





Koktajls Story

Koktajle, potocznie zwane drinkami, stają się coraz bardziej popularne. Dzisiaj nikogo już nie zdziwi koktajl podany w wyłobionym ananasie lub fantazyjnej szklance z ozdobami. A jak to było kiedyś? Czy nasi przodkowie znali taką formę podawania napojów alkoholowych?

Historia drinków sięga czasów rewolucji przemysłowej jednak już w czasach starożytnych, Rzymianie i Grecy mieli zwyczaj dodawania do wina przypraw lub aromatów co miało zwiększyć lub zmniejszyć moc napojów. Serwowano je podczas posiłków lub jako aperitif - tego typu mieszanki można uznać za przodków naszych współczesnych drinków.

Niektóre klasyczne koktajle pojawiły się na początku XIX w., jak na przykład Brandy Coctail (prawdopodobnie pierwszy drink w historii), Mint Julep czy też Daiquiri. Niewątpliwie jednak, najważniejszym wydarzeniem XIX wieku, w tej dziedzinie było pojawienie się w 1862 r. pierwszego zbioru przepisów koktajlowych.

Złoty okres dla drinków rozpoczął się na przełomie lat 20 i 30 XX w; szalone lata w Europie i prohibicja w Ameryce, to dwa najważniejsze zjawiska tego okresu. Mimo zakazu spożywania i produkcji napojów wysokokowych w USA, ich konsumpcja nie spadła. Raczone się nimi w zakamulowanych barach speakeasies. Wówczas to koktajle stały się cennym i coraz częściej poszukiwanym obiektem pożądanym. Po zakończeniu prohibicji rozpoczął się nowy rozdział w historii drinków. Powstały wówczas takie klasyki jak Mai Tai, Screwdriver i Rusty Nail. Picie koktajli stało się wyznacznikiem stylu, przynależności do klasy społecznej. Dziś, w dobie Internetu, amatorzy i barmani z całego świata wymieniają się doświadczeniami, dzięki którym powstają wciąż nowe receptury.

W Polsce spożycie drinków staje się coraz bardziej popularne, odchodzimy od picia kieliszkowego i zaczynamy hołdować zasadzie „im drink bardziej skomplikowany, tym lepiej”. Sami też eksperymentujemy i tworzymy swoje własne indywidualne drinki. O czym należy jednak pamiętać by nasz koktajl był dobrze zrobiony?

Oto przykazania, które powinien zapamiętać każdy wielbiciel przygotowywania koktajli:

- drink nie powinien zawierać więcej niż 5 składników,
- nie wolno wstrząsać napojów gazowanych w shakerze,
- wlewać należy alkohole począwszy od najmocniejszych, przez najslabsze, na sokach i syropach skończywszy,
- zawsze powinno się sprawdzać świeżość jajek, śmietany i mleka zanim dodamy je do drinka,
- w miarę możliwości należy używać tylko świeżo wyciskanych soków.

A zatem do dzieła

MOJITO BESKIDZKIE

- 40 ml wódki Extra Żytnia
- 4 gałązki mięty
- 2 łyżeczki cukru
- Limonka pokrojona w ćwiartki
- Kruszony lód
- Woda sodowa

Do szklanki włożyć mięte, cukier i pokrojone limonki, ugniatać za pomocą drewnianego tłuczka. Dodać Extra Żytnia i lód, uzupełnić woda sodową.

BALLADYNA

- 40 ml wódki Extra Żytnia
- 20 ml białego, wytrawnego martini
- 40 ml toniku
- Cytryna lub limonka

Martini i wódkę Extra Żytnią wlać do shakera. Dodać dwie kostki lodu, plasterek cytryny/limonki, wstrząsać aż do wyciśnięcia soku z owocu. Następnie odcedzić i przelać do szklanki. Uzupełnić kostkami lodu, dekorować plasterkiem cytryny/limonki.

