

Uvod

Kad vam se jednog dana prijatelji obrate sa „Hoćemo koktele!“, bilo bi dobro da već imate bar osnovno znanje o pripremi 200 najtraženijih pića. Pod rečju koktel, podrazumevam pojam koji se, prema Websteru, definiše kao „svako destilovano alkoholno piće pomešano s vinom, voćnim sokom i slično, često s dodatkom leda.“

U ovoj knjizi ćemo vam pokazati kako se pripremaju i serviraju kokteli i u njoj ćete naći sve neophodne recepte. Saznaćete koja i kakva oprema vam je potrebna, što će vam sigurno biti od velike pomoći u pripremanju koktel-zabave. Osim toga, dobićete osnovne informacije o raznim alkoholnim pićima, vinu i pivu.

O ovoj knjizi

Ovo je referentna knjiga koju možete čitati sad pošto ste je nabavili, ali kojoj se i ubuduće uvek možete vraćati. Ne morate je čitati redom, od korice do korice. Logično je da ćete se najviše zadržavati na poglavlju 17 koje sadrži recepte od A do Z. Ujedno, to je i najveće poglavlje u knjizi. Na kraju knjige naveden je i indeks pića prema sastojcima koji ih čine.

Pomoću tog indeksa, kao i sadržaja s početka knjige i drugog indeksa koji se nalazi na samom kraju – indeksa pojmova, lako ćete pronaći sve informacije koje su vam potrebne.

Neosnovane pretpostavke

Nije neophodno da imate neka posebna znanja o alkoholnim pićima i njihovom mešanju da biste mogli da razumete ovu knjigu. Dovoljno je da želite da pravite koktele kojima ćete udovoljiti zahtevima vaših brojnih gostiju i da imate dovoljno strpljenja da recepte pravilno upotrebite, što takođe nije teško. Odlika dobrih barmena je da se uvek trude da isprobaju i neke nove kombinacije, kako bi servirali najukusnija pića.

Barmen se, ipak, ne može postati preko noći, jer glava puna recepata i nekih drugih činjenica, sama po sebi, neće od vas učiniti barmena. Potrebno vam je iskustvo i neophodno je da uvažavate i volite ljude. Ako niste takva osoba, nikakve informacije, ma kako dobre bile, neće od vas napraviti barmena.

Radio sam kao barmen preko 20 godina i uvek sam uživao u atmosferi barova i restorana, kao i u ljudima koji ih posećuju. Oni su tu dolazili da bi se opustili i zabavili. Moj posao je bio da ih uslužim, da i sam učestvujem u toj zabavi i da učinim sve da se gosti osećaju kao kod kuće i opuštено. Nikad se nisam ponašao oholo i nametljivo. Dakle, ključ za uspeh u ovom poslu je dobar pristup i dosta iskustva. Od sad pa nadalje, smatraću da prvi uslov imate, a da na drugom želite da radite. Samim tim što ste kupili ovu knjigu, vi ste svakako prava osoba za to.

Kako je organizovana ova knjiga

Kao i sve knjige iz edicije „Za neupućene“, i ova je podeljena na delove i poglavlja. Svako poglavlje je celina za sebe, tako da poglavlja ne morate čitati datim redosledom. Slobodno „skačite“ s jednog poglavlja na drugo. Evo šta sadrži svaki od četiri dela knjige:

Deo I: Osnove

U ovom delu opisan je barski pribor koji vam je neophodan, kao i čaše koje morate imati. Objasnjene su i neke jednostavne tehnike pripremanja koktela koje će vam, kada ih savladate, pomoći da se osećate kao profesionalac. Navedeno je i šta sve morate kupiti da biste spremno dočekali zabavu, a ovaj deo knjige završava se različitim zanimljivim uporednim tabelama i pregledima.

Deo II: Kratki rezovi – od američkog viskija do vina

U ovom delu redaju se poglavlja posvećena glavnim vrstama alkoholnih pića. Saznaćete odakle potiču, kako se proizvode, ali i kako se čuvaju i serviraju. Ako se pitate od čega se dobija džin, pogledajte poglavlje 10. Zbog čega škotski viski ima ukus dima? Proverite u poglavlju 13.

Deo III: Recepti

Prvo poglavlje u ovom delu knjige, poglavlje 17, sadrži preko hiljadu recepata poređanih po abecednom redosledu njihovih naziva. Tu su recepti za koktele nastali u nekim prošlim vremenima, najtraženiji kokteli današnjice, ali i oni koji će, možda, tek postati popularni. U poglavlju 18 prikazani su recepti za nekoliko desetina zanimljivih „martinija“. Ukoliko vam ni to nije dovoljno, u preostala dva poglavlja ovog dela knjige pronaći ćete recepte za pripremanje punčeva i bezalkoholnih koktela.

Deo IV: Sve same desetke

Svaka knjiga iz edicije „Za neupućene“ završava se delom u kojem se daju odgovori na desetak odabranih pitanja, pa ni ova nije izuzetak. U poglavlju 21 naći ćete približno deset saveta o tome kako da se rešite štucanja i pobedite mamurluk. Poglavlje 22 sadrži poduži spisak Web adresa i drugih izvora podataka koji se odnose na koktele.

Indeksi

Na kraju knjige nalaze se dva indeksa: indeks koktela prema njihovom glavnom sastojku i indeks pojmova. Pomoću indeksa koktela jednostavno ćete pronaći piće koje želite, ali ne znate kako se zove. Indeks pojmova će vam pomoći da pronađete informacije koje se nalaze i u ostalim poglavljima, a ne samo one iz dela III ove knjige.

Sličice koje se koriste u knjizi

Na marginama pojedinih delova teksta u knjizi, nalaze se sličice. Evo šta one znače:



Ova sličica ukazuje na dobar savet ili trik koji vam može olakšati život.



Ova sličica upozorava da se radi o informaciji koja vas može poštediti nekih nevolja.



Ova sličica znači da sledi zanimljiva, dodatna priča o razmatranoj temi.



Ovom sličicom su obeleženi klasični kokteli u III delu knjige, o kojima bi svaki barmen trebalo sve da zna.

Odakle da počnem?

Potražite neke recepte. Pročitajte ponešto o irskom viskiju. Pronađite savete za lečenje mamurluka. Knjiga je tako komponovana da lako možete prelaziti s teme na temu.

Kad se radi o receptima, imam jedan savet: preporučujem da koristite samo najbolje sastojke. To govori o vašem odnosu prema gostima – vi ih poštujete i želite da im pružite samo najbolje. Kod pojedinih pića možete da prođete i sa jeftinim sastojcima, ali u današnje vreme ljudi piju manje i traže da to što piju bude kvalitetno. Ne možete pogrešiti ako nudite kvalitetna pića. Zašto biste onda radili drugačije?

To je to, a sad – bacite se na čitanje i mućkanje.