Академија струковних студија Београд
одсек Висока хотелијерска школа

Миксологија

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED STUDIES BELGRADE

Uvod...

- Термин „миксологија" се обично дефинише као уметност или вештина мешања пића која у себи садрже алкохол. Одређене технике које користе бармени за припрему барских мешавина захтевају стручност, знање, вештине, а понекад и уметност за припрему тих мешавина.
- Бармен мора да зна сва пића по имену, све састојке, методе мешања и начин на који се пића сервирају. Бармен је главна личност у бару, међутим, менаџер не поседује барменову вештину руковања флашама, не зна много рецептура за коктеле, али је он тај који одлучује које ће се пиће и како правити у бару.
- Менаџер је тај који мора бити способан да успостави кућни стандард за пића — величину пића, величину чаше, врсту састојака, пропорције. Менаџер мора да зна да направи карту пића, специјалитет куће, промоцију пића (коктела у бару) и да тренира особље бара да раде на начин како се ради у том бару.

- Термин „мешано пиће" подразумева било које пиће које се састоји од једног алкохолног пића помешаног са једним или више алкохолних или безалкохолних пића.
- Компоновање мешаних пића је један од најважнијих и најтежих послова у њиховом припремању. Ако мирис или укус једног пића завлада осталим мирисима или укусима, онда та мешавина није успела. Исто важи и са бојом пића. Када мешавина створи нову и пријатну арому и кад боја оку постане лепа, можемо сматрати да је мешано пиће успело.
- Барско мешано пиће може да се састоји из:

1. Основе или базе

- најчешће чини највећи део запремине мешаног пића
- главно алкохолно пиће (џин, водка, виски)
- два хармонична алкохола
- укус и карактер мешаном пићу

2. Комплементарни састојак

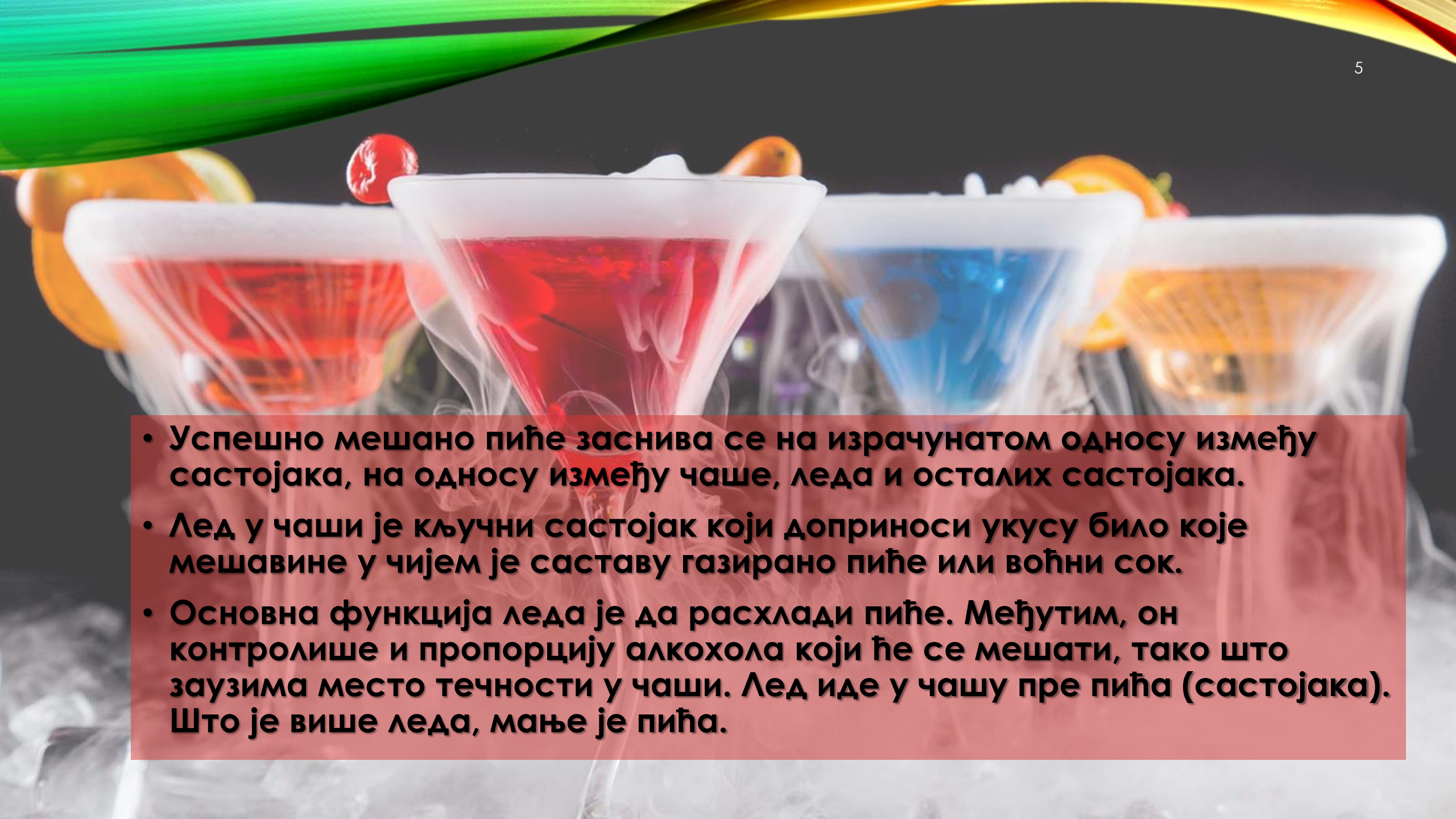
- Модификује или појачава укус барске мешавине
- Не сме бити много доминантан
- То су углавном алкохоли помешани са вином, соковима, итд.

3. Модификатор

- Даје укус и боју мешавини
- Користи се у малим количинама (2 -3 г)

4. Гарнирунг

- Користе се маслинке, трешње, коктел лук, лимун и сл.
- Мешана пића имају стандардни гарнирунг



- Успешно мешано пиће заснива се на израчунатом односу између састојака, на односу између чаше, леда и осталих састојака.
- Лед у чаши је кључни састојак који доприноси укусу било које мешавине у чијем је саставу газирано пиће или воћни сок.
- Основна функција леда је да расхлади пиће. Међутим, он контролише и пропорцију алкохола који ће се мешати, тако што заузима место течности у чаши. Лед иде у чашу пре пића (састојака). Што је више леда, мање је пића.

Класификација коктела

- **Коктеле можемо поделити према саставу и то на:**
  - безалкохолне коктеле,
  - коктели који садрже алкохол.
- **Према количини садржаја деле се на:**
  - кратка,
  - дуга пића.
- **Према времену конзумирања деле се на:**
  - аперитивне,
  - дижестивне коктеле.
- **Према начину припреме:**
  - коктели који се добијају мешајући се у барској чаши,
  - коктели који се добијају мешајући се у шејкеру,
  - коктели који се добијају точењем у чаши у којој се послужују.
- **Према количини шећера деле се на:**
  - слатке,
  - полуслатке,
  - суве коктеле.

Аперитивни коктели се праве од пића која нису слатка, а дижестивни од слатких ликера, крем ликера, кафе и чоколаде.

Опрема за припрему коктела

- За добар коктел потребан је шејкер, одговарајуће чаше и украси, дозер за одмеравање, разне врсте алкохолних и безалкохолних пића, као и знање о томе који се напици најбоље слажу.
- Шејкер је посуда за мућкање коктела, у који се, поред одговарајућег пића, додаје лед и остали неопходни састојци.
- Постоје три врсте шејкера и то:

- ***француски шејкер*** који се састоји из два метална дела и за њега је потребна цедиљка,

- ***коблер шејкер*** који се састоји из три метална дела и то основом, поклопцем са цедиљком која одваја лед и коштице воћа и капица која може да служи као мензура,

- ***бостон шејкер*** који се састоји из два дела, доњег металног и горњег стакленог или пластичног дела који се затварају један у други.

Francuski šejker

Kobler šejker

Boston šejker

Барска чаша, цедиљка, мерица...

- Барска чаша је чаша запремине 45 cl, а за мешање пића у чаши бармен користи барску кашику која је провидна од стакла или пластике (мора бити дугачка јер треба да надвиси чашу).

- Барска цедиљка се употребљава за цеђење пића из барске чаше или шејкера. Цедиљка служи да лед и коштице воћа не упадну у чашу за служење.

- Барска мерица служи за мерење и контролу пића за прављење коктела.

- За прављење декорација од воћа или биљака потребна је и даска, пластична или дрвена, барски нож од нерђајућег челика и тучак који се користи за уситњавање (од чврстог материјала, лаког за одржавање).

Коктели такође захтевају разне облике чаша као што су, ниске и широке, високе и уске и чаше за мартини, у зависности од врсте коктела.

За јако хладне коктеле, који морају изгледати замрзнуто, чаше се морају пре употребе ставити у замрзивач неколико сати.

Коктели који се служе са шећерним ободом потребно је овлажити лиметом или лимуном и умочити у шећер.

Начини припреме:

Stir/мешање

- Напунити чашу за мешање коцкицама леда тако да буде 3/4 пуна
- Сипати пића преко леда према рецепту
- Користећи барску кашичицу нежно промешати састојке у чаши, правећи три круга кашичицом
- Сипати садржај из чаше за мешање у коктел чашу
- Декорисати (метод стир се најчешће користи за коктеле који садрже џин)

Layering/слагање

- Сипати прво пиће у барску кашичицу тако да се из ње прелива у коктел чашу
- Сипати друго пиће у барску кашичицу тако да се из ње прелива преко првог пића у коктел чаши, и понављати процедуру даље, према рецепту
- Користити ову методу да би се пића наслагала једно преко другог
- Не мешати

Roll/ролање

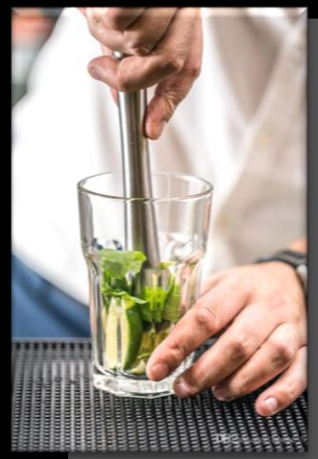
- Користи једну чашу и један коктел шејкер или две чаше
- Напунити једну чашу са коцкицама леда до ивице
- Сипати пића преко леда
- Пресути садржину у другу чашу или коктел шејкер
- Поново их вратити у прву чашу
- Процедити и служити или служити са ледом

Shake/мућкање

- Напунити коктел шејкер коцкицама леда тако да буде 3/4 пун
- Сипати пића преко леда и затворити шејкер
- Мућкати покретима горе-доле петнаестак секунди, држећи руком поклопац шејкера да се пиће не би просуло
- Сипати садржај из шејкера у коктел чашу
- Декорисати

Build/грађење

- 3/4 коктел чаше напунити ледом
- Сипати прво жестоко пиће у коктел чашу
- Преко њега испати друго пиће и наставити даље оним редом којим је то назначено у рецепту
- Помешати барском кашиком
- Декорација

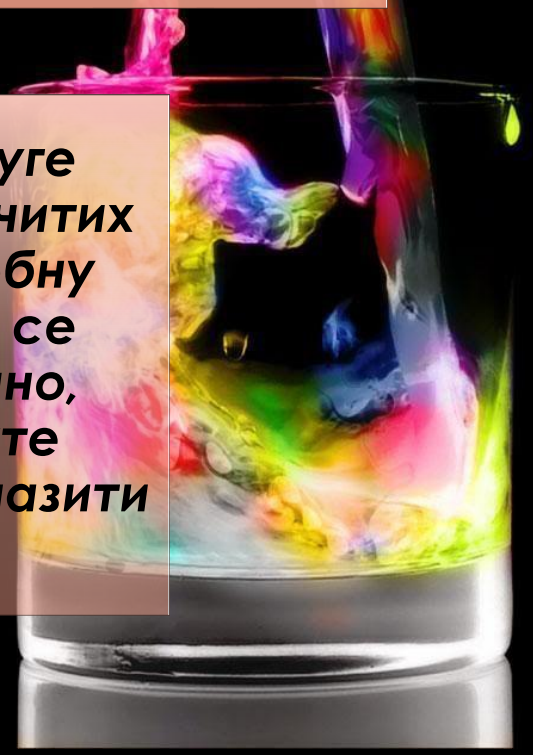


Muddle/гњечење

- На дно коктел шејкера или мих гласса ставити састојке које је потребно изгњечити, на пример лимету и шећер
- Гњечити ове састојке, снажним покретима горе-доле користећи цоцктаил муддлер
- Када су изгњечени састојци пустили сокове, прелити их пићем и ледом
- Мућкајте или миксујте пиће у коктел шејкеру
- Процедите течност у коктел чашу.

Што се тиче коктела који се добијају директним точењем у чашу за послуживање, најпознатији и најтежи за прављење су коктели код којих се раздвајају боје.

За стварање ефекта дуге користе се ликери различитих боја и оно захтева посебну технику точења. Сваки се ликер у чашу сипа лагано, преко обрнуто окренуте кашике, при чему треба пазити на тежину ликера.



Декорисање коктела

- Коктел се обично украшава кришкама једне или две врсте воћа, биљкама или чери гарнишем који или допуњују укус пића или су ту због контраста у боји. Понекад ови украси испуњавају оба задатка. Наравно, гарниш се користи у разумној мери, тако да не надјача укус пића. Када се коктел декорише кришком воћа, такође морамо бити пажљиви када је количина у питању: ако су кришке претанке изгледаће оронуло, а ако су предебеле нарушиће изглед и укус коктела.

- Најпознатији гарниши укључују воће као што је лимета, поморанџа, лимун, трешња, ананас, егзотично воће, јабука, кајсија, банана, дињa или грејпфурт. Као декорација се могу користити и маслине, стабљике целера, бобичасто воће, суве грожђице, чери парадајз, нана, авокадо. Такође, чоколада у праху, рендана или сецкана, кафа у праху или зрну, орашчић, цимет.

- Нарочито су атрактивни украси попут спирала од лимунове или поморанџине коре, мараскино трешња, као и венци од соли и шећера којима се украшава руб чаше, као код Маргарита коктела . Остали додаци коктелима су сламчице, кишобранчићи, коктел штапићи за мешање, заставице, али и цвеће. Најпопуларније су ружа, орхидеја и лаванда.

Питања:

- *Шта означава термин „мешано пиће“?*
- *Од чега се састоји барско мешано пиће?*
- *Које врсте шејкера постоје?*
- *Која је улога леда у мешавинама пића?*
- *Наброј 5 начина класификације коктела?*

Хвала на пажњи!