tudi skladišče mora biti ohlajeno na ustrezno temperaturo. (Prav tam, 113–114)

2.5.3 Delitev penečih vin

Poglejmo si različne delitve penečih vin.

Po ostanku nepovretega sladkorja peneča vina delimo v 7 skupin (Pravilnik o pogojih 2004, čl. 39):

- popolnoma suho (brut nature): manj kot 3 g/l,
- izredno suho (extra brut): manj kot 6 g/l,
- zelo suho (brut): manj kot 15 g/l,
- suho (extra dry): od 12 g/l do 20 g/l,
- polsuho (sec): od 17 g/l do 35 g/l,
- polsladko (demi sec): od 33 g/l do 50 g/l,
- sladko (doux): nad 50 g/l.

Po kakovosti peneča vina delimo na (prav tam, čl. 40):

- razred namiznih penečih vin,
- razred kakovostnih penečih vin (kakovostno peneče vino ZGP⁶),
- vrhunsko peneče vino ZGP, kakovostno peneče vino.

Za kakovostno peneče vino ZGP in vrhunsko peneče vino ZGP se lahko uporablja tudi izraz penina (prav tam).

Vrste šampanjcev:

- *Blanc de Noirs* se proizvaja iz rdečega grozdja pinot noir (modri pinot).
- *Blanc de Blancs* se proizvaja iz sorte chardonnay.
- *Rose champagne* se proizvaja iz grozdja pinot noir in chardonnay.
- *Vintage champagne* je vino istega letnika, proizvedeno je iz grozdja pinot noir in chardonnay.
- *Cuvee de prestige* je najdražji med šampanjci in je proizveden samo na najprestižnejših legah ali t. i. Grand cru.

Nekaj blagovnih znamk šampanjcev: *Dom Perignon, Moët, Taittinger, Mumm, Veuve Clicquot, Ruinart, Pommery, Gosset, Ayala, Louis Roederer, Perrier Jouet Belle Epoque, Krug, Deutz, Pol Roger, Bollinger, Delamotte* idr.



Več najdete v priročniku Vučemilović, Humski Postrežba vina (2021) in na sledeči povezavi:

<https://www.champagne.fr/en/>



Poiščite in poimenujte vsa peneča vina po posameznih državah pridelovalkah.



Kakšna je razlika med penečim vinom in šampanjcem?
Kako se imenujejo peneča vina iz Francije, ki ne prihajajo iz Šampanije?
Naštejte deset blagovnih znamk šampanjcev.
Kako se imenuje postopek, ko iz steklenice odstranimo kvasovke?
Opišite razliko med pridelavo rose vina in rose šampanjca.
Iz katerih treh sort vina je narejen šampanjec?
Naštejte in opišite metode pridelave penečih vin.
Kako se imenujejo lesena stojala za postopek remuage in kdo jih je iznašel?
Po kakšnem postopku pridelave je pridelana Srebrna radgonska penina?

⁶ ZGP – zaščiteno geografsko poreklo



Kako in kdaj piti penino je zagotovo vedela Lily Bollinger, vdova, ki je po možu prevzela vodenje šampanjske hiše: "Šampanjec pijem samo, ko sem vesela ali žalostna. Včasih ga pijem, ko sem sama. Ko imam družbo, je obvezen. V njem uživam, ko se mi mudi ali ko imam čas, sicer pa se ga nikoli ne dotaknem, razen če sem žejna."

2.6 VINO

Za pripravo mešanih pijač se vina ne uporabljajo prav pogosto, največkrat se mešajo v bovli, sangriji, običajno v poletnem času.

Definicija pravi, da je vino naravna pijača, ki jo pridobivamo z nadzorovano alkoholno fermentacijo iz grozdja edine dovoljene žlahtne vinske trte *Vitis vinifera*. (Suwa Stanojević 2009, 4)

Medsebojno povezanost dejavnikov, ki neposredno vplivajo na pridelavo vina s francoskim izrazom *terroir*, označimo s pojmom *rastišče*. Gre za vpliv podnebja, sestavo tal, prst, lego, naklon ter tudi tradicijo in kulturo vinarskega območja. Vse to se odraža pri končnem izdelku – vinu, katerega kakovost je v veliki meri odvisna ravno od prej naštetih dejavnikov. (Suwa Stanojević 2009, 4–5)

2.6.1 Pridelava vina

Zgodba se začne v vinogradu pri **trgatvi**, ki je lahko ročna ali strojna. Trgatvi sledi postopek **pecljanja**, kjer se loči pecljevino od jagod. Postopek, pri katerem od jagodne kožice ločimo meso in sok tako, da počimo grozdno jagodo, imenujemo **drozganje**. Pečka mora pri tem ostati nepoškodovana, saj bi v nasprotnem primeru lahko v obliki žarkega vonja negativno vplivala na vino. (Bavčar 2020, 73)

Sledi **maceracija**⁷, ki je pri rdečih vinih del pridelave in poteka večinoma vzporedno z alkoholnim vrenjem. Namen so pridobljene arome, barva in tanini iz jagodnih kožic in pečk. Maceracija lahko poteka v odprtih, zaprtih posodah ali v vinifikatorjih, ki so posebne posode iz nerjavnega jekla.

Maceracija za pridelavo belega vina ni potrebna oziroma zna biti celo škodljiva v primeru nezdravega grozdja, visokih temperatur med procesom in višje koncentracije fenolnih spojin. Vinarji jo uporabljajo za nastanek kompleksnejših in bolj aromatičnih belih vin. Pri pridelavi mladih, svežih, sadnih belih vin maceracija poteka pri nižjih temperaturah – okoli 10 °C in traja le nekaj ur. Zrelejša, polnejša bela vina oranžnih do jantarnih barv pa zahtevajo časovno daljšo maceracijo pri višji temperaturi do 20 °C. Namen je pridobiti širšo paleto arom in barv, ki jih brez tega postopka ne bi bilo mogoče dobiti. Primerne sorte za to so *chardonnay*, *sauvignon* in *renski rizling*. (Prav tam)

⁷ »... pri maceraciji [gre] za namakanje jagodnih kožic in preostalih trdnih delcev (pečk, lahko celo pecljev) v vinu po končanem alkoholnem vrenju, ko alkohol deluje kot topilo za ekstrakcijo barvil, taninov in arom iz jagodnih kožic« (Alič 2017).

Krajša maceracija do 24 ur pri temperaturi od 8 do 17 °C je značilna tudi za rose vina, ki so pridelana iz rdečih sort grozdja po metodi za belo vino (Nemanič 2011, 106).

Sledi postopek **stiskanja**, pri katerem se sok loči od trdnih delcev. Grozdni mošt je posledica stiska bele drozge. S presegom 1 % dejanskega alkohola postane delno prevreti grozdni mošt. Pri stisku rdeče drozge zaradi povezanih procesov maceracije in alkoholne fermentacije takoj dobimo delno prevreti grozdni mošt. V primeru, ko je proces maceracije podaljšan, lahko ob stiskanju rdeče drozge nastane že novo vino. **Predbistrenje** se opravlja pred alkoholno fermentacijo z namenom odstranjevanja nezaželenih snovi in želje po bolj kakovostnem procesu alkoholne fermentacije. Uporablja se za bela vina in za nekatera rose vina. (Bavčar 2020, 78)

Alkoholno vrenje (alkoholna fermentacija) je postopek, pri katerem se mošt spremeni v vino. Za to so zadolženi mikroorganizmi (kvasovke), ki spreminjajo sladkor v alkohol.

Zorenje vina je obdobje, v katerem kakovost vina raste. Lahko ga razdelimo na čas od alkoholne fermentacije do stekleničenja, ki traja nekaj mesecev oziroma redko do nekaj let, ter zorenje v steklenicah, katerega čas je odvisen od kakovosti pridelanega vina in od skladiščenja steklenice. Glavnina belih vin je izpostavljena procesu zorenja od nekaj mesecev do nekaj let. Določena rdeča vina lahko zorijo tudi po več deset let.

Pred stekleničenjem je potrebna **stabilizacija** vina, po kateri vino ne sme biti motno, ne sme vsebovati usedline ter je brez oksidacije in aktivnih mikroorganizmov. Sledi postopek **stekleničenja**, pri katerem se vino, ki ne sme vsebovati mikroorganizmov, polni v sterilne steklenice.

2.6.2 Delitev vina

Poznamo različne delitve vina.

Po barvi mirno vino delimo na (Pravilnik o pogojih 2004, čl. 20):

- *belo* (iz belih sort grozdja),
- *rdeče* (iz rdečih sort grozdja),
- *rose* (iz rdečih sort grozdja po metodi za pridelavo belih vin) in
- *rdečkasto* vino (iz rdečih in belih sort grozdja).

Po ostanku nepovretega sladkorja mirno vino delimo na (Pravilnik o pogojih 2004, čl. 21):

- *suho* (do 9 g/l, koncentracija skupnih kislin pa ni več kot 2 g/l pod koncentracijo nepovretega sladkorja),
- *polsuho* (od 9 g/l do 12 g/l oziroma do 18 g/l, če je koncentracija skupnih kislin več kot 7 g/l),
- *polsladko* (od 18 g/l do 45 g/l),
- *sladko* vino (nad 45 g/l).

Po kakovosti (20-točkovni sistem) mirna vina delimo na (Pravilnik o postopku 2000, čl. 20):

- *Namizno vino* (najmanj 12,1 točke) je vino, za katerega je grozdje potrgano znotraj pridelovalnega območja iz priporočenih ali dovoljenih sort grozdja.
- *Deželno vino* s PGO⁸ (najmanj 14,1 točke) je namizno vino, katerega grozdje je potrgano znotraj vinorodnega območja, enakega ali manjšega od vinorodne dežele.
- *Kakovostno vino* z ZGP (najmanj 16,1 točke) je vino, pri katerem mora biti celotna količina grozdja pridelana znotraj vinorodnega območja, enakega ali manjšega od vinorodnega okoliša iz priporočenih in dovoljenih sort grozdja in vsebuje vsaj 9 vol. % alkohola.
- *Vrhunsko vino* z ZGP (najmanj 18,1 točke) je vino, ki mora izpolnjevati enake pogoje kot kakovostno vino ZGP.

Vrhunsko vino ZGP se glede na čas trgatve, zrelost grozdja in staranje deli še na (Pravilnik o pogojih 2004, čl. 31):

- *pozno trgatve* (gre za pridelavo, pri kateri grozdje zori dlje časa),
- *izbor* (za pridelavo izbrano le grozdje najvišje kakovosti),
- *jagodni izbor* (vino iz prezrelega ali s plemenito plesnijo napadenega grozdja),
- *suhi jagodni izbor* (vino, pridelano iz skoraj suhih zrelih grozdnih jagod),
- *ledeno vino* (vino, pridelano ob posebnih pogojih na trti zamrznjenega in v takem stanju predelanega grozdja),
- *arhivsko* (starano) vino ZGP (gre za vino, ki mora biti od polnitve vina v steklenico starano najmanj 3 leta v steklenici).

Kakovostna in vrhunska vina ZGP delimo na (Zakon 2006, čl. 6):

- *kakovostno vino*,
- *vrhunsko vino* (zrelost grozdja, trgatve, staranje),
- *pozna trgatve* (grozdje zori dalj časa),
- *izbor* (vino iz grozdja najboljše kakovosti),
- *jagodni izbor* (iz prezrelega grozdja ali iz grozdja, ki ga je napadla plemenita plesen),
- *suhi jagodni izbor* (iz zrelih osušenih grozdnih jagod),
- *ledeno vino* (iz grozdja, ki je trgano in stiskano v zamrznjenem stanju),
- *staro ali arhivsko vino* (staro vsaj 3 leta).

Glede na čas, ko je vino namenjeno prodaji, vino delimo na (Pravilnik o pogojih 2004, čl. 32, 33):

- *mlado vino*, ki se na trgu pojavi najhitreje 30 dni po trgatvi in se lahko prodaja do 31. januarja naslednjega leta;
- *barik vino*, ki je kategorizirano kot kakovostno barik vino ZGP in je na trgu 18 mesecev po trgatvi in 30 mesecev po trgatvi, ko gre za vrhunsko barik vino ZGP.

Vinorodne dežele so Primorska, Posavje in Podravje. Z besedno zvezo vinorodna dežela

⁸ PGO – priznana geografska oznaka

imamo v mislih širše geografsko območje s podobnimi podnebnimi in talnimi razmerami, ki vplivajo na senzorične lastnosti vina, pridelanega na območju posamezne pokrajine.

1. Vinorodna dežela Primorska

- Vinorodni okoliš Goriška Brda
- Vinorodni okoliš Vipavska dolina
- Vinorodni okoliš Kras
- Vinorodni okoliš Slovenska Istra

Bela vina so: chardonnay, beli in sivi pinot, semignon, rebula, malvazija, pinela, zelen.

Rdeča vina so: merlot, barbera, cabernet sauvignon, teran, refošk.

Zvrsti vina (kombinacija različnih sort grozdja) so: vipavec, vrtovčan, capris, rose, kraševac, koprčan, briško belo.

2. Vinorodna dežela Posavje

- Vinorodni okoliš Dolenjska
- Vinorodni okoliš Bela krajina
- Vinorodni okoliš Bizeljsko Sremič

Bela vina so: laški rizling, zeleni silvanec, rumeni plavac.

Rdeča vina so: modra frankinja, žametna črnina, šentlovrenka, portugalka, modri pinot.

Rdečkasto vino je cviček. To je značilno vino za vinorodno deželo Posavje. Je vino več zvrsti (modra frankinja, portugalka, žametovka in kraljevina), ki ima svetlo rdečo barvo, relativno visoko kislino in nizko količino alkohola. V manjšem deležu ga lahko sestavljajo tudi šentlovrenka, laški rizling in zeleni silvanec.

Zvrsti vina so: metliška črnina, belokranjec (belo), bizeljčan (belo, rdeče), sremičan (belo, rdeče).

3. Vinorodna dežela Podravje

- Vinorodni okoliš Štajerska Slovenija
- Vinorodni okoliš Prekmurje

Bela vina so: renski in laški rizling, beli in sivi pinot, chardonnay, šipon, sauvignon, traminec, rumeni muškatac, muškatac ottonel, zeleni silvanec, rizvanec, ranina, kerner.

Rdeča vina so: modri pinot, modra portugalka, modra kavčina, modra frankinja.

Zvrsti vina so: ljutomerčan, janževac, kapelčan, pekrčan, jeruzalemčan, haložan, mariborčan, konjičan, bistrčan, virštajnčan, ritoznojčan.



Več najdete v priročniku Vučemilović, Humski *Postrežba vina* (2021) in na sledečih povezavah:



<https://bit.ly/2QFQEJV>



<https://www.ovinu.si/>



Spletna učilnica OST

2.7 PIVO

Pivo je mešanica vode, ekstrakta žit, hmelja, ogljikovega dioksida in alkohola. Piva so narejena po tehnološkem postopku varjenja, ki mu sledi alkoholno vrenje sladnega ekstrakta z dodatkom pivskih kvasovk. Pivo ločimo po svetlosti, alkoholni stopnji oziroma moči in po vrsti uporabljenih kvasovk. Pri pivu spodnjega vrenja kvasovke po vrenju potonejo, medtem ko pri pivu zgornjega vrenja pridejo na površje. In prav takšno pivo je *ale*, ki je starejše, temnejše in bolj razširjeno v Veliki Britaniji. Pri pivu sta bistveni sestavini slad in hmelj, saj slad – ki ga pridobivajo iz žit – daje pivu polnost okusa, hmelj pa poskrbi za vonj in grenčino. Pivski kvas spodbudi alkoholno vrenje, pri katerem se sladkor spremeni v alkohol in ogljikov dioksid.

Težko je povedati, koliko stilov piva natančno poznamo, kajti tudi pri proizvodnji piva prihajajo oz. nastajajo novi stili, nekateri stili pa tudi izumirajo. Obstaja sicer več klasifikacij piv v razne stile z različnim številom kategorij. Celotna klasifikacija pa temelji na določenih karakteristikah piva, kot so barva, okus, moč, sestavine, metoda proizvodnje, recept, zgodovina in izvor. V grobem pivo delimo na 2 večji skupini – pivo tipa **ale** in pivo tipa **lager**.

1. Lager

Lager piva so piva, ki jih fermentirajo kvasovke spodnjega vrenja. Te kvasovke imajo pri svojem delovanju rade nižje temperature – med 6 in 12 °C. Zaradi nižjih temperatur je hitrost delovanja teh kvasovk precej nižja, saj je njihov metabolizem mnogo počasnejši. Ta tip kvasovk proizvaja razmeroma zelo »čist« profil in karakteristik (estri, fenoli) teh kvasovk običajno v pivu praktično ne zaznamo. Zaradi tega ključno vlogo pri lager pivih igra hmelj in slad.

Nekaj najbolj znanih vrst piva tipa LAGER:

- Pilsner
- Temni lager
- Bock
- Doppelbock

2. Ale

Ale označuje tip kvasovk zgornjega vrenja, ki mnogo bolj uživajo pri višjih temperaturah fermentacije – med 15 in 25 °C. Zaradi višjih temperatur in tipa kvasovk je tudi značaj, ki ga te pustijo v pivu, mnogo bolj živahnejši. Te kvasovke običajno proizvajajo veliko estrov, ki se kažejo kot note banane, pomaranče, slive in podobno. Nekateri sevi so zelo radodarni tudi s fenoli, ki poskrbijo za značilnosti podobne popru, klinčkom, muškarnemu oreščku itd.

Nekaj najbolj znanih vrst piva tipa ALE:

- India Pale Ale
- Pale Ale
- Porter

- Stout
- Pšenično pivo

Mikropivovarne (ali butične ali craft pivovarne) so ponavadi manjše in piva ne varijo le z namenom ustvarjanja ogromnih dobičkov, zato lahko varijo piva iz visoko kvalitetnih surovin. Njihova piva se običajno pohvalijo z veliko okusa in z bogatimi aromami, lahko so raznolikih stilov, ki so, predvsem zaradi tehnoloških zahtev, običajno tipa ale.



Več najdete na sledeči povezavi:



<http://pivopis.si/Stili-piva-pivopis.pdf>

2.8 BREZALKOHOLNE PIJAČE

V zadnjih letih postajajo vse bolj priljubljeni brezalkoholni koktajli, ki jim mnogi pravijo kar »mocktails«. »Mock« namreč v angleščini pomeni lažen, ponarejen. Pripravljeni so iz različnih likerjev in sirupov ter sadnih sokov, med katerimi sta najpogostejša jabolčni in pomarančni. Da bo napitek kar se da okusen, je izrednega pomena, da izberemo sveže sadje in dober sadni sok.

Brezalkoholne pijače delimo glede na delež vsebnosti sadja ali zelenjave. 100 % sadni sok je narejen samo iz sadja ali zelenjave in ne vsebuje dodatkov. Nektar je oblika brezalkoholne pijače, pri kateri je sadni delež približno polovičen. Lahko vsebuje dodano vodo, sladkor in druge dodatke. Ostale brezalkoholne pijače so izdelki na osnovi vode in mešanice sladkorja, sladil, arome, barvil z ali brez dodatka CO₂.

2.8.1 Naravni sokovi

Naravni sokovi so dandanes osnova za pripravo vrhunskih koktajlov. Vsak barman, ki ustvarja lastne kreacije, se zaveda pomena in vpliva uporabe naravnih sokov. Sadni sok oz. džus (*juice* je samo angleška beseda za sok) je pravzaprav »sadje v tekoči obliki« in je stoodstotno narejen iz sadja. Sadnemu soku ne sme biti dodan sladkor, vsebuje lahko le naravno prisotne sladkorje. Sveži sadni sok je lahko bistra ali kašasta tekočina, ki smo jo iztisnili iz sadja, ali pa smo jo dobili s pasiranjem sadja.

2.8.2 Gazirane pijače

Gazirane pijače so prav tako še vedno zelo priljubljene sestavine mešanih pijač. Še posebej v zadnjem času, ko je popularnost gin tonikov na vrhuncu, se je tudi pri nas ponudba gaziranih pijač – predvsem tonikov – občutno izboljšala. Ena izmed najbolj uporabnih gaziranih pijač je sicer še vedno sodavica, ki jo večina barmanov pripravlja kar sama v baru. Pri gaziranih pijačah moramo biti pozorni na njihovo svežino, zato je nujno potrebno, da jih po odprtju v čim krajšem času porabimo.

2.8.3 Sirupi

Danes si brez sirupov in sadnih pirejev ne moremo predstavljati inovativnih in kreativnih koktajlov. Sirup je v osnovi gosta, viskozna tekočina, pridelana s koncentriranjem naravnega soka sladkornega trsa, sladkorne pese, agave, javorja ipd. Sadni pire je narejen iz sadja najvišje kakovosti, obranega na vrhuncu zrelosti. Koncentrira in predela se sproti, ker na ta način ohrani optimalno sadno teksturo ter okus. Danes skoraj ni več bara, ki ne bi imel lastnih sirupov in s tem tudi lastnih kreacij s podpisom. Seveda moramo pri izdelavi lastnih sirupov upoštevati čas priprave ter zagotoviti konsistentno strukturo in okus ves čas, ko imamo sirup v ponudbi. Več o pripravi sirupov sledi v nadaljevanju.

2.8.4 Kava

Kava je v mešanih pijačah zelo priljubljena, kar med drugim dokazuje podatek, da je bil koktajl *Espresso Martini* v letu 2018 eden izmed desetih najbolj prodajanih koktajlov na svetu. Nedvomno je potrebno kavo najprej dobro poznati, da jo lahko kasneje najbolje uporabimo v mešanih pijačah. Beseda kava naj bi bila izpeljana iz arabskega imena za vino – »quahweh«. Arabci so namreč kavne jagode uvažali iz Etiopije in jih samo fermentirali, pražili jih niso. Ker vemo, da je v muslimanskih državah vino prepovedano, naj bi se to ime domnevno nanašalo na kavo. Druga teorija o poimenovanju kave je bolj realistična, in sicer naj bi kava dobila ime po svoji etiopijski pokrajini – Kaffa.

Kavovec je zimzelena rastlina, ki pripada rodu *Coffea* in družini *Rubiaceae*. Znanih je nekaj desetih rastlinskih vrst kave, po nekaterih virih okrog 70, vendar je za gospodarsko pridelovanje primernih le približno 10 vrst kavovca, od katerih sta nam najbolj poznani dve osnovni vrsti – *arabica* in *robusta*, ki tvorita kar 90 % skupne proizvodnje kave. *Coffea arabica* je devet do deset metrov visoko drevo, ki daje do centimeter in pol velike plodove najkakovostnejše vrste kave. Arabica raste v višjih legah na strmih gorskih področjih. Zrna dajejo aromatično kavo polnega in boljšega okusa, kot ga imajo zrna drugih vrst, in predstavlja približno 70 % svetovne pridelave kave. Robusta je divji kavovec, ki lahko zraste tudi do 15 metrov, vendar daje manjše plodove, ki so okrogli in rumenkaste barve. Robusta se je uveljavila konec prejšnjega stoletja in je odpornejša na klimo nižin (200 m nadmorske višine), saj zlahka prenese tudi manj ugodne temperaturne razlike, vendar ne pod 12 °C, odporna je tudi proti listni boleznim in drugim škodljivim pojavom.

Več najdete na sledečih povezavah:



<https://sca.coffee/>



<https://laboratorioespresso.it/en/category/everything-about-coffee/>



Spletna učilnica BAR



Naštejte in opišite različne načine priprave »speciality kav« in uporabo le-te v mešanih pijačah.



Ali ste vedeli, da je najdražja kava na svetu Black Ivory Coffee? Postopek pridobivanja te kave je podoben kot pri kavi Kopi Luwak, le da namesto cibetovk za predelavo kave »poskrbijo« sloni. Cena kave presega 1.000 dolarjev za 1 kg.

2.8.5 Čaj

Uporaba čajev v barmanstvu ima korenine že v daljni preteklosti in eden izmed pionirjev barmanstva, Jerry Thomas, je poudarjal, da lahko čaj uporabimo namesto vode. Sprva se je uporabljal predvsem zeleni čaj, ki je nekako nadomestil grenčico v koktajlu, danes pa je uporaba čajev v koktajlih veliko bolj razširjena in raznolika. Seveda pa moramo dobro poznati različne čaje in predvsem njihovo pravilno pripravo. V mešanih pijačah lahko uporabimo liste čaja, ki jih lahko namakamo v žganih pijačah in tako dobimo infuzijo ali pa čaj enostavno dodamo v koktajl. Pri tem moramo paziti na pravilno pripravo čaja in tudi na njegovo količino v sami mešani pijači.



Več najdete na sledečih povezavah:



<https://www.teekanne.si/si/vse-o-aju/veda-o-aju/izdelava-aja>



<https://specialityteaalliance.org/>



Za vsakega barmana je dovršeno poznavanje pijač osnova, brez katere enostavno ne gre. Vse pijače, ki jih ima barman v baru, mora zelo dobro poznati, saj bo le tako lahko opravljal svoje delo samozavestno, gostom uspešno prezentiral svoje kreacije ter vedno znova ustvarjal nove mešane pijače. Na srečo je danes na razpolago ogromno literature, video gradiv, izobraževanj in usposabljanj na temo poznavanja pijač. Že v samem uvodu smo omenili, kako zelo pomembno je, da barman spremlja trende na področju pijač in se na to tematiko vseskozi izpopolnjuje, v nobenem primeru se namreč ne sme zgoditi, da pijače, ki jih imamo v ponudbi, naši gosti poznajo bolje kot mi. Pozorni moramo biti tudi na kakovost ponudbe, zato moramo pijače skrbno izbirati. Vsakršno prelivanje oz. zamenjevanje originalnih pijač s cenejšimi nadomestki je strogo prepovedano in neetično ravnanje.



Opišite »pot still« metodo destilacije.

Naštejte pet žganj, ki jih pridobivamo iz grozdja.

Kakšen les uporabljamo za staranje konjakov?

Kaj nam omogoča mešanje različnih zorjenih destilatov?

Kaj je brinjevec?

Opišite bourbon viski.

Kaj so blended viskiji?

Kaj je Cachaça?

Od kje prihaja najboljši rum na svetu?

Kaj je značilno za London Dry Gin?

Naštejte deset blagovnih znamk vodke.

Iz česa pridobivamo tekilo?

Kaj je mezcal?

Opišite pijačo arak.

Kaj je metaxa?

Opišite sake.

Katere so najpogosteje uporabljene sestavine pri izdelavi grenčic?

Kaj je Kahlua?

Naštejte alkoholizirana vina.

Naštejte deset blagovnih znamk šampanjcev.

Kaj pomeni oznaka »brut« na steklenici šampanjca.

Kaj je cava?

Naštejte vinorodne dežele in vinorodne okoliše Slovenije.

Na kateri dve skupini v grobem delimo pivo in katere so njune značilnosti?

Kaj veste o kraft pivovarstvu?

Katere vrste hmelja pridelujemo v Sloveniji?

Kateri sta dve osnovni vrsti kave?

Opišite popolno recepturo espresso kave.

Opišite speciality kave.

Naštejte različne načine priprave speciality kave.

Kako lahko v barmanstvu uporabimo čaj?

3 MEŠANE PIJAČE (KOKTAJLI)

Besedo »cocktail« so prvič zapisali 13. 5. 1806 v ameriški reviji *The balance*. Koktajl so opisali kot okrepcilno pijačo, sestavljeno iz več različnih močnih žganih pijač, sladkorja, grenčic, vode in ledu.

J. E. Alexander (škotski popotnik ter britanski vojščak) je leta 1833 opisal koktajl, ki je podoben prvotni definiciji. Šlo naj bi za mešanico bodisi ruma, gina ali brandija z večjo količino vode in sladkornih kock, ki so bile namočene z biterji. Muškadni orešček je bil dodan za aromo in okras. Zakaj voda? Nekje do leta 1860 je bil led težko dosegljiva sestavina mnogih barmanov. Frederic Tudor (bostonski poslovnež) je leta 1806 zbral led iz massachusettskih ribnikov in ga začel izvažati v karibsko otočje (Kuba), drugod pa so namesto ledu za glavno sestavino koktajla še vedno uporabljali vodo, zato so bile te pijače postrežene na sobni temperaturi.

Poimenovanje »cock tail« (petelinji rep) je najverjetneje povezano s petelinjimi boji, ki so jih v prvih letih naseljevanja po Ameriki s sabo prinesli priseljenci iz Španije in Portugalske. Lastnik zmagovalnega petelina v petelinjem boju je poraženemu petelinu izpulil nekaj repnih peres, se z njimi okrasil ter prijatelje povabil na pijačo, ki so jo sestavili iz pijač različnih barv. Druga od možnih razlag imena izhaja iz 18. stoletja, ko naj bi med boji petelinom za poživilo dajali poseben napitek, ki je poleg alkohola vseboval še druga poživila. To mešanico so takrat imenovali »cock-ale« (petelinje pivo) in od tod morda izvira izpeljanka za današnji »cocktail« oz. poslovenjeno koktajl. Seveda pa o nastanku koktajlov obstaja še nekaj zgodb. Ena izmed njih pravi, da ime »cocktail« izhaja iz francoskega poimenovanja kozarcev.

Sicer pa so koktajli precej starejša pijača; omenjali so jih že leta 1670. Pijača, imenovana »punch«, je znana po vsem svetu, toda kaj sama beseda pomeni, ve le malo ljudi. Beseda »punch« izhaja iz sanskrita (staroindijski jezik) in pomeni »pet«. Prvotni punč je bil namreč pripravljen iz petih sestavin: sladkorja, alkohola, limone, vode ali čaja in začimb (čeprav nekateri trdijo, da je teh pet sestavin vino, med, rum, čaj ali sok in voda). In prav Indijci so tisti, ki so prvi začeli izdelovati to osvežilno pijačo. Približno do 17. stoletja so angleški pomorščaki prinesli recept te pijače v Evropo, kjer je kot novost hitro našla svoje oboževalce. Ljudje so imeli radi okus pijače z nizko vsebnostjo alkohola. Priljubljenost punča je hitro rasla, recept je dobredno raztresen po vsem svetu, toda skoraj v vsaki državi so klasični sestavi punča dodali svoje priljubljene sestavine. Tako se je okoli leta 1630 v Veliki Britaniji pojavila nova priljubljena pijača – božični punč, ki so mu dodali vino ali žganje. Po britanskem poskusu pridelovanja jamajskega ruma, ki so ga prinesli popotniki sredi 17. stoletja, so začeli pripravljati punče na osnovi ruma. In mimogrede, Britanci so izumili tudi svetovno znani mlečni punč.

Leta 1740 je bil opisan *grog* kot mešanica ruma in hladne ali vroče vode.

Leta 1825 so v Angliji že pripravljali *sling*, *cobbler* in *julep*, sprva brez, nato pa z metinimi

lističi (že leta 1850 je Jerry Thomas te pijače opisal kot »starinske«).

V novejši zgodovini se je mešanje pijač uveljavilo po letu 1920, najprej v Ameriki. Čas prohibicije je močno spremenil navade pitja, zato so mešali sprejemljive kombinacije iz kakršnih koli pijač.

Koktajli so lahko alkoholni ali brezalkoholni, pretreseni ali zmešani, posledično jih poznamo v najrazličnejših barvah in jih lahko uživamo kot aperitiv, osvežitev ali v sklopu kakšnega posebnega dogodka. Prav natančno nihče ne ve, koliko koktajlov dejansko obstaja, že samo angleško združenje barmanov jih ima zapisanih več kot 7000, z opombo, da se dnevno kreirajo novi koktajli. (DeGroff 2002, 87)

Koktajli nas kot del družbenega življenja spremljajo že vrsto let in so bili stalnica na večini pomembnejših zgodovinskih dogodkih. Prve sledi mešanja pijač s strani človeka lahko najdemo že več tisočletij v preteklosti, saj so znanstveniki odkrili kitajsko listino iz leta 450 pr. n. št., v kateri je zabeležen recept za šest različnih mešanih pijač. Kot smo omenili, najdemo prvo zgodovinsko zabeleženje sodobnega koktajla v podobni obliki kot ga poznamo danes. Uraden nastanek koktajlov je precej zavrt v temo. Vse skupaj naj bi se pričelo zaradi edine žgane pijače, ki so jo (predvsem v ZDA) poznali pred nekaj stoletji. V tistem obdobju je bila namreč najbolj množično dosegljiva pijača viski, ki pa je bil zaradi prvih načinov destilacije izjemno močan, z visoko vsebnostjo alkohola in zato zdravju nevaren ter neprijetnega okusa. (Brown McDaniel, Miller 2009, 45)

Da so si ljudje olajšali pitje alkohola in ga naredili bolj okusnega, so k viskiju dodajali različne sestavine kot na primer med ali sadje. Okoli sredine 19. stoletja, ko se je skupaj z množičnim priseljevanjem v ZDA pričela tudi množična distribucija in proizvodnja žganih pijač, se je znanje na področju mešanih pijač močno nadgradilo in zelo hitro razvijalo, saj se je ponudba žganih pijač drastično povečala in posledično znižala cene ter omogočila večjo dostopnost pijač. (DeGroff 2002, 28)

Zaradi že velike priljubljenosti se tudi med samo prohibicijo povpraševanje po koktajlih ni zmanjšalo in je povzročilo le to, da so izdelovalci koktajlov postali bolj kreativni pri svojem delu, saj so se morali (zaradi prepovedi uvoza in proizvodnje žganih pijač) znajti drugače in mešati nove koktajle z doma izdelanimi pijačami, sirupi in sestavinami. (Brown McDaniel, Miller 2009, 46)

Mešane barske pijače so sestavljene iz različnih alkoholnih in brezalkoholnih pijač z dodatkom raznih arom, začimb, sadja – odvisno pač od posamezne recepture, in ob uporabi velike količine ledu. Iz koliko delov je lahko sestavljena mešana pijača, je prepuščeno posameznim kreatorjem in njihovi domiselnosti, svetovna pravila pa sicer pravijo, da je mešana pijača sestavljena iz največ petih različnih sestavin, pri t. i. domišljijjskih mešanih pijačah (fancy

drinks) pa je lahko mešanica tudi iz 7 sestavin.

Delitev koktajlov

Klasifikacij mešanih pijač je zelo veliko in prav tako posameznih pijač, ki jih v te skupine uvrščamo. V osnovi koktajle delimo na alkoholne in brezalkoholne, na kratke in dolge, delimo pa jih tudi glede na čas postrežbe.

Mešane pijače v osnovi delimo na dve skupini:

- kratke pijače (do 7 cl vsebine), imenovane »short drinks«,
- dolge pijače (z več kot 7 cl vsebine), imenovane »long drinks«.

Glede na to, kdaj jih postrežemo, jih delimo na:

- koktajle *pred obrokom*, ki jih imenujemo »before dinner« ali aperitivni koktajli,
- koktajle *med obroki*, ki jih imenujemo »club koktajli«,
- koktajle *po obroku*, ki so znani pod imenom »after dinner koktajli« ali koktajli po obroku,
- dolge *mešane* pijače ali »long drinks«.

Koktajli, ki jih pripravimo pred obedom (*before dinner*) oz. *aperitivni koktajli*, so po okusu večinoma suhi ali polsuhi in ne smejo biti presladki, niti nasitni in ne predolgi. Njihov namen je spodbuditi tek. Te mešane pijače spadajo največkrat v skupine kratkih mešanih pijač in so odlična izbira na različnih sprejemih ter močno orodje strežnega osebja za priporočanje oz. pospeševanje prodaje. *Club koktajli* so lahko suhi ali polsuhi. Postrežemo jih ob majhnih drobnih prigrizkih. V primeru, da zanje nimamo primernih kozarcev, lahko uporabimo kozarce za rdeče vino. Koktajli po obroku (*after dinner*) podaljšujejo razpoloženje po dobri jedi, hkrati pa blagodejno delujejo na prebavo. Po sestavi so nekoliko težji predvsem po alkoholni stopnji, saj so sestavljeni iz močnih alkoholnih pijač in sladkih sestavin. Imenujemo jih tudi *digestivni koktajli*. (Mešanje pijač 1994, 4–5)



Opišite, kako je prohibicija vplivala na razvoj mešanih pijač.

3.1 BARMANSKI INVENTAR

Do sedaj smo že spoznali, da so mešane pijače lahko pretresene ali premešane, v nadaljevanju pa bomo spoznali še veliko različnih metod in postopkov, ki jih uporabljamo za pripravo koktajlov. Pri pripravi mešanih pijač so nepogrešljiv del nedvomno barmanski pripomočki. Zaradi novih receptur, tehnik priprave in velike kreativnosti barmanov se seznam barmanskih pripomočkov vseskozi povečuje. V nadaljevanju so predstavljeni osnovni pripomočki, ki morajo biti sestavni del vsakega bara.

Ročni mešalnik (shaker)

Ročni mešalnik je običajno kovinski oziroma jeklen (nerjaveče jeklo), lahko pa si omislimo tudi posrebnega, pozlačenega, bakrenega itd. Poznamo dve vrsti ročnih mešalnikov, in sicer tridelni ročni mešalnik ali »cobbler shaker«, ki je sestavljen iz treh delov (spodnji kovinski del, zgornji kovinski del s cedilom in pokrov cedila) ter dvodelni ročni mešalnik ali »boston shaker«, ki je sestavljen iz spodnjega kovinskega in zgornjega steklenega dela, ali »tin on tin shaker« in »parisian shaker«, ki sta sestavljena iz spodnjega kovinskega in zgornjega kovinskega dela. Ročni mešalniki so lahko različnih oblik in velikosti (0,20 l, 0,50 l, 1,00 l). Izbira ročnega mešalnika je odvisna od priprave posamezne mešane pijače in načina dela posameznega barmana. Kadar uporabljamo boston shaker je obvezen pripomoček tudi barsko cedilo.



Na spodnji povezavi najdete različne vrste ročnih mešalnikov:



<https://www.urbanbar.com/3-types-of-cocktail-shakers/>



Z ročnimi mešalniki vedno skrbno ravnajte, saj vam bo v primeru, da vam je jekleni del padel na tla, mešalnik skoraj zagotovo puščal. V ročne mešalnike nikoli ne dodajajte gaziranih pijač in na njih nikoli ne ubijajte jajc!

Kozarec za mešanje (mixing glass)

Tudi pri nas kozarec za mešanje največkrat poimenujemo z njegovo angleško ustreznico »mixing glass«. Kozarci za mešanje so ponavadi stekleni, lahko pa so tudi kovinski in so različnih oblik ter velikosti (0,20 l, 0,50 l in vse do 2,00 l). Kozarec za mešanje uporabimo, ko pripravljamo mešane pijače iz sestavin, ki se med seboj hitro vežejo in kadar želimo, da se nam pijača ne razredči v tolikšni meri kot v ročnem mešalniku. Kozarec za mešanje uporabljamo predvsem za koktajle, ki vsebujejo izključno čiste alkoholne sestavine in sirupe brez sokov. Najbolj znani koktajli, ki se pripravljajo v kozarcu za mešanje, so *Dry Martini*, *Dirty Martini*, *Old Fashioned*, *Negroni*, *Manhattan* itd. Obvezna pripomočka pri mešanju v takšnem kozarcu sta barska žlica in barsko cedilo.



Na spodnji povezavi si pogledajte, kako pravilno mešamo pijače v mixing glassu.



<http://bit.ly/2WFOdwn>

Električni mešalnik (electric blender)

Električni mešalnik je vse bolj uporabljen pripomoček pri pripravi mešanih pijač. Uporabljamo ga predvsem za pijače, ki vsebujejo cela jajca, sveže sadje, sladoled, zelenjavo, mlečne izdelke

in ostale trše sestavine. Sodobni električni mešalniki imajo še več funkcij, ena izmed njih je tudi priprava drobljenega ledu, ki nam v baru lahko še kako prav pride.

Barsko cedilo (strainer)

Tudi barsko cedilo (»hawthorne«) je nepogrešljiv in vsestranski pripomoček v baru. Uporabljamo ga za odlivanje tekočin pri pripravi mešanih pijač v boston shakerju, mixing glassu in gostovem kozarcu. Barsko cedilo lahko uporabimo tudi za topljenje ali zažiganje sladkorja nad pijačo. Jekleno vzmet iz barskega cedila lahko uporabimo tako, da jo damo v ročni mešalnik, kadar mešanica vsebuje npr. beljake ali smetano, in s tem dosežemo boljšo kremo. Poznamo tudi »julep strainer«, ki ga uporabljamo pri tehniki *throwing*.

Barska merica (measure, jigger)

Kot smo že omenili, je pravilno odmerjanje sestavin pri mešanju pijač izjemnega pomena in osnova za pripravo vsake mešane pijače. Merico oz. »measure« ali »jigger«, kot jo radi imenujemo, uporabljamo za odmerjanje količin sestavin v mešani pijači, kot jih narekuje posamezna receptura. Največkrat uporabljamo kovinsko dvodelno merico, ki je narejena tako, da lahko uporabimo obe strani. Na eni strani merimo manjše količine – od 2 do 3 cl – na drugi strani pa odmerjamo večje količine, in sicer od 3 do 6 cl. Merice so lahko tudi steklene ali plastične. Kadar imamo v recepturi količine manjše od 2 cl, je najbolje, da uporabimo takšno merico, ki nam omogoča skalo po mililitrih.



Na spodnji povezavi si oglejte različne vrste meric:



<http://bit.ly/2QRD2v5>

Stekleni cilinder

Stekleni cilinder uporabljamo, kadar želimo izmeriti, koliko nam je ostalo pijače v originalni steklenici.

Barska žlica (bar-spoon)

Barska žlica je še en od koristnih pripomočkov v baru, še posebej takrat, ko mešamo pijačo v mixing glassu ali gostovem kozarcu, kjer nam barska žlica predstavlja edini pripomoček za povezovanje sestavin med seboj. Uporabljamo jo prav tako za frapiranje oz. ohlajevanje kozarcev, barska žlica pa je tudi uradna barska mera. Barska žlica je oblikovana tako, da na vrhu spominja na bat, ki ga lahko uporabimo na način, da z njim pretlačimo zelišča ali zdrobimo kocke sladkorja. Osrednji del oziroma ročaj žlice je oblikovan v spiralo, ki nam omogoča enostavnejše nalivanje predvsem gaziranih pijač v kozarec. Razen klasične obstajajo še različne druge vrste in oblike barskih žlic.

Barski nož (bar-knife)

Eden od nepogrešljivih pripomočkov v baru je tudi barski nož. Konica noža ima običajno dva roglja, s katerima nabadamo sadje. Potrebujemo ga za rezanje ali lupljenje sadja, če lupino potrebujemo pri okraševanju pijače.

Barski drobilec (muddler)

Barski drobilec ali »muddler«, kot ga tudi pri nas radi imenujemo, uporabljamo za drobljenje ledu, z njim pretlačimo sadje, zelišča in podobno. Lahko je kovinski, lesen ali plastičen.

Ročni stiskalec citrusov (squeezer)

Ročni stiskalec potrebujemo za stiskanje soka iz svežega sadja, obstajajo tudi električni stiskalci.

Odpirač za steklenice (bottle-opener)

Z njim odpiramo steklenice s plutovinastim in s kronskim zamaškom. Lahko se uporabi tudi pri odpiranju steklenice pred gostom. Že odprte steklenice zapremo s patentnim zamaškom za peneča vina, da se vino ne razdiši in ohrani ogljikovo kislino. V vsakem baru naj bo tudi odpiralnik, s katerim bomo lahko odstranili *pourer* (izlivnik) na steklenici.

Strgalo (grater, grinder)

Strgalo uporabljamo za ribanje muškarnega oreščka, čokolade in podobno.

Žvrklja (swizzle-stick)

Žvrkljo uporabljamo za mešanje pijače v gostovem kozarcu, predvsem kadar uporabljamo drobljen led.

Žlica za led (ice-spoon)

Žlica za led je ponavadi širša in luknjičasta, že skorajda podobna preložilni žlici, ki je izdelana iz nerjavečega jekla in jo uporabljamo predvsem za jemanje ledu iz posode za led, odlivanje odvečne vode iz gostovega kozarca ali pa za jemanje in prenašanje majhnih koščkov sadja, ki so sestavni del mešane pijače.

Klešče za led (ice-tongs)

Klešče za led so poleg ročnega mešalnika najpogostje uporabljen pripomoček v baru. S kleščami namreč prenašamo kocke ledu iz posode za led v mešalnik, kozarec za mešanje ali pa direktno v gostov kozarec. Z njimi prijemamo tudi sadje in dekoracijo za okrasitev koktajlov.

Pribor za led (ice-pin)

Z njim ločujemo ledene kocke, če so sprijete. Priročen je tudi pri okrasitvi koktajlov.

Lopatica za led (ice-shovel, ice-scoop)

Lopatica za led je iz nerjaveče kovine ali posrebrena, lahko je tudi plastična. Ima majhne luknjice, da odcejena voda hitro odteče. Uporabljamo jo za zajemanje ledu iz posode za led. Nepogrešljiva je pri rokovanju z zdrobljenim ledom in kadar pripravljamo več koktajlov hkrati.

Kladivo za led (ice-hammer)

Kladivo je običajno dolgo do 21 cm, je kovinsko, iz nerjavečega materiala ali pa je posrebreno. Uporabljamo ga za drobljenje manjših kosov ledu.

Posoda za led (ice-bucket)

Posoda je lahko majhna ali velika, največkrat kovinska, lahko je tudi steklena ali plastična. Uporabljamo jo za led, ki ga bomo uporabili pri pripravi mešane pijače.

Steklenica za brizge (dash-bottle)

Steklenica za brizge je v vsakem baru – še posebej dandanes, ko večina barmanov pripravlja svoje tinkture, grenčice – nepogrešljiva. Lahko je različnih velikosti in oblik. Steklenica za grenčice je običajno iz kristalnega stekla za približno 0,3 l vsebine in s takim zamaškom, skozi katerega lahko naenkrat iztočimo le nekaj kapljic. Zaradi različnih oblik stekleničk za biter je »dash-bottle« priporočljiva za uporabo v vsakem baru, ker lahko na tak način vsakič odmerimo enak *dash* posamezne pijače.

Steklenica za sodavico (Sodameker)

Tudi steklenica za sodavico je v baru nepogrešljiva. Uporablja se tako za pripravo osvežilne gazirane sodavice kot za pripravo različnih koktajlov.



K posameznim številkam v tabeli 1 pripišite ustrezen naziv barmanskega pripomočka, ki ga najdete na sliki 7.

66

Tabela 1: Vaja – barmanski pripomočki

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	
17.	
18.	
19.	
20.	
21.	

Vir: lastni 2021



Slika 7: Barmanski pripomočki
Vir: Wagner 2013

67

3.2 BARSKE MERE

Uravnoteženost vsake sestavine v koktajlu je ključ do odlične pijače. Posledično je natančnost pri merjenju sestavin ključna za končni koktajl. Nekateri barmani si poskušajo pomagati tako, da si odmerijo čas nalivanja za določeno količino, kar imenujemo prosto nalivanje. V neprofesionalnih rokah je lahko takšno nalivanje zelo netočno in s tem zagotovo tudi kakovost pijače ni ustrezna. Zavedati se moramo, da moramo pri pripravi originalne recepture mešane pijače striktno upoštevati celotno recepturo in smo, v primeru, ko receptura zahteva določeno blagovno znamko pijače, dolžni le to tudi uporabiti. Če kakorkoli spremenimo recepturo, se koktajl ne sme več imenovati enako. Kadar uporabljamo recept, v katerem so navedene količine v *shots* ali *unčah* (*ounce, oz*), *cup* oz. kateri drugi pogosto uporabljeni mednarodni meri, bomo te količine prevedli takole:

Tabela 2: Barske mere

U.S.	METRIC
¼ oz	7,5 ml
½ oz	15,0 ml
¾ oz	22,5 ml
1 oz	30,0 ml
1 ¼ oz	37,5 ml
1 ½ oz	45,0 ml
1 ¾ oz	52,5 ml
2 oz	60,0 ml

Vir: Kaplan, Fauchald, Day 2014, 301

Tabela 3: Enote mere

MERA	METRIC
1 barska žlica	5 ml
1 desertna žlica	10 ml
1 velika žlica	15 ml
1 dash	1 ml

Vir: Kaplan, Fauchald, Day 2014, 301

Tabela 4: Kuhinjske mere

U.S.	METRIC
1 tablespoon	15 ml
2 tablespoon	30 ml
¼ cup	60 ml
⅓ cup	90 ml
½ cup	120 ml

⅔ cup	150 ml
¾ cup	180 ml
1 cup	240 ml
1 ¼ cup	300 ml
2 cups (1 pint)	480 ml
2 ½ cups	600 ml
1 quart	1 l

Vir: Kaplan, Fauchald, Day 2014, 301

Tabela 5: Teža

U.S. / IMPERIAL	METRIC
½ oz	15 g
1 oz	30 g
2 oz	60 g
¼ lb	115 g
⅓ lb	150 g
½ lb	225 g
¾ lb	350 g
1 lb	450 g

Vir: Kaplan, Fauchald, Day 2014, 301

Tabela 6: Dolžina

U.S.	METRIC
¼ inch	0,60 cm
½ inch	1,25 cm
¾ inch	2,00 cm
1 inch	2,50 cm
6 inches (½ foot)	15,00 cm
12 inches (1 foot)	30,00 cm

Vir: Kaplan, Fauchald, Day 2014, 301

Tabela 7: Temperatura

U.S. / IMPERIAL	METRIC
250 °F	120 °C
275 °F	135 °C
300 °F	150 °C
325 °F	160 °C
350 °F	175 °C
375 °F	190 °C

400 °F	200 °C
425 °F	220 °C
450 °F	230 °C
475 °F	245 °C
500 °F	260 °C

Vir: Kaplan, Fauchald, Day 2014, 301



Iz knjige *The Savoy Cocktails*, ki jo najdete na spodnji povezavi, izpišite vse koktajle od strani 16 do 17 s pretvorjenimi recepturami iz oz v cl.



<http://bit.ly/2WNg5P8>

3.3 KOZARCI

Kozarci za koktajle in mešane pijače so različni, so iz kristalnega ali ravnega stekla, ustrezati morajo svojemu namenu in morajo biti lepo oblikovani. Zelo pomembno je, da so nepoškodovani, skrbno očiščeni in zloščeni.

Kozarce lahko razdelimo tudi po namenu oz. po tipu lokala, kjer se koktajli strežejo (diskoteka ali restavracija).



Na spletu poiščite deset blagovnih znamk kozarcev.

V baru največkrat uporabljamo naslednje kozarce (Difford, 2020a):



Slika 8: Kozarec coupe/coupette/šampanjec
Vir: Difford 2020a

Coupe/Coupette/Šampanjec

Legenda pravi, da je *kozarec coupe* oblikovan v obliki leve dojke Marie Antoinette, vendar je resnica povsem drugačna. Kozarec je bil izumljen v Angliji že leta 1663, kar je veliko pred vladavino francoske kraljice. Kozarci coupe so danes ponovno zelo popularni in jih barmani pogosto uporabljajo. Njihova prostornina do roba je 200 ml.



Slika 9: Martini kozarec
Vir: Difford 2020a



Slika 10: Nick & Nora kozarec
Vir: Difford 2020a



Slika 11: Old-fashioned kozarec
Vir: Difford 2020a



Slika 12: Rocks kozarec
Vir: Difford 2020a

Martini kozarec (koktajl kozarec)

Martini kozarec (koktajl kozarec) je pecljat, trikotaste oblike, uporablja se za pripravo kratkih pijač in seveda za martini koktajle. Njihova prostornina je od 90 do 175 ml.

Double Martini (dvojni koktajl kozarec)

Double martini kozarec je pecljat, kelihaste oblike, primeren je za kremne koktajle. Njegov volumen meri od 175 do 250 ml.

Nick & Nora kozarec

Nekje med martini kozarcem in coupejem je kozarec »*Nick in Nora*«, ki je bil poimenovan po kinematografskemu detektivskemu paru moža in žene, in je vrnil prefinjenost visokega življenja iz 30. let prejšnjega stoletja. Uglajeno steklo, ročno izdelano na Poljskem, ima tudi praktično plat, saj je veliko bolj zanesljiv za prenašanje.

Old-fashioned kozarec

Kozarec *old-fashioned* je podoben *tumblerju*, le v spodnjem delu je malo zožen. Ustreza za postrežbo sveže stisnjenih sokov, viskija in seveda koktajla Old-Fashioned. Njegov volumen do roba meri do 320 ml.

Double Old-fashioned kozarec

Kozarec *double old-fashioned* je zelo velik kozarec. Je sinonim za pijače kot Mai Tai, ki je postrežena z zdrobljenim ledom. Njegov volumen do roba je 350–470 ml.

Rocks

Tumbler je nizek širok kozarec z odebeljenim dnom različnih velikosti. Primeren je za serviranje koktajlov z ledom, sadnih sokov in močnih alkoholnih pijač. Volumen teh kozarcev znaša od 150 do 400 ml.



Slika 13: Collins kozarec
Vir: Difford 2020a



Slika 14: Highball oz. hi-ball kozarec
Vir: Difford 2020a



Slika 15: Kozarec Sling
Vir: Difford 2020a



Slika 16: Julep cup
Vir: Difford 2020a

Collins

Kozarec *collins* je visok, ožji kozarec z odebeljenim dnom, lahko je tudi pecljat. Primeren je za serviranje dolgih mešanih pijač tipa *kolins*, *kuler* ali *fiz*. Njihov volumen do roba je med 350 in 410 ml.

Highball ali hi-ball

Visok kozarec *highball* je nekoliko manjši in malo širši kot kozarec *collins*, uporabljamo ga za serviranje številnih dolgih mešanic in brezalkoholnih napitkov. Drži od 180 do 300 ml.

Sling

Ti visoki in elegantni kozarci, ki spominjajo na kozarce za *Pilsner* pivo, so kot nalašč za postrežbo dolgih pijač in se lahko uporabijo tudi namesto *collins* kozarca. *Sling* kozarec je poimenovan po lastni kategoriji koktajlov *Sling* (*Singapore Sling*). Njihov volumen do roba meri do 320 ml.

Julep cup

Tradicionalno se v tem kozarcu postreže koktajl *Mint Julep*. Najboljši so srebrni ali bakreni. Pred postrežbo jih postavimo v zamrzovalnik. Njihov volumen do roba je od 350 do 380 ml.



Slika 17: Mule mug
Vir: Difford 2020a



Slika 18: Tiki mug
Vir: Difford 2020a



Slika 19: Copita/Sherry kozarec
Vir: Difford 2020a



Slika 20: Flute/Šampanjski kozarec
Vir: Difford 2020a

Mule mug

Ti bakreni vrčki so bili prvotno – in še vedno so – namenjeni postrežbi moskovskih koktajlov na osnovi vodke. Danes ima skoraj vsak koktajl, ki je dopolnjen z ingverjevim pivom in je postrežen v bakrenem vrčku, v svojem imenu »mule«. Njihov volumen do roba meri do 350 ml.

Tiki mug

Najdemo jih v vseh oblikah in velikostih, vendar so najpogosteje visoki in cevasti, iz keramike in s sijočo glazuro, relief kozarca pa krasijo t. i. tiki kipci ali druge vsečne figure. Njihov volumen do roba je 410–650 ml.

Copita/Sherry kozarec

Copita oz. *sherry* kozarec je univerzalni mednarodno določen kozarec za degustacijo vseh vrst vin.

Flute/Šampanjski kozarec

Kozarec *flute* za šampanjec ali penino je visok, ozek, pecljat, različnih velikosti. Manjše uporabljamo za koktajle s šampanjcem ali penino, večje pa za sorbete ali frapeje. Volumen teh kozarecev se giblje med 120 in 250 ml.



Slika 21: Goblet kozarec
Vir: Difford 2020a



Slika 22: Snifter/Konjak kozarec, Univerzalni kozarec za zorjene žgane pijače (desno)
Vir: Difford 2020a



Slika 23: Shot kozarec
Vir: Difford 2020a



Slika 24: Toddy kozarec
Vir: Difford 2020a

Goblet

Vinski *kozarec goblet* se uporablja za vino ali mešanice z njim, lahko pa tudi za kakšne sladoleadne ali sadno-zelenjavne mešanice. Držijo od 150 do 320 ml.

Snifter/Konjak kozarec (levo), Kozarec za zorjene žgane pijače (desno)

Kozarec za konjak ali vinjak je kozarec balonaste oblike na krajšem peclju. Velikosti so od 150 do 500 ml in se danes uporablja redko saj ga je nadomestil kozarec za postrežbo zorjenih žganih pijač, ki ima odprtino premera od 4–4,5 cm.

Shot kozarec

Shot kozarce najdemo v vseh oblikah in velikostih. Kadar strežemo večplastne mešane pijače, izberemo visoke in ozke kozarce, da poudarimo plasti. Merijo od 30 do 100 ml.

Toddy kozarec

Toddy je kozarec za irsko kavo in je izdelan iz posebnega stekla, ki prenese visoko temperaturo. V njem postrežemo irsko kavo ali kakšno drugo različico vroče kave. Njegova prostornina znaša 250 ml.



Slika 25: Margarita kozarec
Vir: Difford 2020a



Slika 26: Poca Grande/Piña colada kozarec
Vir: Difford 2020a



Slika 27: Hurricane kozarec
Vir: Difford 2020a



Slika 28: Pint kozarec
Vir: Nisbets 2020

Margarita kozarec

Kozarec margarita se imenuje po istoimenskem koktajlu, je v obliki navzgor obrnjenega klobuka sombrero in se še vedno največkrat uporablja za postrežbo vseh vrst margarit. Njegova prostornina znaša 240 ml.

Poca grande/Piña colada kozarec

Poca grande kozarec ali *piña colada* kozarec se običajno uporablja za dolge pijače, ki so postrežene z zdrobljenim ledom. Njegova prostornina znaša do 397 ml.

Hurricane kozarec

Kozarec *hurricane* je visok balonast kozarec na peclju, ki se proti vrhu zoži. Primeren je za serviranje mešanic tipa colada in drugih dolgih pijač. Drži od 350 do 600 ml.

Pint

Kozarec za pivo, ki je primeren za skorajda vsa *ale* piva, je dobil ime po količini piva (480 ml), ki jo lahko natočimo vanj.



Pilsner Glass

To je pivski kozarec, v katerega točimo predvsem različne stile ležakov, največkrat *pilsen*. V Evropi ta tip kozarca pogosto srečamo tudi v pecljati verziji.

Slika 29: Pilsner kozarec
Vir: Custom and Kind 2020

3.4 TEHNIKE MEŠANJA KOKTAJLOV

Osnovne tehnike za pripravo koktajlov so ročno mešanje, stresanje in mešanje z električnim mešalnikom. V glavnem lahko govorimo o stresanju ali mešanju. Tehniko stresanja pijač uporabljamo predvsem pri pijačah, ki vsebujejo grenčice, različne sokove, mlečne izdelke, sladkor, jajca ali liker. Sam postopek stresanja je sicer na prvi pogled lahek, vendar ko prvič poskusimo z ročnim mešalnikom kaj hitro spremenimo mnenje. Ravno stresanje oz. uporaba ročnega mešalnika pa lahko popestri in nadgradi samo pripravo mešanih pijač. Vešči barmani si skozi leta ustvarijo svoj prepoznavni način stresanja, ki privabi veliko pogledov gostov. Koktajle, ki jih pripravljamo s postopkom mešanja z barsko žlico, v večini primerov pripravljamo v kozarcu za mešanje ali pa kar v gostovem kozarcu. To so predvsem mešane pijače, ki vsebujejo močne alkoholne pijače, likerje, aromatizirana vina in gazirane pijače, katere vedno dolijemo na koncu. Kot smo že omenili, določene mešane pijače lahko mešamo tudi v električnem mešalniku.



»Nikoli več ne boste imeli druge priložnosti, da naredite odličen prvi vtis.«
(Kneževič 2008, 30)

Poglejmo, kakšna so osnovna pravila, ki si jih velja zapomniti in upoštevati pri pripravi mešanih pijač.

- Čista delovna obleka, nasmeh na obrazu in prijazna beseda so osnovno pravilo.
- Delovni prostor naj bo vedno sistematično urejen in čist.
- Vse pijače si vedno pravilno razporedimo, in sicer od osnove oz. pijače, ki ima največjo alkoholno stopnjo, do tistih z manjšo alkoholno stopnjo oziroma v vrstnem redu, kakor si sledijo v recepturi.
- Etikete na steklenicah so vedno obrnjene proti gostom. Sirupe, tekočo sladko smetano in sokove moramo pred vsako uporabo premešati.
- V ročnem mešalniku mešamo vse mešanice, v katerih so sokovi, izjema je le paradižnikov sok, pri katerem ne mešamo, ampak uporabljamo tehniko *throwing* (<https://www.youtube.com/watch?v=ND0rbYd-45I>) ali *rolling* (<https://www.youtube.com/watch?v=HeO->

[N2Z2uCY](#)).

- V kozarcu za mešanje mešamo vse pijače, v katerih ni sokov, torej vse žgane pijače, likerje in aromatizirana vina.
- Mešane pijače, ki vsebujejo več vrst alkoholnih pijač in sadnih sokov, moramo močno pretresati (ročni mešalnik) nekje med 5 in 10 sekund – odvisno od kvalitete in oblike ledu.
- Gazirane pijače, peneča vina, tonik, coca-colo in podobne pijače dolivamo na koncu, pri tem pa jih ne pretresamo. Izjemo lahko naredimo, ko želimo, da se nam gazirana pijača poveže s kakšno sestavino (npr. baziliko). V takšnem primeru damo pijačo po končanem pretresanju v shaker in ga samo rahlo zavrtimo.
- Veliko mešanih pijač potrebuje dodatke, ki so hkrati dekoracija in so praviloma že navedeni v recepturi.
- Sadje, zelišča ipd. je pred uporabo potrebno temeljito umiti!
- Dekoracija je odvisna od sestavin, ki so že v koktajlu. Seveda obstajajo tudi izjeme (npr. *Cobbler*).
- Oliva in koktajl čebulica sta dopolnilo pri nekaterih zelo suhih aperitivnih koktajlih, vendar je potrebno gosta opozoriti, da s časom, ko je oliva v pijači, le ta dobiva popolnoma drugačen okus.
- Eterika lupine limone, limete ali pomaranče lahko obogati mešano pijačo in ji da prijetno svežino.
- Rezina limone sodi v suhe pijače, pri katerih je potrebno doseči aromo limone.
- Češnja je pomemben dodatek pri polsuhih koktajlih, istočasno služi tudi kot dekoracija.
- Rezina pomaranče ali ananasa sodi v polsladke mešane pijače zaradi okusa in dekoracije.
- Tudi sladkorni rob na kozarcu dopolnjuje okus in ni zgolj v okras.
- Uporabljene steklenice sproti zapiramo in postavljamo na stalno mesto.
- Pretakanje pijač manj znanih proizvajalcev v steklenice znanih podjetij je nedopustno.
- Pri mešanju kratkih pijač uporabljamo večje kose ledu, pri mešanju dolgih pijač pa so primernejši manjši kosi ledu.
- V vino in bovine nikoli ne dajemo ledu, ker jim tako pokvarimo okus.
- Leda in sadja nikoli ne prijemamo z roko, za to imamo klešče, vilice oz. nož z razcepljeno konico in lopatico za led.
- Ubijanje jajc na robu ročnega mešalnika ali kozarca za mešanje je nestrokovno. Ubito jajce je potrebno ujeti v pripravljeno posodo in se prepričati, če je primerno za uporabo.
- Kozarce prijemamo vedno za peclje ali njihov spodnji del.
- Peneče vino v odprti steklenici bo ostalo bolj sveže, če bomo steklenico zaprli s posebnim patentnim zamaškom. Še bolje pa je, da jo poskušamo po odprtju v čim krajšem času spraviti v promet. Na steklenico vedno zapišite datum odprtja.
- Sodavice ne smemo imeti dolgo na zalogi, ker dobi zadah, mineralno vodo pa moramo skrbno in dobro zapirati ter čim prej porabiti. Najbolje je, da imamo kar svoj *soda maker* in si sodavico pripravljamo sami.
- Za vroče pijače vedno uporabljamo sveže zavreto vodo.
- Kadar strežemo vermut in *Campari* v kozarce, dodajamo vse dodatke po želji gosta.

78

- Tudi pri povečanem obsegu dela moramo biti pri pripravi mešanih pijač dosledni in upoštevati recepturo ter način priprave.
- Za mešanice »on the rocks« moramo uporabiti veliko količino leda.
- Paziti moramo na t. i. »dilution« (del vode, ko delamo *shake* ali *stir*). Natančni izračuni so lepo predstavljeni v knjigi Davea Arnolda *Liquid intelligence* (2014, 123).
- Pri koktajlih, kot sta npr. *Daiquiri* ali *Side car*, torej pri številnih koktajlih, ki vsebujejo citruse, je potrebno delati *hard shake*, da dobimo lepo kompaktno peno v kozarcu.
- Pijače bodo bolj prijale, če bodo v ustreznih kozarcih in bodo primerno okrašene.
- Vermut vedno hranimo v hladilniku. Priporočljivo je, da se nabavijo manjše steklenice vermuta, da po odprtju ohrani svežino.



Namig za delo v baru!

Z nalivanjem sestavin v shaker vedno začnemo od najcenejših sestavin proti najdražjim. Če se zmotimo oz. pozabimo, ali smo dali vse sestavine v shaker, oz. količine niso bile pravilne, moramo že nalite pijače zavreči. Na ta način ne bomo zavrgli dragih sestavin.



Slika 30: Luka Strajn demonstrira pravilno nalivanje pijač
Vir: lastni 2019

3.4.1 Nalivanje (pouring)

V baru uporabljamo dve tehniki nalivanja. Ena zahteva uporabo barske merice, kot prikazuje slika 30, druga tehnika pa zajema nalivanje direktno iz steklenice in neposredno v kozarec ali shaker. Na splošno velja, da je nalivanje direktno iz steklenice hitrejša za pripravo pijač, saj

lahko z obema rokama nalivamo iz več steklenic hkrati, vendar se moramo pri tem zavedati, da je takšen način nalivanja manj natančen. Vedeti moramo, da lahko že zelo majhne razlike v količini natočene pijače vplivajo na uravnoteženost in okus koktajla. Uporaba izbrane tehnike je seveda odvisna od bara, v katerem delamo. Če želimo vzdrževati stalno kvaliteto in okus koktajla, je uporaba barske merice nujna. Le vrhunsko izurjeni barmani lahko do milimetra natančno natočijo posamezno pijačo samo s tehniko nalivanja iz steklenic. Za doseg takšne ravni sta potrebna čas in ogromno treninga.



<https://youtu.be/eSAfaUdu1yc>

3.4.2 Drobljenje (muddling)

To tehniko uporabljamo, kadar želimo sestavino zdrobiti, pretlačiti, streti, da iz nje izvlečemo sokove in okuse. Običajno se uporablja za sestavine, kot so citrusi, mehkejša sadja, zelenjava in nekatere začimbe. Drobljenje izvajamo z muddlerjem ali pa z zadnjim, ploščatim delom barske žlice. Sicer pa lahko za omenjeni postopek uporabljamo tudi bat. Pomembno je, da sestavine prej poskusimo (limone, limete, kumare itd.), verjetno ni treba posebej poudarjati, da morajo biti vse sestavine sveže in oprane. Priporočljivo je, da sestavine »muddlamo« skupaj s sirupi, ker se bodo na ta način eterike veliko bolj sprostile. Pri tem je potrebno paziti na sestavino, saj lahko s premočnim in dolgotrajnim postopkom iz sestavine izvlečemo neprijetne lastnosti oz. okuse (grenkoba ipd.). Tipični koktajli, ki so narejeni s to tehniko, so *Mojito*, *Caipiroska* in *Caipirinha*.

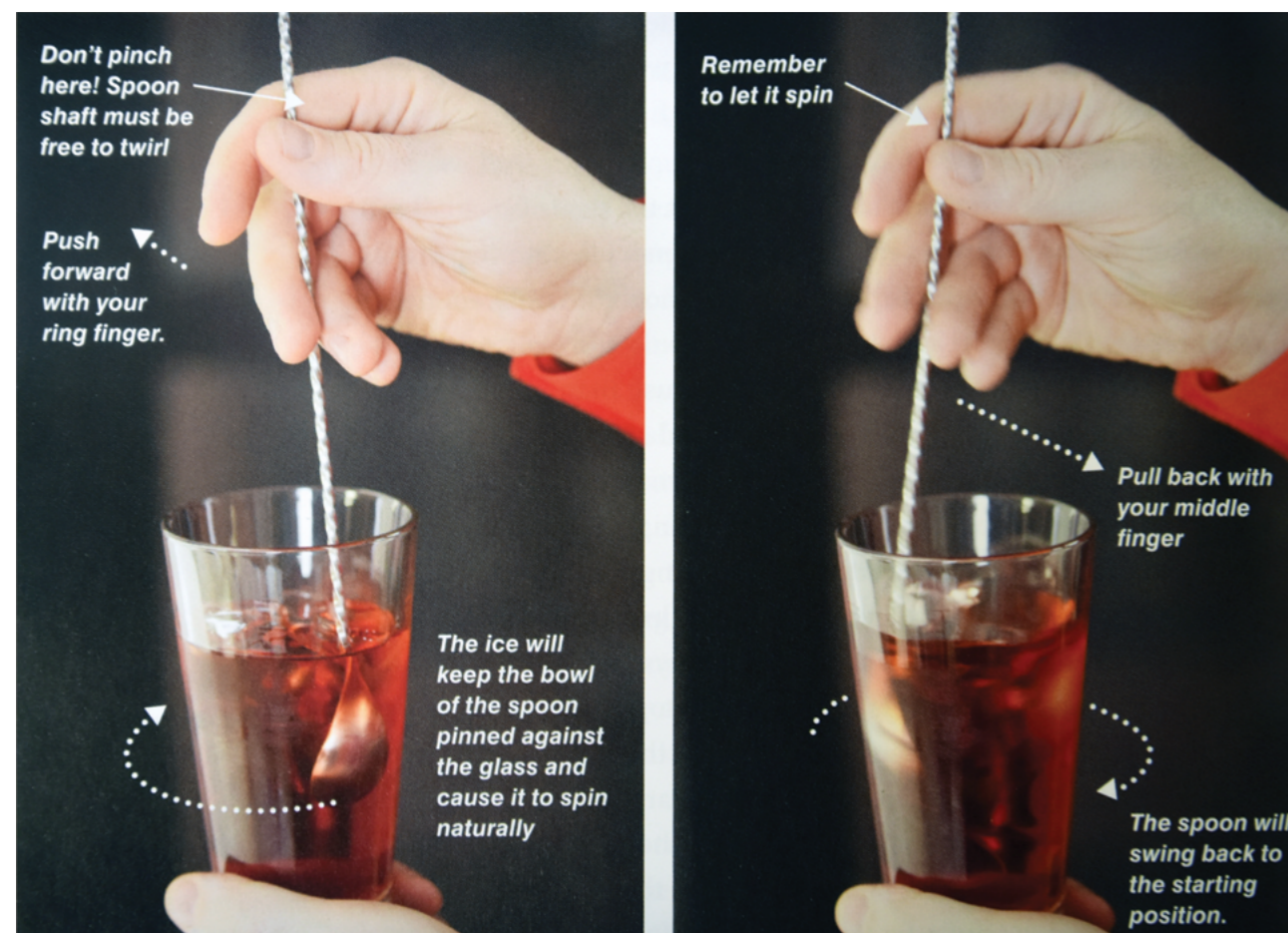


<https://youtu.be/FkLmMzklHaE>

3.4.3 Mešanje (stirring)

Mešanje koktajlov je še ena običajna tehnika izdelave koktajlov, ki je priljubljena med barmani in jo pogosto uporabljajo. Ko pomislimo na pijačo, ki zahteva mešanje, najprej pomislimo na zloglasni koktajl *Martini*. Podobno kot pri stresanju se tehnika mešanja uporablja za mešanje sestavin in ohlajanje pijače, vendar to počnemo v veliko nežnejšem tempu. Bistvo mešanja koktajlov je v tem, da niso tako razredčeni kot pretreseni koktajli. Za mešanje enostavno napolnimo mešalni kozarec z ledom, primemo žlico/kovinsko palico, vstavimo v kozarec in mešamo. Če želimo res mojstrsko obvladati tehniko mešanja, primemo kovinski del v sredini med dvema prstoma in krožimo z zapestjem in ne s celo roko (glejte sliko 31 in spletni video). Pravilo je, da mešamo približno 30 sekund – odvisno predvsem od ledu.

79



S palcem in kazalcem ne pritiskamo držala barske žlice. Pritiskajte naprej s prstancem.

Slika 31: Pravilna uporaba barske žlice

Vir: Arnold 2014



<https://youtu.be/wA1BpjEtDRs>

3.4.4 Prelivanje (rolling)

Prelivanje je tehnika mešanja med stresanjem in mešanjem. Sestavine se tako med sabo mešajo bolj temeljito kot pri mešanju, vendar je vseeno bolj nežno kot tresenje. To je odlična tehnika, ki jo lahko uporabimo, kadar želimo sestavine dobro premešati, vendar pijače ne želimo preveč razredčiti. Prelivanje pijače preprosto pomeni, da mešanico prelijete iz ene posode v drugo (ponavadi iz enega dela shakerja v drugega). To naredimo 6–10-krat in naš koktajl bo pripravljen.



<https://youtu.be/He0-N2Z2uCY>

3.4.5 Precejanje (straining)

Precejanje pijače pomeni, da mešanico prelijemo skozi cedilo, da odstranimo trdne delce, ki jih ne želimo v končnem koktajlu. Trdni delci so lahko na primer ledene kocke, ledene drobtine, kaša, zmleto sadje itd.

Obstajajo 3 različna cedila, ki jih barmani običajno uporabljajo, zanje pa bomo uporabljali kar širše uveljavljene angleške izraze:

- julep strainer,
- hawthorne strainer in
- fine strainer.

Cedilo julep se največkrat uporablja pri mešanju koktajlov s kozarcem za mešanje. Cedilo julep z ukrivljeno stranjo navzgor preprosto postavimo v kozarec in mešanico prelijemo skozi cedilo (držimo ga lahko s kazalcem in sredincem desne roke) v gostov kozarec.

Cedilo hawthorne se navadno uporablja v kombinaciji s finim cedilom, da se koktajl dvojno preceji. Fino cedilo potrebujemo, ker samo cedilo hawthorne ne more preprečiti, da bi manjše trdne snovi (drobci ledu, sadna kaša itn.) vstopile v pijačo. Dvojno precejanje se skoraj vedno uporablja pri pretresenih pijačah, ki v zadnjem kozarcu ne vsebujejo ledu (*Cosmo*, *Margarita*, *Aviation* itd.).



<https://youtu.be/xwEochHVRkU>

3.4.6 Plastenje (layering)

Plastenje je tehnika, ki vključuje nežno vlivanje različnih barvnih pijač drugo na drugo tako, da so ločnice med njimi jasno vidne. Odličen primer tega je koktajl *Pousse-cafe*. Da bi dosegli ta učinek, držimo barsko žlico nekaj milimetrov stran od vrha pijače in nežno nalivamo (plast) tekočino na žlico tako, da vsaka zaporedna pijača plava druga nad drugo. Ta učinek je težko doseči, ker zahteva poznavanje gostote pijač, osredotočenost in mirno roko. Ker je gostota vsake pijače različna, je vrstni red plasti pijač bistven. Lažje pijače bodo namreč »lebdele« nad težjimi, obratno pa ne. Na splošno velja, da več sladkorja, kot je v pijači, težja bo. In več kot je alkohola v pijači, lažja bo. V knjigi Garyja Regana *The Joy of Mixology* lahko najdete obsežno tabelo z gostotami različnih pijač in likerjev, ki vam bo v veliko pomoč pri pripravi teh koktajlov.



<https://youtu.be/OPbq8SgAAb0>

3.4.7 Zamrzovanje kozarcev (frosting glassware)

Zamrzovanje kozarcev sicer ni tehnika, je pa več kot odlična praksa, za katero ne potrebujemo nobene veščine, le vedeti moramo, s kakšnim namenom to počnemo in na kakšen način lahko to storimo. Kozarce zamrzujemo z namenom, da v njem pripravimo koktajl, ki bo ostal hladen čim dlje časa, brez da bi voda staljenega ledu spremenila okus koktajla. Za pripravo kozarcev lahko uporabimo zamrzovalnik, pri tem pa je potrebno paziti, da v zamrzovalniku nimamo nobenih surovin, ki bi lahko vplivale na koktajl (na primer ribe ipd.), lahko pa uporabimo šoker ali pa vodo in led.



<https://youtu.be/bP86a1PB9FA>

3.4.8 Garniranje (garnishing)

Garniranje koktajla je postopek, kjer končnemu napitku dodamo dekoracijo, da bo pijača že na pogled atraktivnejša, lahko pa s postopkom oplemenitimo koktajl z določenim okusom ali vonjem. To je lahko eterika citrusov, prižiganje pijače z ognjem itd. Dandanes obstaja toliko različnih načinov, kako lahko okrasite koktajl, da bi tej temi lahko posvetili celotno poglavje, vendar na tem mestu navajamo le nekaj tistih, ki jih najpogosteje uporabljamo.

- *Dropping* – v koktajl spustimo vse garnirije, ki jih uporabljamo za izbrano pijačo.
- *Twisting* – lupino citrusov zvijemo nad koktajlom, da razpršimo vonj in eteriko po pijači.
- *Floating* – sestavino nežno položimo na koktajl tako, da lebdi nad tekočino.
- *Rimming* – pomeni plastenje oboda kozarca s soljo ali sladkorjem, ki da koktajlu dodaten okus. To naredimo tako, da citrusni sok najprej podrgnemo po robu kozarca in nato enakomerno pomočimo v sol ali sladkor ali v katero drugo primerno sestavino. Priporočljivo je, da tako dekoriramo samo polovico roba kozarca in tako gostu omogočimo izbiro okusa z ali brez.
- *Flaming orange* – je podoben postopek kot *twisting*, s to razliko, da predhodno s pomočjo ognja segrejemo pomarančno lupino, nato pa jo zvijemo in razpršimo eteriko po koktajlu. Na ta način dobimo edinstven in bogat vonj citrusov.

3.4.9 Mešanje v ročnem mešalniku (tridelni shaker/boston shaker)

Mešanje v ročnem mešalniku je najpogostejši način mešanja pijač. Postopek priprave mešane pijače po tem načinu je sledeč:

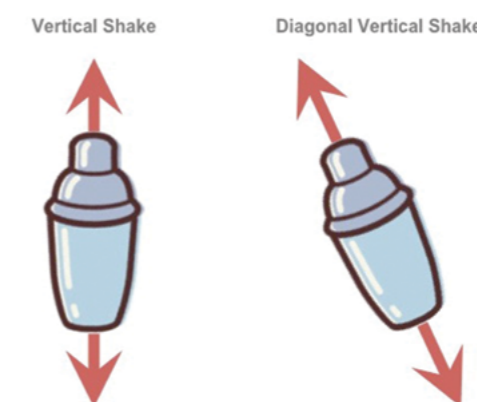
- Pripravimo delovni prostor z vsemi pripomočki, dekoracijo in pijačami.
- S pomočjo barske prijematke ali barske lopatice kozarce, v katerih bomo mešano pijačo postregli, napolnimo z ledom. Z ledom napolnjene kozarce z enakomernimi krožnimi in navpičnimi gibi frapiramo.
- V ročni mešalnik stremo kocke leda in ga frapiramo oz. ohladimo.

- V tridelni shaker nalivamo pijače brez leda!
- V manjši del boston shakerja nalivamo pijače brez leda, preden vsebino prelijemo v večji del shakerja, odcedimo odvečno vodo in po potrebi dodamo svež led.
- Po tem, ko smo gostu pravilno predstavili pijače, odpremo ročni mešalnik in vanj nalijemo pijače po določenem zaporedju v recepturi. Pri tem vedno uporabimo barsko merico.
- Mešalnik oz. shaker zapremo in pijačo z enakomernimi, elegantnimi gibi premešamo.
- Mešalnik odpremo in odvečno vodo ali led (odvisno od koktajla) od frapiranja oz. ohlajanja kozarcev za mešano pijačo odlijemo v posodo za odstavni led. Pri odcejevanju uporabljamo barsko cedilo. Če se led preveč stopi, dodamo svežega.
- Koktajl obvezno poskusimo (z žličko ali s slamico).
- Premešane sestavine oz. mešano pijačo nalijemo v kozarce z obvezno uporabo dodatnega cedila (double strainer) in pazimo, da je pijača v vseh kozarcih enakomerno porazdeljena.
- Shaker oz. ročni mešalnik pokažemo gostu. S tem pokažemo, da smo vso vsebino porabili, preostali led zlijemo v posodo za odstavni oz. odpadni led.
- Po potrebi pijačo dokončamo s kakšno drugo sestavino pijače (npr. dolivanje).
- Pijačo v kozarcih dekoriramo in pri tem uporabljamo barske klešče.
- Pijačo predstavimo in postrežemo.

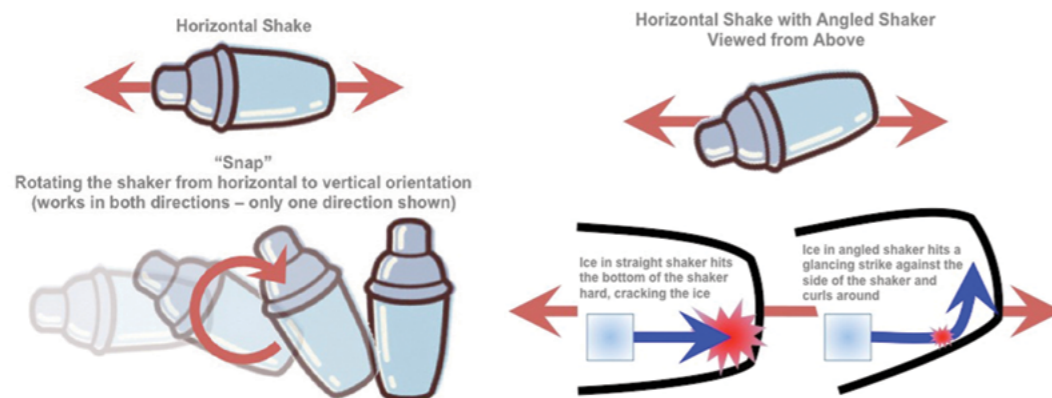


Kadar mešana pijača vsebuje jajčni beljak, naredimo t. i. dvojni shake (*double shake*) tako, da najprej v shakerju močno zmešamo beljak brez leda (*dry shake*), dodamo led in vse sestavine premešamo v shakerju z ledom, nakar pijačo skozi cedilo prelijemo v kozarec. Lahko pa namesto tega naredimo *reverse dry shake*, s katerim dobimo še lepšo peno.

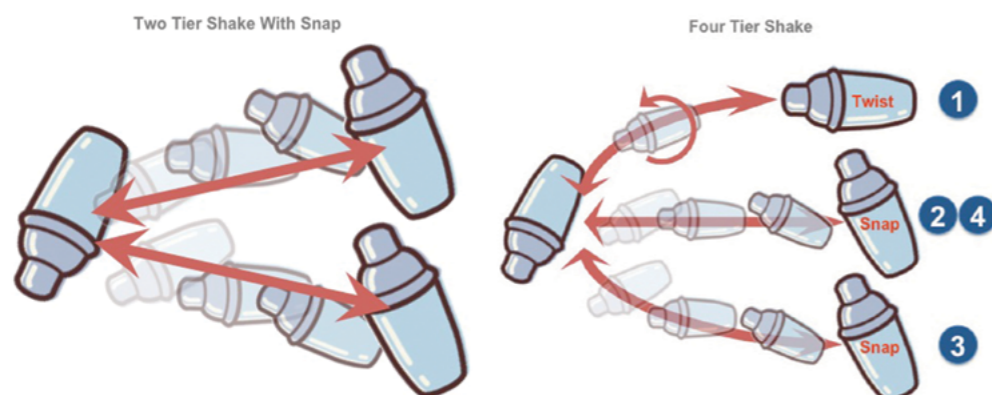
Slike 32, 33 in 34 prikazujejo 3 tehnike stresanja ročnega mešalnika: klasično zahodnjaško ter preprosto in zahtevnejšo tehniko japonskega stila.



Slika 32: Klasična zahodnjaška tehnika stresanja ročnega mešalnika
Vir: Slkinsey 2010




Slika 33: Preprosta tehnika japonskega stila stresanja ročnega mešalnika
Vir: Slkinsey 2010



Slika 34: Zahtevnejša tehnika japonskega stila stresanja ročnega mešalnika
Vir: Slkinsey 2010

Tehniko si lahko ogledate na spodnji povezavi:



<https://www.youtube.com/watch?v=2yMoYhYZF4o>

3.4.10 Mešanje v kozarcu za mešanje (mixing glassu)

Pri mešanju v barskem kozarcu moramo upoštevati naslednji postopek:

- Pripravimo delovni prostor s pijačo in z vsemi pripomočki.
- Pripravimo dekoracijo (lahko že pred pričetkom dela ali med samim delom).
- S pomočjo barske prijemale ali barske lopatice napolnimo kozarce z ledom. Kozarce z ledom z enakomernimi krožnimi in navpičnimi gibi frapiramo.
- Mixing glass hranimo v hladilniku ali zamrzovalniku.
- Pijačo po določenem zaporedju recepture – po tem, ko smo izvedli predstavitev pijač – skrbno nalijemo v mixing glass. Pri tem obvezno uporabljamo barsko merico. Dodamo svež led.
- S pomočjo barske žlice z enakomernimi krožnimi in navpičnimi gibi premešamo vse sestavine oz. pijače v mixing glassu.

- Ko so sestavine premešane, kozarec za kratek čas postavimo na stran in odlijemo odvečno vodo od frapiranja oz. ohlajanja kozarcev za pijačo v posodo za odstavni led. Če se led preveč stopi, dodamo še kakšno kocko svežega leda.
- Koktajl obvezno poskusimo (z žličko ali s slamico).
- Premešane sestavine oz. mešano pijačo s pomočjo barskega cedila nalijemo v primerne kozarce in pri tem pazimo, da je pijača v njih enakomerno porazdeljena.
- Mixing glass pokažemo gostu. S tem pokažemo, da smo vso vsebino porabili, preostali led pa zlijemo v posodo za odstavni oz. odpadni led.
- Od vrste kozarca ter pijače, ki jo pripravljamo, je odvisna tudi količina ledu v pijači. Na to smo pozorni že pred vlivanjem pijače v kozarec. Ponavadi kozarec normalno frapiramo, nato pa leda ne odcedimo, temveč ga izlijemo kar iz kozarca. Pri odcejevanju si pomagamo z barskim cedilom.
- Dekoriramo.
- Pijačo predstavimo gostu in postrežemo.

3.4.11 Mešanje v gostovem kozarcu

Postopek mešanja v gostovem kozarcu je naslednji:

- S pomočjo barske prijemale ali barske lopatice kozarec napolnimo z ledom. Kozarec z ledom z enakomernimi krožnimi, navpičnimi gibi frapiramo, nakar s pomočjo barskega cedila odlijemo odvečno vodo iz kozarca.
- Nato s pomočjo barske merice pijačo nalijemo direktno v kozarec, in sicer po zaporedju, kot si sledijo v posamezni recepturi.
- S pomočjo barske žlice vse sestavine nežno, s krožnimi in navpičnimi gibi premešamo.
- Koktajl obvezno poskusimo (z žličko ali s slamico).
- Dekoriramo, predstavimo gostu in postrežemo.

3.4.12 Mešanje v električnem mešalniku

Postopek mešanja v električnem mešalniku:

- Pripravimo delovni prostor z vsemi pripomočki, dekoracijo, sadjem in pijačami.
- S pomočjo ustreznih prijemalek za led oz. lopatice za led damo led v posodo za mešanje (približno do polovice posode, če receptura ne zahteva drugače). Nekateri koktajli se v posodi obvezno mešajo brez leda in se šele nato prelijejo v ohlajen in z ledom napolnjen kozarec za mešanje, kjer se še enkrat premešajo z barsko žlico in se skozi cedilo natočijo v kozarce.
- S prijemalkami naložimo led v kozarce in jih frapiramo.
- V barsko posodo nalijemo pijače po vrstnem redu v recepturi, pri tem obvezno uporabimo barsko merico.
- Vključimo električni mešalnik, da se pijača premeša.
- Ko so sestavine premešane, postavimo barski kozarec na stran in odlijemo odvečno vodo iz kozarcev v za to primerno posodo.

- Koktajl obvezno poskusimo (z žličko ali s slamico).
- S pomočjo barskega cedila premešane sestavine oz. mešano pijačo prelijemo v ustrezne kozarce in pazimo, da je pijača v njih enakomerno porazdeljena.
- Pijačo dekoriramo, pri tem uporabimo barske klešče.
- Predstavimo gostu in postrežemo.

3.5 DEKORACIJA MEŠANIH PIJAČ

Zadnja leta postajajo dekoracije kot tudi sama postrežba koktajlov vse bolj ekstravagantne, kar kaže na ustvarjalne sposobnosti barmanov in željo po t. i. »wau efektu« oz. navduševanju gostov. Mnenja na tem področju so deljena, a če se osredotočimo na prvinski okus, ravnovesje in kakovost same pijače, je dekoracija zagotovo samo še pika na i, in ker so gostje čedalje bolj naklonjeni pitju, ki vzpodbudi in očara vsa čutila, je dekoracija gotovo sestavni del te izkušnje in ima veliko dodano vrednost pri postreženi pijači. Dekoracija se uporablja prav tako za izboljšanje okusa pijače, ne glede na to, ali dodajo okus neposredno ali z uporabo aromatičnih komponent, kot so olja citrusov, aromatičnih zelišč in podobno. Seveda je vse odvisno od recepture in vsake posamezne mešane pijače. Pri izbiri dekoracije moramo biti previdni, kajti prioriteta pri pripravi koktajla so še vedno okus, ravnovesje sestavin in kakovost. Če želimo narediti vtis na naše goste, je lepa in ekstravagantna dekoracija zagotovo tisto, kar nam bo zagotovilo dodaten »wau efekt« pri gostih. Vedeti moramo, da priprava dekoracije zahteva veliko časa in dobre organizacije dela, ključna je predpriprava, ki nam kasneje omogoča kvalitetno in učinkovito pripravo koktajlov. Na področju dekoracij in prezentacij oz. postrežbe koktajlov imata domišljija in ustvarjalnost proste roke in nam omogočata veliko kreativnosti.



Na spletu obstaja niz spletnih strani in videoposnetkov s to vsebino. V spletni iskalnik vpišite »cocktail garnish« in naj vas preplavi ustvarjalni navdih. Pripravite vsaj 10 različnih dekoracij.



Nekaj jih najdete tudi na spodnji povezavi:



<https://www.pinterest.com/abbymanu/cocktail-garnish/>



Pri dekoraciji je pomembno, da poznamo, kako lahko dekoracija spremeni okus pijače in gosta na to tudi opozorimo. Primer: če je oliva ali čebulica predolgo časa v pijači, se bo okus pijače konkretno spremenil.

3.6 SODOBNI TRENDI PRI PRIPRAVI MEŠANIH PIJAČ

Sodobni trendi v mešanju pijač sledijo smernicam trajnostnega razvoja in narekujejo večjo osveščenost tudi na tem področju. Vsi vemo, da velik problem predstavljajo plastične slamice,

ki jih lahko z lahkoto nadomestimo bodisi s steklenimi bodisi kovinskimi. Prav tako pomembna je skrb za čim manj odpadkov oz. »zero waste«. Kot smo že omenili, so trenutno v trendu v baru izdelane pijače, kjer je prav tako potrebno gledati celostno. Recimo, če delamo svoj limonin liker, zakaj ne bi uporabili še limonine lupine? Kar se je dolga leta zdelo nemogoče, je danes v trendu in ena od takšnih stvari so zagotovo koktajli v povezavi s kulinariko. Vrhunski mladi chefi so postali inovativni in kreativni ter premikajo meje, zato lahko v vrhunskih barih najdemo celo paleto ponudb koktajlov s prigrizki. Tako imenovani *mixology* bari v San Franciscu ali Londonu ponujajo v svojih menijih t. i. *umami koktajle*, ki vsebujejo gobe, česen, pehtran, kurkumo in še številne druge sestavine. V svetu so postali popularni *CBD koktajli* (iz konoplje) in brez dvoma gre za trendovsko sestavino, ki bo v prihodnosti imela svoje mesto v baru. Najpomembnejši faktor prihodnosti bo zagotovo osredotočenost na gosta, ki nam bo zaupal in bo pripravljen poskusiti nove stvari, s čimer nam bo ponujal inovativno ter kreativno delovno okolje, ki bo vodilo v nepozabne izkušnje ter preseganje pričakovanj gostov.



Slika 35: Andrii Obets pri uporabi suhega ledu
Vir: Kranjec 2017



Na spodnjih povezavah najdete »umami«, CBD in druge inovativne ponudbe koktajlov:



<https://theinterval.org/>



<https://www.bargoto.com/>



<https://www.mrfoggs.com/>

V nadaljevanju je predstavljenih še nekaj sodobnih trendov pri pripravi mešanih pijač, ki pa se vseskozi spreminjajo, zato vam svetujemo, da ste radovedni, raziskovalni in vedoželjni ter vseskozi sledite trendom.

3.6.1 Spirit-Free

Z gotovostjo lahko trdimo, da so trenutno v trendu lahki, osvežilni in naravni koktajli, z nizko vsebnostjo alkohola (*ABV-alcohol by volume*) in tudi brezalkoholni koktajli (sadni, zelenjavni ...). Ponudba takšnih koktajlov gostom nudi posebno izkušnjo, saj lahko brez strahu pred alkoholiziranostjo poskusijo več različnih koktajlov. Nenazadnje je zadnje čase vse večji poudarek na zdravem načinu življenja in posledično je tudi ljudi, ki ne konzumirajo alkohola, vedno več. Še ena prednost teh koktajlov je nizka nabavna vrednost sestavin.

3.6.2 Gorenje (flaming)

Metodo gorenja lahko v baru s pridom uporabimo na več načinov. Predvsem uporabna je takrat, ko želimo neko sestavino povzdigniti na višjo raven in poudariti njen okus. Pri tem je potrebno poznati stopnjo gorljivosti, ki je odvisna od vsake posamezne žgane pijače, in rezultat, ki nam ga gorljivost prinaša. Tako lahko npr. z odličnim viskijem ali konjakom flambiramo kozarec pred nalivanjem koktajla, koktajl lahko prelijemo z gorečo tekočino, karameliziramo sladkor na vrhu koktajla, ožgemo zelišča, da izpustijo eteriko in tako dalje. Pomembno je, da z ognjem ravnamo odgovorno in pred zaužitjem pijače plamen pogasimo.

Primer *flaminga* si lahko ogledate na spodnji povezavi:



<https://www.youtube.com/watch?v=XJt4xegUu40>

3.6.3 Dimljenje (smoking)

Dimljenje je zagotovo ena izmed novjših in bolj priljubljenih tehnik pri pripravi mešanih pijač. En izmed najzanimivejših pripomočkov oz. sestavin, ki jih lahko uporabimo pri pripravi mešane pijače, je dim, ki se oddaja, ko je trdi material izpostavljen izgorevanju ali pirolizi skupaj z določeno količino zraka, ki se pomeša v bližnjo maso. Dim lahko uporabimo tudi za kuhanje ali zakajevanje posameznih sestavin ter predvsem za dodajanje aromatičnih snovi, lahko pa služi tudi kot konzervans.

Poznamo več načinov dimljenja mešanih pijač. Najbolj uporaben in tudi enostaven način je, da uporabimo že dimljeno sestavino – na primer dimljen viski (*Ardbeg* ipd.) ali dimljene začimbe. Slabost tega je, da pri sami pripravi za gosta nima neke dodane vrednosti oz. »wau efekta«. Drugi način je uporaba pištole za dim (*smoking gun*), v katero smo dali les (navaden ali aromatiziran), zelišča in začimbe. Nato zadimimo bodisi kozarec, steklenico ali pa mešano pijačo med samim postopkom priprave. Če izvajamo postopek dimljenja mešane

pijače med samo pripravo, je priporočljivo, da imamo za dimljenje pripravljeno čim širšo površino (steklenico, karafo, stekleni zvon itd.), ker se dim na pijačo boljše veže, če ima na voljo več površine. Steklenico najprej napolnimo z dimom, po primerni ohladitvi mešane pijače le to vlijemo v steklenico, z njo večkrat zaokrožimo ter dimljeno tekočino prelijemo v gostov kozarec. Postopek dimljenja je lahko tudi drugačen, in sicer lahko mešano pijačo pripravimo po predvidenem postopku ter kozarec prekrijemo z večjim kozarcem ali steklenim zvonom, ki ga pred tem napolnimo z dimom. Pijačo nekaj časa dimimo (odvisno od zelene intenzivnosti), nato odkrijemo zgornji – večji – kozarec in postrežemo še kadeči se koktajl.

Nekateri barmani pri postopku priprave mešane pijače uporabljajo dimljeni led, ki je pripravljen z dimljenjem vode v širši posodi, ki jo naknadno zamrzne v ledene kocke in le te uporabi pri pripravi in serviranju mešane pijače.

Za izvedbo vseh zgoraj navedenih postopkov potrebujemo veliko izkušenj in eksperimentiranja, saj bomo le tako zagotovili, da bo dim mešano pijačo obogatil in ne nadvladal, kar pa je bistvo tega postopka.



Več o dimljenju si lahko ogledate na spodnji povezavi:



<https://www.youtube.com/watch?v=ZpcHhw3V37g>

3.6.4 Karameliziranje (caramelization)

Pri karameliziranju gre za reakcijo sladkorja, izpostavljenega toploti, ko le ta oksidira in prične karamelizirati. Reakcija in višina potrebne temperature sta odvisni od vrste sladkorja, ki ga uporabljamo, med postopkom pa se spremenijo tako barva kot vonj in okus sladkorja. Posebej moramo paziti, da temperatura sladkorja med postopkom ne preseže 177 °C, ker bo v tem primeru sladkor dobil grenak, zažgan priokus in bo posledično neuporaben. Postopek karameliziranja je zelo uporaben tudi pri pripravi sirupov, saj jim povzdigne aromo, okus in izboljša teksturo.



Primer priprave koktajla s postopkom karameliziranja si lahko ogledate na spodnji povezavi:



https://www.youtube.com/watch?v=SDej2mRhL_U

3.6.5 Rezbarjenje ledu (ice carving)

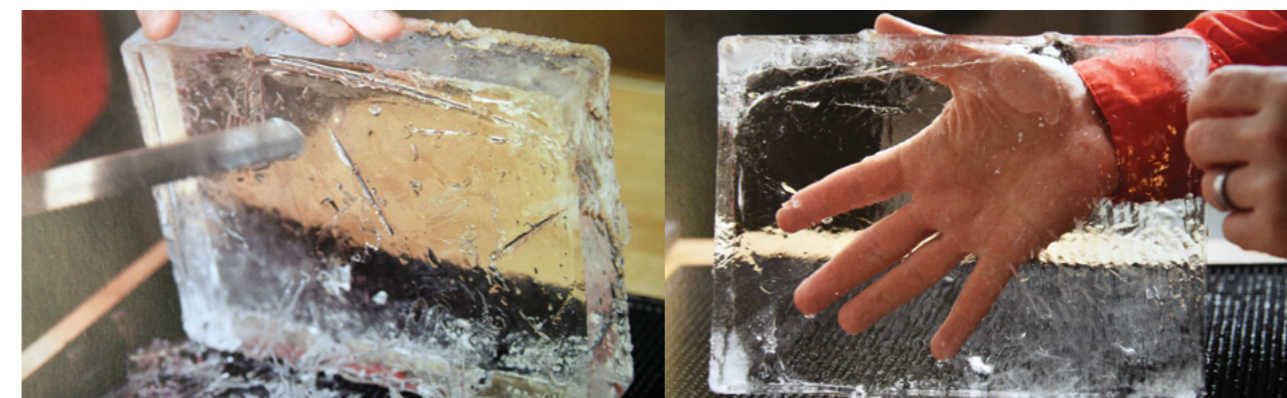
Rezbarjenje ledu je novodobna tehnika, ki se uporablja pri izdelavi in strežbi mešanih pijač. Tehnika prvotno izhaja iz Japonske, kjer je tako imenovano rezbarjenje ledu ali *ice carving*

precej razširjeno. Tehnika v prvi vrsti sicer služi kot dodatna, zanimiva točka pri pripravi mešane pijače, daje pa tudi dodano vrednost končnemu izdelku. Izvedba rezbarjenja ledu je precej zahtevna veščina, za katero je potrebno dolgoletno učenje in treniranje, najpogostejši rezbarjeni izdelki, ki se uporabljajo v procesu izdelave mešane pijače, pa so ledena kocka, diamant ali žoga. Za različne oblike so zahtevana različna znanja in tudi pripomočki, vsaka oblika pa ustreza točno določenim vrstam mešanih pijač. Priprava takšnega ledu nastaja dlje časa, saj led zmrzujemo po plasteh. V koktajlih se lahko uporablja različno zamrznjen led, s tem pri mešanju namreč dosežemo idealno razredčitev vsakega koktajla posebej. Orodja, ki se uporabljajo za oblikovanje, so lahko različna – od žage za led pa vse do malega cepilnika in noža. Zaradi ostrih konic teh orodij je pomembno, da je v procesu izdelovanja poskrbljeno za varnost. Oblikovanje ledenih oblik sicer terja določeno stopnjo prilagoditve na mraz, predvsem pa časovno obdobje, ki ga je potrebno spoštovati predvsem takrat, ko je rezbarjenje uporabljeno kot del dogodkov z večjim povpraševanjem po določenih mešanih pijačah. Vsaka izrezljana ledena oblika je oblikovana za uporabo le pri določeni vrsti pijače – na primer za mešane pijače, ki vsebujejo viski, uporabimo predvsem obliko skale. Diamant ali kocka sta obliki, ki sta primerni za uporabo s pijačami, kot sta Campari ali sladki vermut, ker se led zaradi svoje oblike počasneje topi in posledično pijača dlje časa zadrži prvoten okus in estetski videz. Ledena krogla je zaradi svoje površine idealna za uporabo pri čistih pijačah, najbolj z viskijem, ker se pijača ne razredči prehitro.

Zelo cenjen in enostaven za pripravo je tudi t. i. *crystal clear ice*, ki ga lahko pripravimo tudi doma, za kar potrebujemo hladilno torbo. V čisto hladilno torbo nalijemo vročo vodo, ki smo jo predhodno zavreli. Za to količino vode mora biti hladilna torba v zamrzovalniku od 24 do 48 ur. Pri tem moramo paziti, da v zamrzovalniku nimamo kakšnih sestavin, ki bi lahko vplivale na okus ledu. Po pretečenem času vzamemo hladilno torbo iz zamrzovalnika in jo pustimo nekaj časa na sobni temperaturi, nakar lahko led spustimo iz nje.



Slika 36: Priprava Crystal clear ice doma
Vir: Arnold 2014, 70



Slika 37: Rezanje ledenega bloka
Vir: Arnold 2014, 71



Najprej z nožem, ki ima žago, zarežemo v ledeno ploskev, nato s pomočjo lesenega bata odlomimo podolgovate ledene palice in jih narežemo na kocke.

Slika 38: Oblikovanje ledenih kock

Vir: Arnold 2014, 71



Pripravo si lahko pogledate na naslednji povezavi:



<https://youtu.be/n5H2Opjql9g>



Primer priprave rezbarjenja ledu si lahko ogledate na spodnji povezavi:



https://www.youtube.com/watch?v=SN71L_nM-fs




Pravilna izbira ledu je pri posameznih koktajlih ključna in ima velik vpliv na okus koktajla, zato je temu potrebno posvetiti veliko pozornosti.

3.6.6. Kraft koktajli

Kraft koktajl je v bistvu koktajl, katerega sestavine oziroma elementi vsebujejo ročno izdelavo barmana, ki mešano pijačo pripravi. To pomeni, da je vsaj ena izmed sestavin – naj bo to sirup, grenčica ali pa celo žgana pijača, tinktura ali liker – izdelana ročno, ponavadi s strani obrata, ki ponuja mešano pijačo. Barmani se omenjenih tehnik poslužujejo predvsem v primeru, ko stremijo h kreativni in zanimivi recepturi mešane pijače in izdelujejo sestavine, ki jih v prosti prodaji ni, ali pa le želijo mešani pijači dodati okus domačnosti in lokalnosti. *Kraft* izdelava mešanih pijač zahteva veliko časa, natančnosti in tudi beleženja, saj je nujno, da so vse sestavine sledljive in dokazano uporabne za izdelavo užitnih obrokov oziroma v tem primeru mešanih pijač.

Pomembna je tudi poučenost o snoveh, ki jih uporabljamo, saj je poleg tega, da je sestavina užitna, pomembno tudi, da vemo, kakšen vpliv bo imelo dodajanje te sestavine na našo recepturo in na končni okus mešane pijače. Predvsem moramo biti previdni pri uporabi različnih tinktur, kjer gre v bistvu za alkoholni izvleček z vonjem, barvo in okusom snovi, iz katere je pripravljena. Tinkture so lahko izredno močne tako po okusu kot tudi po alkoholni vsebnosti, zato jih uporabljamo v manjših količinah in nadzorovano.

Nekaj primerov koktajlov najdete na spodnji povezavi:




<https://craftandcocktails.co/>

3.6.7. Pene

Na mešano pijačo lahko naneseemo peno, katere aroma in okus se ponavadi razlikujeta od koktajla, kar mu doda svežino, kontrast in ga lahko na tak način nadgradi. Pena nastane s kemijsko reakcijo med beljakovinami in dušikovim oksidom. Za izdelavo pene potrebujemo beljakovine, ki so običajno v obliki jajčnega beljaka v prahu ali pa beljakovinskih nadomestkov, kot sta želatina in *agar-agar*, in sifon. Peno lahko naredimo s pomočjo aromatičnih tekočin, kot so čaji, sveži sadni sokovi, penina ipd., a pod pogojem, da niso mastne in je njihova vsebnost alkohola pod 20 % oz. še bolje pod 10 % alkohola.

Pripravo pene v sifonu si lahko ogledate na spodnji povezavi:



<https://bit.ly/2VjuSiO>

3.6.8. Sol

Sol je zagotovo skrivna sestavina, ki jo lahko uporabimo v večini koktajlov. Vsakemu koktajlu, ki vključuje sadje, čokolado ali kavo, kanček soli namreč samo še povzdigne končni okus. Sol

nadgradi in obogati okus koktajla, vendar moramo biti pri doziranju pozorni. Najbolje je, da si pripravimo solno raztopino: 20 gramov soli in 80 mililitrov vode (20 % raztopina). Kapljica ali dve bosta dovolj za vrhunski okus koktajla.

3.6.9. Priprava lastnih sirupov

Sirupi vseh okusov, ki si jih je mogoče zamisliti, so že dolgo najboljši prijatelji vsakega barmana, saj lahko poleg obogatitja okusa pomagajo nadzirati redčenje in teksturo končnega koktajla.

Ročno mešani sirupi

Priprava ročno mešanih sirupov je zelo enostavna – enostavno zmešamo sladkor in vodo. Večina osnovnih sirupov je narejenih iz enakega dela sladkorja in vode. Če želimo dobiti slajši sirup, enostavno povečamo delež sladkorja in zmanjšamo delež vode.

Za pripravo ročno mešanih sirupov potrebujemo:

- tehtnico,
- veliko čašo,
- barsko žlico,
- steklenico za shranjevanje.

Priprava:

1. S tehtnico natančno odmerimo sestavine.
2. Združimo sestavine v čašo.
3. Sestavine dobro mešamo toliko časa, da se sladkor popolnoma stopi.
4. Sirup nalijemo v steklenico za shranjevanje, zapremo in ga damo v hladilnik do uporabe.

Simple sirup

Neto: 500 ml

Tehnika: ročno mešano

Simple sirup je mešanica enakega deleža belega sladkorja in vode. Kadar želimo nevtralen okus, je *simple sirup* najboljša izbira. Ponavadi dodamo zelo malo tega sirupa – med ½ čajne žličke in 0,75 cl – le toliko, da izboljšamo okus ali omejimo grenkobo koktajla.

Sestavine:

- 250 g belega sladkorja
- 250 g filtrirane vode

Sladkor in vodo damo v čašo oz. posodo in mešamo toliko časa, da se sladkor popolnoma stopi. Prelijemo v steklenico in hranimo v hladilniku do dveh tednov. (Day, Fauchald, Kaplan 2018, 44–45)

Blender sirupi

Izdelava sirupa v električnem mešalniku pospeši raztapljanje kristalov sladkorja in sestavin v prahu, kot je citronska kislina. Tudi takrat, kadar pripravljamo sirupe, ki vsebujejo sestavine, na katere bi toplota vplivala negativno (npr. jagode), je električni mešalnik primerna izbira.

Za pripravo sirupov potrebujemo:

- tehtnico,
- električni mešalnik,
- fino cedilo,
- steklenico za shranjevanje.

Priprava:

1. S tehtnico natančno odmerimo sestavine.
2. Vse sestavine stresemo v električni mešalnik.
3. Vključimo električni mešalnik na najvišjo hitrost in pustimo toliko časa, da se sladkor popolnoma stopi in se vse trde sestavine utekočinijo.
4. Če uporabljamo trde sestavine, tekočino precedimo skozi fino cedilo.
5. Nalijemo sirup v steklenico za shranjevanje, zapremo in ga damo v hladilnik do uporabe.

Blended jagodni sirup

Neto: 500 ml

Tehnika: mešanje v električnem mešalniku

Vsakdo, ki je že poskusil jagode v sezoni polne zrelosti, ve, kakšen božanski okus in vonj imajo. To je tudi najprimernejši čas za izdelavo sirupov, saj bomo tako dobili poln okus in popolno aromatičnost našega sirupa.

Sestavine:

- 250 g olupljenih svežih jagod
- 250 g belega sladkorja

Jagode in sladkor damo v električni mešalnik in mešamo na najvišji hitrosti toliko časa, da dobimo gladko tekočino. Tekočino pretlačimo skozi fino cedilo. Prelijemo v steklenico in hranimo v hladilniku do dveh tednov. (Day, Fauchald, Kaplan 2018, 46–47)

**POSEBNE SESTAVINE V SIRUPIH**

Gumi arabic: Gumi arabic ali gumi akacije je smola, nabrana iz drevesa akacije. Večinoma ga sestavljajo raznoliki sladkorji in majhna količina beljakovin. Nekateri proteini mu omogočajo, da deluje kot emulgator za zgoščevanje sirupov in veže njihove sestavine.

Citronska kislina: Citronska kislina je nepogrešljiva v vsaki kuhinji. V veliko pomoč je pri pripravi džemov in sirupov.

Mlečna kislina: Včasih lahko uporabimo mlečno kislino v zelo majhnih količinah, da izboljšamo teksturo nekaterim sirupom.

Jabolčna kislina: Jabolčna kislina je naravna kislina in je prisotna v večini sadja in zelenjave. Okus nas spominja na nezrela zelena jabolka, k sirupom se dodaja zaradi uravnavanja kislosti ter stabiliziranja barve.

Pectinex Ultra SP-L: Ta encim z razbijanjem vezi v trdnih snoveh v sirupu pomaga pri bistrenju. Pectinex uporabljamo le, kadar želimo zbistriti sestavine, ki vsebujejo pektin.

Priprava sirupov v vakuumu (sous vide)

Počasno kuhanje v vakuumu (*sous vide, suvi*) je osnovna kuharska tehnika oziroma kuhanje vakuumiranih živil ali jedi pri natančno določeni in konstantno vzdrževani temperaturi vode v kuhalniku za počasno kuhanje. Kuhanje praviloma traja 30–60 minut (lahko pa tudi več dni), praviloma pri temperaturi 47–88 °C, vedno pa pod točko vrenja. Ta način termične obdelave omogoča, da v sirupih ohranimo okus, barvo in teksturo. S počasno termično obdelavo optimiziramo vse okuse, tudi karakteristični umami.

Za pripravo sirupov potrebujemo:

- plastično GN ½ posodo,
- sous vide kuhalnik,
- tehtnico,
- vakuumirko,
- veliko čašo ali posodo,
- plastične vrečice, primerne za živila in potrjeno primerne za kuhanje,
- posodo z ledom,
- fino cedilo/filter za kavo,
- steklenico za shranjevanje.

Priprava:

1. Posodo napolnimo z vodo in vanjo pritrdimo sous vide kuhalnik.
2. Nastavimo želeno temperaturo.
3. Natančno odmerimo vse sestavine in jih združimo v posodi.
4. Vse sestavine napolnimo v plastično vrečko. Odstranimo čim več zraka tako, da vrečko skoraj v celoti zapremo, nato jo potopimo v vodo. Pritisk v vodi bo iztisnil preostali zrak, nato pa dobro zatesnimo vrečko. Postopek je enostavnejši, če imamo aparat za vakuumiranje.
5. Ko se voda v posodi ogreje na želeno temperaturo, vstavimo vrečko v vodo.
6. Ko preteče želeni čas kuhanja, vrečko previdno odstranimo iz vode.
7. Vrečko potopimo v ledeno kopel in vsebino ohladimo na sobno temperaturo.

8. Tekočino pretlačimo skozi fino cedilo ali kavni filter.
9. Sirup nalijemo v steklenico za shranjevanje, zapremo in ga damo v hladilnik do uporabe.



Slika 39: Priprava sirupa v vakuumu
Vir: Day, Fauchald, Kaplan 2018, 50

Malinin sirup

Neto: 500 ml

Tehnika: priprava v vakuumu

Sestavine:

- 500 g simple sirupa (glej zgoraj)
- 150 g svežih malin
- 2,5 g citronske kisline

Za pripravo upoštevamo prej navedena navodila. Temperatura kuhalnika naj bo 65 °C in čas kuhanja 2 uri.

Flambirani sirupi

Izdelava sirupov s pomočjo flambiranja nam ponuja široko paleto okusov in tekstur. Ker delamo z ognjem, moramo paziti, saj lahko kaj hitro kakšno sestavino prismojemo in s tem uničimo sirup. Vseskozi moramo biti pozorni na moč ognja, ki ga uravnavamo glede na posamezne sestavine.

Za pripravo sirupov potrebujemo:

- tehtnico,
- ponev,
- gorilnik,
- fino cedilo,
- palični mešalnik,
- steklenico za shranjevanje.

Priprava:

1. S tehtnico natančno odmerimo sestavine.
2. V ponvi najprej karameliziramo sladkor.
3. Dodamo maslo, ki ga raztopimo po ponvi s pomočjo olupljene limone, ki smo si jo predhodno nabodli na vilice.
4. Dodamo sadje. Čas toplotne obdelave je odvisen od zrelosti in izbire sadja.
5. Za dodaten okus lahko dodamo liker.
6. Na koncu ponev na zgornji strani rahlo privzdignemo tako, da se vsa tekočina prelije na spodnjo stran ponve. Povečamo ogenj in ponev močno segrevamo na zgornji strani. Predhodno si v merico pripravimo alkoholno pijačo (cognac, viski ipd.). Alkoholne pijače nikoli ne vlivamo iz steklenice. Ko je ponev dovolj segreta, si v desno roko pripravimo alkoholno pijačo, z levo roko ponev odmaknemo z gorilnika v enakem položaju, kot smo jo segrevali ter vlijemo alkoholno pijačo po zgornjem delu ponve. Ponev takoj približamo nazaj k ognju, pri tem pa pazimo, da smo dovolj odmaknjeni od gorilnika. Vsebino flambiramo.
7. Ponev odstavimo z ognja in pustimo vsebino nekaj časa počivati. Ko se temperatura zniža, lahko po želji dodamo še različna zelišča, začimbe ipd.
8. Če uporabljamo trde sestavine, tekočino precedimo skozi fino cedilo.
9. Sirup nalijemo v steklenico za shranjevanje, zapremo in ga damo v hladilnik do uporabe.

Pomarančni sirup

Neto: 200 ml

Tehnika: flambiranje

Sestavine:

- 2 j. ž. belega sladkorja
- 1 g masla
- ½ limone
- 2 filirani pomaranči
- 0,5 cl Grand Marnier likerja
- 3 cl Cognac Hennessy V.S.
- 2 vejici svežega timijana
- solni cvet

Upoštevamo korake za pripravo, ki smo jih navedli na začetku poglavja, s to raziko, da je čas kuhanja precej krajši, ker so flambirane pomaranče zelo mehke in se hitro termično obdelajo. Po flambiranju ponev odstavimo in šele po 3 minutah dodamo svež timijan in nekaj zrn solnega cveta, premešamo in pustimo v ponvi max. 12 minut. Nato vse skupaj pretlačimo skozi fino cedilo, in ker smo uporabili maslo, tekočino zmiksamo s paličnim mešalnikom. Nato prelijemo v steklenico in damo na hladno. Uporaba sirupa je priporočljiva šele po 24 urah v hladilniku, ko bo njegova tekstura ravno prava in okusi povezani.

Fermentirani sirupi

Naravna fermentacija sega že 5000 let nazaj, v čase Babiloncev, stari Egipčani so hrano fermentirali že leta 3100 pred našim štetjem, Mehičani pa 2000 let pred našim štetjem. Fermentacija je definirana kot proces, ki vodi do biokemijskih sprememb organskih snovi (običajno sladkorja) z delovanjem encimov mikroorganizmov, največkrat ob odsotnosti kisika, pri čemer pride do sproščanja energije in nastanka npr. alkohola, mlečne kisline, arom, vitaminov ipd.



Več o fermentaciji si lahko preberete na spodnji povezavi:



<https://fermentiraj.si/fermentacija/>

3.6.10 Infuzije

Pri ustvarjanju novih koktajlov imamo danes številne možnosti, saj je na trgu veliko raznovrstnih alkoholnih pijač, ki nam ponujajo široko paleto okusov in možnosti za ustvarjanje. Predvsem vrhunski bari želijo svojim gostom ponuditi edinstveno izkušnjo in nepozabne okuse, ki jih ni moč najti pri drugih ponudnikih. In infuzije so eden najlažjih načinov za doseg tega edinstvenega okusa. Lastno infuzijo lahko namreč enostavno zamenjamo z eno izmed sestavin v recepturi in tako ustvarimo nov koktajl in novo kraljestvo odličnih kombinacij.

1. Hladne infuzije

Pri delu s sestavinami, iz katerih želimo izvleči čim več sveže arome, nam zelene okuse najbolj pomaga izluščiti hladna maceracija. Hlajenje namreč upočasni proces pridobivanja arom, kar pomeni, da se lahko aromatične sestavine dlje časa povezujejo z alkoholom. Bolj mehak postopek daje infuzije z globokimi kompleksnimi okusi, ki jih je mogoče izgubiti oz. poslabšati pri sobni temperaturi. To metodo uporabimo samo takrat, ko sestavina nima neprijetnih arom, ki bi se lahko sčasoma izločile – npr. jagode s semeni, ki lahko vplivajo na oster okus.

Priprava hladnih infuzij

Topljenje maščob: če uporabljamo trdno maščobo, jo nežno stopimo v ponvi ali mikrovalovni pečici. Maščobo in žgano pijačo dobro zmešamo v široki posodi, saj bomo tako povečali stik med tekočino in žganjem, kar bo povzročilo boljši okus. Nato pokrijemo in zamrznemo, dokler se maščoba ne strdi v plast nad tekočino (običajno 12 ur, lahko tudi manj). V maščobni plasti previdno naredimo luknjo in odcedimo tekočino. Če v tekočini ostanejo kakšni delci, jih precedimo skozi fino mrežasto sito, ki smo ga predhodno obložili z več plastmi gaze. Čeprav lahko hladno infuzijo hranimo pri sobni temperaturi, bodo okusi veliko intenzivnejši, če jo bomo hranili v hladilniku.

Jajca: v nizko posodo zložimo papirnate brisačke. Nanje razporedimo plast aromatičnega materiala (npr. sivko) in nato po vrhu razporedimo sveža jajca. Posodo zapremo in pustimo čez noč v hladilniku.

2. Infuzije pri sobni temperaturi

Sestavine, ki se hitro infuzirajo, preprosto zmešamo z alkoholom in pustimo, da le ta opravi svoje delo pri sobni temperaturi. Te sestavine so pogosto zelo aromatične in temperamentne, kot sta na primer jalapenos in tequila. Ne pozabite, da nekatere sestavine, kot so na primer sveži čiliji, zaradi naravnih vplivov nikoli nimajo povsem enakega okusa, zato je pomembno, da vsako sestavino poskusimo, preden jo damo v posodo.

Priprava infuzij pri sobni temperaturi

Potrebujemo:

- tehtnico,
- 2 veliki posodi s pokrovoma,
- fino mrežasto cedilo in
- gazo.

Priprava:

1. S tehtnico natančno odmerimo sestavine.
2. Vse sestavine zmešamo in jih vlijemo v posodo.
3. Infuzijo sproti poskusamo: najprej vsako minuto, nato vsakih 15 minut in nato vsako uro (odvisno od uporabljenih zdravilnih učinkovin). Pazimo, da po vsakem okušanju posodo dobro zapremo.
4. Ko je infuzija končana, jo skozi fino mrežasto cedilo, v katerega smo položili več plasti gaze, precedimo v čisto posodo.
5. Tekočino hranimo pokrito v hladilniku do uporabe.

3. Sous vide infuzije

Sous vide tehnika se v barih ne uporablja samo za pripravo lastnih sirupov, temveč tudi za aromatiziranje alkohola. Ta metoda se uporablja predvsem iz dveh razlogov. Prvi razlog je, da toplota pospeši postopek infuziranja, drugi razlog pa je, da segrevanje zmesi na konstantno točno določeni temperaturi povzroči, da tekočina ne izhlapi. Na tak način dobimo infuzije, ki so bolj subtilne in niansirane od tistih, ki so narejene po katerikoli drugi metodi.

Večino infuzij pripravljamo v *sous vide* pri temperaturi med 60 °C in 75 °C. Nižja temperatura je primerna predvsem za občutljive sestavine (npr. sadje), pri višji temperaturi pa pripravljamo bolj trde sestavine, kot so kokos, oreščki ali posušene začimbe.

Priprava infuzij s pomočjo sous vide

Potrebujemo:

- plastično GN ½ posodo,
- sous vide kuhalnik,
- tehtnico,
- vakuumirko,
- veliko čašo ali posodo,
- plastične vrečice, primerne za živila in potrjeno primerne za kuhanje,
- posodo z ledom,
- fino cedilo/filter za kavo,
- steklenico za shranjevanje.

Priprava:

1. Posodo napolnimo z vodo in vanjo pritrdimo sous vide kuhalnik.
2. Nastavimo želeno temperaturo.
3. Natančno odmerimo vse sestavine in jih združimo v posodi.
4. Vse sestavine napolnimo v plastično vrečko. Odstranimo čim več zraka tako, da vrečko zapremo skoraj v celoti, nato jo potopimo v vodo. Pritisk v vodi bo iztisnil preostali zrak, nato pa dobro zatesnimo vrečko. Postopek je enostavnejši, če imamo aparat za vakuumiranje.
5. Ko se voda v posodi ogreje na želeno temperaturo, vstavimo vrečko v vodo.
6. Ko preteče želeni čas kuhanja, vrečko previdno odstranimo iz vode.
7. Vrečko potopimo v ledeno kopel in vsebino ohladimo na sobno temperaturo.
8. Tekočino pretlačimo skozi fino cedilo ali kavni filter.
9. Sirup nalijemo v steklenico za shranjevanje, zapremo in ga damo v hladilnik do uporabe.

4. Infuzije s pomočjo tlaka

Manipulacija s pritiskom je zelo dragocen način pridobivanja arom iz izjemno krhkih sestavin – tistih, ki prehitro propadejo in jih ni moč dlje časa macerirati, ali tistih, ki se v stiku s toploto močno spremenijo. Uporabljamo dve različni tehniki hitrih infuzij, in sicer pod tlakom, z uporabo iSi sifona in dušikovega oksida (N₂O) ter vakuumskih infuzij s pomočjo naprave za vakuumiranje.

Priprava infuzij s pomočjo naprave za vakuumiranje

Glej poglavje Priprava sirupov v vakuumu.

Priprava infuzij s pomočjo iSi sifona

Potrebujemo:

- tehtnico,
- iSi sifon,
- 2 N₂O bombici,
- veliko globoko posodo,
- fino mrežasto cedilo/gazo,
- steklenico za shranjevanje.

Priprava:

1. Natančno odmerimo vse sestavine.
2. Vse sestavine napolnimo v sifon. Pazimo, da ga ne napolnimo višje od oznake »max«. Močno zatesnimo. Pri tem smo pozorni, da je v zgornjem delu sifona vstavljeno tesnilo. Vstavimo eno bombico in petkrat premešamo sifon. Zamenjamo bombico z novo in ponovno dobro premešamo. Tekočino pustimo v sifonu približno 10 minut in vsakih 40 sekund premešamo.
3. Sifon pod kotom 45 stopinj usmerimo v veliko globoko posodo in s hitrim pritiskom na ročico iz sifona izpustimo zrak. Ko smo izpraznili ves zrak iz sifona, previdno odpremo sifon in tekočino fino precedimo.
4. Infuzijo s pomočjo lijaka prelijemo v steklenico in do uporabe shranimo v hladilniku. Ker te infuzije pridobivajo nežne okuse, jih je najbolje uporabiti v roku enega meseca, čeprav so nekateri nežni okusi najbolj živahni v 1. tednu.



Koktajli nas kot del družbenega življenja spremljajo že vrsto let in so bili že od nekdaj stalnica na več pomembnejših zgodovinskih dogodkih, danes pa so ena izmed najbolj priljubljenih pijač v gostinskih obratih. Priprava mešanih pijač zahteva veliko znanja in odgovornosti, predvsem pa inovativnost, kreativnost in veselje ter strast do ustvarjanja novih kreacij ter nenazadnje do dela z ljudmi. Barmanski inventar je nepogrešljiv del vsakega bara in barman je tisti, ki mora skrbeti za čistočo in pravilno rokovanje z inventarjem. Samo dosledno upoštevanje receptur pri pripravi koktajlov nam bo zagotovilo vedno enako kakovost, kar posledično vpliva na zadovoljstvo naših gostov. Izbira pravih in povrh še atraktivnih, dizajnerskih kozarcev ima velik vpliv tako na našo zaznavo okusa pijače kot na spodbudo za naročilo mešane pijače. Tako kot sta pomembna receptura in primerna izbira kozarca, je pomembna tudi pravilna tehnika, ki smo jo po dobrem premisleku izbrali za pripravo mešane pijače. Barman je priljubljen poklic in zahvale za to gredo zagotovo sodobni generaciji, njej pa se lahko zahvalimo tudi za nove ideje, kreacije in trende na področju barmanstva. Bistvo priprave mešanih pijač je namreč ustvarjanje novih kreacij, pri katerih naj bo na prvem mestu osnovni, uravnotežen okus koktajla, ki je bistvenega pomena.

S pomočjo lastnih sirupov in infuzij lahko individualiziramo svojo ponudbo mešanih pijač in s tem gostom ponudimo enkratno izkušnjo. Pri tem pa je potrebno zavedanje, da je priprava sirupov in infuzij zahtevna in odgovorna naloga. Nadvse pomembno je, da striktno sledimo recepturi, brez iskanja bližnjic, kajti vsako še tako majhno odstopanje lahko bistveno spremeni okus mešane pijače. Ne smemo pa zanemariti vnaprejšnjega planiranja, da si pravočasno pripravimo zadostno količino zalog, saj si s tem zagotovimo nemoteno delovanje bara.



Kje in kdaj je bila prvič zapisana beseda »cocktail«?

Kako delimo koktajle?

Kaj veste o t. i. »before dinner« koktajlih?

Kaj je značilnost »after dinner« koktajlov?

Kaj je »muddler«?

Opišite uporabnost barske žlice v baru.

Pretvorite 1 ¾ shots (1 ¾ oz) v ml.

Koliko ml znaša ena barska žlica?

Opišite collins kozarec.

Katere tehnike mešanja poznamo?

Naštete ročne mešalnike.

Katere mešane pijače mešamo v kozarcu za mešanje oz. mixing glass-u?

Opišite pravilen postopek priprave mešane pijače v gostovem kozarcu, mixing glass-u, boston shakerju in električnem mešalniku.

Kdaj uporabljamo »julep strainer«?

Opišite postopek priprave mešane pijače, ki vsebuje beljak.

Kakšni so sodobni trendi na področju mešanih pijač?

Na kaj moramo biti pozorni pri plastenju oz. layering-u?

Opišite nekaj načinov dimljenja mešanih pijač.

Opišite kraft koktajle.

Na spletu poiščite 5 receptur za pripravo sirupov s pomočjo sous vide.

Pripravite recepturo za lastno infuzijo na bazi gina.

4 SKUPINE MEŠANIH PIJAČ

Skupin mešanih pijač je veliko, prav tako kot obstaja veliko različnih receptur (razmerij) za posamezne koktajle. V baru je najpomembnejše, da svojim gostom zagotovimo konstantno kakovost postreženih pijač. Posledično boste lahko pri nekaterih recepturah opazili, da sladkorno kocko nadomestimo s sladkornim sirupom, kajti v primeru, da sladkorne kocke ne raztopimo dovolj dobro, ne bomo vedno dobili enakega okusa koktajla. Prav tako pomemben je videz postrežene pijače. Če imamo npr. old-fashioned kozarec ali katerikoli drug kozarec za postrežbo določenega koktajla, ki bistveno presega volumen pripravljenega koktajla, bo postrežena pijača na videz neposrečena, ker bomo kozarec napolnili le do polovice.

V nadaljevanju bomo predstavili skupine mešanih pijač, skupaj z recepturami po knjigi *Cocktail Codex* (Day, Fauchald in Kaplan 2018) in spletnem mestu *Difford's Guide* (2020), katerih vsebina izhaja iz realnega delovnega okolja bara.⁹ Bistveno je, da razumemo, kako so se razvijali koktajli skozi zgodovino, seveda pa moramo natančno poznati razmerja oz. zakonitosti sestave koktajlov. Lep primer najdemo v knjigi *Death & Co, Modern Classic Cocktails* (Day, Kaplan, Fauchald 2014), kjer avtorji na podlagi lika *Mr. Potato* predstavijo, kako so ustvarjali koktajle v zgodovini in kako moramo pri ustvarjanju lastnih kreacij razmišljati danes. V nadaljevanju boste lahko opazili podobnost posameznih pijač. Pri nekaterih je namreč zamenjana samo osnovna pijača in že dobimo popolnoma drug koktajl.

Spodnja delitev mešanih pijač je povzeta po Day, Fauchald in Kaplan (2018) ter Frelih in Polak (1994, 4–18).

Skupine, ki spadajo med kratke mešane pijače:

- aperitivni koktajli (pre-dinner)
- koktajli po obroku (after-dinner)
- daiquiri
- domišljajske pijače (Fancy drinks)
- koktajli »Fix«
- flipi
- ledeni ali likerjevi frapeji
- koktajli »Pick-me-up«
- koktajli »Pousse cafe«
- koktajli »Scaffa«
- twisti
- koktajli »Zoom«

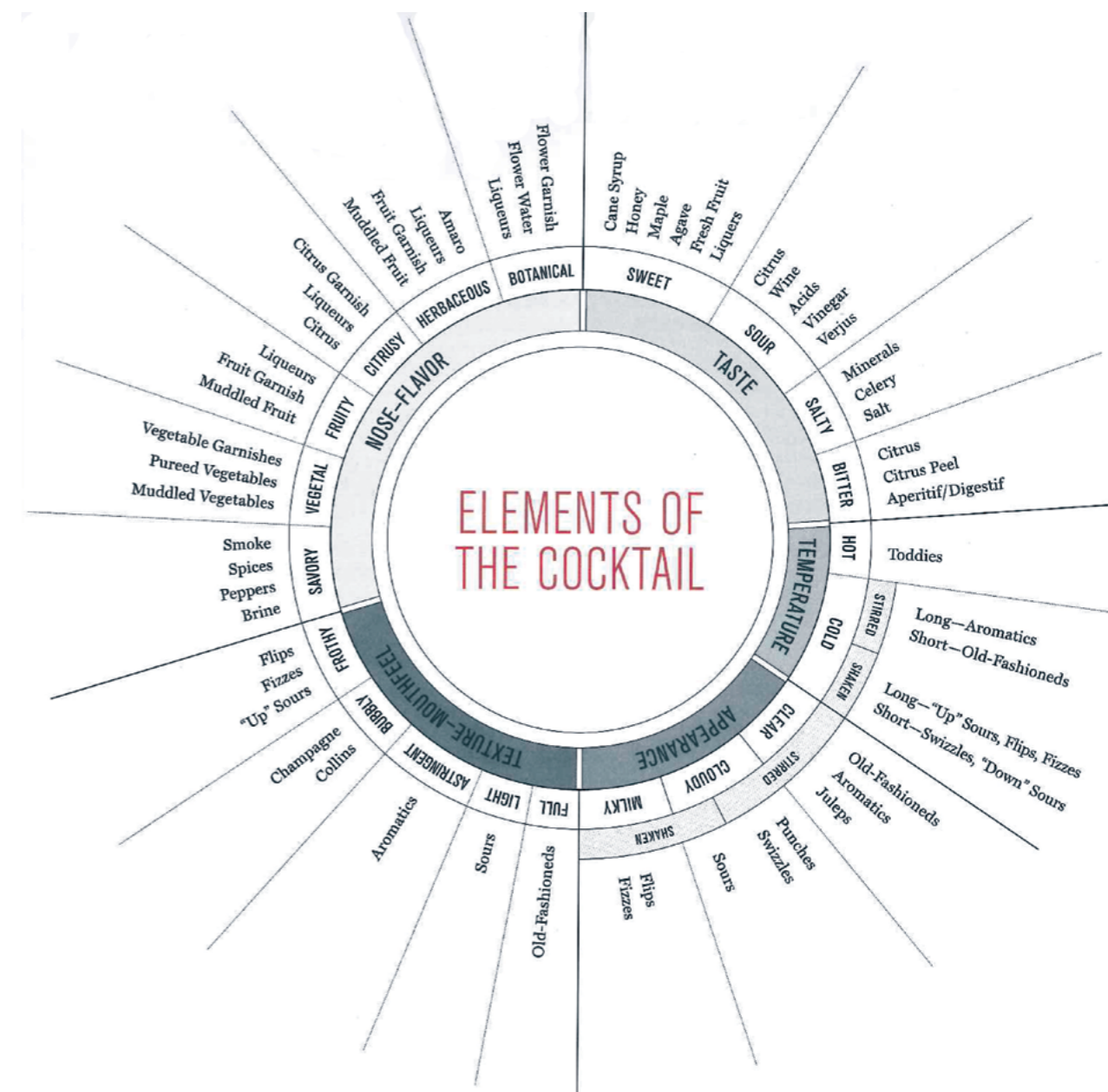
⁹ Prevodi receptov so prosti prevodi avtorja.

Mešane pijače, ki so lahko hladne ali tople:

- jajčni punči (Eggnoggs)
- grogi
- kuhano vino
- limonade
- mešanice s pivom
- punči
- sangrije
- koktajli »Shrub«
- koktajli »Sling«
- koktajli »Toddie«

Skupine dolgih mešanih pijač:

- bovle
- koblerji
- koktajli s penečim vinom
- brezalkoholni koktajli
- koktajli »Collins«
- koktajli »Crusta«
- koktajli »Cup«
- koktajli »Daisy«
- jajčni punči (Eggnoggs)
- domišljajske pijače (Fancy drinks)
- fizi
- mlečni frapeji
- sladoledni frapeji
- sadni frapeji
- grogi
- koktajli »Highball«
- julepi
- limonade
- limonade z alkoholom
- mešanice z mlekom
- mešanice s sodavico
- mešanice s pivom
- koktajli »Pick-me-up«
- energijske pijače »Puffs«
- punči
- koktajli »Rickey«
- koktajli »Zombie«



Slika 40: Elementi — sestavine koktajlov
Vir: Kaplan, Fauchald, Day 2014, 117

4.1 THE OLD-FASHIONED

Old-Fashioned oziroma »staromodni« koktajl je resnično klasika med alkoholnimi pijačami, med prvimi definicijami besede koktajl je bila namreč »mešanica žganja, sladkorja, vode in grenčice«. Različico staromodnega koktajla najdemo v skoraj vsaki ugledni knjigi koktajlov.

Old-Fashioned, ki je po sami recepturi prva dokumentirana definicija koktajla, je nastal kot odgovor na bralčevo vprašanje o definiciji besede koktajl, zapisana 6. maja 1806 v časopisu *The Balance and Columbian Repository* v Hundsonu, New York. 13. maja 1806 odgovorijo, da je to »stimulating liquor, composed of spirits of any kind, sugar, water and bitters, it is vulgarly called a bittered sling« (Origins 2020), kar v prevodu pomeni, da je to poživljajoča

mešanica žgane pijače, grenčic, vode in sladkorja, imenovana »bittered sling«. Sestavljen iz sladkorja, grenčice in vode (v obliki ledu) je pogosto je precej podoben temu receptu:

106

OLD-FASHIONED	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
	<ul style="list-style-type: none"> • 1 kocka sladkorja • 2 brizga Angostura Bitters • 6 cl burbona 	1 twist limone in 1 twist pomaranče
V old-fashioned kozarec damo kocko sladkorja, ki jo pokapljamo z Angostura Bitters ter vse skupaj dobro pretlačimo. Dodamo viski in eno veliko kocko ledu ter mešamo, dokler se ne ohladi. Dekoriramo z limoninim in pomarančnim twistom.		



Slika 41: Koktajl Old-Fashioned
Vir: Difford's Guide 2020p

Pitje koktajla Old-Fashioned aktivira vsa naša čutila. Spodaj težak kozarec z veliko kocko ledu ohlaja našo roko, svež vonj po citrusovem olju nas spodbudi in osveži naše vonjave, prvi okus je oster in brezhiben, a gladek. Zaradi visokega odstotka alkohola ga lahko pijemo po požirkih in nam daje čas za razmislek.

Ko razumete osnovno recepturo koktajla, je zelo enostavno manipulirati z njim, kar je predstavljeno v nadaljevanju. Prav tako bomo kmalu opazili, kako imajo drugi ikonični in morda na videz nepovezani koktajli, kot so Mint Julep, Hot Toddy in Champagne Cocktail, presenetljivo podoben DNK.

RECEPTI:

OLD-FASHIONED RAZŠIRJENA DRUŽINA	NED RYERSON	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 4,5 cl viskija Bulleit Rye • 1,5 cl jabolčnega žganja Clear Creek Apple Brandy (2 leti staranega) • 1 č. ž. sirupa Demerara • 2 brizga Miracle Mile Castilian Bitters • 1 brizga House Orange Bitters 	1 limonin twist
	kozarec za mešanje, old-fashioned kozarec		
	OAXACA OLD-FASHIONED	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
	<ul style="list-style-type: none"> • 4,5 cl tekile Reposado • 1,5 cl mezcala • 0,75 cl agavinega sirupa • 2 brizga Angostura Bitters 	1 pomarančni twist (flambiran)	
kozarec za mešanje, old-fashioned kozarec			
AUTUMN OLD-FASHIONED	SESTAVINE:	DEKORACIJA:	
	<ul style="list-style-type: none"> • 1,5 cl viskija George Dickel Rye • 1,5 cl 100 % jabolčnega žganja Laird's • 1,5 cl brendija VSOP Bas-Armagnac • 1,5 cl viskija Bank Note Scotch • 1 č. ž. javorjevega sirupa • 2 brizga Bitermens Xocolatl Bitters • 1 brizga Angostura Bitters 	limonin in pomarančni twist	
kozarec za mešanje, old-fashioned kozarec			
SNOWBIRD	SESTAVINE:	DEKORACIJA:	
	<ul style="list-style-type: none"> • 4,5 cl viskija Rittenhouse Rye • 1,5 cl jabolčnega žganja Clear Creek Apple Brandy (2 leti staranega) • 1,5 cl likerja St. Germain z maceriranim kardamomom • 1/2 č. ž. sirupa Demerara Gum • 4 kapljice Miracle Mile Celery Bitters 	1 grenivkin twist	
kozarec za mešanje, old-fashioned kozarec			

107

4.1.1 Champagne Cocktail

Z manipulacijo osnovne recepture Old-Fashioned koktajla lahko ustvarimo povsem nove kategorije pijač.

RECEPTI:

OLD-FASHIONED RAZŠIRJENA DRUŽINA CHAMPAGNE COCKTAIL	CHAMPAGNE COCKTAIL CLASSIC	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 1 kocka sladkorja 1 brizg Angostura Bitters suhi šampanjec 	1 limonin twist
		gostov kozarec, flute	
	PRETTY WINGS	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 1,5 cl Cocchi Americano z macerirano kamilico 1 č. ž. Suze 1 brizg Bitermens Hopped Grapefruit Bitters 15 cl šampanjca 	1 rezina limone
	gostov kozarec, flute		
	CELEBRATE	SESTAVINE:	
		<ul style="list-style-type: none"> 1,5 cl hruškovega žganja Clear Creek 0,75 cl šerija Lustau Fino Jarana 1 č. ž. tekile Fortaleza Reposado 0,75 cl cimetovega sirupa 1/2 č. ž. vinske kisline 12 cl suhega šampanjca 	
		gostov kozarec, flute	
	THE FIELD MARSHALL	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 3 cl brendija Tariquet VSOP Bas-Armagnac 1,5 cl likerja Royal Combier 2 brizga Angostura Bitters 2 brizga Peychaud s Bitters suhi šampanjec 	1 limonin twist
		gostov kozarec, flute	

CHAMPAGNE COCKTAIL CLASSIC Kocko sladkorja položimo na papirnato brisačo. Grenčino prelijemo čez kocko sladkorja, dokler ni popolnoma nasičena. Kocko sladkorja spustimo v ohlajen kozarec za penino (flute) in kozarec počasi napolnimo s penino, ne mešamo! Osvežimo z limoninim twistom in lupino limone spustimo v kozarec.

4.1.2 Julep

Julep spada v skupino dolgih pijač. Te pijače morajo biti močno ohlajene, alkoholna pijača pa oslajena in aromatizirana s poprovo meto ter pomešana z navadno vodo, mineralno vodo, s sadnim sokom, penečim vinom ali drugimi pijačami. Po letu 1945 je v Angliji bourbon postal glavna osnova za pripravo julepa.

RECEPTI:

OLD-FASHIONED RAZŠIRJENA DRUŽINA MINT JULEP	MINT JULEP CLASSIC	SESTAVINE:	
		<ul style="list-style-type: none"> 1 šopek mete 6 cl burbona Buffalo Trace 0,75 cl sladkornega sirupa 	
		gostov kozarec, julep kozarec	
	HERITAGE JULEP	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 1 šopek mete 3,75 cl calvadosa Busnel Pays d'Auge VSOP 1,5 cl hruškovega likerja Clear Creek Pear Liqueur 0,75 cl hruškovega žganja Clear Creek Pear Brandy 0,75 grenčice Amaro Montenegro 1 č. ž. cimetovega sirupa 	3 rezine jabolka na nabolalu in sladkor v prahu
	gostov kozarec, julep kozarec		
	CAMELLIA JULEP	SESTAVINE:	
		<ul style="list-style-type: none"> 1 šopek mete 4,5 cl hruškovega žganja Cacao Nib-infused 1,5 cl šerija Lustau Los Arcos amontillado 1 č. ž. sirupa Demerara 	
		gostov kozarec, julep kozarec	
	LAST ONE STANDING	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 1 šopek mete 3 cl konjaka Pierre Ferrand 1840 1,5 cl ruma Hamilton Jamaican Pot Still Gold 0,75 cl amara CioCiaro 1 č. ž. likerja Giffard Creme de Peche 	1 rezina breskve in sladkor v prahu
		gostov kozarec, julep kozarec	

Z metinim šopkom podrgnemo notranjost julep kozarca, nato meto odložimo. Dodamo burbon in sirup ter kozarec napolnimo z zdrobljenim ledom. Držimo kozarec za obroč in mešamo led približno 10 sekund. Dodamo še toliko zdrobljenega leda, da napolnimo kozarec do približno dveh tretjin in mešamo, dokler kozarec popolnoma ne zamrzne. Dodamo še toliko ledu, da oblikujemo stožec nad obodom. Dekoriramo s šopkom mete in postrežemo s slamico.



Slika 42: Priprava koktajla Mint Julep
Vir: Day, Fauchald, Kaplan 2018, 30

4.1.3 Sazerac

Zgodba o nastanku pravi, da je Sewell T. Taylor prodal svoj bar v New Orleansu (The Merchants Exchange Coffee House) in postal distributer žganih pijač. Pričel je s konjakom imenovanim *Sazeracde Forge et Fils*. Medtem je takratni lastnik Taylorjeve bivše kavarne lokal preimenoval v *Sazerac Coffe House*, kjer naj bi pričel s strežbo koktajla Sazerac, narejenega s konjakom Sazerac ter grenčicami/biterji lokalnega farmacevta Antoina Peychouda. Koktajl je od takrat še večkrat dopolnil ali mu spremenil recepturo. Nekje okoli leta 1870 je konjak kot glavno sestavino zaradi epidemije trtnih uši (phylloxera), ki je uničila vinograde po Evropi, zamenjal rženi viski. Po letu 1912, ko so v Ameriki prepovedali absint, so slednjega zamenjali z janeževim likerjem. Koktajl se dandanes sicer po večini pripravlja z rženim viskijem, absintom in grenčicami Peychoud. Sazerac je dober primer, kako so se razvili klasični koktajli, ki temeljijo na regionalno dostopnih sestavinah.

SAZERAC	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
	<ul style="list-style-type: none"> • absint Vieux Pontarlier • 4,5 cl viskija Rittenhouse rye • 1,5 cl konjaka Pierre Ferrand 1840 • 1 č. ž. sirupa Demerara • 4 brizgi Peychauds Bitters • 1 brizg Angostura Bitters 	1 twist limone
<p>Old-fashioned kozarec popršimo z absintom. Preostale sestavine v kozarcu za mešanje premešamo z ledom in precedimo v old-fashioned kozarec. Naredimo twist limone čez kozarec in lupino zavržemo.</p>		

4.1.4 Kobler (Cobbler)

Kobler je izvirna ameriška pijača, ki je v toplejših predelih še posebej priljubljena v poletnem obdobju. Štejemo ga med dolge pijače in pripravljamo tako, da na drobljen led v kozarcu vlijemo potrebne pijače in vse skupaj dobro premešamo, nato pa dodamo različno sadje, s katerim napolnimo kozarec do $\frac{3}{4}$ in zatem dolijemo še eno od pijač, ki je najpogosteje gazirana.



Slika 43: Sherry Cobbler
Vir: Difford's Guide 2020s

RECEPTI:

OLD-FASHIONED RAZŠIRJENA DRUŽINA SHERRY COBBLER	SHERRY COBBLER CLASSIC	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 3 rezine pomaranče • 1 č. ž. sirupa iz trsnega sladkorja • 10,5 cl šerija Amontillado 	1/2 rezine pomaranče in 1 šopek mete
		gostov kozarec, collins kozarec	
	PEEPING TOMBOY	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 1 krhelj limone • 1 rezina pomaranče • 1 rezina sezonskega sadja • 4,5 cl šerija Los Arcos Amontillado • 0,75 cl konjaka Pierre Ferrand Ambre • 0,75 cl mareličnega likerja z maceriranimi praženimi mandlji • 1 č. ž. sirupa Demerara 	vejica mete, krhelj limone, rezina pomaranče in sezonsko sadje
		shaker, old-fashioned kozarec	
	TRACTION	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 2 krhlija limone • 2 polovici jagode • 4,5 cl šerija Lustau Los Arcos Amontillado • 1,5 cl ruma Santa Teresa 1796 • 0,75 cl likerja Milk&Honey House Curacao 	1/2 jagode, 1 krhelj limone in vejica mete
		shaker, old-fashioned kozarec	

SHERRY COBBLER CLASSIC

V collins kozarcu pretlačimo rezine pomaranč in sirup. Dodamo šeri in na hitro premešamo. Kozarec napolnimo z zdrobljenim ledom in nekajkrat premešamo, da ohladimo koktajl. Dodamo še toliko zdrobljenega ledu, da je kozarec poln. Dekoriramo s pol rezine pomaranče in šopkom mete ter postrežemo s slamico.

4.1.5 Hot Toddy

V času angleške kraljice Viktorije je bila pijača *Hot Toddy* znana kot vroča aromatizirana in zdravilna, pomirjevalna pijača. Pijača je zelo podobna pijačam iz skupine sling, s to razliko, da za koktajle Toddy uporabljamo manjše kozarce in je zato koncentracija alkohola večja. Hot Toddy, kot ga poznamo danes, izvira iz 17. stoletja iz Indije, ki je bila takrat britanska kolonija. Hindujska beseda »taddy« pomeni pijačo, narejeno iz fermentirane palmove brozge. Že leta 1786 je bi taddy zapisan in definiran kot alkoholna pijača, ki vsebuje vodo, sladkor in začimbe. Britanci so s kolonizacijo prevzeli tudi pijačo, jo proglasili za svojo in jo nato v dolgih zimskih nočeh stregli v barih. Druga zgodba pravi, da si je pijačo izmislil irski zdravnik Robert Todd, ki je mešanico vročega brendija, sladkorja, cimeta in vode pripravljaval svojim pacientom. Prav verjetno je, da je pravi nastanek koktajla mešanica obeh zgodb – zdravnik je slišal za indijske »toddy-je« in jih prenesel v svoje zdravilne recepte.

HOT TODDY CLASSIC	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
	<ul style="list-style-type: none"> • 2 krhlija limone • 4,5 cl burbona Elijah Craig Small Batch • 0,75 cl medenega sirupa • 1 brizg Angostura Bitters • 12 cl vrele vode 	2 krhlija limone in muškadni orešček
V t. i. toddy vrček najprej stisnemo dva krhlija limone, nato dodamo vse ostale sestavine razen vode. Nalijemo vrelo vodo in po vrhu nastrgamo muškadni orešček ter okrasimo s krhliji limone.		



Slika 44: Hot Toddy
Vir: Difford's Guide 2020k

RECEPTI:

114	OLD-FASHIONED RAZŠIRJENA DRUŽINA HOT TODDY	IN HOT WATER	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
			<ul style="list-style-type: none"> 4,5 cl konjaka Pierre Ferrand 1840 0,75 cl kavnega likerja Galliano Ristretto 1,5 cl temnega javorjevega sirupa 1 brizg Fee Brothers Cardamom Bitters 12 cl vrele vode 	1 palčka cimeta
			kozarec za mešanje, toddy kozarec	
		HEAT MISER	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
			<ul style="list-style-type: none"> 3 cl burbona z macerirano papriko thai chile 0,75 cl grenčice Luxardo Amaro Abano 0,75 cl šerija Alexander Jules Amontillado 9 cl svežega jabolčnega (Fuji) soka 1 č. ž. vina Medlock Ames Verjus 1,5 cl temnega javorjevega sirupa 1 kapljica solne raztopine 	3 rezine jabolka na nabodalu
			majhna kozica, toddy kozarec	
		GUN CLUB TODDY	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
			<ul style="list-style-type: none"> 4,5 cl calvadosa z macerirano kamilico 3 cl aperitiva Pineau des Charentes 1,5 cl medenega sirupa sveži sok 1 limone 12 cl vrele vode 	5 rezin jabolka na nabodalu
			kozarec za mešanje, toddy kozarec	

4.1.6 Grog

Grog je mešanica močnih žganih pijač, vroče vode in sladkorja. Ime je pijača dobila po angleškem admiralu Vermontu, ki je imel vzdevek »Stari Grog« in je leta 1740 izdal ukaz, da mornarji ne smejo več uživati čistega ruma, temveč ga morajo mešati s sladkano vodo.

V kozarec z ročajem nalijemo okoli 5 cl zelene močne žgane pijače, ki jo prej ogrejemo, potem dolijemo vročo vodo ali drugo pijačo, nato pa v skladu z receptom in okusom dodamo še druge dodatke (sladkor, limonin sok, dišave ...).

4.2 MARTINI

Obstajajo martiniji, ki so sestavljeni iz gina ali vodke, suhega vermuta, in pa martiniji, ki kličejo po jabolčnem žganju, čokoladnem likerju, eksotičnem pireju in skoraj vsakem drugem okusu, ki si ga lahko zamislite. Je ikona, katere vladavina traja že od leta 1950. Njegov predhodnik naj bi bil *Martinez*, predhodnik tega pa *Manhattan*. Od leta 1882 do 1910 najdemo ogromno zapisov koktajlov, ki spadajo v to družino pijače. Sprva so barmani ginu primešali sladki vermut, grenčice in nekaj kapljic sladkorja, šele v začetku 20. stoletja – z lansiranjem suhe verzije vermuta iz hiše Martini – začnemo govoriti o martiniju, kot ga poznamo danes.

Pobliže si bomo ogledali standardni recept za martini, ki ga lahko najdemo v večini klasičnih in modernih knjig o koktajlih. To je gin v kombinaciji s suhim vermutom, postrežen in okrašen z limoninim twistom ali olivo. Če v koktajl dodamo še malo slanice od oliv, se koktajl imenuje *Dirty Martini*.

GIN MARTINI	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
	<ul style="list-style-type: none"> 6 cl gina 2,5 cl suhega vermuta 	1 twist limone ali oliva
Vse sestavine z barsko žlico dobro zmešamo v kozarcu za mešanje (mixing glass) in precedimo v ohlajen martini ali Nick & Nora kozarec. Okrasimo z limoninim twistom ali z olivo.		

Kadar je namesto gina osnova vodka, se količina suhega vermuta močno zmanjša. Gin ima namreč v primerjavi z vermutom močan zeliščni okus, okus vodke pa je nevtralen in ga posledično vermut zlahka zasenči.

VODKA MARTINI	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
	<ul style="list-style-type: none"> 7,5 cl vodke 1,5 cl suhega vermuta 	1 twist limone ali oliva



Slika 45: Koktajl Dry Martini
Vir: Difford's Guide 2020h

RECEPTI:

116	MARTINI EKSPERIMENTIRANJE Z RAZMERJI	VESPER	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
			<ul style="list-style-type: none"> 4,5 cl gina Plymouth 2,25 cl vodke 1,5 cl aromat. vina Lillet Blanc 	1 twist limone
		kozarec za mešanje, Nick & Nora kozarec		
	LITTLE VICTORY	SESTAVINE:	DEKORACIJA:	
		<ul style="list-style-type: none"> 4,5 cl gina Beefeater 1,5 cl vodke Absolut Elyx 3 cl Cocchi Americano z maceriranim pivom Root Beer 1 č. ž. pomarančne marmelade 	1 rezina pomaranče	
kozarec za mešanje, double old-fashioned kozarec				
	NORMADIE CLUB MARTINI # 1	SESTAVINE:	DEKORACIJA:	
		<ul style="list-style-type: none"> 6 cl vodke Aylesbury 3 cl šerija Alessander Jules Fino 1 č. ž. medenega sirupa 	3-4 brizgi solne raztopine	
kozarec za mešanje, Nick & Nora kozarec				

4.2.1 Manhattan

Zgodovina tega koktajla sega v 2. polovico 19. stoletja. Kot pri večini klasičnih koktajlov je tudi pri njem več zgodb o nastanku. Tako naj bi ga v znanem političnem in socialnem klubu Manhattan ustvaril Dr. Iain Marshall na zabavi za predsedniškega kandidata Samuela J. Tildna, ki je sicer izgubil v enem najtesnejših izidov ameriških volitev, koktajl pa je postal slaven in dobil ime po klubu, v katerem je nastal. Nekateri pravijo, da je pravi Manhattan narejen iz rženega viskija in ne burbona, spet drugi menijo, da je kanadski viski tisti, ki naj bi ga uporabili pri mešanju te pijače, saj se je med časom prohibicije (1920–1933) zaradi lažje dobavljivosti najpogosteje uporabljal.

MANHATTAN	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
	<ul style="list-style-type: none"> 6 cl kanadskega viskija 3 cl rdečega vermuta 2 brizga Angostura Bitters 	1 koktajl češnja
Z barsko žlico vse sestavine dobro zmešamo v kozarcu za mešanje (mixing glass) in precedimo v ohlajen Nick & Nora ali koktajl kozarec ter okrasimo s koktajl češnjo.		



Slika 46: Manhattan (sladki)
Vir: Difford's Guide 2020m

117

RECEPTI:

117	MARTINI RAZŠIRJENA DRUŽINA MANHATTAN	PERFECT MANHATTAN	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
			<ul style="list-style-type: none"> 6 cl viskija Rittenhouse Rye 1,5 cl vermuta Cocchi Vermouth di Torino 1,5 cl vermuta Dolin Dry 2 brizga Angostura Bitters 	1 twist limone
		kozarec za mešanje, Nick & Nora kozarec		
	OLD PAL	SESTAVINE:	DEKORACIJA:	
		<ul style="list-style-type: none"> 3 cl rženega viskija 3 cl likerja Italian Red Bitter 1,5 cl vermuta Martini Extra Dry 1,5 cl vermuta Martini Bianco 	1 rezina pomaranče	
kozarec za mešanje, old-fashioned kozarec				
	MARTINEZ	SESTAVINE:	DEKORACIJA:	
		<ul style="list-style-type: none"> 6 cl gina Old Tom 3 cl vermuta Martini Rosso Sweet 0,75 cl vermuta Extra Dry 0,75 cl likerja Orange Curacao liqueur 1 brizga Angostura ali Aromatic Bitters 	1 twist pomaranče	
kozarec za mešanje, coupe kozarec				

4.2.2 Negroni

Negroni je eden najbolj poznanih italijanskih koktajlov, čeprav ga brez koktajla *Americano* sploh ne bi bilo. Nastal je leta 1919 v Firencah, natančneje v baru Casoni, kjer je grof Camillo Negroni (svetovni popotnik, ki je del svojega življenja preživel v Londonu, kjer se je najverjetneje seznanil z ginom) prosil svojega prijatelja barmana, da mu pripravi koktajl *Americano* z ginom namesto s sodavico. Barman je nevede pripravil poznejšo veliko ikono svetovne barmanske scene. Tudi ostali gosti so si želeli koktajl, ki ga je od takrat dalje vedno pil Negroni. Družina Negroni je še istega leta odprla destilarno v Trevisu, ki proizvaja omenjeni koktajl že pripravljen, znan pod imenom *Antico Negroni*. Destilarna obratuje še danes.

NEGRONI	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
	<ul style="list-style-type: none"> • 3 cl gina • 3 cl aperitiva Campari • 3 cl sladkega vermuta 	½ rezine pomaranče
Vse sestavine premešamo v kozarcu za mešanje in precedimo v old-fashioned kozarec, v katerega smo dali veliko ledeno kocko, potem ga okrasimo s ½ rezine pomaranče.		



Slika 47: Koktajl Negroni
Vir: Difford 2020b

RECEPTI:

MARTINI RAZŠIRJENA DRUŽINA NEGRONI	MEZCAL NEGRONI	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 3 cl mezcala Del Maguey VIDA • 3 cl Camparija • 3 cl vermuta Martini Rosso Sweet 	1 twist pomaranče
		kozarec za mešanje, old-fashioned kozarec	
	ROB ROY	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 5 cl viskija Dewar's 12-Year-Old Scotch • 3 cl vermuta Martini Rosso sweet • 2 brizga Bobs Abbotts Bitters 	1 twist pomaranče in koktajl češnja
		kozarec za mešanje, coupe kozarec	
	BOULEVARDIER	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 4,5 cl burbona • 3 cl vermuta Martini Rosso sweet • 3 cl Camparija 	1 twist limone
		kozarec za mešanje, old-fashioned kozarec	
	WHITE NEGRONI	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 3 cl gina Rutte Dry Gin • 3 cl likerja Suze Gentian Liqueur • 3 cl aromat. vina Lillet Blanc 	1 twist pomaranče
		kozarec za mešanje, old-fashioned kozarec	

Kaj imata skupnega Negroni in Boulevardier? Razen dveh skupnih sestavin (vermut in Campari) ničesar. Medtem ko je Negroni bolj svež in »vitek«, je Boulevardier bogatejši, polnejši ter bolj začinjen. Omenjeni koktajl je nastal v času prohibicije in je podpisan koktajl pisca Erskina Gwynna, ki se je leta 1920 iz ZDA preselil v Pariz ter postal urednik mesečnika *The Boulevardier*.

4.2.3 Bamboo

Bamboo je mešanica šerija, suhega vermuta in oranžne grenčice. Klasični *Bamboo* se razlikuje od martinija v tem, da šeri zamenja gin. *Bamboo* je leta 1890 ustvaril nemški barman Louis Eppinger iz hotela Grand v Jokohami na Japonskem in je postopoma postal klasičen svetovni koktajl.

MARTINI RAZŠIRJENA DRUŽINA NEGRONI	BAMBOO CLASSIC	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 4,5 cl šerija Lustau Los Arcos Amontillado 2,25 cl vermuta Dolin Blanc 2,25 cl vermuta Dolin Dry 2 brizga Orange Bitters 	1 twist limone
	kozarec za mešanje, Nick & Nora kozarec		
MARTINI RAZŠIRJENA DRUŽINA NEGRONI	BAMBOO (SAVOY'S 1930)	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 4,5 cl Fino Sherry 2,25 cl vermuta Martini Extra Dry 2,25 cl vermuta Martini Rosso Sweet 	praženi mandlji
	kozarec za mešanje, coupe kozarec		
MARTINI RAZŠIRJENA DRUŽINA NEGRONI	SONOMA	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 7,5 cl chardonnaya 1,5 cl calvadosa Busnel VSOP 1 č. ž. Fusion Napa Valley Verjus Blanc 1 č. ž. medenega sirupa 1 kapljica solne raztopine 	4 brizgi infuzije vodke in belega popra
	kozarec za mešanje, Nick & Nora kozarec		

4.3 DAIQUIRI

„My mojito in La Bodeguita. My daiquiri in El Floridita,“ (Moj mojito v Bodeguiti, moj daiquiri v Floriditi.) naj bi menda zapisal Ernest Hemingway, človek, ki ima veliko zaslug za prepoznavnost teh vrst koktajlov v svetu. V El Floriditi, kjer je prebil večino časa na Kubi in popil kar nekaj *daiquiri*jev, še zdaj pred točilnim pultom stoji njegov kip. Za nastanek te pijače moramo pogledati globje v preteklost. Mornarji so že v 17. stoletju pili podobno mešanico za preprečevanje skorbuta na ladjah. *The Bartender's Guide* iz leta 1862 na strani 59 omenja »Santa Cruz sour«, ki je t. i. *sour* koktajl z rumom. Ameriški rudarski inženir Jennings Cox je tisti, ki mu za koktajl pripisujejo največ zaslug. Prav on naj bi med bivanjem v Santiagu de Cuba med časom špansko-ameriške vojne napisal recepturo koktajla s tem imenom. Daiquiri naj bi dobil ime po majhni vasici blizu Santiaga, kjer je bil Cox nadzornik v rudniku železa. Koktajl je bil priljubljen tudi med njegovimi delavci in ga je skupaj z njimi krstil z imenom Daiquiri.

Daiquiri je le eden izmed številnih koktajlov v tej kategoriji, ki jih uvrščamo v skupino *sour* koktajlov, v osnovi pa je kombinacija alkohola, citrusov in sladila, pri čemer se sladko-kisli elementi združijo, da ublažijo moč in okus. Povezava žganih pijač z limoninim sokom in sladkorjem daje tem mešanicam poseben kiselkast okus. Po količini ne spadajo niti med

kratke niti med dolge mešane pijače, a jih kljub temu uvrščamo med dolge mešane pijače. Pripravljamo jih v ročnem mešalniku. Sestavine so: sveže stisnjen limonin sok ali sok limete, sladkor ali sladkorni sirup, močna žgana pijača (vodka, viski, vinjak, rum, gin) ter likerji: marelični brendi, curaçao, benediktinec. Na gostovo željo dodamo nekaj kapljic sodavice. Za izboljšavo kot dodatek uporabimo še jajčni beljak, angosturo in grenadine sirup. Pozorni moramo biti še na sladkorni sirup, saj se nam, ko je le-ta slajši, razmerja okusov bistveno spremenijo, zato moramo v tem primeru dodati več citrusov (6/3/2). Priporočljiva je uporaba belega ruma, ki lepo poveže vse sestavine, medtem ko lahko intenzivnejši temni rum kaj hitro povozi ostale sestavine.

DAIQUIRI	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
	<ul style="list-style-type: none"> 6 cl ruma 2,25 cl svežega limetinega soka 2,25 cl sladkornega sirupa 	1 krhelj limete
Vse sestavine v ročnem mešalniku premešamo z ledom in jih precedimo v kozarec coupe ter dekoriramo s krhljem limete.		



Slika 48: Koktajl Daiquiri
Vir: Difford's Guide 2020g

Razumevanje osnove daiquirija nas v resnici privede do razumevanja *sour* koktajlov. V nadaljevanju je predstavljena njihova osnovna formula

BASIC SOUR	SESTAVINE:
	<ul style="list-style-type: none"> 6 cl alkohola 2,25 cl svežega limetinega ali limoninega soka 2,25 cl sladkornega sirupa
Vse sestavine v ročnem mešalniku premešamo z ledom in jih precedimo v ohlajen kozarec. Dekoracijo spustimo.	

RECEPTI:

DAIQUIRI EKSPERIMENTIRANJE Z RAZMERJI	PISCO SOUR	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 6 cl žganja BarSol Mosto Verde Italia Pisco 6 b.ž. sladkorja v prahu 3 cl svežega limetinega soka 1,5 cl pastreiziranega beljaka 	3 kapljice Angostura Bitters
		suhi shake + shake z ledom, dvojno precejanje, goblet kozarec	
DAIQUIRI EKSPERIMENTIRANJE Z RAZMERJI	GIMLET	SESTAVINE:	
		<ul style="list-style-type: none"> 5 cl gina Rutte Dry 2 cl sirupa iz lupinic limete (cordial) 1 cl brinjevca Rutte Old Simon Genever 0,5 cl svežega limoninega soka 0,5 cl svežega limetinega soka 0,5 cl sladkornega sirupa Giffard 	
		shaker, coupe kozarec	
DAIQUIRI EKSPERIMENTIRANJE Z RAZMERJI	HEMINGWAY DAIQUIRI	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 4,5 cl belega ruma Flor de Cana 4 Year 1,5 cl likerja Luxardo Maraschino 3 cl svežega grenivkinega soka 1,5 cl svežega limetinega soka 1 č. ž. sladkornega sirupa 	1 krhelj limone
		shaker, coupe kozarec	

122

RECEPTI:

RAZLIČICE DAIQUIRIJA	WHISKEY SOUR	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 6 cl burbona 2,25 cl svežega limoninega soka 3 cl sldkornega sirupa 3 brizgi Angostura bitters 1,5 cl pasteriziranega beljaka 	1 rezina limone in koktajl češnja
		suhi shake + shake z ledom, dvojni old-fashioned kozarec	
RAZLIČICE DAIQUIRIJA	BROWN DERBY	SESTAVINE:	
		<ul style="list-style-type: none"> 6 cl burbona Elijah Craig Small Batch 3 cl svežega grenivkinega soka 1 č. ž. svežega limoninega soka 1,5 cl medenega sirupa 	
		shaker, coupe kozarec	
RAZLIČICE DAIQUIRIJA	POMPADOUR	SESTAVINE:	
		<ul style="list-style-type: none"> 4,5 cl ruma JM VSOP 4,5 cl desert. vina Pasquet Pineau des Charentas 2,25 cl svežega limoninega soka 1,5 cl vanilijevega sirupa 	
		shaker, coupe kozarec	
RAZLIČICE DAIQUIRIJA	WHITE LADY	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 4 cl gina 3 cl likerja Triple Sec 2 cl svežega limoninega soka 	limonina lupinica
		shaker, koktajl ali coupe kozarec	

123

Whisky Sour

Whisky Sour je kralj družine *sour* koktajlov in hkrati najbolj prepoznavna različica te vrste koktajla.

Viskiju – ne glede na vrsto (najpogostejša sta sicer burbon in rženi, lahko pa so tudi irski, škotski, single malt ali blended idr.) – dodamo limonin sok in sladkorni sirup ter ga skupaj z ledom dobro pretresemo v shakerju.



Slika 49: Koktajl Whiskey Sour
Vir: Difford's Guide 2020š

4.3.1 Crusta

Pijače *crusta* so dobile ime po skorjastem sladkornem robu na kozarcu. Mešanice pripravljamo v ročnem mešalniku (izjema je Gin Crusta), v katerega damo led, grenčico, limonin sok in približno 5 cl alkoholnih pijač in sladkor.

124

BRANDY CRUSTA	SESTAVINE:
	<ul style="list-style-type: none"> • 5 cl konjaka VSOP • 0,75 cl likerja Triple Sec • 0,75 cl likerja Maraschino • 1,5 cl svežega limoninega soka • 0,75 cl sladkornega sirupa • 2 brizga Angostura Bitters
	Vse sestavine premešamo v shakerju in prelijemo v predhodno pripravljen kozarec s sladkornim robom. Pripravimo si limonino lupino v velikosti roba kozarca, s katero v bistvu podaljšamo kozarec tako, da postavimo lupino okoli notranjega roba kozarca, nato lupino oz. rob kozarca namažemo s sladkornim sirupom in ga pomočimo v sladkor. Pustimo nekaj časa, da se sladkor strdi in nastane hrustljav rob.



Slika 50: Brandy crusta
Vir: Difford's Guide 2020b

4.3.2 Mojito

Mojito (izgov. *mohito*) je zaslovel predvsem zaradi havanskega bara *La Bodeguita del Medio*, ki je prepoznan po reku: »*Hemingway pije daiquiri v Floriditi in mojito v Bodeguiti!*« Mojito dandanes sodi med najbolj priljubljene osvežilne koktajle.

125

MOJITO	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
	<ul style="list-style-type: none"> • 6 cl belega ruma • 3 cl svežega limetinega soka • 1 kocka belega sladkorja • 2,25 cl sladkornega sirupa • 10 lističev mete • sodavica 	šopek mete
	V collins kozarcu pretlačimo sladkor, nekaj lističev mete in limonin sok, dolijemo rum ter kozarec do polovice napolnimo z zdrobljenim ledom, premešamo z barsko žlico, dodamo zdrobljeni led do vrha kozarca, dolijemo sodavico in na hitro premešamo. Okrasimo s šopkom mete in postrežemo s slamico.	



Slika 51: Koktajl Mojito
Vir: Difford's Guide 2020n

4.3.3 Caipirinha

Caipirinha je brazilska nacionalna pijača narejena iz cachaça, sladkorja in limet. Po pripovedovanju zgodovinarjev je caipirinha, kot jo poznamo danes, nastala v 19. stoletju, ko so jo kmetje iz regije Piracicaba v São Paulu pili na raznih srečanjih kot dokaz močne kulture predelovanja sladkornega trsa v tej regiji.

Kot smo v tem poglavju že omenili, so kožice citrusov napolnjene z aromatičnimi olji. Ti pridejo do izraza s pomočjo twistov ali pa jih lahko pridobimo tako, da jih pretlačimo (muddling). Pri tem postopku se eterična olja veliko bolj odprejo in poudarijo okus samega koktajla. Priporočljiva je uporaba sladkorne kocke, ker bo sladkor še dodatno pripomogel k sproščanju eterike.

SESTAVINE:

- 1 limeta
- 2,25 cl sladkornega sirupa
- 1 kocka belega sladkorja
- 6 cl žganja cachaça

Limeto temeljito operemo in jo razrežemo najprej na polovico in potem še vsako polovico na četrtine. 6 krhljev limete damo v shaker, 2 krhlja si prihranimo za naslednjo uporabo. Dodamo sladkorni sirup in sladkorno kocko ter vsak krhelj limete temeljito pretlačimo. Dodamo cachaço in led ter dobro premešamo. Nato celotno vsebino prelijemo v dvojni old-fashioned kozarec in postrežemo.



Slika 52: Koktajl Caipirinha
Vir: Difford's Guide 2020c

4.3.4 Tom Collins

Collins je v osnovi *sour* koktajl, pripravljen z žgano pijačo (najpogosteje z ginom), limoninim sokom, sladkorjem in »podaljšan« s sodavico. Postrežemo ga z ledom v visokem kozarcu, ki se imenuje prav po tem koktajlu – collins kozarec.

Tom Collins ima med vsemi koktajli najbolj zabavno zgodbo o izvoru imena. Šlo naj bi za potegavščino, ki se je pojavila med pivskimi prijatelji v Ameriki davnega leta 1874. »*Si videl Toma Collinsa? Če ne, ga brž poišči v sosednjem baru, saj o tebi širi govorice.*« Očitno je dovolj ljudi »nasedlo«, saj so celo časopisi v New Yorku in Philadelphii objavili lažne članke o Tomu Collinsu, o katerem je nastala celo pesem. Nek iznajdljivi barman se je domislil po njem poimenovati koktajl in ga začel pripravljati vsakemu, ki je v njegovem baru zaman iskal Toma Collinsa.

Leta 1876 je Jerry Thomas v svoji drugi izdaji knjige opisal ta koktajl, ki se je takrat stregel že povsod in postal mednarodna ikona. Pri pripravi koktajlov tipa collins je potrebno paziti, da se led ne stopi preveč (dilution). Topljenje preprečimo tako, da koktajla ne stresamo predolgo in s tem preveč ne razredčimo (kot velja za *sour* koktajle), temveč ga samo na kratko pretresemo (cca 5 sekund).

Tradicionalne pijače iz skupine collinsov so do ne mešamo. Posledično se pogosto zgodi, da najprej skozi slamico popijemo kislo osnovo in mehurčkov sploh ne zaznamo. Temu se izognemo z naslednjo metodo: v ohlajen collins kozarec damo najprej sodavico, nato vse ostale sestavine in na hitro premešamo (5 sekund) z ledom v shakerju, precedimo v kozarec in tega dopolnimo z ledom. Sodavica mora biti ohlajena.



Slika 53: Tom Collins
Vir: Difford's Guide 2020d

SESTAVINE:

- 6 cl sodavice
- 6 cl gina
- 3 cl sveže stisnjenega limoninega soka
- 2,25 cl sladkornega sirupa

DEKORACIJA:

½ rezine pomaranče in koktajl češnja na nabodalu

Najprej nalijemo hladno sodavico v ohlajen collins kozarec. Na hitro premešamo ostale sestavine z ledom v shakerju in jih precedimo v collins kozarec. Kozarec napolnimo s kockami ledu in dekoriramo.

TOM COLLINS

RECEPTI:

DAIQUIRI RAZŠIRJENA DRUŽINA TOM COLLINS	GIN FIZZ	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 4,5 cl gina 1 cl sladkornega sirupa 3 cl sveže stisnjenega limoninega soka 8 cl sodavice 	½ rezine limone
		shaker (razen sodavice), collins kozarec	
	FRENCH 75	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 3 cl gina 1,5 cl sveže stisnjenega limoninega soka 1,5 cl sladkornega sirupa 12 cl suhe penine 	1 twist limone
		shaker (razen penine), flute	
	MOSCOW MULE	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 4,5 cl vodke 12 cl ingverjevega piva 0,5 cl sveže stisnjenega limoninega soka 	1 rezina limone, šopek mete
		gostov kozarec, vrček <i>mule mug</i>	

Moscow Mule

John G. Martin je leta 1939 odkupil pravice za prodajo vodke Smirnoff v Ameriki. Ker tisti čas vodka med Američani ni bila priljubljena, se je zaloga obračala počasneje, kot si je želel. Ker je njegov kolega Jack Morgan hkrati skladiščil preveč ingverjevega piva za potrebe svojega bara v Los Angelesu (Cock'n'Bull), sta se domislila pijače, ki bo poskrbela za porabo odvečne zaloge v njihovih skladiščih. Vključila se je še Morganova partnerka, ki je imela v lasti proizvodnjo bakrenih lončkov, ki se do takrat tudi niso najbolje prodajali.



Slika 54: Koktajl Moscow Mule
Vir: Difford's Guide 2020o

4.3.5 Mai Tai

Koktajl *Mai Tai* je ustvaril Victor Bergeron, znan kot lastnik gostinskega obrata Trader Vic's, ki je nekega večera leta 1944 postregel svojo novo pijačo Hamu in Carrie Guild, prijateljema iz Tahitija. Po prvem požirku naj bi Carrie vzkliknila: »*Mai Tai - Roa Ae!*«, kar v tahitiščini pomeni »*To je najboljšo, kar obstaja na tem svetu!*« in tako naj bi koktajl dobil ime. Vicov originalni recept je temeljil na 17 let starem jamajškem rumu *J. Wray & Nephew*. Tiki kultura, polna tropskih motivov in okusov, izvira iz 30-ih let 20. stoletja, ko je v Hollywoodu Ernest Gantt (pozneje znan kot Donn Beach) odprl prvi tiki bar *Don the Beachcomber*. Donn Beach je bil prepričan, da je Vic ukradel in rahlo spremenil njegov recept za koktajl *Q. B. Cooler*. Vse skupaj je šlo celo tako daleč, da sta barmana pristala na sodišču. S sodno zmago si je Trader Vic priboril naziv prvega, ki je pripravil in poimenoval ta koktajl, hkrati pa tudi čast, da se ob naročanju koktajla *Mai Tai* spomnimo nanj.

MAI TAI	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
	<ul style="list-style-type: none"> 6 cl ruma Havana Club 7 y. o. 1,5 cl likerja Orange Curaçao 2,25 cl sveže stisnjenega limetinega soka 0,75 cl mandljevega sirupa 0,75 cl sladkornega sirupa 	limeta, meta, ananas in koktajl češnja
	Vse sestavine močno premešamo v shakerju in jih precedimo v dvojni old-fashioned kozarec, ki smo ga prej napolnili z drobljenim ledom, in dekoriramo.	



Slika 55: Koktajl Mai Tai
Vir: Difford's Guide 2020l

4.4 SIDECAR

Sidecar je najbolj poznan tip *sour* koktajla na osnovi konjaka. Nastal naj bi v pariškem baru v času 1. svetovne vojne, ime pa naj bi dobil po motorističnem priklopniku, ki so ga vojaki uporabljali med vojno. Naročal naj bi ga poveljnik, ki se je vozil v enem izmed priklopnikov, da mu je pomagal zgladiti obrok in ga pogrel v hudi zimi. Kateri barman ga je pripravil prvi, ni znano, definitivno pa je bil Harry MacElhone tisti, ki ga je naredil slavnega, saj ga je omenil v svoji knjigi *Harry's ABC of Mixing Cocktails* iz leta 1922. Harry Craddock ga je ponovno omenil v knjigi *The Savoy Cocktail Book*, vendar v drugačnem razmerju kot v knjigi izpred približno desetih let.

SIDECAR	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
	<ul style="list-style-type: none"> • 4,5 cl konjaka • 3 cl likerja Cointreau • 2,25 cl sveže stisnjene limoninega soka 	1 twist pomaranče
Vse sestavine močno premešamo v shakerju in jih precedimo v ohlajen coupe kozarec. Naredimo twist pomaranče po pijači in robu kozarca, pomarančno lupino pa položimo v koktajl.		



Slika 56: Koktajl Sidecar
Vir: Difford's Guide 2020a

RECEPTI:

SIDECAR EKSPERIMENTIRANJE Z OSNOVO	WHITE LADY	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 4,5 cl gina • 2,25 cl likerja Triple Sec • 2,25 cl sveže stisnjene limoninega soka • 1 cl sladkornega sirupa • 1,5 cl pasteriziranega beljaka (opcijsko) 	1 twist limone
		shaker, coupe kozarec	
	BETWEEN THE SHEETS	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 2,25 cl ruma Bacardi • 2,25 cl konjaka VSOP • 2,25 cl likerja De Kuyper Triple Sec • 0,75 cl sveže stisnjene limoninega soka 	krhelj limone, shaker
	shaker, coupe kozarec		
	MARGARITA	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 6 cl tekile • 2,25 cl likerja Cointreau • 2,25 cl sveže stisnjene limetinega soka • sol za slani rob 	krhelj limone
	shaker, old-Fashioned ali margarita kozarec		

White Lady sega v leto 1919, ko je v Londonu Harry Macelhone, škotski pionir koktajl scene, v enakem razmerju premešal pomarančni liker, *white creme de menthe* in limonin sok. Deset let kasneje je v svojem takratnem baru, *Harry's New York Bar* v Parizu, posodobil recepturo koktajla, kot jo poznamo danes.

O koktajlu »Bela dama« piše tudi Harry Craddock v *The Savoy Cocktail Book*, v kateri trdi, da je prav on tisti, ki je zaslužen za aktualno recepturo. Koktajl naj bi posvetil gospe Zeldi, ženi ameriškega pisatelja F. Scotta Fitzgeralda, ki naj bi imela platinasto svetle lase.

Velikokrat boste na barski karti našli »White Lady« z dodatkom beljaka in sladkornega sirupa, ki lepo zaokrožita okus koktajla.



Slika 57: Koktajl White Lady
Vir: Difford's Guide 2020t

Margarita

Margarita spada v družino »curaçao« *sour* koktajlov, kjer je kot glavno sladilo uporabljen pomarančni liker in si deli mesto s koktajloma Sidecar in Cosmopolitan. Prvi zapis o njej sega v leto 1936, ko si je ameriški novinar v Tijuani naročil koktajl, ki so ga poimenovali *Tequila Daisy*. Barman naj bi ga ustvaril tako, da je po pomoti zagrabil tekilo namesto brendija, dodal limono in pomarančni liker ter tako pripravil mehiško obliko koktajla Daisy. Daisy (ang. marjetica) so prevedli v španski jezik in novi koktajl je dobil ime Margarita. Zakaj je ta zapis eden redkih pred letom 1970? Prava 100 % agava je bila tisti čas vse prej kot dosegljiva v Evropi in Severni Ameriki.

Če želimo pripraviti sladko verzijo tega koktajla, recepturi dodamo 1,5 cl sladkornega sirupa. Sladki rob naredimo samo čez polovico roba kozarca, tako da ima gost možnost uživati v koktajlu s soljo ali brez.

RECEPTI:

SIDE CAR RAZLIČICE	COSMOPOLITAN	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 4 cl vodke Citron 1,5 cl likerja Cointreau 3 cl brusničnega soka 1,5 cl svežega limetinega soka 	rezine limete
		shaker, koktajl kozarec	
BLOOD AND SAND	BLOOD AND SAND	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 2,25 cl viskija Dewars 12 Year Old Scotch 2,25 cl likerja Cherry Heering 2,25 cl vermuta Martini Rosso sweet 2,25 cl sveže stisnjenega pomarančnega soka 	1 twist pomaranče
		shaker, martini kozarec	
20TH CENTURY	20TH CENTURY	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 5 cl gina Rutte Dry 3 cl likerja Creme de Cacao 3 cl aromat. vina Americano Bianco 1 cl sveže stisnjenega limoninega soka 	1 twist pomaranče
		shaker, coupe kozarec	

Korenine koktajla **Cosmopolitan** segajo v leto 1934, ko je v knjigi *Pioneers of Mixing at Elite Bars: 1903–1933* zapisan koktajl z enakim imenom in podobnim receptom s takrat priljubljenimi sestavinami (gin, pomarančni liker, limona, malina). Sodobnejši navdih za Cosmopolitan je priljubljen disko koktajl iz 70-ih, *Kamikaze* (vodka, pomarančni liker, limetin sok), ki ga »koktajl zgodovinar« David Wondrich definira kot »originalni shooter koktajl«.

Ena izmed mnogih zgodb o nastanku Cosmota pravi, da je barman dolil brusnični sok v koktajl Kamikaze in prva stranka, ki ga je poskusila, naj bi dejala: »*How cosmopolitan!*«. Najširše priznani »avtor« Cosmopolitana je Toby Cecchini, ki naj bi ga leta 1987 pripravil v baru *Odeon* na Manhattanu. Svetovno popularnost je dosegel okrog leta 1990. Eden glavnih razlogov njegove velike priljubljenosti med mladimi dekleti je bilo njegovo pojavljanje v kulturni seriji *Seks v mestu*.



Slika 58: Koktajl Cosmopolitan
Vir: Difford's Guide 2020e

RECEPTI:

SIDE CAR RAZŠIRJENA DRUŽINA	LONG ISLAND ICED TEA	SESTAVINE:	DEKORACIJA:	
		<ul style="list-style-type: none"> 6 cl kokakole 2,25 cl vodke 2,25 cl gina 2,25 cl tekile 	<ul style="list-style-type: none"> 2,25 cl ruma 2,25 cl likerja Cointreau 2,25 cl svežega limoninega soka 	krhelj limone
		shaker, pint kozarec		
FISH HOUSE PUNCH	FISH HOUSE PUNCH	SESTAVINE:	DEKORACIJA:	
		<ul style="list-style-type: none"> 6 cl sodavice 2,25 cl konjaka 2,25 cl ruma Reserve 2,25 cl likerja Giffard Creme de Peche de Vigne 	<ul style="list-style-type: none"> 2,25 cl svežega limoninega soka 0,75 cl sladkornega sirupa 1 trak limonine lupine 	rezina limone in muškati orešček
		shaker, collins kozarec		
CORPSE REVIVER # 2	CORPSE REVIVER # 2	SESTAVINE:	DEKORACIJA:	
		<ul style="list-style-type: none"> 2,25 cl gina London dry 2,25 cl aromat. vina Lillet blanc 2,25 cl likerja Cointreau 	<ul style="list-style-type: none"> 2,25 cl svežega limoninega soka 2 brizga absinta 	
		shaker, coupe kozarec		

4.5 THE WHISKY HIGHBALL

Ni znano, kdo je prvi pomešal viski z mineralno vodo, vendar se zdi dokaj jasna povezava z njegovim imenom, ki ga lahko povežemo z obdobjem vlakov na parni pogon. Ena bolj zabavnih razlag imena je, da prihaja iz železniškega signala s konca devetnajstega stoletja. Na takratnih ameriških železnicah je vlak ob dvignjeni žogi na signalnem drogu lahko nadaljeval z vožnjo, kar je predstavljalo navdih za ime koktajla, ki se ga lahko pripravi zelo hitro. Izraz so uporabljali tudi v barih golf klubov v Angliji v 19. stoletju, kjer je izraz »ball« pomenil škotski viski v visokem (high) kozarcu.

WHISKY HIGHBALL	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
	<ul style="list-style-type: none"> 6 cl škotskega viskija 18 cl sodavice 	1 krhelj limone
Škotski viski (Scotch) nalijemo v highball kozarec, dodamo 3 kocke ledu in 3 sekunde mešamo. Dodamo sodavico in premešamo ter okrasimo s krhljem limone.		



Slika 59: Koktajl Highball
Vir: Difford's Guide 2020j

RECEPTI:

WHISKY HIGHBALL EKSPERIMENTIRANJE Z RAZMERJI	CUBA LIBRE	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 6 cl belega ruma 0,75 cl sveže stisnjenega limetinega soka 12 cl kokakole 	1 krhelj limete
		gostov kozarec, highball kozarec	
	AMERICANO	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
	<ul style="list-style-type: none"> 4,5 cl Camparija 4,5 cl vermuta Martini Rosso sweet 7,5 cl sodavice 	1 rezina pomaranče	
	gostov kozarec, collins kozarec		
	PALOMA	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
	<ul style="list-style-type: none"> 5,25 cl bele tekile 0,75 cl sveže stisnjenega limetinega soka 12 cl sodavice Pink Grapefruit Soda ščepec soli 	rezina limete	
	gostov kozarec, highball kozarec		
	SCREWDRIVER	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
	<ul style="list-style-type: none"> 6 cl vodke 12 cl svežega pomarančnega soka 		
	gostov kozarec, highball kozarec		

Nastanek koktajla *Cuba Libre* nas popelje v čas ob koncu 19. stoletja, ko je na Kubi potekala vojna za neodvisnost od Španije, leta 1898 pa še špansko-ameriška vojna. Kmalu po koncu vojne in osvoboditvi Kube od španske nadvlade so v državo prvič uvozili ameriško brezalkoholno gazirano pijačo iz listov koke in kola oreščkov – Coca Cola. Pijačo se je zmešalo s pravo merico kubanskega ruma in nastala je odlična mešanica, ki je slavila svobodno Kubo – *Cuba Libre*. Leta 1959 se je zaradi embarga po kubanski revoluciji ustavilo trgovanje med ZDA in Kubo, kar je pomenilo, da v ZDA takrat ni bilo mogoče dobiti koktajla *Cuba Libre* po originalnem receptu.



Slika 60: Koktajl Cuba Libre
Vir: Difford's Guide 2020f

RECEPTI:

WHISKY HIGHBALL RAZLIČICE	TEQUILA SUNRISE	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 6 cl bele tekile • 12 cl sveže stisnjenega pomarančnega soka • 0,75 cl sveže stisnjenega limetinega soka • 0,75 cl sirupa Grenadine 	½ rezine pomaranče in krhelj limete
	shaker (razen grenadine), highball kozarec		
	GIN & TONIC	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 6 cl gina London Dry • 12 cl tonika 	krhelj limete
gostov kozarec, vinski kozarec			
BLOODY MARY	SESTAVINE:	DEKORACIJA:	
	<ul style="list-style-type: none"> • 4,5 cl vodke • 9 cl paradižnikovega soka • 1,5 cl sveže stisnjenega limoninega soka • 2 brizga worcesterske omake • tabasko • sol • poper 	rezina limone in steblo zelene	
gostov kozarec, pint kozarec			
APEROL SPRITZ	SESTAVINE:	DEKORACIJA:	
	<ul style="list-style-type: none"> • 6 cl Aperola • 9 cl prosecca • 6 cl sodavice 	rezina pomaranče ali grenivke	
gostov kozarec, vinski kozarec			
MIMOSA	SESTAVINE:		
	<ul style="list-style-type: none"> • 3 cl sveže stisnjenega pomarančnega soka • 15 cl suhega penečega vina 		
gostov kozarec, flute			

136

Aperol Spritz ni le modna muha, ampak si je zaslužno priboril mesto med top petdeset najbolj prodajanih koktajlov sveta, na kar nakazuje tudi njegova bogata zgodovina. Aperol, ki doda pijači grenko-sladko noto, je nastal v Italiji (Padova) leta 1919 kot lahek aperitiv. Glavne sestavine so olupki sladkih in grenkih pomaranč ter rabarbara, njegovo ime pa izvira iz francoske besede za aperitiv – *apéro*.

V 50. letih prejšnjega stoletja je nastal recept za ta zelo piten koktajl, za katerega velja, da se odlično prileže po napornem dnevu in poveča apetit pred večerjo.

Posebnosti:

V to skupino lahko uvrščamo tudi **»pick-me-up«** pijače, ki hkrati sodijo tudi med domišljajske pijače. Značilno zanje je, da morajo biti močnejše začinjene, prav tako pa morajo imeti t. i. »zdravilni učinek«.

Nekatere zelo uveljavljene mešanice so: *Praire Oyster* (1 jajce, 1 čajna žlica worcesterske omake, sol, poper in 2 brizga tabaska), *Bloody Mary*, *Bull Shot* (vodka, goveja osnova, worcesterska omaka, limonin sok, tabasko) in druge.

Domišljajske pijače (Fancy drinks) ne spadajo v nobeno od omenjenih skupin. Morda bi še najbolj sodile v skupino koktajlov *»pick-me-up«*. Vsako mešanico je mogoče pripraviti drugače, zanje pa lahko uporabljamo kozarce vseh mogočih domiselnih oblik. Te pijače so lahko kratke ali dolge, lahko so tudi brez dodanega alkohola.

Koktajli Zombie so mešanice, ki so sestavljene pretežno iz močnih žganih pijač, znane so predvsem v ZDA. Pripravljene so iz ruma, vodke, viskija, gina in konjaka ter slovijo kot izrazito moške pijače.

V veliki tumbler do polovice naložimo zdrobljeni led in nanj brez cedila nalijemo dobro zmešano pijačo, ki smo jo pripravili iz 3 cl limoninega soka, 4 cl ene od močnih žganih pijač in 3 cl ruma. Na gotovo pijačo lahko dolijemo še 2 cl 75 % ruma.

137

RECEPTI:

138	WHISKY HIGHBALL RAZLIČICE	BELLINI	SESTAVINE:	DEKORACIJA:	
			<ul style="list-style-type: none"> 6 cl breskovega pireja 1 cl breskovega žganja Pachtree 0,75 cl sveže stisnjene limoninega soka 6 cl prosecca 	1 krhelj breskve	
		shaker, flute kozarec			
		KIR ROYAL	SESTAVINE:	DEKORACIJA:	
<ul style="list-style-type: none"> 1,5 cl ribezovega likerja Cassis dopolnimo s suho penino 	sezonsko sadje (črni ribez)				
gostov kozarec, flute kozarec					
ST. GERMAIN	SESTAVINE:	DEKORACIJA:			
	<ul style="list-style-type: none"> 6 cl bezgovega likerja St. Germain Elderflower 9 cl suhe penine 3 cl sodavice 	twist limone			
gostov kozarec, flute kozarec					
GARIBALDI	SESTAVINE:	DEKORACIJA:			
	<ul style="list-style-type: none"> 4,5 cl Camparija 0,25 cl sladkornega sirupa 12 cl svežega pomarančnega soka 	krhelj pomaranče			
kozarec za mešanje / blender, highball kozarec					

4.6 FLIP

Flipi sodijo med kratke pijače in jim pravijo tudi »pick-me-ups«. Sodijo med najstarejše in priljubljene severnoameriške mešane pijače, ki se odlikujejo po izraziti aromi. Vedno morajo vsebovati sveže jajce in so po svoji sestavi zelo podobni pijačam »eggnog«, le da so brez mleka. Sestavljeni so lahko iz alkoholne osnove (konjak, armanjak, calvados, viski, rum, vermut, pernod, belo vino, peneče vino, desertna vina šeri, porto, madeira ali likerji – bananin, kakavov, curaçao orange, cointreau), ki ji dodamo pomarančni ali limonin sok, na gotovo pijačo pa še tekočo sladko smetano. Vse skupaj okrasimo z ribanim muškarnim oreščkom, vanilijo ali mleto kavo. Glede na vrsto osnovne pijače ločimo *porto flip*, *brandy flip* itd.

139	FLIP	SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> 6 cl žganja ali alkoholiziranega vina 2 č. ž. sladkorja demerara 1 jajce (pasterizirano) 	muškarni orešček
Najprej vse sestavine zmešamo po sistemu »dry shake«, nato dodamo led ter ponovno pretresemo. Dvojno precedimo v ohlajen coupe kozarec ter dekoriramo z veliko muškarnega oreščka.			



Slika 61: Flip
Vir: Difford's Guide 2020i

RECEPTI:

EGGNOG		SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 2,25 cl ruma 5 let staranega • 2,25 cl konjaka • 1 č. ž. vanilijevega likerja Giffard Vanille • 2,25 cl sladkornega sirupa • 3 cl sladke smetane • 1 jajce (pasterizirano) 	cimet in mušklatni orešček
suhi shake + shake z ledom, old-fashioned kozarec			
BRANDY ALEXANDER		SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 4,5 cl konjaka • 3 cl likerja Giffard Cream de Cacao (White) • 3 cl sladke smetane 	mušklatni orešček
shaker, coupe kozarec			
NEW YORK FLIP		SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 3 cl burbona • 2,25 cl porta tawny • 2,25 cl sladke smetane • 1 rumenjak (pasteriziran) 	mušklatni orešček
suhi shake + shake z ledom, coupe kozarec			
ESPRESSO MARTINI		SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 4,5 cl vodke • 2 cl kavnega likerja • 3 cl kave espresso • 1 ščepec soli (opcijsko) 	3 kavna zrna
shaker, martini ali coupe kozarec			

Eggnog je najstarejša ameriška pijača in velja za tipično in tradicionalno božično pijačo, ki se pije že zjutraj. V nasprotju s flipi te pijače pripravljamo s hladnim ali vročim mlekom, v ročnem ali električnem mešalniku.

Espresso Martini je s kofeinom bogat koktajl in v bistvu nima nikakršne povezave s klasičnim martinijem. Ime »Martini« so mu dodali samo zaradi kozarca, v katerem je pogosto postrežen. Nastal je leta 1983 v šejkerju barmana Dicka Bradsella v Sohu, in sicer v noči, ko mu je ena izmed strank naročila koktajl z naslednjim opisom: »*Make me a cocktail that will wake me up and f*ck me up at the same time*«. ² Stranka naj bi bila ena izmed svetovno znanih manekenk, ki je utrujena obiskala bar po napornem fotografiranju. Sladko-grenka mešanica vodke, kave,

¹⁰ »Pripravi mi koktajl, ki me bo zbudil in me hkrati zjeb***.«

sladkorja in kavnega likerja je obogatena s peno, za katero je zaslužen sveže pripravljen espresso, na njej pa plavajo tri skrbno izbrana kavna zrna. Zakaj prav tri? Predstavljajo zdravje, bogastvo in srečo.

RECEPTI:

WHITE RUSSIAN		SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 6 cl vodke (White) • 3 cl kavnega likerja • 3 cl polstepene smetane 	mušklatni orešček
shaker/brez smetane, double old-fashioned kozarec			
PIÑA COLADA		SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 6 cl belega ruma • 1,5 cl ruma cachaça • 10,5 cl ananasovega soka • 2,25 cl kokosove kreme • 1,5 cl sveže stisnjene limetinega soka • 0,75 cl sladke smetane • 1 ščepec soli 	ananas, koktajl češnija
shaker/blender, poco grande kozarec			
GRASSHOPPER		SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 3 cl likerja Giffard Peppermint Pastille Creme de Menthe • 3 cl likerja Creme de Cacao White • 3 cl sladke smetane 	lističi mete
shaker, coupe kozarec			
IRISH COFFE		SESTAVINE:	DEKORACIJA:
		<ul style="list-style-type: none"> • 3 cl irskega viskija • 3 cl sladke smetane • 1 cl sirupa Demerara • 6 cl vroče filter kave 	
kozica, toddy kozarec			

White Russian je nastal leta 1949, ko je belgijski barman Gustavo Tops zmešal vodko, kavni liker in smetano ter koktajl poimenoval po državi, ki je najbolj poznana po njegovi glavni sestavini. Zato zanj vedno uporabimo rusko vodko. Njegov »brat« *Black Russian* je pripravljen brez smetane, ni pa znano, kateri izmed njiju je nastal prvi.

Piña Colada, kar v dobesednem prevodu pomeni precejšen ananas, naznanja sveže stisnjen ananasov sok, ki se uporablja v koktajlu. Obstajata dve različici zgodb o nastanku pijače, v obeh pa je kot država nastanka omenjen Portoriko. Starejša zgodba pravi, da je v 19. stoletju pirat Roberto Cofresi pripravljala napitke iz enakih sestavin in jih je za dvig morale delil med svojo posadko. Receptura koktajla, ki ga je pripravljala, se je na žalost izgubila, zato ne moremo z gotovostjo trditi, da je nastanek koktajla vezan na tisto obdobje. Znano pa je, da je leta 1954 barman iz hotela Caribe Hilton pripravil *Piña Colada*, kot jo poznamo danes. Prav takšno je leta 1978 Portoriko proglasil za svojo uradno pijačo. Če se osredotočimo še na sestavine pijače, vidimo, da gre za odlično mešanico, pri kateri dobro sodelujejo izključno tropske sestavine: kokosova krema, svež ananasov sok, limetin sok in rum. To je vsekakor najboljši približek karibskega otočja v naših krajih.



Slika 62: Piña Colada
Vir: Difford's Guide 2020r

Irska kava oziroma »Irish Coffee« je nastala v irskem kraju Foynes, kjer je ob koncu 30. in v začetku 40. let prejšnjega stoletja delovalo eno večjih evropskih letališč, na katerem so pristajali hidroplani. Bilo je eno glavnih potniških letališč celega sveta, preko katerega so potovale tudi slavne osebnosti, kot so Ernest Hemingway, John F. Kennedy in Eleanor Roosevelt. V tistem obdobju so na letališču odprli novo restavracijo, v kateri je bil glavni kuhar Joe Sheridan. Zaradi turobnega in hladnega vremena si je omislil pijačo, ki bi pogrela njegove goste. Zgodba pravi, da je nek ameriški gost, ki je poskusil njegov napitek, vprašal, ali gre za brazilsko kavo. Joe mu je ponosno odgovoril: »Ne, to je irska kava!«.

4.7 BOVLA, KUPA, ŠERBET IN SHRUB

V nadaljevanju bomo spoznali bovlo, kupo, šerbet in »shrub«.

4.7.1 Bovla

Bovla je zelo priljubljena mešana pijača, s katero lahko postrežemo v vseh letnih časih. Receptov za bovlo je veliko, med seboj pa se lahko razlikujejo.

Razlikujemo dve skupini bovl:

- bovle, ki jih pripravljamo na hitro in jih tudi takoj postrežemo,
- prave bovle za posebne priložnosti z daljšim časom priprave.

Pri pripravljanju bovle upoštevamo naslednje:

- vse pijače in dodatki naj bodo prej ohlajeni,
- sadje naj bo zrelo in prvovrstno,
- v bovlo ne dajemo ledu,
- posoda s pripravljeno bovlo naj bo pokrita, da ne izgubi arome,
- preden dodamo peneče vino ali drugo pijačo, naj bovla nekaj ur počiva,
- posodo z bovlo obložimo z ledom, led pa potrosimo s soljo,
- če je vsebina presladka, dodamo še ustrezno vino.

4.7.2 Kupa

Tudi *kupa* je pijača angleškega izvora. Za razliko od bovle, ki jo hladimo le od zunaj, damo pri kupah led v pijačo in je takoj pripravljena za postrežbo. Postrežemo jo v kozarcih za peneče vino. Alkoholna osnova je lahko raznolika – konjak, curaçao, cointreau, grand marnier, maraskino ipd., za dolivanje pa najpogosteje uporabljamo belo vino, peneče vino, jabolčno vino, šeri, vermut, sodavico, lahko pa tudi pomarančni, limonin ali grenivkin sok.

4.7.3 Shrub

Shrub je prav tako vrsta bovle, ki mora pripravljena počivati v hladilniku tudi do 5 dni, nato jo precedimo, dopolnimo s sodavico in postrežemo. Alkoholni osnovi (vinjak, rum, šeri ali prošek) dodamo sladkor, limonin sok in sadje. Za izvirno postrežbo uporabimo kozarec za liker ali aperitiv, lahko pa uporabimo tudi tumbler.

Če v mešanico dolijemo vročo vodo, jo postrežemo kot vroč punč, če jo razredčimo z vinom, jo postrežemo kot bovlo, kadar pa pijačo pripravimo brez alkohola, jo postrežemo kot limonado.

4.7.4 Šerbet

Šerbet je še posebej priljubljena pijača v državah z muslimansko vero. Pripravljamo jo iz svežega sadja in sadnega soka ali sadnega sirupa, sladkorja ali medu ter dišav brez dodatka alkohola.

V ohlajen sadni sok ali sadni sirup vložimo na koščke narezano sadje, dodamo cimet, klinčke, muškadni orešček in zadosti sladkorja ali medu. Pustimo počivati eno uro, nato pa postrežemo v večjih balonastih kozarcih s slamico in žličko.

144



Skupin mešanih pijač je zelo veliko in prav tako posameznih pijač, ki jih v te skupine uvrščamo. Pomembno si je zapomniti, da mora imeti koktajl določen temeljni okus, ki ga prispeva katerakoli močna žgana pijača. Z dodatki, kot so sadni sokovi, smetana, jajca, sirupi, sodavica, tonik, kola ali peneča vina, spreminjamo osnovni okus pijače in ji hkrati odvzamemo prvotno jakost. Na koncu oblikujemo aromo z dodatkom likerjev ali grenčic.



Naštejte vsaj pet aperitivnih in pet digestivnih koktajlov.

Kaj je značilno za domišljajske pijače?

Opišite koktajle Old-Fashioned.

Ali v bovlo dajemo led?

Po čem so dobile ime mešane pijače Crustas?

Kaj je značilno za julep?

Opišite Sazerac.

Kaj so koblerji?

Opišite Hot Toddy.

Kaj veste o martiniju?

Kakšen viski vsebuje koktajl Manhattan?

Opišite razliko med koktajloma Americano in Negroni.

Kaj imata skupnega Negroni in Boulevardier?

Kaj je Bamboo?

V katero skupino mešanih pijač sodi Daiquiri?

Kaj so sour koktajli? Opišite osnovo za sour.

Opišite zgodbo o nastanku Moscow Mule.

Opišite koktajl Margarita.

Opišite skupino Whisky Highball.

Kaj je značilno za flipe?

Kakšen učinek morajo imeti pijače pick-me-up?

Kaj je grog?

Od kod izvira punč?

Kateri način mešanja bi izbrali za koktajla Negroni in Dry Martini?

Ali je koktajl Bloody Mary sestavljen iz ruma ali iz vodke?

Napišite recepturo za Gin Fizz.

Ali je mojito sestavljen iz lističev mete ali iz lističev melise?

Kako se imenuje koktajl, kadar Dry Martiniju dodamo še malo slanice oliv?

Naštejte tri koktajle, s katerimi so slovenski barmani osvojili stopničke na svetovnem prvenstvu.

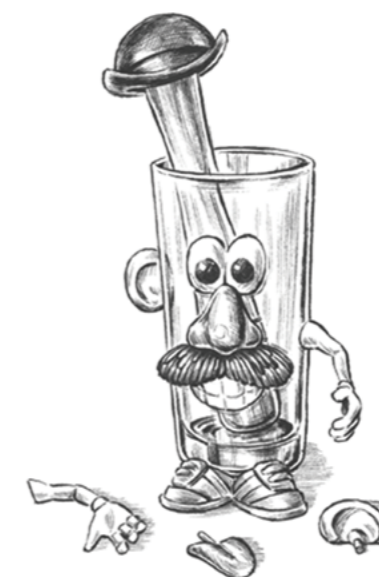
5 PRIPRAVA LASTNIH KREACIJ

V nadaljevanju bomo predstavili štiri strategije kreiranja mešanih pijač iz knjige Death & Co, Modern Classic Cocktails (Kaplan, Fauchald, Day 2014), kjer avtorji na podlagi lika Mr. Potato predstavijo, kako so ustvarjali koktajle v zgodovini in kako moramo pri ustvarjanju lastnih kreacij razmišljati danes.

145

5.1 EKSPERIMENTIRANJE MR. POTATO HEAD: PLUG AND PLAY

Phil Ward je skoval izraz Mr. Potato Head približno v času, ko je razvijal uvodni meni za bar Death&Co. Philova glava je napolnjena s stotinami specifikacij, razmerji sestavin, ki so osnova neštetihi klasičnih koktajlov.



Slika 63: Mr. Potato Head
Vir: Kaplan, Day, Fauchald 2014, 118

Če zamenjate enega ali več elementov iz obstoječe osnove z drugo sestavino, kot je sprememba nosu lika Mr. Potato Head ali celo zamenjava očesa za nos, lahko ustvarite različico, ki ima popolnoma drugačen okus. Z besedami Phila: "Vsaka odlična pijača je osnova za številne druge pijače". Zgodnji primer te tehnike lahko najdemo v njegovem koktajlu Scotch Lady, v katerem v klasičnem receptu Pink Lady gin zamenja za škotski viski (blended).

PINK LADY	SESTAVINE:
	<ul style="list-style-type: none"> • 4,5 cl gina -> škotski viski (blended) • 1,5 cl jabolčnega žganja AppleJack • 2,25 cl sveže stisnjenega limoninega soka • 2,25 cl sladkornega sirupa • 0,75 cl sirupa Grenadine • * 1 beljak (pasteriziran) ali čičerikina voda (opsijsko)
	Dobimo: karamelne in vanilijeve note

Pri tehniki eksperimentiranja začnite s preprostim, močnim alkoholnim koktajlom in se poigrajte z različnimi osnovnimi žganimi pijačami, na primer z različicami klasičnega koktajla Sazerac (str. 111), pripravljenega s konjakom, rumom, ginom, številnimi stili viskija in celo akvavitom. Še ena priljubljena osnova pri tej tehniki je koktajl Negroni, ki ga lahko kombiniramo z jabolčnim žganjem ali tekilo.

Bodite pozorni, da pri menjavi sestavin ne zamenjate vedno eno za eno. Nekatere žgane pijače vsebujejo več alkohola in imajo izrazitejši karakter, zato je treba količine teh ali drugih sestavin v koktajlu ustrezno povečati ali zmanjšati, da se vzpostavi ravnovesje. Lep primer lahko najdemo v koktajlu Gin Martini, kadar gin zamenjamo z vodko. V tem primeru moramo zmanjšati količino vermuta, saj le-ta drugače popolnoma nadvlada okus koktajla.

Ko boste večji menjave osnovnih žganih pijač, lahko poskusite z zamenjavo modifikatorjev, nato svežih sokov, sladil in grenčic. Ugotovili boste, da so nekatere sestavine in okusi v teh kategorijah skupaj boljši: tako tekila ljubi limeto, viski pa ima raje limono. Da boste lažje začeli ustvarjati, smo na koncu poglavja predstavili seznam nekaterih najpriljubljenejših kombinacij.

5.2 NADGRAJEVANJE ENOSTAVNEGA DRESSING UP NAKED DRINKS: A LITTLE SOMETHING EXTRA

Tudi s to tehniko na preprost način ustvarjamo nove pijače, tako da standardnemu (osnovnemu) koktajlu dodajamo nove plasti. Eden najboljših načinov je vnos dodatnih okusov v osnovno žganje ali modifikatorje. S tem spremenimo okus pijače, ne da bi spremenili druge sestavine. Odličen primer je kamilični Julep, v katerem ržen viski, infuziran s kamiličnim čajem, spremeni priljubljeno močno alkoholno osnovo v elegantnejšo pijačo. Zanimiv primer je tudi bela tekila z jalapeño, ki doda poživiljajoč učinek priljubljenim napitkom iz tekile, na primer v Spicy Paloma.



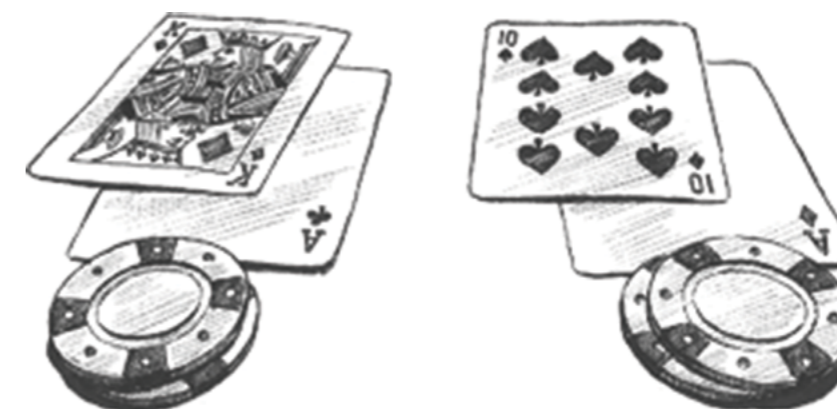
Slika 64: Nadgrajevanje enostavnega
Vir: Kaplan, Day, Fauchald 2014, 119

Aromatizirani sirupi so prav tako odličen igralec za oplemenitenje osnovnih pijač. V svojem Boukman Daiquiri Alex Day zamenja sladkorni sirup za cimetov sirup, s čimer poletni koktajl spremeni v zimskega. Dodamo lahko tudi majhne količine modifikatorjev intenzivnega okusa, da povečamo globino in kompleksnost sicer preprostih klasik. Phill Ward spremeni klasični French 75 v aperitiv z dodatkom majhne količine camparija. Daiquiri je še posebej primeren za to tehniko, tako na primer z 1/4 unče mezcala standardni daiquiri postane atraktivni dimljeni Jovencourt Daiquiri.

Da bi to idejo razvili še korak dlje, pogosto kombiniramo infuzijo z dodatnim modifikatorjem, na primer v margariti Short Rib s tekilo, infuzirano z jalapeño in majhnim brizgom melase iz sirupa granatnega jabolka ali kavnim likerjem.

5.3 DELITEV OSNOVNE SESTAVINE SPLITTING HAIRS: TWO IS BETTER THAN ONE

Uporaba kombinacije osnovnih žganih pijač v koktajlu se zdi odlična odskočna deska za ustvarjalnost, a ko so odprli Death&Co, je to počelo le malo barmanov. Phil Ward je bil prvi, ki je eksperimentiral z delitvijo osnove baze. Njegova Martica predstavlja začetek te tehnike. Vsebuje 3 cl konjaka in 3 cl jamajškega ruma, v različici Martinez (str. 117) pa ju zamenja s 6 cl gina.



Slika 65: Delitev osnovne baze
Vir: Kaplan, Day, Fauchald 2014, 119

Čeprav ima zelo malo klasičnih koktajlov deljene osnove (edina izjema je Between the Sheets na osnovi konjaka in ruma), ima ta praksa dolgo zgodovino pri koktajlih tiki, pri katerih se dva ali več rumov pogosto meša, da se doseže kompleksnejša pijača. Če se tega lotimo nepremišljeno, lahko več osnovnih žganih pijač spremeni pijačo v zmešnjavo kot pri Long Island Iced Tea, zato ta metoda zahteva več pozornosti kot samo preprosto delitev pijač. Tudi če sta dve alkoholni pijači skupaj okusni, se lahko v kombinaciji z drugimi sestavinami v koktajlu pogosto spopadeta. Včasih morate uporabiti več enega žganja in manj drugega, da bi dosegli ravnovesje okusov. Eksperimentiranje z okusi pri sestavi lastne kreacije je ključnega pomena. Na papirju se akvavit in tekila slišita kot grenka tekmeča, toda po preizkusu večih blagovnih znamk in količin ju je Jillian Vose združila v najboljša prijatelja v svoji Enemy Lines,

različici koktajla Sazerac: 45 ml akvavita 22,5 ml tekile (reposado), 5 ml sladkornega sirupa, 4 brizgi House Peychaud's Bitters, 1 brizga Bitter Truth Aromatic Bitters, 1 limonin twist.

Ko boste osvojili delitev osnovnih žganih pijač, se poskusite poigrati z delitvijo modifikatorjev in sladil. Moramo pa se zavedati, da vedno več sestavin ne pomeni nujno boljši rezultat.

148

PRIKAZ EKSPERIMENTIRANJA NA POLETNEM SPRITZU	SESTAVINE:
	<ul style="list-style-type: none"> • 50 ml mešanice rabarbare in jagod (sok rabarbare, jagode, limonin sok in sladkor) • 25 ml gina • 75 ml prosecca • 25 ml sodavice
	SESTAVINE:
'THE SPRITZ'	SESTAVINE:
	<ul style="list-style-type: none"> • 50 ml mešanice rabarbare in jagod • 25 ml gina -> bela tekila (poprova note) • 75 ml prosecca • 25 ml sodavice
	SESTAVINE:
	<ul style="list-style-type: none"> • 50 ml mešanice rabarbare in jagod • 25 ml gina • 75 ml prosecca -> sauvignon (bolj kisel in osvežilen profil pijače) • 25 ml sodavice
	<ul style="list-style-type: none"> • 50 ml mešanice rabarbare in jagod • 25 ml vodke/gina/bele tekile (po izbiri) • 75 ml prosecca ali belega vina • 25 ml sodavice

5.4 RAZLIČNI NAVDIHI ZBUJAJO RAZLIČNE KREACIJE

CONCEPT DRINKS: THE ZIGGY STARDUST OF COCKTAILS

Včasih se iz preprostega navdiha rodi nova pijača, pa naj bo podlaga za to sestavina, kombinacija okusov, pesem, film, razpoloženje ali karkoli drugega. Takšnim koktajlom, ustvarjenim za izražanje enotne ideje, pravimo konceptualne pijače.



Slika 66: Konceptualne pijače
Vir: Kaplan, Day, Fauchald 2014, 120

Konceptualne pijače so ustvarjene od začetka. Posledično zahtevajo veliko znanja, potrpljenja in popravljanja, da dobimo vrhunsko lastno kreacijo, ki je uravnotežena in prijetnega okusa. Za lažjo predstavo kreiranja konceptualnih koktajlov vam v nadaljevanju predstavljamo primer nastanka koktajla Argus študenta Višje strokovne šole na BIC Ljubljana Luke Strajna.

149

»Argus je moja lastna kreacija, s katero sem aprila 2019 nastopil na Mednarodnem barmanskem tekmovanju višjih strokovnih šol za gostinstvo in turizem. Z njim sem pri okusu dosegel največje število točk in na tekmovanju zmagal. Rdeča nit tekmovanja so bile svetovne znane slike, ki so bile naključno dodeljene vsakemu tekmovalcu. Glede na vsebino, izgled in ostale karakteristike slike, pa je vsak tekmovalec pripravil lastno kreacijo. Ocenjevali so nas pri tehniki priprave, okusu, načinu povezave slike in koktajla, predstavitvi (zgodbi) in teoretičnem znanju. Argus temelji na sliki Splav Meduze, ki jo je naslikal Théodore Géricault. Za razumevanje recepture je ključno poznavanje zgodbe nastanka slike. Slika je nastala pri slikarjevem 27. letu starosti. Danes velja za klasičen primer obdobja romantike. S svojo brutalnostjo, realizmom in surovimi čustvi, ki so spremljala naslikani dogodek, je zelo šokirala francoski narod. Zgodba, po kateri je slika nastala, ni nič manj grozljiva kot njena upodobitev na platnu.



Slika 67: Splav Meduze (The Raft of Medusa)
Vir: The Raft of the Medusa 2012

Medusa je bila francoska ladja, ki je 2. julija 1816 na svoji poti vzdolž Afrike zaradi nepazljive plovbe v bližini Mavretanije zadela peščeno nabrežje. Po številnih neuspešnih

poskusih osvoboditve nasedle ladje, se je posadka razporedila po rešilnih čolnih. Ker je bilo ljudi na ladji štiristo ljudi, mest v čolnih pa veliko manj, so hitro in površno izdelali splav. Nanj so premestili vse ostale preživele (146). Zaradi slabih zalog hrane in pijače (kruh, piškoti, voda in vino), so ljudje hitro ostali brez hrane. Pojavila so se nesoglasja in nasilje; veliko ljudi pa je moralo prostovoljno ali pa celo na silo splav zapustiti. Zaradi dolgotrajnega pomanjkanja hrane se je med ljudmi pojavil kanibalizem. Ko je prispela rešilna ladja Argus, je bilo živih le še 15 ljudi.

Zgodbo o tragični usodi ladje je težko razumeti, še težje pa jo upodobiti v kozarcu. Gre za dogodek, ki ga ne pozabimo zlahka in zaradi tega je bil izziv še toliko večji. Ker način postrežbe ni nič manj pomemben kot sam koktajl, sem si pri tem vzela še nekoliko več časa kot za ujemanje okusov. Hotel sem upodobiti splav, koktajl pa sestaviti tako, da bi se po močnih sestavinah vsaj malo približal močni volji preživelih. Po številnih poskusih je končno razmerje izgledalo takole:

- 2 cl Sailor Jerry Spiced Rum,
- 2 cl Drambuie,
- 1 cl Amaretto (Stock),
- 1 cl Sour Grapefruit (DeKuyper),
- 2,5 cl lastnega sirupa flambiranih pomaranč

Čeprav izgleda enostavno, že najmanjša sprememba močno vpliva na okus. Z izjemo sirupa, ki sem ga pripravil sam, so vse sestavine dostopne v maloprodaji. Pri pripravi sirupa sem uporabil tehniko, kjer se najprej pripravi omaka. Za flambiranje sem uporabil Hennessy V. S., saj prav tako izhaja iz Francije, njegova aroma pa odlično dopolni pomaranče. Ko se je ponev ohlajala, sem vanjo dodal še vejice svežega timijana in začinil s solnim cvetom. Ker sirup vsebuje maslo, ga je bilo potrebno pred uporabo temeljito premešati s paličnim mešalnikom, s čimer maščobo dobro pomešamo z ostalimi sestavinami. Zaradi razlik v gostoti sestavin se mi je najboljša tehnika za pripravo koktajla zdela v ročnem mešalniku.

Ob prisotnosti ledu in posledično vode je koktajl postal voden, izgubil pa je tudi željen okus. S tem razlogom sem se ga je odločil postreči brez ledu, v zelo močno ohlajenih kozarcih. Da bi to res dosegel, kozarcev nisem ohladil samo z ledom, ampak sem vanje dodal še sol in sodavico.

Ker sem želel prikazati, da je pijača včasih pri potovanju iz sodov hlapela in se polivala, je bil koktajl postrežen v steklenički, kjer je zapolnil približno polovico prostornine. Ta je bila oblepljena s školjkami in vrvmi, ki spominjajo na naplavine, sama oblika pa simbolizira obliko steklenice, v katerih se je v morje včasih metalo pisma.



Slika 68: Steklenice za postrežbo
Vir: Strajn 2020, 42

Koktajl je bil postrežen na leseni deski, ki po obliki spominja na splav. Poleg kozarca in stekleničke sem nanj postavil še ostrigo z ledom, lupino morskega ježka z morskospužvo, recepturo in solni cvet. Poskrbel sem, da so bile ostrige sveže, da se je z njimi pravilno ravnalo in so bile neoporečne za uživanje. Okus ostrige, sploh njena slanost, je koktajlu dodala neko novo dimenzijo. Če sodniki ostrige niso želeli, so lahko posegli po soli. Da jim pred tem ni bilo potrebno sliniti prsta, so si ga lahko z eleganco omočili v vlažni morski spužvi, ki je gledala iz lupine morskega ježka.« (Strajn 2020, 37–46)



Slika 69: Zaključene komponente postrežbe Argusa
Vir: Strajn 2020, 43



Slika 70: Postrežba Argusa
Vir: Strajn 2020, 44

5.5 KOMBINIRANJE OKUSOV

v baru nenehno odkrivamo nove in presenetljive kombinacije okusov. Spodaj boste našli najpriljubljenejše kombinacije osnovnih žganj, modifikatorjev in svežih sestavin.

5.5.1 Alkoholne osnove

- GIN – (skoraj) vse, zelišča, citrusi, aperitivno vino, suhi vermut, beli vermut, chartreuse, med, calvadosi, grenčice, penina in šampanjec, ingver
- VODKA – karkoli z okusom
- AQUAVIT – gin, poper, ananas, zelena, limona, beli vermut, rž, sladki vermut, suhi vermut, amaro, kamilica, ingver
- BOURBON – kakovov liker, med, grenivke, fige, jabolko, konjak, kamilica, rž
- CALVADOS – kamilica, nageljnovc žbice
- APPLEJACK – dimljen škotski viski, lager
- RUM – drugi rumi, javorjev sirup, kava, citrusi, zelišča (meta, bazilika), ingver, listi karija
- TEQUILA – grenivka, črni poper, rumeni chartreuse, sol, jalapeño, tajska bazilika, kumkvati (zlata pomaranča)
- MEZCAL – tekila (reposado), paprika, jagode, suze (grenčica iz korenine encijana)
- SCOTCH (DIMLJEN) – ananas, meta, limeta

- SCOTCH – jabolka in hruške, cimet
- JAPONSKI VISKI – ananas, kokos

5.5.2 Modifikatorji

- SHERRY – vse
- DRY SHERRY – gin, Cocchi Americano
- AMONTILLADO SHERRY – ameriški viski, citrusi, gin, konjak
- OROSO SHERRY – škotski viski (blended)
- DRY VERMOUTH – breskev, marelica
- CARPANO ANTICA FORMULA – kava
- SWEET VERMOUTH – čaj chai
- BLANC VERMOUTH – kamilica, lubenica, žajbelj
- CAMPARI – čokolada, maline, sloe gin
- APEROL – bela tekila, Lustau East India Solera Sherry, mango, grenivka

5.5.3 Ostale sestavine

- GRENIVKA – cimet
- ZELENA – jabolko
- VANILJA – pasijonka, ananas
- JAGODE – črni poper, cimet
- CIMET – ananas, hruška, vanilija
- KUMARICE – meta, žajbelj
- BRESKEV – med
- ANANAS – žajbelj
- HRUŠKA – mandlji, pehtran
- LIMETA – kumara
- KAMILICA – rumeni chartreuse, breskev

6 NAGRAJENE KREACIJE ŠTUDENTOV BIC LJUBLJANA

Študenti Višje strokovne šole Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana (BIC Ljubljana) se v času študija s svojimi mentorji redno udeležujejo različnih strokovnih tekmovanj, tako na državni kot mednarodni ravni, kjer se z znanjem, ustvarjalnostjo in spretnostjo uvrščajo na najvišja mesta. V nadaljevanju predstavljam njihove nagrajene kreacije.

6.1 HARMONIJA

3 cl	viskija Ardbeg
1 cl	hibiskusovega likerja Giffard
0,5 cl	sirupa Fabbri Caramel
1,5 cl	breskovega pireja Fabbri
3	brizge Aromatic Bitters

Vse sestavine zmešamo v ročnem mešalniku in precedimo v ohlajen vinski kozarec. Za okrasitev uporabimo ledeno skodelico, breskev, koktajl češnjo in sveže metine liste. Ledeno skodelico naredimo tako, da damo v ročni stiskalec limon zdrobljen led in močno stisnemo.

S koktajlom Harmonija je Luka Strajn zmagal na Gostinsko turističnem zboru v Portorožu 2018 in za kreacijo prejel 100 točk.



Slika 71: Koktajl Harmonija
Vir: lastni 2018

6.2 ARGUS

2 cl	ruma Sailor Jerry Spiced Rum
2 cl	likerja Drambuie 15
1 cl	amaretta
1 cl	likerja grenivke
2,5 cl	domačega sirupa (flambiran) (pomaranče, maslo, timijan, rožmarin, solni cvet in konjak)

Vse sestavine zmešamo v ročnem mešalniku (boston shaker) in precedimo v močno ohlajen konjak kozarec. Zraven postrežemo svežo ostrigo in solni cvet.

S koktajlom Argus je Luka Strajn zmagal na G&T Cup Bled 2019 in za kreacijo dosegel najvišje možno število točk.



Slika 72: Luka Strajn pri pripravi koktajla
Vir: lastni 2019

6.3 NEW BEGINNINGS

156

3 cl	ruma <i>Sailor Jerry Spiced Rum</i>
1 cl	gina <i>Hendrick's</i>
1 cl	likerja <i>Chartreuse Yellow</i>
1 cl	domačega medenega sirupa s tartufato
2,5 cl	pireja zelenega jabolka <i>Fabri</i>
2	rezini črnega tartufa

Vse sestavine zmešamo v ročnem mešalniku (boston shaker) in precedimo v ohlajen tumbler. Okrasimo z zelenim jabolkom, koktajl češnjo in meto.

S koktajlom *New Beginnings* je Marko Bizjak osvojil 2. mesto na G&T Cup Bled 2019 ter prejel nagrado za najboljšo zgodbo tekmovanja.



Slika 73: Marko Bizjak s svojim koktajlom
Vir: lastni 2019

6.4 THE SCORCHING SUN

157

3 cl	viskija <i>Monkey Shoulder Scotch</i>
1 cl	vodke <i>Finlandia</i>
2 cl	pasijonkinega likerja <i>De Kuyper</i>
1 cl	karamelnega likerja <i>De Kuyper</i>
1 cl	karamelnega sirupa <i>Monin</i>
½	barske žlice dimljene čili omake
2 cl	sveže stisnjene pomarančnega soka
1	brizg <i>Aromatic Bitters</i>

Vse sestavine razen *Aromatic Bitters* zmešamo v ročnem mešalniku (boston shaker) in precedimo v ohlajen kozarec za rdeče vino. V kozarec dodamo brizg *Aromatic Bitters* in okrasimo z vejico rožmarina.

S koktajlom *The Scorching Sun* je Gal Mavretič osvojil 3. mesto na G&T Cup Bled 2019, kjer je prejel tudi nagrado za največje število doseženih točk pri pisnem preverjanju znanja.



Slika 74: Gal Mavretič s koktajlom *The Scorching Sun*
Vir: lastni 2019

6.5 LJUBLJANSKA VRTNICA

158

1,5 cl	likerja Aperitivo Rosato
1,0 cl	likerja Giffard Rose Creme
1,0 cl	sladkornega sirupa
2,0 cl	soka sveže grenivke
1	beljak (pasteriziran)
4 cl	suhe penine

Vse sestavine razen penine zmešamo v ročnem mešalniku (boston shaker) in precedimo v ohlajen coupe kozarec. (Ker imamo v koktajlu beljak, priporočamo dvojni shake, tako da najprej zmešamo z ledom in potem precedimo v drug mešalnik in še enkrat na hitro zmešamo. Beljak si vedno pripravimo prej in jajca nikoli ne ubijamo na ročnem mešalniku.) Dolijemo penino, premešamo in okrasimo s cvetom jedilne vrtnice.

S koktajlom Ljubljanska vrtnica se je BIC Ljubljana predstavil na kulinarčni prireditvi Gourmet Ljubljana 2017. Avtorja koktajla sta Boštjan Humski in Emin Tiganj.



Slika 75: Koktajl Ljubljanska vrtnica
Vir: lastni 2017

6.6 HOT SPRING

159

2 cl	ruma Bacardi Carta Blanca
2 cl	vodke Finlandia (okus grenivke)
1 cl	pasijonkinega likerja
1 cl	jagodnega sirupa Giffard
3 cl	jagodnega soka

Vse sestavine zmešamo v ročnem mešalniku (boston shaker), precedimo v ohlajen nizek kozarec in okrasimo s pomarančno lupino, koktajl češnjo in metinim listom.

S koktajlom Hot Spring je Emin Tiganj osvojil srebrno medaljo na G&T Cup 2016, v kombinaciji s sladico, ki jo je pripravil Matej Hauptman.



Slika 76: Emin Tiganj (desno) in Matej Hauptman (levo) s koktajlom Hot Spring
Vir: lastni 2016

6.7 HONEY SUGAR

160

2 cl	ruma Bacardi Carta Blanca
2 cl	vodke Slovenija
1 cl	pasijonkinega likerja
1 cl	kokosovega sirupa Monin
3 cl	pomarančnega soka
1	barska žlica cvetličnega medu

Vse sestavine zmešamo v ročnem mešalniku (boston shaker), precedimo v ohlajen peninski kozarec in okrasimo s pomarančno lupino, koktajl češnjo in metinim listom.

S koktajlom Honey Sugar je Tilen Šehovič osvojil zlato medaljo na G&T Cup 2016, v kombinaciji s sladico, ki jo je pripravila Lea Sterle.



Slika 77: Tilen Šehovič (desno) in Lea Sterle (levo) s koktajlom Honey Sugar
Vir: lastni 2016

6.8 GREEN PASSION

161

4 cl	sveže stisnjenega pomarančnega soka
1 cl	sveže stisnjenega limoninega soka
0,5 cl	metinega sirupa Giffard
0,5 cl	breskovega sirupa Giffard
10 cl	gazirane pijače Sprite

Vse sestavine razen Spritea zmešamo v ročnem mešalniku (boston shaker) in precedimo v ohlajen hurricane kozarec z ledom. Dolijemo Sprite in okrasimo z rezino limete in spiralo pomaranče.

S koktajlom Green Passion je Eva Bogdan osvojila bronasto medaljo na Gostinsko turističnem zboru 2015.

6.9 COUTURE FASHION (THE DEVIL WEARS PRADA)

3 cl	gina Hendricks
2,5 cl	mareličnega likerja De Kuyper
1,5 cl	lešnikovega sirupa Monin
4 cl	sveže stisnjenega pomarančnega soka
3	maline
1	rezina čilija

V ročnem mešalniku najprej pretlačimo maline, nato dodamo vse sestavine, zmešamo, precedimo v ohlajen koktajl kozarec in okrasimo s čilijem.

S koktajlom Couture Fashion se je Kristina Turk predstavila na G&T Cup Bled 2016.



Slika 78: Kristina Turk s svojo kreacijo
Vir: lastni 2016

6.10 GRAND BUDAPEST (GRAND HOTEL BUDAPEST)

162

2 cl	konjaka Courvoisier VS
1 cl	grenivkinega likerja De Kuyper
4 cl	sveže stisnjene pomarančnega soka
1,5 cl	pireja breskev
½	barske žlice medu

Vse sestavine zmešamo v ročnem mešalniku (boston shaker), precedimo v ohlajen kristalni vinski kozarec in okrasimo s cvetom vrtnice.

S koktajlom Grand Budapest se je Andrii Obets predstavil na G&T Cup Bled 2016 in osvojil nagrado za najboljši nastop tekmovanja.



Slika 79: Andrii Obets s svojo kreacijo
Vir: lastni 2016

6.11 LEPOTICA

163

3 cl	ruma Sailor Jerry
1 cl	viskija Tennessee Honey
0,5 cl	kavnega likerja Giffard
1 cl	vanilijevega sirupa Giffard
1 cl	lešnikovega sirupa Giffard
1 cl	svežega limetinega soka
	limetin twist

Vse sestavine zmešamo v ročnem mešalniku (boston shaker), ne da bi po ohlajevanju iz shakerja odlili odvečno vodo, in precedimo v neohlajen coupe kozarec.

S koktajlom Lepotica se je Juš Friškovec predstavil na 15. mednarodnem tekmovanju mladih barmanov G&T Cup Bled 2021 (online) in osvojil 1. mesto in nagrado za najboljšo zgodbo.



Slika 80: Juš Friškovec s svojo kreacijo
Vir: lastni 2021

6.12 THE JERRY SPECIAL

164

5 cl	ruma <i>Sailor Jerry Spiced</i>
1 cl	viskija <i>Monkey Shoulder</i>
2 cl	ličijevega likerja <i>Giffard</i>
2 cl	likerja <i>Vanilija Madagascar Giffard</i>
2 cl	sladkornega sirupa <i>Giffard</i>
3 cl	svežega pomarančnega soka
2 cl	svežega limetnega soka
	sprej likerja vijolice <i>Giffard</i>

Vse sestavine razen likerja vijolice zmešamo v ročnem mešalniku (boston shaker) in precedimo v ohlajen visok tumbler kozarec napolnjen z ledom. Po vrhu koktajla popršimo z likerjem vijolice in okrasimo s cimetovo palčko, pomarančno spiralo ter cvetom orhideje. S koktajlom *The Jerry Special* se je Luka Pustavrh predstavil na 15. G&T Cup Bled 2021 (online) in osvojil 4. mesto.



Slika 81: Luka Pustavrh s svojo kreacijo
Vir: lastni 2021

6.13 KRAŠKA VANDIMA

165

3,5 cl	gina <i>Monologue</i>
2,5 cl	teranovega likerja <i>Colja</i>
2,5 cl	pehtranovega sirupa <i>Majerija</i>
0,75 cl	svežega limoninega soka
3 cl	sodavice
	pomarančni twist

Vse sestavine razen sodavice zmešamo v ročnem mešalniku (boston shaker) in precedimo v močno ohlajen dvojni old-fashioned kozarec napolnjen z ledom in sodavico. Naredimo pomarančni twist, dekoriramo z limonino lupino in v koktajl dodamo lovorjev list in brinove jagode.

S koktajlom *Kraška Vandima* je Jošt Bertalanič zmagal na Gostinsko turističnem zboru 2021 v Postojni in za lastno kreacijo dosegel maksimalno število točk.

6.14 LOVELY DAY

166	4,5 cl	gina Monologue
	0,5 cl	ličijevega likerja Giffard
	2,5 cl	regratovega sirupa Marjetka Podplatan
	2,5 cl	svežega limoninega soka
	1,5 cl	čičarikine vode
	3 brizge	Orange Bitter
	4 kapljice	soka aronije

Vse sestavine razen soka aronije zmešamo v ročnem mešalniku (boston shaker) in precedimo v ohlajen visoki tumbler napolnjen z veliko kocko ledu, ki je pripravljena iz soka aronije in vode (1:3). Po vrhu koktajla dodamo 4 kapljice soka aronije. Dekoriramo s pomarančno lupino in suhim cvetom vrtnice.

S koktajlom Lovely Day je Juš Friškovec dosegel 2. mesto na Gostinsko turističnem zboru 2021 v Postojni in za lastno kreacijo prav tako dosegel maksimalno število točk.



Slika 82 Jošt Bertalanič (desno) in Juš Friškovec (levo) s svojima kreacijama
Vir: lastni 2021

6.15 KRANJSKA SIVKA

	2 cl	viljamovke	167
	2 cl	medenega likerja Kržič	
	3 cl	sirupa flambiranih jabolk (sladkor, maslo, jabolko, cvetlični med, čaj limonske trave, Sailor Jerry Spiced Rum, pomarančna lupina)	
	1 cl	timijanovega sirupa	
	1 cl	svežega limetinega soka	
	5 cl	soka hruške Firbas	
		sveži ingver	
		sprej hidrolata sivke	

V ročnem mešalniku (boston shaker) najprej dobro pretlačimo sveži ingver s sirupi in dodamo vse ostale sestavine razen hidrolata sivke ter led in dobro premešamo. Iz ohlajenega coupe kozarca odstranimo led in ga popršimo s hidrolatom sivke, nato celotno tekočino iz ročnega mešalnika dvojno precedimo v kozarec in dekoriramo z rezino posušene hruške.

S koktajlom Kranjska sivka sta Lana Kokl in Jošt Bertalanič osvojila 2. mesto na mednarodnem kulinarinem tekmovanju Biser mora 2022.



Slika 83: Jošt Bertalanič (levo) in Lana Kokl (desno) s svojo kreacijo
Vir: lastni 2022

6.16 PERKMANDELIC

168

5 cl	viskija <i>Woodford Reserve Bourbon</i>
2 cl	bezgovega sirupa <i>Giffard</i>
1 cl	sirupa smrekovih vršičkov <i>Dobrote Dolenjske</i>
2 cl	čaja veseljak <i>CHA</i>
2 cl	svežega limoninega soka

Vse sestavine zmešamo v ročnem mešalniku (boston shaker) in precedimo v ohlajen dvojni old-fashioned kozarec napolnjen z ledom. Okrasimo z limonino lupino, koktajl češnjo in svežo meto.

S koktajlom Perkamandelc je Lara Šoštar Pribožič osvojila 3. mesto na G&T Cup Bled 2022 ter prejela nagrado za najboljšo strokovno pripravo koktajla.



Slika 84: Lara Šoštar Pribožič s svojo kreacijo
Vir: lastni 2022

6.17 DRAGON ROSE

169

2 cl	ruma <i>Sailor Jerry Spiced</i>
2 cl	likerja vrtnice <i>Giffard</i>
1 cl	sladkornega sirupa <i>Giffard</i>
2 cl	svežega grenivkinega soka
1 cl	čičerikine vode
3 cl	piva <i>KULT316</i>

Vse sestavine razen piva zmešamo v ročnem mešalniku (boston shaker) in dvojno precedimo v ohlajen coupe kozarec, v katerega smo natočili pivo. Okrasimo z limetino lupino in posušeno vrtnico.

S koktajlom Dragon Rose je Lana Kokl na G&T Cup Bled 2022 osvojila najboljšo oceno koktajla in prejela nagrado za najboljšo hitrostno pripravo koktajlov.



Slika 85: Lana Kokl s svojo kreacijo
Vir: lastni 2022

7 NABAVA, NADZOR IN POZNAVANJE KALKULACIJE PIJAČ

Nabava, nadzor in poznavanje kalkulacij pijač so osnova za uspešno poslovanje vsakega gostinskega obrata.

7.1 NABAVA IN NADZOR

Naloge nabave so preskrba podjetja s surovinami, materialom, energijo, sestavnimi deli, storitvami in trgovskih blagom. Pri tem poskuša nabavna služba doseči naslednje zahteve glede nabavljenega materiala:

- potrebno količino,
- ustrezno kakovost,
- najugodnejše cene,
- pravočasno dobavo.

Nabavna opravila v procesu nabave so:

1. pripravljalna opravila:
 - raziskava nabavnega trga,
 - planiranje nabave,
 - oblikovanje *nabavne politike*.
2. opravila, povezana z izvršitvijo nabave:
 - iskanje ponudb,
 - analiza ponudb,
 - izdelava nabavne *kalkulacije*,
 - izbira dobaviteljev,
 - dogovarjanje in *sklepanje* nabavnih poslov,
 - naročanje,
 - prevzemanje.

7.1.1 Določitev potreb

Postopek nabave materiala se začne z določitvijo potreb po materialu.



Na podlagi barske karte vašega sanjskega bara, ki ste jo pripravili v prvem poglavju, sestavite seznam potreb po materialu za vaš bar.

7.1.2 Iskanje ponudb

Na podlagi ugotovitev raziskave nabavnega trga je potrebno poiskati dobavitelje, ki ponujajo ustrezn material.



Poiščite najmanj 3 različne dobavitelje, ki ponujajo material, ki ste ga umestili na seznam.

7.1.3 Analiza ponudb

Vse ponudbe, ki smo jih prejeli, je potrebno urediti in ugotoviti, ali so med seboj primerljive. S primerjanjem in analizo posameznih artiklov ugotovljamo kakovost ter prednosti in pomanjkljivosti ponujenih pogojev po posameznih dobaviteljih. Zavedati se moramo, da najnižja cena ni vedno najboljša izbira. Zato je analiza ponudb strateškega pomena in mora vključevati ceno, kakovost izdelkov, rok dobave in dostavo (fleksibilnost) ter plačilne pogoje.



Pripravite primerjalno analizo posameznih artiklov po dobaviteljih.

7.1.4 Izbor dobavitelja

Dober dobavitelj je pomemben del mozaika za poslovni uspeh vsakega podjetja, zato je izbor dobavitelja zelo pomemben. En sam dobavitelj ima nekatere prednosti, kot so nižje cene zaradi večjih nabavnih količin, obstaja pa nevarnost, da se dobavitelj v takšnem odnosu »razvadi« in otopi, zlasti kadar se zaveda, da smo odvisni od njega. Če nam z dobavitelji uspe ustvariti korekten poslovni odnos, je vzajemno sodelovanje zagotovljeno.



Na podlagi pridobljenih rezultatov primerjalne analize pripravite predlog izbire dobavitelja ter ga utemeljite.

7.1.5 Pogajanje o nabavi in sklepanje kupoprodajne pogodbe

Ko se odločimo za dobavitelja, sledijo pogajanja o nabavi ter sklepanje pogodbe. Pogajamo se za čim nižjo ceno, popuste, promocijske aktivnosti, opremo, dostavo in ostale ugodne pogoje, vse to seveda ob upoštevanju načel in interesov dobavitelja. V kolikor se dogovorimo za dolgoročno sodelovanje, lahko pričakujemo boljše pogoje. Boljši pogoji so odvisni tudi od višine načrtovanega prometa ter plačilnih sposobnosti kupca. Težko bomo namreč zahtevali najnižje cene ob predpostavki, da bomo želeli 120-dnevni rok plačila.

Kot smo že omenili, je potrebno z dobaviteljem uskladiti takšno pogodbo, ki bo sprejemljiva za oba. Ko je pogodba usklajena, jo obe strani podpišeta in tako stopi v veljavo.

7.1.6 Prevzem materiala

Prevzem materiala je prva skladiščna funkcija in je izjemno pomembna. Za prevzem materiala si je vedno potrebno vzeti čas, pri tem pa moramo biti dosledni. Če je prevzem materiala slab, so lahko posledice vidne na več področjih (kakovost, kalo, kvar, inventurni manko itd.), zato je potrebno upoštevati naslednje postopke:

1. *količinski prevzem*:
 - preštevanje,
 - merjenje,

- tehtanje.
2. *kakovostni prevzem:*
- fizikalne in kemične lastnosti,
 - biološke lastnosti materiala.

7.1.7 Kalo, kvar

Objektivnim primanjkljajem pravimo skladiščni kalo, ki ga je mogoče ustrezno normirati. Pri prevozu materiala nastaja transportni kalo. Izguba kakovosti zaradi kala preide na določeni točki v kvar, zato poskušamo v skladišču z ustreznim načinom shranjevanja (vlaga, toplota, svetloba, zamrznitev) podaljšati čas, v katerem material ohrani svojo kakovost.

7.1.8 Inventura

Razlike med dejansko in knjižno količino materiala ugotavljamo z inventuro. Z inventuro ugotavljamo tudi trenutno stanje zalog. V kolikor želimo zagotoviti transparentno in pošteno delovanje, je inventura obvezen sestavni del poslovanja.

Inventura je lahko:

- redna (mesečna, letna, ob likvidaciji, ob združitvi ipd.),
- izredna (spremembe cen ali davkov, sum glede odtujitve ipd.).

Izredne inventure se največkrat uporabljajo v primeru suma glede odtujitve materiala ali denarja. V primeru ugotovljenega manka materiala lahko namreč nastanejo hude in dolgotrajne posledice. V vsakem primeru je potrebno raziskati vzroke za nastali manko, pri tem pa najpogosteje pridemo do naslednjih ugotovitev:

- površen prevzem materiala (pomeni, da obstaja možnost, da določenega materiala nismo prejeli, kljub temu da je na dobavnici zaveden);
- kraja s strani nepridipravov;
- kraja s strani zaposlenih (v tem primeru moramo biti še posebej pozorni, saj to pomeni, da gost za naročeno storitev ni prejel računa, zaradi česar smo v kazenskem prekršku);
- nedovoljeno konzumiranje s strani zaposlenih itd.

Kadar pride do odstopanj, je najprej potrebno še enkrat preveriti posamezne artikle, saj se lahko zgodi, da pride do napake pri štetju, vnosu dobavnic v sistem ipd. Zaradi transparentnosti poslovanja je priporočljivo izvajanje izrednih *inventur na preskok*.

7.2 KALKULACIJE PIJAČ

Kalkulacija je postopek izračunavanja cen proizvodov in storitev z namenom, da določimo cene, ki bodo pokrile stroške in nam zagotovile zaslužek. Pred nabavo ali opravljeno storitvijo pripravimo **predkalkulacijo**, po nabavi oz. izvedbi storitev pa sledi **obračunska kalkulacija**. Pri pijači razlikujemo posamične in **skupinske kalkulacije**. **Posamične kalkulacije** sestavljamo za tiste vrste pijače, ki jih pripravljamo posamično oziroma so

v steklenicah. Za mešane pijače pa izračunavamo neposredne stroške (enako kot za jedi), saj tudi zanje potrebujemo recepte z normativi osnovnih sestavin (pijače, sadje, dodatki, dekoracija). V slednjo skupino poleg mešanih pijač sodijo še napitki, kot so kava, čaj, kakav, vroča čokolada ipd.

Pri žganih pijačah izračunamo najprej **neposredne stroške** enega litra (ali 0,75 litra ali 0,5 litra – odvisno od velikosti steklenice) tako kot pri ostali pijači. Če nas zanimajo neposredni stroški za eno porcijo (običajno je to 0,03 litra ali 0,05 litra), delimo skupne neposredne stroške s številom porcij. Podobno izračunamo neposredne stroške pri skupinski kalkulaciji na primer za odprto vino. Kupnini (nabavni vrednosti) dodamo stroške prevoza, stroške izposojene embalaže, transportni kalo. Neposredni stroški litra takega vina so skupni neposredni stroški deljeni z nabavljeno količino v litrih.

Izračunanim neposrednim stroškom se doda **dodatek za pokritje splošnih stroškov** stroškovnih mest ustvarjanja učinkov in dodatek za pokritje splošnih stroškov nabave, uprave in prodaje.

7.2.1 Metode oblikovanja prodajnih cen

Poznane so 3 osnovne metode oblikovanja prodajnih cen, ki jih uporabljamo tudi v gostinskih obratih:

- metoda oblikovanja prodajnih cen glede na stroške,
- metoda oblikovanja prodajnih cen glede na povpraševanje,
- metoda oblikovanja prodajnih cen glede na konkurenco.

Prvo metodo imenujemo tudi **metoda oblikovanja cen stroški plus** in izhaja s stroškovne strani gostinskega obrata. S to metodo gostinski obrat krije vse stroške in planirani dobiček. Lahko jo imenujemo tudi **metoda oblikovanja cen s pribitkom**. Običajno temelji na poznavanju celotnih stroškov, torej na lastni ceni. **Lastno ceno gostinskih storitev** predstavljajo vsi neposredni in posredni stroški na enoto (splošni stroški stroškovnih mest ustvarjanja učinkov in splošni stroški nabave, uprave in prodaje). Če ugotavljamo stalni in spremenljivi del stroškov, potem lastno ceno gostinskih storitev predstavljajo stalni stroški na enoto in spremenljivi stroški na enoto. Pribitek na lastno ceno je lahko odvisen od vloženih lastnih sredstev v ustvarjanje določene gostinske storitve, kakovosti opravljenih storitev, lokacije in podobno. **Metoda oblikovanja cen glede na povpraševanje** in **metoda oblikovanja cen glede na konkurenco** sta tržno usmerjeni, saj gostinsko podjetje prodajne cene oblikuje glede na razmere na trgu, tem pa stroške sproti prilagaja. Možnosti prilagajanja stroškov so različne. Gostinska podjetja, ki imajo velik delež spremenljivih stroškov, to lažje storijo. Vedno pa obstaja nevarnost, da bo zniževanje stroškov pomenilo zmanjševanje raznovrstnosti ponudbe ali slabšo kvaliteto storitev. Ker mora prodajna cena gostinskih storitev v načelu pokrivati vse stroške, ki so nastali s pripravo in izvedbo storitve (torej najmanj njeno polno lastno ceno), običajno oblikujemo prodajne cene tako, da dodamo lastni

ceni razliko, ki zagotavlja ustvarjanje dobička. To je prodajna cena, ki ji hotelsko podjetje doda davek na dodano vrednost in dobi prodajno ceno z vračunanim davkom na dodano vrednost, ki jo plača gost.

174

V barih se še vedno največkrat uporablja metoda oblikovanja cen s pribitkom, katere struktura je predstavljena na spodnji sliki.

ELEMENTI CENE	
1.	Nabavna cena
+	2. Pribitek
=	3. Prodajna cena
+	4. Davek na dodano vrednost (DDV -> 9,5 % ali 22 %)
=	5. Prodajna cena z DDV

Slika 86: Struktura kalkulacije
Vir: lastni 2019

7.2.2 Oblikovanje prodajnih cen pijač

Gostinsko podjetje pri različnih vrstah pijač uporablja zelo različne stopnje pribitka na neposredne stroške porabljene pijače. Glede na stopnjo pribitka delimo pijače vsaj na brezalkoholne in alkoholne pijače. Pri alkoholnih pijačah se uporabljajo različne stopnje pribitkov za pivo, vino, mešane pijače in žgane pijače. Tudi brezalkoholne pijače delimo na naravne sokove, mineralne in navadne vode, gazirane brezalkoholne pijače, pogosto ločimo tudi napitke (kava, čaj, kakav). Pri brezalkoholnih pijačah in napitkih niso redki pribitki 500 % in več, medtem ko so pribitki pri alkoholnih pijačah običajno precej nižji, razen pri mešanih in žganih pijačah. Seveda je veliko odvisno od kakovosti materiala in kakovosti opravljenih storitev, opreme in lokacije obrata ter ostalih dodatnih doživetij, ki vplivajo na zadovoljstvo gostov.



DDV v gostinstvu:

- DDV po stopnji 9,5 % (za vse jedi in nočitve z zajtrkom, pol ali polnim penzionom),
- DDV po stopnji 22 % (za vse pijače in napitke, za trgovsko blago (lučke, čokolade, tobačne izdelke ipd.), za naprave za zabavo (biljard, pikado ipd.), za vstopnice za zabavne prireditve itd.).

175

7.2.3 Stroški

Vsak, ki bo prevzel vodenje gostinskega obrata, mora najprej usvojiti obvladovanje stroškov. Po podatkih National Restaurant Association (Rasporski 2016, 43) ostane ponudniku po odbitih davkih in stroških le 0,5 do 4 % (dobiček) od prodaje. V idealnih pogojih naj bi stroški za direktni material predstavljali 0,25 ameriškega dolarja na vsak zaslužen dolar. Zato je bistvenega pomena, kako obvladujemo stroške, saj lahko v nasprotnem primeru zelo hitro zaidemo v izgubo.

V gostinstvu predstavljajo največje stroške material, storitev in zaposleni. Stroški so v denarju izraženi stroški proizvodnih dejavnikov: materiala, energije, delovnih sredstev, storitev, opravljenega dela ipd. Vsi stroški so sestavni del cene vsakega izdelka oz. storitve. **Fiksni ali stalni stroški** so stroški za najemnino, obresti, ogrevanje, osvetljavo in varovanje poslovnih prostorov ter za plače zaposlenih (v upravi in administraciji), in so enaki, če podjetje proizvede oz. proda v enem delovnem dnevu deset proizvodov ali tisoč. Obstajajo celo takrat, ko podjetje ne proizvaja. Ker so neodvisni od količine proizvodnje, jih imenujemo stalni stroški. Podjetje ima pri proizvodnji oz. prodaji večje količine dobrin ali storitev tudi večje stroške: porabi več surovin, materiala in energije, večji so tudi stroški plač, pogostejše so okvare delovnih sredstev in zato te stroške imenujemo **spremenljivi stroški** (VC – variable cost). Spremenljivi stroški ne obstajajo, če podjetje ne proizvaja, z večanjem proizvodnje oz. prodaje pa se praviloma te vrste stroški večajo.

Stroški materiala

Direktni material je tisti, ki ga neposredno vključimo v hrano ali pijačo. Da vemo, koliko ga potrebujemo, moramo imeti jasno razčlenjene normative. Vsaka jed ali pijača je sestavljena iz najrazličnejših osnovnih živil in dodatkov. Navodilo o postopku priprave jedi ali pijače in količinah potrebnih sestavin je recept. Količinsko izražena poraba živil za pripravo pa je normativ, ki nam pove, koliko merskih enot živila ali pijače potrebujemo za pripravo neke jedi oz. pijače. Velik delež stroškov v gostinskih obratih predstavlja tudi potrošni material: papirnati prtički, neživilski dodatki za okrasitev jedi in pijač, slamice ipd., embalaža za enkratno uporabo (ovojni papir, plastični kozarci, kartonaste oz. plastične škatle za domov idr.), čistila in material za vzdrževanje čistoče v lokalni (pralna in čistilna sredstva, toaletni papir, metle idr.), gorivo in energija (plin, nafta, drva itd.) ter voda (sanitarna za WC, pitna voda za kuhinje in točilne pulte). Potem je tukaj še drobn inventar, čigar posamična vrednost ni visoka in se pri opravljanju gostinskih storitev ne porabi, temveč se samo obrablja in tudi uniči.

V nadaljevanju vam ponujamo nekaj namigov za obvladovanje stroškov materiala, ki so posledica:

- skladiščenja (kalo, razsip, gnitje) – z ustreznim in odgovornim skladiščenjem;
- priprave (odpadki sadja, pijač itd.) – z ustrezno uporabo vseh sestavin in usposabljanjem zaposlenih;
- priprave (raztok ipd.) – s striktnim upoštevanjem receptur in uporabo meric ter usposabljanjem zaposlenih;
- loma (razbiti kozarci, krožniki idr.) – z ustreznimi postopki skladiščenja in čiščenja ter usposabljanjem in ozaveščanjem zaposlenih;
- kraje (manko denarja, materiala) – z uvajanjem nadzora, ki preprečuje kraje, ustreznim zaposlovanjem in vodenjem z zgledom.

Stroški dela

Nadzor nad stroški dela je le eden od segmentov obvladovanja stroškov in se prepleta z drugimi področji. Stroški, ki so povezani z zaposlenimi, so zagotovo eden izmed najpomembnejših stroškov v strukturi stroškov vsake delovno intenzivne panoge.

Prvi sklop stroškov je povezan s **plačo in nadomestili**. K tej kategoriji je potrebno prišteti še **davke in prispevke**. Pomembno je, da je ta kategorija skladna s produktivnostjo. Sem sodijo še povračila v zvezi z delom, ki jih prav tako določa zakonodaja. Sledijo **druge obveznosti** (regres), ki so prav tako povezane z veljavno delovno pravno zakonodajo (zakon o delovnem razmerju, kolektivne pogodbe), ali pa so ugodnosti v domeni delodajalca (dodatno pokojninsko zavarovanje).

Na stroške povezane z zaposlenimi lahko vplivamo tudi tako, da jih ne zaposlimo, ampak jih najamemo, vendar je potrebno takšne odločitve skrbno pretehtati. Ne smemo pozabiti, da so zaposleni srce in duša vsakega gostinskega obrata in ključ do uspeha in zadovoljstva gostov. Danes zagotovo velja rek, da je lažje pridobiti goste kot pa vrhunske sodelavce.

Stroške dela v baru lažje obvladujemo:

- s prijetnim in stimulativnim delovnim okoljem,
- s kompetentno ekipo zadovoljnih in usposobljenih sodelavcev,
- s kroženjem osebja (vsi poznajo vsa opravila),
- s stalnim učenjem in usposabljanjem sodelavcev,
- z optimalnim in pravičnim razporejanjem delovnega procesa,
- s povečanjem pripadnosti in odgovornosti posameznikov, s čimer zmanjšamo oz. ukinemo nadzor in kontrolo nad delom zaposlenih,
- z izboljšanjem produktivnosti zaposlenih (motivacija ipd.).

7.2.4 Primer izračuna prodajne cene espresso kave

Slika 87 prikazuje izračun stroškovne in prodajne cene za 1 espresso.

Zaporedna št.	Artikel	Merska enota	Normativ	N.C. Enota v €	Vrednost v €
1	Barcaffè Prestige	1/1	0,007	25,00	0,18



Nabavna vrednost artikla	0,18
Pribitek (marža) 500 %	0,90
Prodajna cena brez DDV	1,08
DDV 22 %	0,24
Prodajna cena z DDV	1,32
Prodajna cena espresso (zaokrožena)	1,30

Slika 87: Izračun prodajne cene za espresso
Vir: lastni 2020



Izračunajte pribitek (maržo) glede na konkurenco na podlagi spodnje tabele, ki je prikazana na sliki 88.

Zaporedna št.	Artikel	Merska enota	Normativ	N.C. Enota v €	Vrednost v €
1	Pivo Union	0,33	1	0,80	0,80



Nabavna vrednost artikla	0,80
Pribitek (marža) %?	
Prodajna cena brez DDV	
DDV 22 %	
Prodajna cena z DDV	2,70
Prodajna cena (zaokrožena)	2,70

Slika 88: Izračun pribitka za pivo
Vir: lastni 2020

178




Izračunajte stroškovno in prodajno ceno za koktajl Harmonija na podlagi spodnje recepture in 300 % pribitka. Nabavne vrednosti pijač poiščite s pomočjo spleta.

Koktajl Harmonija

3 cl	viskija Ardbeg
1 cl	likerja Pamp'l Hibiscus Giffard
0,5 cl	sirupa Caramelo Mixy Bar Fabbri
1,5 cl	sirupa Pesca Bianca Mixy Fruit Fabbri
3 brizge	grenčice Aromatic Bitters

Zaporedna št.	Pijače	Merska enota	Normativ	N.C. Enota v €	Vrednost v €
1					
2					
3					
4					
5					
ZNESEK					

	Nabavna vrednost artikla	
	Pribitek (marža) 300 %	
	Prodajna cena brez DDV	
	DDV 22 %	
	Prodajna cena z DDV	
	Prodajna cena (zaokrožena)	

Slika 89: Izračun stroškovne in prodajne cene za koktajl
Vir: lastni 2020



Poglavje, ki je namenjeno stroškom, je zelo pomembno, saj je od poznavanja te vsebine v veliki meri odvisna uspešnost gostinskega obrata. Brez kakovostnih in cenovno sprejemljivih vhodnih surovin bomo težko zagotavljali vrhunsko ponudbo. Kvalitetni dobavitelj je ključen za uspešno in nemoteno poslovanje. Poznavanje in sestavljanje kalkulacij pa je osnova za določanje cen gostinskih storitev, na podlagi katerih si bomo zagotovili pozitivno poslovanje, ki je prav

179

tako močno odvisno od obvladovanja stroškov poslovanja. Z majhnimi koraki lahko dosežemo ogromen napredek. Naj si bo to racionalna izbira dobavitelja ali poraba sladkorčka ob kavi, uporaba celega sadeža in ne samo soka ... Ko pogledamo mesečno ali celoletno porabo teh sestavin, bomo kaj hitro ugotovili, da gre za ogromne količine in takšnih artiklov je v baru zelo veliko.



Kaj so naloge nabave?
Katera so nabavna opravila v procesu nabave?
Na kaj moramo biti pozorni pri prevzemu materiala?
Zakaj moramo izvajati inventure?
Katere metode oblikovanja prodajnih cen poznate?
Zakaj je pomembna predkalkulacija?
Opišite strukturo kalkulacije.
Naštejte, kaj vpliva na oblikovanje cen gostinskih storitev.
Opišite DDV v gostinstvu.
Kateri so največji stroški v gostinstvu?
Kateri so fiksni ali stalni stroški in kaj je njihova značilnost?
Kako lahko vplivamo na stroške materiala?
Kako lahko obvladujemo stroške dela v baru?

8 VPLIV ALKOHOLA NA GOSTA

Človek se že tisočletja srečuje z alkoholom, kar dokazuje dejstvo, da imamo encime za njegovo razgradnjo. Uživali so ga že naši davni predniki, saj so manjše količine alkohola že v gnijočem sadju. Kmalu ga je človek znal pridelovati tudi sam, danes pa ga poznamo v številnih različnih oblikah: od piva in vina do žganih pijač. V majhnih, omejenih količinah ima tudi pozitivne učinke na razpoloženje in preprečevanje ishemične bolezni srca in ishemične oblike možganske kapi. V pravilni kombinaciji s kulinariko lahko pričara čudovito gurmansko izkušnjo. Ne smemo pa pozabiti, da lahko njegova zloraba poleg zdavstvenih težav pripelje tudi do različnih težav v družbi. Odgovornost vseh zaposlenih v barih je spodbujati odgovorno uživanje alkohola in dvigniti nivo kulture pitja alkoholnih pijač na višjo raven. To lahko dosežemo tako, da s svojim znanjem in poznavanjem pijač goste usmerjamo v kulturno pitje.

V nadaljevanju izpostavljam nekaj pomembnih določil iz zakonov:

- Zakon o omejevanju porabe alkohola (ZOPA)
 1. Prepovedana je prodaja in ponudba alkoholnih pijač in pijač, ki so jim dodane alkoholne pijače, osebam, ki so mlajše od 18 let.
 2. Prepovedana je prodaja alkoholnih pijač osebam, ki kažejo očitne znake opitosti od alkohola.
 3. Prodajalec sme od vsake osebe, za katero domneva, da je mlajša od 18 let, zahtevati, da predhodno izkaže svojo starost z ustreznim dokumentom. Če oseba to odkloni, ji ne sme prodati oziroma ponuditi alkoholne pijače.
 4. Prepovedana je prodaja alkoholnih pijač med 21. uro in 7. uro naslednjega dne, razen v gostinskih obratih.
 5. V gostinskih obratih je prepovedana prodaja žganih pijač od začetka dnevnega obratovalnega časa do 10. ure dopoldan.
 6. Prepoved prodaje alkoholnih pijač in časovna omejitev prodaje alkoholnih pijač morata biti objavljeni na vidnem mestu v vseh prostorih, kjer se alkoholne pijače prodajajo.
 7. Prepovedana je prodaja oziroma ponudba alkoholnih pijač:
 - v stavbah in na pripadajočih funkcionalnih zemljiščih, kjer se opravlja dejavnost vzgoje, izobraževanja in zdravstvena dejavnost,
 - v športnih objektih in na pripadajočih zemljiščih (športni kompleks) je eno uro pred začetkom in med javno športno prireditvijo prepovedana prodaja oziroma ponudba alkoholnih pijač, ki vsebujejo več kot 15 volumenskih odstotkov alkohola,
 - med delovnim časom na delovnem mestu.
 8. Prodajalci alkoholnih pijač morajo imeti v prodaji vsaj dve različni vrsti brezalkoholnih pijač, ki sta cenovno enaki ali cenejši od najcenejše alkoholne pijače.
 9. Nadzor nad izvajanjem Zakona o omejevanju porabe alkohola opravljajo Zdravstveni inšpektorat Republike Slovenije, Inšpektorat Republike Slovenije za delo, Tržni inšpektorat Republike Slovenije, Policija in Inšpektorat Republike Slovenije za šolstvo in šport.

- Zakon o varstvu javnega reda in miru (ZJRM-1) 2006, čl. 21

Ta zakon osebam, mlajšim od 16 let, med 24. uro in 5. uro zjutraj prepoveduje vstop in zadrževanje brez spremstva staršev, rejnikov ali skrbnikov v gostinskih obratih in na prireditvah, kjer se toči alkoholne pijače, odgovorni osebi v gostinskem lokalu ali na prireditvi pa dovoljuje, da sme od vsake osebe zahtevati, da izkaže svojo starost z ustreznim dokumentom.

- Zakon o varnosti cestnega prometa (2008)

S tem zakonom je vozniku prepovedano voziti vozilo v cestnem prometu, če je pod vplivom alkohola, poleg tega pa na sovoznikovem sedežu in na motornem vozilu ne sme voziti osebe, ki je očitno pod vplivom alkohola. Zakon določa največjo še dovoljeno količino alkohola v organizmu pri voznikih v cestnem prometu, to je 0,5 g alkohola/kg krvi ali 0,24 mg alkohola/l izdihanega zraka, določa pa tudi, kateri vozniki ne smejo imeti alkohola v organizmu (voznik začetnik, poklicni vozniki, voznik, ki prevaža skupino otrok, učitelj vožnje in kandidat za voznika med usposabljanjem idr.).



Ali ste vedeli?

Zadnja raziskava Nacionalnega inštituta za javno zdravje (NIJZ) kaže, da v Sloveniji več kot polovica mladostnikov v starosti 11, 13 in 15 let občasno pije alkoholne pijače, več kot četrtnina 15-letnikov jih pije vsaj enkrat na teden.

Na NIJZ so še ugotovili, da je bila skoraj polovica 15-letnikov in dobra tretjina 15-letnic v življenju že vsaj dvakrat opitih.

Registrirana poraba alkohola v Sloveniji se giblje med 10,3 in 13,5 litra čistega alkohola na odraslega prebivalca na leto. Po podatkih Svetovne zdravstvene organizacije (WHO) se Slovenija po skupni (registrirani in neregistrirani) porabi alkohola na prebivalca uvršča na peto mesto med državami članicami Evropske unije (EU).

V Sloveniji sicer imamo zakonsko prepoved prodaje in strežbe alkohola mladoletnim osebam, a kot kažejo raziskave, mladi nimajo težav z nakupom alkoholnih pijač, ki jih najpogosteje dobijo v baru, trgovini ali doma.

Takojšnji učinki alkohola se pojavijo v petih do desetih minutah po zaužitju in trajajo dokler je alkohol v telesu prisoten.

8.1 STANDARDNA MERICA ALKOHOLA

Standardne merice alkohola prikazuje slika 90.

182



Slika 90: Standardna merica alkohola
Vir: Kolšek 2008

Primerna količina pitja alkohola glede na spol in starost:

- **moški:** ne več kot 18 enot alkohola na teden oziroma v povprečju 2–3 na dan, ob eni priložnosti ne več kot 5 enot alkohola;
- **ženske in starejši od 65 let:** ne več kot 12 enot alkohola na teden oziroma v povprečju 1–2 na dan, ob eni priložnosti ne več kot 3 enote alkohola;
- **mladotniki, nosečnice in vozniki:** ničelna toleranca do alkohola.

8.2 ŠKODLJIVE POSLEDICE DELOVANJA ALKOHOLA

Alkohol je zaviralec osrednjega živčevja in upočasnjuje impulzov. Njegovi začetni učinki, ki pri nekaterih ljudeh povzročijo občutek euforije in popuščanje zavor, so posledica vpliva alkohola na frontalni režnj možganov.

V večjih količinah oseba težje nadzoruje svoje vedenje:

1. Gibanje postane nerodno (vpliv na male možgane), sposobnost hitrih reakcij je upočasnjena, vid je zamegljen, govor upočasnjen, razsodnost je prizadeta.
2. Pri nadaljnjem uživanju alkohola nastopijo utrujenost, zaspanost, slabost in včasih tudi bruhanje. V visokih koncentracijah lahko alkohol povzroči nezavest, komo, zaustavi dihanje in bitje srca, kar vodi v smrt. Po opijanju se naslednji dan pojavi slabo počutje (»maček«).

Posledice alkohola se pri človeku kažejo na fiziološki, psihološki in socialni ravni. Koncentracijo 0,5 promila alkohola v krvi običajen uživalec doseže po zaužitju dveh malih piv, okoli treh decilitrov vina ali po dveh 0,3 dcl kozarčkih povprečne žgane pijače.

Posledice alkohola v krvi:

- pri 0,5 promila alkohola v krvi – zmanjšana sposobnost presoje in občutek toplote,
- pri 2,5 promila – spremembe razpoloženja, nesposobnost hoje, bruhanje,
- pri 3,5 promila – koma,
- pri 5 promilih – smrt.



Navajamo objavo, povzeto iz prispevka Dostopnost alkohola, ki je bil objavljen v eni od številčk dnevnega časopisa Večer.

»Torej, delam na bencinski črpalki (preko študenta, to je moj edin vir zaslužka). Moram vam povedat tudi to, da sem zelo pedanten pri tem, komu prodajam alkohol, komu cigarete, ali je ura 21.00 ali ni in tako naprej, ampak danes se je zgodilo tole. / .../ Nekaj čez sedmo uro je v trgovino prišel „mulc“ (šele potem se je izkazalo, da je „mulc“), vzel liter vodke, six pack piva itd. Vprašal sem ga, če je star 18, pa je trdil da je 19, ker se mi je mudilo naprej delat, se nisem obremenjeval z njegovimi leti, prodal sem mu alkohol, vsi srečni ... Nekaj pred deseto uro pa prideta na bencinsko črpalko policista. Pokazala sta mi račun, na njem moje ime in vse tisto, kar je „mulc“ nabavil. Policist mi je povedal, da je bil „mulc“ star 14 let, torej sem alkohol prodal mladoletni osebi. Lahko povem še to, da so se ta „mulc“ in trije njegovi kolegi, nabiti kot mine, sprehajal sredi ceste, nabiti od alkohola, ki sem mu ga jaz prodal ... Ali je potrebno še kaj dodati?«

183

8.3 ODGOVORNA STREŽBA ALKOHOLA

Odgovorna strežba alkohola vključuje:

- kazensko in moralno odgovornost,
- ozaveščanje zaposlenih in gostov,
- pravilen pristop do mladoletnih oseb,
- korekten pristop in ustrezno ravnanje z osebami, ki kažejo vidne znake opitosti,
- postrežbo vode ob alkoholu,
- ponudbo prigrizkov,
- ponudbo prevoza (taxi),
- moralno odgovornost strežnega osebja,
- reševanje pritožb.

9 LITERATURA IN VIRI

1. Achatz, Grant, Nick Kokonas, Allen Hemberger, Sarah Hemberger. 2018. *The Aviary Cocktail Book*. Chicago: The Alinea Group.
2. Alič, Vanja. 2017. Vinski slovar: kaj je maceracija? *O vinu*, 10. 1. <https://www.ovinu.si/138/Vinski-slovar-kaj-je-maceracija?cctest&> (21. 4. 2020).
3. Arnold, Dave. 2014. *Liquid intelligence: the art and science of the perfect cocktail*. New York: W. W. Norton & Company.
4. Bavčar, Dejan. 2020. Kletarjenje danes. Ljubljana: Kmečki glas. E-knjiga. <https://www.biblos.si/isbn/9789612035020> (21. 4. 2020).
5. Bell, Emily. 2016. The 7 Mistakes Everyone Makes When Mixing Cocktails. *VinePair*, January 6. <https://vinepair.com/wine-blog/7-mistakes-cocktails/> (22. 10. 2018).
6. Brown McDaniel, Jared, Anastasia Renard Miller. 2009. *Spirituos Journey: A History of Drink, Book 2*. London: Mixellany.
7. Brown, Gordon. 1995. *Classic Spirits of the World: A Comprehensive Guide*. London: Welbeck Publishing Group.
8. Cognac ageing system. 2009. V: L'encyclopédie du Cognac (Blending). *Bureau National Interprofessionnel du Cognac*. <http://www.pediacognac.com/en/lassemblage/die-alterskonten-des-cognac-comptes-cognac-ageing-systemles-comptes-de-veillissement-du-cognac/> (21. 4. 2020).
9. Custom and Kind. 2020. 12 oz. Pilsner Glass. <https://www.customandkind.com/products/12-oz-pilsner-glass?variant=15642461503523> (6. 5. 2020).
10. Day, Alex, Nick Fauchald, David Kaplan. 2018. *Cocktail codex: fundamentals, formulas and evolutions*. California: Ten Speed Press.
11. Debevc, Majda. B. I. *Zasebno gradivo za poučevanje*. Ljubljana: M. Debevc. Ppt.
12. DeGroof, Dale. 2002. *The craft of the cocktail: everything you need to know to be a Master Bartender, with 500 recipes*. New York: Clarkson Potter.
13. DeGroof, Dale. 2008. *The essential cocktail: the art of mixing perfect drinks: classic favorites, new ingredients, modern techniques*. New York: Clarkson Potter.
14. Difford, Simon. 2020a. Cocktail glassware. *Difford's Guide* (Cocktails & Mixed Drinks, How to make cocktails). <https://www.diffordsguide.com/g/1150/how-to-make-cocktails/cocktail-glassware> (6. 5. 2020).
15. Difford, Simon. 2020b. Negroni Cocktail. *Difford's Guide* (Cocktails & Mixed Drinks, Negroni story). <https://www.diffordsguide.com/g/1078/negroni-cocktail> (6. 5. 2020).
16. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020. <https://www.diffordsguide.com/> (6. 5. 2020).
17. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020a. Biblical Sidecar. <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/3098/biblical-sidecar> (6. 5. 2020).
18. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020b. Brandy Crusta. <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/310/brandy-crusta> (6. 5. 2020).
19. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020c. Caipirinha (Contemporary Serve). <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/567/caipirinha-contemporary-serve> (6. 5. 2020).
20. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020d. Collins. <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/458/collins> (6. 5. 2020).
21. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020e. Cosmopolitan cocktail (Toby Cecchini's recipe). <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/3387/cosmopolitan-cocktail-toby-cecchinis-recipe> (6. 5. 2020).
22. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020f. Cuba Libre. <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/495/cuba-libre> (6. 5. 2020).
23. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020g. Daiquiri (straight-up). <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/611/daiquiri-straight-up> (6. 5. 2020).
24. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020h. Dry Martini (2:1 ratio) Wet. <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/2075/dry-martini-2-1-ratio-wet> (6. 5. 2020).
25. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020i. Flip Cocktail (generic recipe). <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/761/flip-cocktail-generic-recipe> (6. 5. 2020).
26. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020j. Highball (Generic Name). <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/2179/highball-generic-name> (6. 5. 2020).
27. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020k. Hot Toddy (Hot Scotch & Lemon). <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/987/hot-toddy-hot-scotch-and-lemon> (6. 5. 2020).
28. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020l. Mai Tai Cocktail (Difford's recipe). <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/1221/mai-tai-diffords-recipe> (6. 5. 2020).
29. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020m. Manhattan (Sweet). <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/1247/manhattan-sweet> (6. 5. 2020).
30. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020n. Mojito Cocktail. <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/1342/mojito-de-casa> (6. 5. 2020).
31. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020o. Moscow Mule. <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/1366/moscow-mule> (6. 5. 2020).
32. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020p. Old Fashioned Cocktail (Difford's recipe). <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/1427/old-fashioned-cocktail-diffords-recipe> (6. 5. 2020).
33. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020r. Piña Colada (non-alcoholic). <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/1527/pina-colada-non-alcoholic> (6. 5. 2020).

34. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020s. Sherry Cobbler. <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/2895/sherry-cobbler> (6. 5. 2020).
35. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020š. Whiskey Sour (Difford's recipe). <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/2083/whiskey-sour-diffords-recipe> (6. 5. 2020).
36. Difford's Guide for discerning drinkers. 2020t. White Lady Cocktail. 2020. <https://www.diffordsguide.com/cocktails/recipe/2091/white-lady-cocktail> (6. 5. 2020).
37. Frelih, Janez, Alfred Polak. 1994. *Mešanje pijač za poznavalce in ljubitelje*. Ljubljana [i. e.] Mežica: Multimix.
38. Harris, Paul. 2001. *Brevir za pivce viskija*. Ljubljana: Rokus.
39. Jones, Carey. 2016. *Brooklyn Bartender: A Modern Guide to Cocktails and Spirits*. New York: Black Dog and Leventhal Publishers.
40. Kamenšek, Jožef, Peter Pertoci, Srečko Koklič. 2006 cop. *Poznavanje in postrežba pijač*. Linz: Trauner Verlag.
41. Kaplan, David, Nick Fauchald, Alex Day. 2014. *Death & Co: Modern Classic Cocktails*. New York: Ten Speed Press.
42. Kleinman, Geoff. 2011. Tasting Cognac with Hennessy. *Drink Spirits* (blog), Oct 3. <https://www.drinkspirits.com/cognac/tasting-cognac-hennessy/> (6. 5. 2020).
43. Kneževič, Ana Nuša. 2008. *Se znamo obnašati?: sodobno vedenje od A do Ž*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
44. Kolšek, Marko. 2008. Standardna merica (ali enota) alkohola. *Sporočilo v steklenici* (O alkoholu). <https://www.nalijem.si/o-alkoholu/merica/view> (18. 6. 2019).
45. MacLean, Charles. 2008. *Whisky*. London: Dorling Kindersley.
46. Malnar Štembal, Mateja. 2016. *Viski: zgodovina, proizvodnja, blagovne znamke*. Tržič: Učila International.
47. Mihelčič, Peter. 2009. Osnove strežbe: gradivo za 1. letnik. Ljubljana: Zavod IRC. E-knjiga. http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Osnove_strezbe-Mihelcic.pdf (6. 5. 2019).
48. Nemanič, Julij. 2011. *Vinarstvo*. Ljubljana: Zavod IRC. E-knjiga. http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Vinarstvo-Nemanic_1.pdf (10. 4. 2020).
49. Nisbets. 2020. Arcoroc Nonic Beer Glasses 570ml CE Marked (Pack of 48). <https://www.nisbets.co.uk/arcoroc-nonic-beer-glasses-570ml-ce-marked/s053> (6. 5. 2020).
50. Noel. 2017. The Solera System. *Noel on Whisky* (blog), 14 February. <https://noelonwhisky.blogspot.com/2017/02/the-solera-system.html> (6. 5. 2020).
51. Odgovorna strežba alkohola: priročnik za izobraževanje strežnega osebja. 2017. Ljubljana: Nacionalni inštitut za javno zdravje. NIJZ (Publikacije), 16. 2. E-knjiga. https://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/publikacije-datoteke/odgovorna_strezba_alkohola.pdf (10. 7. 2019).

52. Origins of the word cocktail. 2020. *Difford's Guide*. <https://www.diffordsguide.com/encyclopedia/2292/cocktails/origins-of-the-word-cocktail> (6. 5. 2020).
53. Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih in o obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti. 2017. *Uradni list RS*, 35/17. <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV12989> (20. 4. 2020).
54. Pravilnik o pogojih, ki jih mora izpolnjevati grozdje za predelavo v vino, o dovoljenih tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih za pridelavo vina in o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu. 2004. *Uradni list RS*, 43/04, 127/04, 112/05. <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV3779> (20. 4. 2020).
55. Pravilnik o postopku in načinu ocenjevanja mošta, vina in drugih proizvodov iz grozdja in vina. 2000. *Uradni list RS*, 32/00, 99/01. <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV303> (20. 4. 2020).
56. Pravilnik o žganih pijačah. 2008. *Uradni list RS*, 75/08, 7/09, 32/15. <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV8642> (20. 4. 2020).
57. Rajher, Zdenko. 2016. *Žganja iz sadja in grozdja*. Ljubljana: Cankarjeva založba.
58. Raspor, Andrej. 2016. Kako do izboljšanja kakovosti gostinske storitve. Murska Sobota: BoMa. https://www.researchgate.net/profile/Andrej-Raspor/publication/303975046_Kako_do_izboljsanja_kakovosti_gostinske_storitve/links/57612efc08ae2b8d20ed32de/Kako-do-izboljsanja-kakovosti-gostinske-storitve.pdf (15. 4. 2020).
59. Ridley, Neil, Gavin D. Smith. 2013. *Let me tell you about whisky: Taste, try & enjoy whisky from around the world*. London: Pavilion Books.
60. Scott, Mark. 2020. Fermented fruit syrups. *Difford's guide*. <https://www.diffordsguide.com/encyclopedia/967/cocktails/fermented-fruit-syrups> (23. 4. 2020).
61. Sharp, Robert. 2013. What are craft cocktails? *Barman's Journal*, August 13. <http://barmansjournal.com/what-are-craft-cocktails/> (18. 4. 2019).
62. Slkinsey. 2010. Japanese Cocktail Technique Seminar: May 3–4. *eGForums: A Service of the Society for Culinary arts and Letters* (The Kitchen, Beverages & Libations, Spirits & Cocktails), April 26, posted May 18 and May 20. <https://forums.egullet.org/topic/133027-japanese-cocktail-techniqueseminar-may-3-4/page/3/> (18. 3. 2020).
63. *Srebrna knjiga – koktajli: 1001 koktajl za vsako priložnost*. 2008. Uvod Mariarosa Schiaffino, predgovor Aleš Ogrin. Izola: Meander.
64. Suwa Stanojevič, Milena. 2009. Tehnologija vina: gradivo za 2. letnik. Ljubljana: Biotehniški izobraževalni center. E-knjiga. http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf (10. 4. 2020).
65. Suwa Stanojevič, Milena. 2011a. Harmonija okusov: gradivo za 2. letnik. Ljubljana: Zavod IRC. E-knjiga. http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Harmonija_okusov-Suwa.pdf (18. 4. 2019).

BELEŽKA

66. Suwa Stanojević, Milena. 2011b. Izdelava alkoholnih pijač. Ljubljana: Biotehniški izobraževalni center. E-knjiga, pdf. <http://www.bts.si/index.php/programi/ucna-gradiva/category/27-zivilstvo?download=291:izdelava-alkoholnih-pijac> (10. 4. 2020).

188 67. Strajn, Luka. 2020. *Staranje cocktaila Argus: diplomsko delo*. Ljubljana: Biotehniški izobraževalni center, Višja strokovna šola.

68. Terziotti, Davide. 2017. *The spirit of Gin: History, anecdotes, trends and cocktails*. Vercelli (Italy): White Star.

69. The Raft of the Medusa. 2012. Art a Fact, 18. 11. <https://artforus.wordpress.com/2012/11/18/the-raft-of-the-medusa/> (20. 06. 2022).

70. Uredba (ES) št. 3378/94 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 22. decembra 1994 o spremembi Uredbe (EGS) št. 1576/89 o določitvi splošnih pravil o opredelitvi, opisu in predstavitvi žganih pijač ter Uredbe (EGS) št. 1601/91 o določitvi splošnih pravil o opredelitvi, opisu in predstavitvi aromatiziranih vin, aromatiziranih pijač na osnovi vina in aromatiziranih mešanih pijač na osnovi vina po urugvajskem krogu večstranskih trgovinskih pogajanj. 1994. *Uradni list EU*, L 366, 31. 12. 1994, str. 1–2. http://publications.europa.eu/resource/cellar/835bb1e4-5679-456b-a451-8b36ca24c310.0020.01/DOC_1 (20.10.2019).

71. Wagner, Todd. 2013. Tools of the Trade. *Honestly yum* (blog), March 14. <https://honestlyyum.com/479/tools-of-the-trade/> (6. 5. 2020).

72. Zakon o vinu. 2006. *Uradni list RS*, 105/06, 72/11, 90/12 – ZdZPVHVVR, 111/13. <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=ZAKO4816&d=49683-p=2> (20. 4. 2020).



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA

www.bic-lj.si



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA