

100 prostych przepisów na pyszne koktajle



WHISKY



Spis treści

Whisky Sour	4
Whisky Fizz.....	4
Toast and Orange Martini	4
Milk Punch	4
Mint Julep	4
Whisky and Ginger	5
Stone Fence.....	5
8-Ball.....	5
Manhattan	5
Pineapple Blossom	5
Markee.....	6
Lucky Lindy.....	6
Cherry Mash Sour.....	6
Dreamtini	6
Blizzard.....	6
Hair of the Dog.....	7
Julep Martini	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.



Whisky to alkohol pochodzenia zbożowego, leżakowany w beczkach przez pewien określony czas. Produkowana jest niemalże na całym świecie, dlatego może bardzo różnić się między sobą w smaku. Musi jednak spełniać odpowiednie regulacje kraju pochodzenia.

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

Whisky Sour

whisky 60 ml
sok z cytryny 20 ml
syrop cukrowy 20 ml
Komponować z lodem w niskim szkle, wstrząsnąć lub mocno zamieszać.



Old Fasioned

Whisky Fizz

whisky 40 ml
sok pomarańczowy 40 ml
sok y limonki 20 ml
syrop cukrowy 10 ml
7up/sprite 40 ml
W wysokiej szklance z lodem wstrząśnij pierwsze cztery składniki. Dopełnij 7up/sprite.



Highball

Toast and Orange Martini

whisky 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.



Cocktail Glass

Milk Punch

whisky 40 ml
syrop cukrowy 20 ml
mleko 40 ml
śmietanka 40 ml
Komponować z lodem w wysokim szkle, wstrząsnąć lub mocno zamieszać.



Highball

Mint Julep

whisky 60 ml
syrop cukrowy 20 ml
mięta 8 listków
W niskim szkle rozetrzyj miętę z syropem cukrowym. Zasyp kruszonym lodem i dodaj whisky. Zamieszaj i uzupełnij szkło lodem.



Old Fasioned

Intensywność koktajlu zależy od ilości użytego imbiru i własnych preferencji.

Aby pozostałości wygniatań nie przedostały się do kieliszka, należy użyć bardzo gęstego sitka

Whisky and Ginger

whisky 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.



Stone Fence

whisky 40 ml
sok z limonki 20 ml
sok jabłkowy 40 ml
jasne piwo 60 ml

Komponuj wszystkie składniki z lodem w wysokim szkle. Zamieszaj.



8-Ball

whisky 60 ml
sok z cytryny 20 ml
grenadyna 10 ml

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



Manhattan

whisky 60 ml
wisienki koktajlowe 3 sztuki
goździki 3 sztuki
syrop cukrowy 10 ml

Na dnie szejkera wygnieć wiśnie i goździki. Zasyp lodem, dodaj syrop cukrowy i whisky. Wstrząśnij wszystkie składniki z lodem i odcedź bez lodu do kieliszka koktajlowego.



Pineapple Blossom

whisky 40 ml
sok z cytryny 10 ml
sok ananasowy 20 ml
syrop cukrowy 10 ml

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



Jeżeli konfitura nie jest wystarczająco słodka, można dodać syropu cukrowego.

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

Markee

whisky 40 ml
konfitura jeżynowa łyżka stołowa
sok żurawinowy 40 ml
sok z cytryny 20 ml

Na dnie szejkera wymieszaj dokładnie konfiturę i whisky. Dodaj lód i pozostałe składniki. Wstrząśnij i odcedź bez lodu do kieliszka koktajlowego.



Beer Mug

Lucky Lindy

whisky 40 ml
miód łyżka stołowa
sok z cytryny 20 ml
7up/sprite 100 ml

Na dnie wysokiej szklanki wymieszaj dokładnie miód i whisky. Dodaj lód i pozostałe składniki. Zamieszaj.



Highball

Cherry Mash Sour

whisky 60 ml
sok z cytryny 20 ml
konfitura wiśniowa łyżka stołowa
syrop cukrowy 10 ml

Na dnie niskiej szklanki wymieszaj dokładnie konfiturę i whisky. Dodaj lód i pozostałe składniki. Wstrząśnij.



Old Fasioned

Dreamtini

whisky 40 ml
miód łyżka stołowa
sok z cytryny 20 ml
sok pomarańczowy 20 ml

Na dnie szejkera wymieszaj dokładnie miód i whisky. Dodaj lód i pozostałe składniki. Wstrząśnij i odcedź bez lodu do kieliszka koktajlowego.



Cocktail Glass

Blizzard

whisky 60 ml
sok z cytryny 20 ml
syrop cukrowy 20 ml
sok żurawinowy 20 ml

Komponuj z lodem w niskim szkle, wstrząśnij lub mocno zamieszaj.



Old Fasioned

*Aby rozdrobniona mięta
nie przedostała się do
kieliszka należy użyć
bardzo gęstego sitka.*

Hair of the Dog

whisky 60 ml

miód 20 ml

śmietanka 10 ml

mleko 20 ml

W szejkerze dokładnie wymieszaj miód i whisky, dodaj lód i pozostałe składniki. Wstrząśnij i odcedź bez lodu do kieliszka koktajlowego.



Cocktail Glass

Julep Martini

whisky 60 ml

mięta 8 listków

syrop cukrowy 20 ml

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



Cocktail Glass

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

