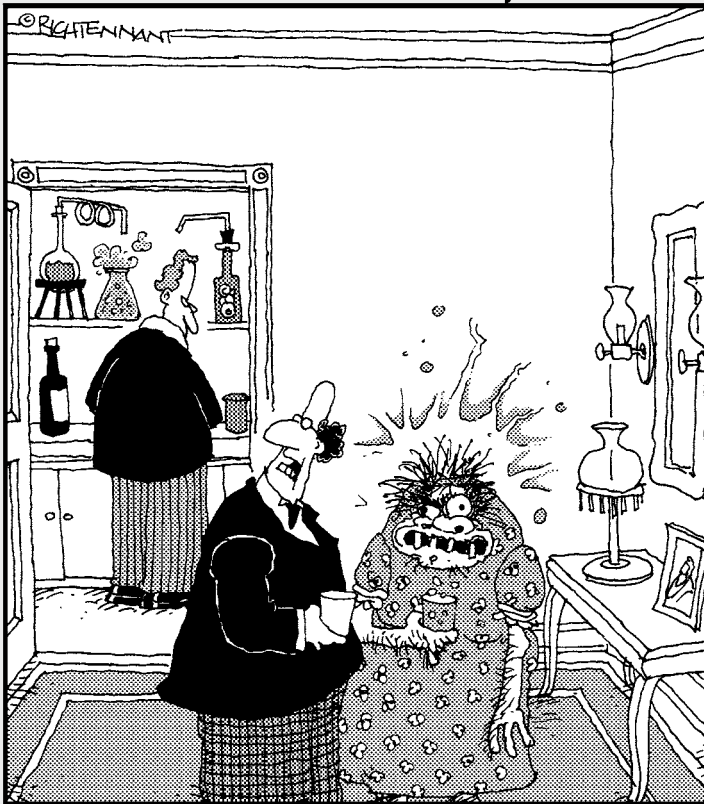


Deo I

Osnove

The 5th Wave

By Rich Tennant



„Hej, Džekil, mislim da si mojoj ženi napravio prejako piće.“

U ovom delu...

Na samom početku govori se o priboru i čašama koje su jednom uspešnom barmenu neophodne. Zatim se govori o različitim tehnikama pripremanja koktela. Sledi priča o tome šta je sve neophodno da kupite kako biste bili spremni za koktel-zabavu. Na kraju su prikazane različite interesantne uporedne tabele i pregledi.

Poglavlje 1

Pravi izbor pribora i čaša

U ovom poglavlju

Barski pribor koji vam je potreban

Nije svaka čaša za mućkanje koktela

Za pripremanje koktela neophodno je nekoliko stvari: morate biti vešti i morate poznavati pića i proizvode koje koristite; recepti i odgovarajući pribor takođe su neophodni. U ovom poglavlju bavićemo se priborom. (Iz II dela ove knjige saznaćete više o proizvodima koje možete koristiti za pripremanje koktela, a III deo sadrži recepte. A veština? Moraćete sami da se potrudite.)

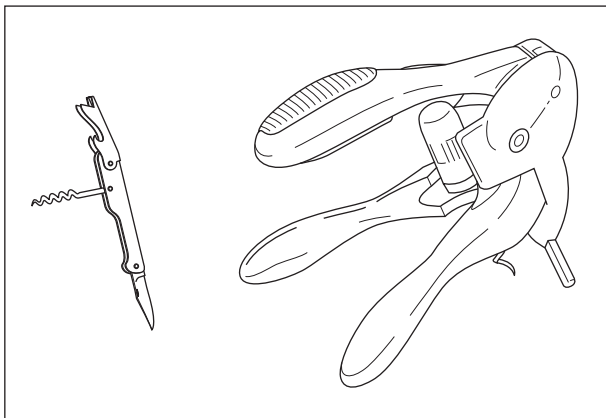
Osnovni pribor

Kao i u svakoj drugoj profesiji, najvažnije je da imate odgovarajući pribor. Neophodan vam je osnovni barski pribor za mešanje, serviranje i čuvanje pića. Bez obzira na to da li imate samo kućni bar ili se koktelima bavite profesionalno, u vaše osnovne alatke spadaju otvarač za vino, šejker, barska čašica (merica ili dozer) i barska cediljka.

Otvarači za vina

Najbolji otvarač je tzv. *konobarov otvarač* (slika 1-1). Sastoji se od oštrog nožića, spirale za plutane zapušače i poluge za otvaranje pivskih boca. Možete ga kupiti u većini specijalizovanih prodavnica pića ili kod dobavljača koji se bave opremanjem barova.

Drugi odličan otvarač, poznat pod nazivom *zec* (engl. *rabbit*), takođe je prikazan na slici 1-1.



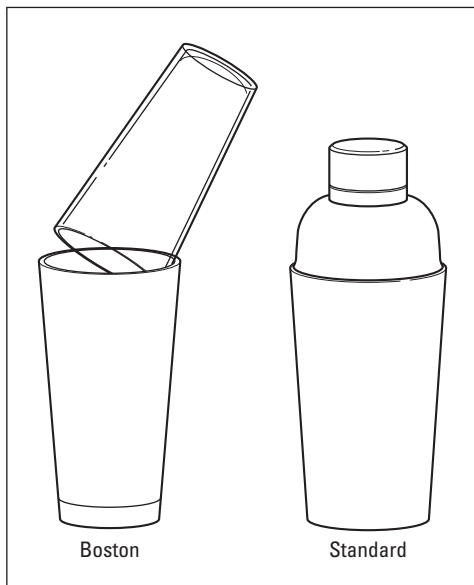
Slika 1-1: Konobarov otvarač i „zec“

Šejker

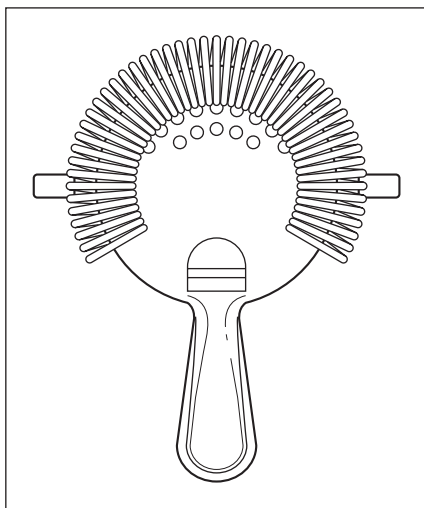
Na slici 1-2 prikazane su dve vrste šejkera. *Boston šejker* najčešće koriste profesionalci. Sastoji se od barske čaše za mešanje i tela šejkera od nerđajućeg čelika čiji je otvor malo širi od otvora čaše. *Standardni šejker* obično se sastoji od dva ili više delova od nerđajućeg čelika ili stakla. Ima ih u specijalizovanim ili većim prodavnicama. Šejkeri mogu biti različitog oblika i dizajna.

Cediljka

Postoje različite barske cediljke, ali je najomiljenija *Hawthorn cediljka*, prikazana na slici 1-3. To je pljosnata alatka u obliku kašike, s navojem u vidu opruge oko njenog oboda. Postavićete je na vrh metalnog dela šejkera ili čaše za mešanje da biste procedili koktel.



Slika 1-2: Boston šejker i standardni šejker.



Slika 1-3: Hawthorn cediljka.

Ostali pribor

Većina sledećih alatki prikazana je na slici 1-4:

- ✓ **Barska kašičica:** dugačka kašika za mešanje koktela.
- ✓ **Blender:** postoji mnogo vrsta blendera, različitih brzina i mogućnosti, za komercijalnu ili kućnu upotrebu. Kad pripremate piće, uvek u blender sipajte i tečnost pre nego što ga uključite. Tako ćete sačuvati oštricu noža. Neke vrste blendera možete koristiti za mrvljenje leda. Proverite ovaj podatak kod proizvođača, ili kupite poseban uređaj – drobilicu za led.
- ✓ **Podmetači za čaše i salvete:** podmetači će sprečiti da čaše ostavljaju prstenaste tragove na barskom pultu i stolovima. Salvete takođe pomažu.
- ✓ **Posuda za led:** mora da bude dovoljno velika da drži dosta, dosta leda.
- ✓ **Lopatica ili hvataljka za led:** obavezna alatka za svaki bar. Nikada nemojte prstima grabiti led.
- ✓ **Dozer (džiger) ili čašica:** mala dvostrana čaša, od metala ili stakla, za odmeravanje pića, čija jedna strana najčešće ima zapreminu 1,5 cl (1/2 oz), a druga 6 cl (2 oz).
- ✓ **Nož i daska za sečenje:** potreban vam je mali, oštar nož za ljuštenje i sečenje voća.
- ✓ **Veliki bokal za vodu:** uvek neko traži vodu.
- ✓ **Tučak:** mali drveni tučak za gnječenje voća ili začinskog bilja.
- ✓ **Bokal za sipanje:** iz ove posude lakše ćete sipati pića. Ima ih različitih vrsta, uključujući i one s poklopcem koji sprečava ulazak insekata i drugih nečistoća u posudu.
- ✓ **Kašičice za mešanje i slamčice:** koriste se za mešanje i ispijanje pića.
- ✓ **Velike kup-čaše ili činije:** koriste se za držanje garnirunga ili ukrasa, kao što su trešnje, masline, koktel-luk i slično.



Slika 1-4: Barski pribor: (1) barska kašičica, (2) blender, (3) hvataljka za led, (4) lopatica za led, (5) posuda za led, (6) dozer (džiger) ili čašica, (7) nož i daska za sečenje, (8) tučak i (9) bokal za sipanje

Čaše

Ljudi uglavnom očekuju da će im određena pića biti poslužena u određenim čašama. Ipak, većina ljudi (i mnogi barovi) ne kupuju i ne drže sve postojeće vrste barskih čaša. Na slici 1-5 prikazane su čaše koje se najčešće koriste za posluživanje pića.

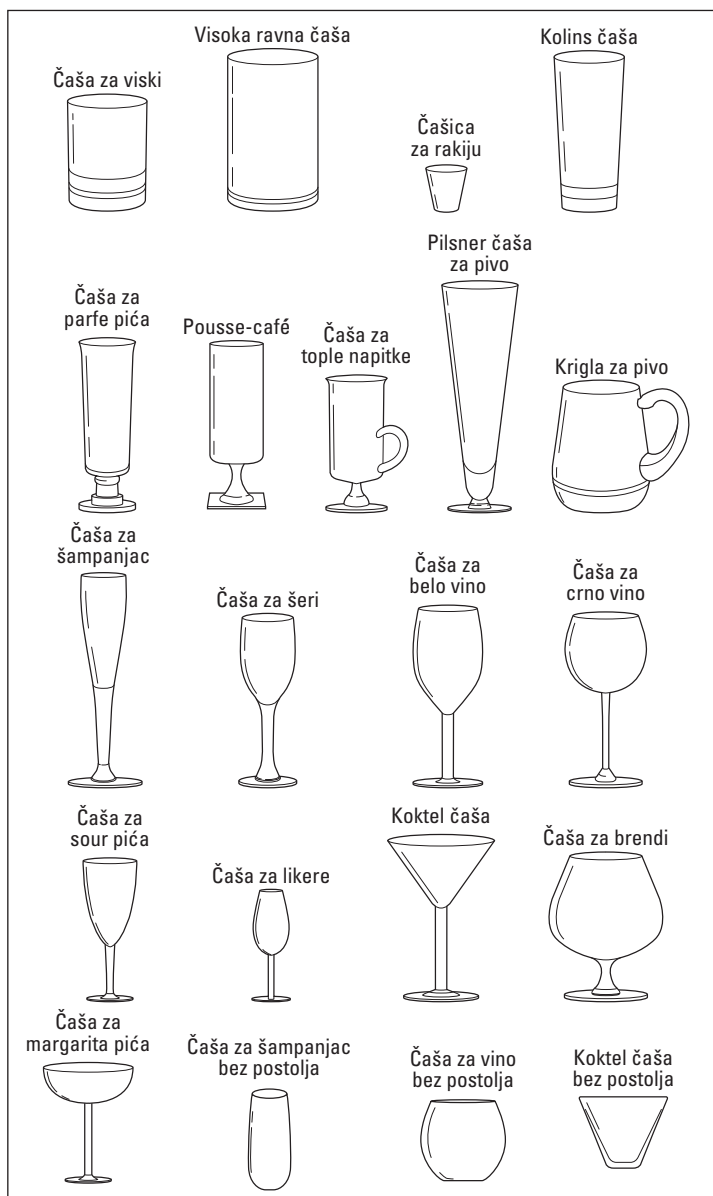
Moram da napomenem nekoliko stvari o pojedinim čašama sa slike 1-5:

- ✓ **Čašica za rakiju (shot glass):** čašicu možete koristiti i kao mericu. Nju mora da ima svaki bar.
- ✓ **Koktel ili martini čaša:** zapremine od 1 do 2 dl, idealna za martini, menhetn i stinger koktele, te mnoga druga klasična pića.

- ✓ **Čaša za belo vino:** Može imati zapreminu od 1,5 do 3 dl. Lično, preporučujem manje čaše.
- ✓ **Čaša za crno vino:** Ona takođe može biti od 1,5 do 3 dl. Međutim, njeno telo je šire od tela čaše za belo vino, jer crno vino mora da „diše“.
- ✓ **Čaša za šampanjac:** Njeno telo je uzano, što sprečava da mehurići pobegnu.
- ✓ **Čaša za viski (rock glass):** Dobro poznata i omiljena široka kratka čaša za viski, čija zapremina varira od 1,5 do 3 dl. Preporučujem one od 1,5 do 2 dl, uz dodavanje dosta leda.
- ✓ **Visoke ravne i kolins čaše:** Ove čaše imaju najraznovrsniju namenu. Mogu biti zapremine od 2,5 do 4 dl.
- ✓ **Čaša za liker (cordial glass):** Osim likera, u ovoj čaši možete poslužiti i druga pića koja se piju čista, bez dodavanja vode, leda i sl.
- ✓ **Čaše za brendi ili konjak (snifter glass):** Različitih su veličina, s kratkim postoljem, a široka tela u obliku kugle pogodna su za obuhvatanje šakom da bi se brendi ili konjak grejali.
- ✓ **Čaše bez postolja:** Ove čaše su postale tražene tek nekoliko godina unazad. Popularne su verovatno zbog toga što izgledaju elegantno, mada nisu praktične kao čaše s postoljem.



Ako nameravate da oformite kućni bar, ili da servirate koktele na nekoj svojoj zabavi, ne morate imati mnogo vrsta čaša. Sve možete pojednostaviti korišćenjem dve vrste čaša: čaše za belo i čaše za crno vino. Obe vrste prikazane su na slici 1-5. One mogu da posluže za svaki koktel (mogu da zamene čak i rakijsku čašu, iako sam već napomenuo da je čašica za rakiju neophodna svakom baru), pa i za pivo i za vino. Osim toga, ako koristite samo ove dve vrste čaša, imaćete manje muke oko njihovog pranja i spremanja.



Slika 1-5: Čaše, čaše, čaše.

