

Sprzet barmanski

Autorzy:

Jarosław Fudali

Robert Szewczyk

S p r z e t

S h a k e r y

Shaker - jest to absolutnie podstawowy sprzęt barmański służący do mieszania napojów, który występuje w trzech rodzajach: 3-częściowy, bostoński, brazylijski.

Shaker 3-częściowy



Shaker 3-częściowy został stworzony pod koniec XIX w. jest najpopularniejszy z wszystkich trzech, lecz zazwyczaj nie używany na profesjonalnych zawodach. Posiada, także wadę, która jest związana z małą powierzchnią sitka, co powoduje zbyt szybkie rozpuszczanie się lodu, a co za tym idzie rozcieńczeniem napoju. Składa się z pojemnika o pojemności od 0,25 do 0,75 litra, wcześniej wspomnianego sitka i pokrywki.

Shaker bostoński

Shaker bostoński, nazywany także amerykańskim, jest pierwszym sprzętem tego typu, który powstał w połowie XIX w. w Ameryce. Składa się on z dwóch części ze szklancy i metalowego pojemnika ze stali nierdzewnej, którego średnica jest większa od średnicy szklancy. Istnieją także inne, europejskie odmiany tego shakera, które składają się z dwóch metalowych pojemników, jak we francuskim, bądź dwóch szklanych.



Shaker brazylijski



Shaker brazylijski jest nowością wśród shakerów. Wyróżnia się z pośród pozostałych tym, iż może on służyć do mieszania łyżką barową jak i do typowego mieszania. Jego innowacyjność polega na tym, że składa się z metalowego kubka z wmontowanym na stałe wewnętrznym sitkiem oraz szczelnej pokrywy.

Łyżka barowa

Łyżka barowa jest kolejnym niezbędnym sprzętem dla barmana, który ma szerokie zastosowanie. Jednak głównie używana jest do mieszania napojów bezpośrednio w szklance lub szklanicy barmańskiej, bądź przyrządzania shoterów, czyli drinków warstwowych. Stosowane jest również jako miarka o pojemności od 2,5 do 3 ml, a jeśli trzonek zakończony jest tłuczkiem to można

nim rozgniatać listki ziół lub nasiona. Długość łyżki barowej wynosi od 20 do 30 cm, co umożliwia swobodne mieszanie w dużych naczyniach.



Szklanica barowa



Szklanica barowa - zwana też kubkiem miksowym, jest naczyniem, w którym przyrządza się napoje typu straight up, czyli bez lodu. Pojemność takiej szklanicy powinna wynosić ponad 500 ml. Naczynie to posiada także dzióbek ułatwiający nalewanie napojów

Miarka barowa

Miarka barowa jest niezbędnym przyrządem do odmierzania ilości danego składnika drinka.

Najczęściej spotykane są miarki dwuczęściowe, to znaczy dwa połączone ze sobą naczynia, z których jedno ma dwukrotnie większą pojemność. Najczęściej spotykane to 20-40 ml, 25-50 ml.

Możemy także spotkać jednoczęściowe miarki o pojemności 13, 15, 20, 25, 40, 50, 60, 75 ml. Czasem miarki posiadają podziałkę od wewnętrznej strony.



Sitko barowe



Sitko barowe służy do odcedzania z lodu drinków serwowanych straight up, które były przyrządzane w szklanicy bramańskiej lub shakerze dwuczęściowym. Sitko barowe składa się z okrągłej płytki ze sali nierdzewnej mającej otwory otoczonej spiralą(sprężyną).

Sitko stożkowe

Sitko stożkowe służy do odcedzania z pozostałości po świeżo wyciśniętym soku z owoców lub innych gęstych składników, a umieszczane jest bezpośrednio nad naczyniem, w którym będzie podawany napój. Sitko może być metalowe lub nylonowe.



Wyciskacz do owocowcy trusowych



**Wyciskacz do owoców
cytrusowych służy do
wyciskania soku, należy to robić
mocno przyciskając tylko brzegi
owoców i uważając by do soku
nie dostały się białe części
skórki, które mogą spowodować
gorzkawy smak napoju.
Wyciskacze mogą być ręczne
lub elektryczne**

Noże do cytrusow

Każdy barek powinien być wyposażony w dwa takie noże. Nóż o gładki ostrzu o długości do 10 cm, który służy do odkrawania skórek, oraz nóż ząbkowany o długości 15 cm, który służy do krojenia na plasterki lub części. Noże takie powinny posiadać także dwuzębną końcówkę, dzięki której można skrawać twisty.



Tarki



Należy posiadać dwie tarki jedna do ucierania gałki muskatołowej lub czekolady, druga zaś do ucierania skórek cytrusowych. Zalecane jest wykonanie tych czynności tuż przed dodaniem danego składnika do drinka by nie tracił swego aromatu.

Szufelka do lodu

Szufelka do lodu jest przydatna, gdy trzeba nałożyć dużą ilość lodu do szklancy barmańskiej lub shakera. Szufelka taka posiada otwory, przez które przecieka woda z roztopionego lodu, dzięki czemu ogranicza się rozcieńczanie koktailu



Korek z dozownikiem



Korek z dozownikiem, inaczej dash, służy do zatykania butelek nie posiadających dozownika, który pozwala na bardziej precyzyjne, a co za tym idzie wygodniejsze nalewanie mniejszych ilości danego składnika. Służy czasem jako miara (1 dash = 1 ml = 8 do 10 kropli). Składa się z części plastikowej o stożkowym kształcie umożliwiającą dopasowanie się do średnicy butelki oraz dwóch rurek, szerokiej, z której wypływa składnik i węższej, która umożliwia swobodny wypływ składnika z butelki.

Zakraplacz

Zakraplacz służy do precyzyjnego odmierzenia danego składnika w kroplach, najczęściej wymierzanych w ten sposób składnikami są gorzkie alkohole. Zakraplacz składa się z długiej szklanej lub plastikowej rurki zwężającej się z jednej strony zaś z drugiej zakończonej gumową pompką.



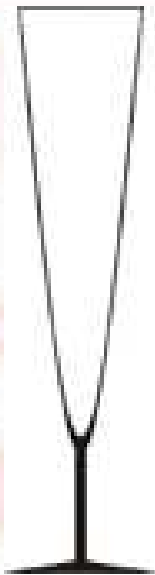
Oraz Inny sprzęt

- ◆ **otwieracz kapsli**
- ◆ **korkociąg dźwigowy lub suwakowy**
- ◆ **szczypce do lodu**
- ◆ **deska do krojenia**
- ◆ **widelczyki dwuzębne do owoców**
- ◆ **słomki**
- ◆ **mieszadełka**
- ◆ **inne elementy dekoracyjne.**

S z k l o



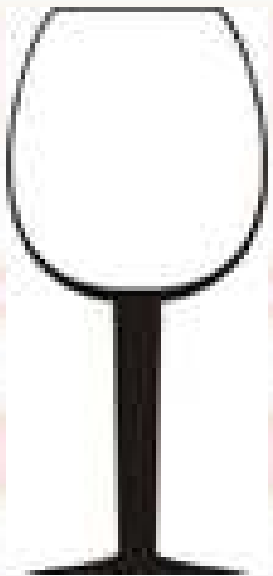
- ◆ **Kieliszek coctailowy – ma pojemność 100-250 ml. Naczynie o stożkowym kształcie osadzone na długiej cienkiej nóżce doskonale nadaje się do short drinków typu straight up, frappe i frozen. Kieliszek ten jest najczęściej kojarzony z martini i jest tak nazywany. Przyrządza się w nim takie drinki jak: Tennesse Margarita Speedy Gonzales**



- ◆ **Kieliszek do champagna – ma pojemność od 150 do 180 ml. Zazwyczaj naczynie o smukłym kształcie zwężające się ku górze co uniemożliwia szybkie wygazowanie, bądź o pękатым kształcie. Wykorzystywane do drinków gdzie champagne jest głównym składnikiem. Przyrządza się w nim takie drinki jak: Red Devil Słoneczny pocałunek American Glory**



- ◆ **Kieliszek do koniaku – ma pojemność 100-150 ml. Naczynie o kształcie tulipana osadzone na nóżce. Dzięki swej budowie idealnie nadaje się jako kieliszek do degustacji, który pozwala na swobodne unoszenie się aromatom ku górze.**



- ◆ **Kieliszek do wina – ma pojemność, w zależności od podawanego wina, 100-200 ml. Jak nazwa wskazuje serwowane są w nim wina, jak i napoje mieszane. Przyrządza się w nim takie drinki jak: Special Cobbler Green Vodka Cobbler Calvados Royal**



- ◆ **Kieliszek shot – ma pojemność 30 60 ml. Jest wąskim i prostym kieliszkiem, który umożliwia wypicie trunku lub drinka jednym haustem („na raz”). Wykorzystywany do serwowania short drinków jak shootersy oraz czystej wódki lub tequili. Przyrządza się w nim takie drinki jak: Mexican Itch B-52 #2 Fiesta**



- ◆ **Kufel do piwa – ma pojemność 250 – 500 ml. Duże naczynie o grubym szkłe zazwyczaj z uchem przeznaczone do piwa, rzadziej do napojów mieszanych. Przyrządza się w nim takie drinki jak: Beer Martini Campari Beer Smaczne piwko**



- ◆ Szklanka highball– jej pojemność to 200-300 ml. Jest to duża i prosta szklanka o grubym dnie, z której pije się drinki o tej samej nazwie. Szklanę tą nazywa się także colins lub duży tumbler. Przyrządza się w nim takie drinki jak: Singapore Gin Sling Brandy Collins Ambassador



- ◆ Szklanka old-fashioned – ma pojemność 150-300 ml. Jest to szeroka, prosta szklanka o grubym dnie. Nazywana także rocks (gdyż pije się w nich napoje z lodem) lub mały tumbler. Przyrządza się w nim takie drinki jak: Black Russian caipirissima Tequila Caliente



- ◆ Szklanka Toddy – ma pojemność 200-250 ml. Jej charakterystyczny kształt przypomina wazon posiadający ucho. Produkowana jest z żaroodpornego szkła dlatego podawane są w niej wszystkie gorące napoje. Przyrządza się w nim takie drinki jak: Słodki Anioł Italian Coffee, Franch Coffe

Skladniki

Niezbędne składniki

Aby móc przyrządzać jak największą ilość napojów mieszanych należy odpowiednio wyposażać barek. Barek podstawowy powinien być wyposażony w składniki, które umożliwiają wykonania standardowych drinków. Barek średnio zaawansowany rozszerza możliwości do przysadzania bardziej wyrafinowanych koktajli. Zaś zaawansowany barek powinien umożliwiać zaserwowanie każdego napoju mieszanego.

B a r e k p o d s t a w o w y

- ◆ **Mocne alkohole** - bourbon whisky, brandy, cognac, tequila blanco, whisky szkocka, wódka czysta, gin
- ◆ **Wina, gorzkie alkohole** - Dubonnet, angostura bitters, orange bitters, vermouth bianco, vermouth dry, vermouth rosso, wino musujące
- ◆ **Likiery** - apricot brandy, cherry brandy, creme de cacao brown, creme de cafe, creme de manthe green, curacao orange, curaco triple sec, Galliano, Jagermeister, Malibu
- ◆ **Soki, napoje gazowane, syropy** - cola, ginger ale, lemon-lime soda, orange bitters, sok ananasowy, sok cytrynowy, sok pomarańczowy, sok pomidorowy, sok z limony, sok żurawinowy, syrop cukrowy, syrop granadine, syrop malinowy, tonik, woda sodowa
- ◆ **Inne dodatki** – cukier, cytryny, limeta, oliwki zielone, pomarańcze, sos tabasco

Barek srednio zaawansowany

- ◆ **Mocne alkohole** - calvados, grappa, rum biały, rum ciemny, tequila reposado, whiskey irlandzka, whisky kanadyjska
- ◆ **Wina, gorzkie alkohole** - Campari, champagne, piwo, porto, sherry fino
- ◆ **Likiery** - amaretto creme de banane, creme de cassis, creme de mure, curacao blue, Grand Marnier, Maraschino, melocoton, Passoa
- ◆ **Soki, napoje gazowane, syropy** - nektar bananowy, sok jabłkowy, sok z grejpfruta, sok z liczi, sok z mango, syrop cytrynowy, woda minarelna
- ◆ **Inne dodatki** - cukier brunatny, kawa, keczup, mleko, papryka ostra (przyprawa), pieprz, słodka śmietanka, sos worcestershire, sól, świeża mięta

Barek zaawansowany

- ◆ **Mocne alkohole** - aquavit, cachaca, genever, gin dry, Jamaica Rum, Kirsch, Pisco, tequila anejo, rum złoty
- ◆ **Wina, gorzkie alkohole** - Amer Picon, Cynar, Fernet Branca, madeira malaga, Pernod, Pimm's, Rossi, tokaji, wino białe wytrawne, wino czerwone wytrawne
- ◆ **Likiery** – Advocaat, anisette, Benedictine, Chartreuse, creme de cacao white, creme de fraise, creme de framboise, creme de manthe white, Drambuie, irish cream, Kummel, likier kokosowy, likier orzechowy, likier z liczi, manzela verde, Maraschino, Paeach Liqueur, Parfait Amour, Sambuca
- ◆ **Soki, napoje gazowane, syropy** - grapefruit bitter soda, lemon bitter soda, orange bitter soda, sok winogronowy biały, winogronowy czerwony, z czarnej porzeczki, syrop ananasowy, brzoskwiniowy, jeżynowy, migdałowy, morelowy, truskawkowy, wiśniowy, z czarnej porzeczki, z kiwi, z mango, z maracui
- ◆ **Inne dodatki** – ananas, cukier puder, cukier w kostce, cynamon, czekolada, gałka muszkatołowa, goździki, herbata, imbir, jaja, kiwi, miód pszczeły, sos sojowy, śmietanka deserowa, śmietanka kremowa, truskawki

K O N I E C

:P