

100 prostych przepisów na pyszne koktajle



RÖM



Spis treści

Dark and Stormy	4
Daiquiri	4
Cuba Libre	4
Piña Colada	4
Monkey Wrench.....	4
Rum Cocktail	5
Peach Daiquiri	5
Cardamom Mojito	5
Hot tea Toddy	5
Caipirissima	5
Cherry Daiquiri	6
Che's Revolution	6
Raspberry Punch	6
Bermuda Triangle.....	6
Havanatheone.....	6
Cold Comfort.....	6
Boston Side Car	7



Wprowadzenie

Sztuka komponowania koktajli, czyli tak zwana miksologia, jest bardzo obszerna. Potrzeba wiele czasu i praktyki, aby zgłębić jej wszystkie tajniki i stworzyć koktajle na światowym poziomie. Na szczęście nie wszyscy musimy pracować w barach i starać się sprostać wyszukanim oczekiwaniom naszych gości. Najczęściej koktajle robimy dla siebie i znajomych, a cel, który chcemy osiągnąć, to przede wszystkim dobra zabawa. Największym problemem w przygotowywaniu koktajli jest zawsze brak odpowiedniej ilości składników alkoholowych. Nie posiadamy w domu profesjonalnego baru z niezliczoną ilością alkoholi, to co mamy, to kilka najprostszych odmian. We wszystkich poradnikach mało jest receptur wykorzystujących tylko jeden alkohol, zazwyczaj koktajle zawierają kilka i to czasem trudnych do kupienia składników alkoholowych. Wszystko to powoduje, iż nawet jeżeli chcielibyśmy pobawić się w tworzenie koktajli, to nie mamy do tego narzędzi i jak zawsze kończymy na wódce z colą.

Biorąc powyższe pod uwagę, zebraliśmy dla was sto prostych do przygotowania koktajli bazujących tylko na jednym składniku alkoholowym. Receptury nie wymagają użycia bezalkoholowych składników i dodatków, których nie bylibyśmy w stanie kupić tanio w pobliskim sklepie. Przygotowanie zebranych koktajli nie wymaga również użycia skomplikowanego sprzętu. Wszystkie narzędzia lub ich zamienniki na pewno mamy w domu. Niektóre receptury pozostawiliśmy w ich oryginalnej wersji, inne zaś zmodyfikowaliśmy i nagięliśmy do naszych potrzeb.

W celu większej przejrzystości, pogrupowaliśmy nasze koktajle według użytych składników alkoholowych. Wszystkie receptury podzieliliśmy na sześć części dedykowanych kolejno: wódce, ginowi, rumowi, tequili, whisky i brandy.

Miłej zabawy.



Rum to alkohol uzyskiwany w procesie destylacji świeżego soku, syropu lub melasy trzciny cukrowej. Może być poddawany procesowi leżakowania w beczkach dębowych, stąd najprościej możemy podzielić rummy na białe o małej zawartości aromatów i ciemne bardzo aromatyczne. Tak naprawdę jednak ciężko jest jednoznacznie sklasyfikować rummy, gdyż produkowane są prawie na każdym kontynencie zgodnie z bardzo różnymi regulacjami.

Intensywność koktajlu zależy od ilości użytego imbiru i własnych preferencji.

Koktajl można urozmaicić dodając soku z limonki w miejsce pewnej ilości soku cytrynowego lub zastępując syrop cukrowy syropem smakowym.

Mleczko kokosowe kupimy w każdym sklepie z kuchnią egzotyczną.

Dark and Stormy

rum 60 ml
świeży imbir kilka obranych plasterków
7 up/sprite 100 ml

W wysokiej szklance wygnieć imbir, zasyp lodem, wlej pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj.



Highball

Daiquiri

rum 60 ml
sok z cytryny 20 ml
syrop cukrowy 10 ml

Wstrząśnij wszystkie składniki z lodem w szejkerze i odcedź bez lodu do kieliszka koktajlowego.



Cocktail Glass

Cuba Libre

rum 60 ml
limonka połówka
cola 100ml

Na dnie wysokiej szklanki wygnieć pokrojoną połówkę limonki. Zasyp lodem i dodaj pozostałe składniki. Zamieszaj.



Highball

Piña Colada

rum 40 ml
sok ananasowy 60 ml
mleczko kokosowe 40 ml
syrop cukrowy 20 ml

Wstrząśnij wszystkie składniki z lodem w wysokim szkle.

Monkey Wrench

rum 40 ml
sok grejpfrutowy 60 ml
7up/sprite 60 ml

Komponuj wszystkie składniki w wysokim szkle wypełnionym lodem. Zamieszaj.



Highball

*Przecier brzoskwiniowy
uzyskamy miksując owoce
z puszki.*

*Ilość użytego kardamonu
możemy dostosowywać do
naszych oczekiwań.*

*Smak koktajlu można
regulować intensywnością
naparu z herbaty.*

Rum Cocktail

rum 60 ml
sok z limonki 20 ml
grenadyna 10 ml

Wstrząśnij wszystkie składniki w szejkerze z lodem i odcedź bez lodu do kieliszka koktajlowego.



Cocktail Glass

Peach Daiquiri

rum 60 ml
sok z cytryny 20 ml
przecier brzoskwiniowy 40 ml

Wstrząśnij wszystkie składniki w szejkerze z lodem i odcedź bez lodu do kieliszka koktajlowego.



Cocktail Glass

Cardamom Mojito

rum 40 ml
limonka pół
syrop cukrowy 10 ml
kardamon zielony 4 ziarenka
mięta 8 listków
woda gazowana 20 ml

Wyłuskane ziarenka rozgnieć tłuczkiem na dnie wysokiej szklanki. Wrzuc pokrojoną połówkę limonki i dodaj syrop cukrowy. Ponownie wygnieć zawartość. Dodaj miętę i delikatnie ugnieć. Zasyj kruszonym lodem i dodaj rum. Mocno zamieszaj, dodaj lodu i na koniec wlej wodę gazowaną.



Highball

Hot tea Toddy

rum 40 ml
miód 10 ml
sok z cytryny 20 ml
cynamon laska
czarna herbata 60 ml

W szklance z uchem lub kubku wymieszaj rum z miodem. Dodaj pokruszoną laskę cynamonu i sok z cytryny. Zamieszaj i zalej wszystko gorącą herbatą.



Irish Coffee Glass

Caipirissima

rum 60 ml
limonka pół
cukier łyżka stołowa

Pokrojoną połówkę limonki wrzucić do niskiego szkła, zasyp cukrem, całość wygnieć tłuczkiem. Następnie wypełnij kruszonym lodem i zalej rumem. Wstrząśnij lub dokładnie wymieszaj.



Old Fashioned

*Przecier brzoskwiniowy
uzyskamy miksując owoce
z puszki.*

Cherry Daiquiri

rum 60 ml

sok z limonki 20 ml

konfitura wiśniowa łyżka stołowa

Wstrząśnij wszystkie składniki z lodem w szejkerze i odcedź bez lodu do kieliszka koktajlowego.



Cocktail Glass

Che's Revolution

rum 40 ml

mięta 8 listków

miód gryczany 20 ml

sok ananasowy 40 ml

Wstrząśnij mocno wszystkie składniki z lodem, następnie odcedź bez lodu do kieliszka koktajlowego.



Cocktail Glass

Raspberry Punch

rum 40 ml

syrop malinowy 20 ml

sok z limonki 20 ml

sok żurawinowy 80 ml

Wstrząśnij wszystkie składniki z lodem w wysokim szkle.



Highball

Bermuda Triangle

rum 60 ml

sok pomarańczowy 60 ml

przecier brzoskwiniowy 40 ml

sok z limonki 20 ml

W wysokim szkle wstrząśnij lub mocno zamieszaj wszystkie składniki z lodem.



Highball

Havanatheone

rum 40 ml

mięta 8 listków

miód 20 ml

sok z limonki 20 ml

sok jabłkowy 40 ml

Wstrząśnij mocno wszystkie składniki z lodem, odcedź bez lodu do kieliszka koktajlowego.



Cocktail Glass

Cold Comfort

rum 60 ml

miód gryczany 20 ml

sok z limonki 20 ml

W niskim szkle wymieszaj miód z rumem.

Dodaj lód i sok limonowy. Wstrząśnij.



Old Fasioned

Jeżeli konfitura jest wystarczająco słodka, można zmniejszyć lub całkowicie zrezygnować z użycia syropu cukrowego.

Boston Side Car

rum 60 ml

konfitura z pomarańczy łyżka stołowa

sok z cytryny 20 ml

syrop cukrowy 10 ml

Wstrząśnij mocno wszystkie składniki z lodem i odcedź bez lodu do kieliszka koktajlowego.



***Sprawdź kolejne części z serii:
„100 prostych przepisów na pyszne
koktajle”
- tylko na Mójbar.pl***

