

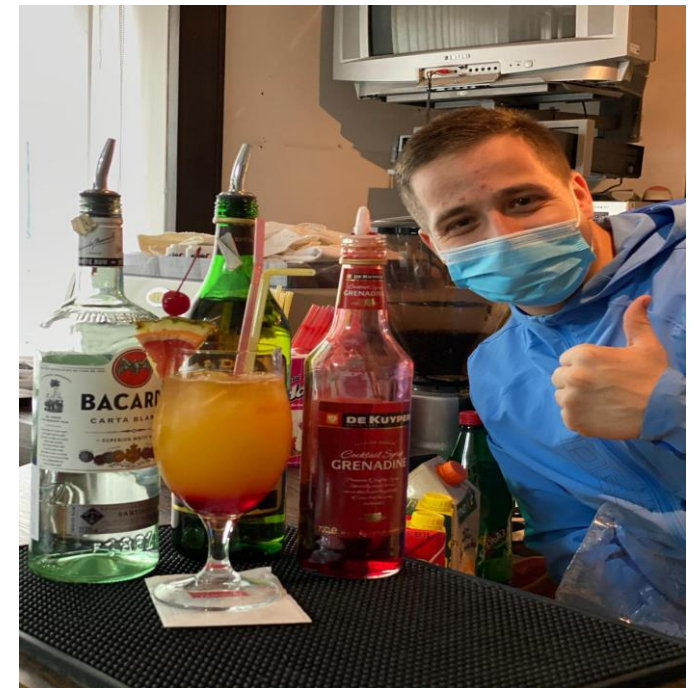


GARNIŠ ZA KOKTELE



GARNIŠ

- ✓ Kada pričamo o ukrašavanju koktela prvo i osnovno što bi smo trebali znati a to je „šta predstavlja garniš?“
- ✓ Garniš predstavlja ukrašavanje koktela – limunom, limetom, ananasom, pomorandzom, kandiranim trešnjama...
- ✓ Dekoracija je poslednji korak prilikom pravljanja koktela, ali gotovo podjednako važan kao i izbor sastojaka.
- ✓ Za pripremu garniša od presudnog je značaja da imamo sveže i kvalitetno voće.



GARNIŠ

- ✓ U svakom ozbiljnom baru uvek mora biti limuna, limete, pomorandže, ananasa, jabuka, kivija, banana.
- ✓ Naravno, tu su i sveže jagode i maline koje su izuzetno zastupljene u koktelima, kao i biljka za dekoraciju i aranžiranje koktela - sveže listove nane i celera
- ✓ Kada je o opštepoznatim koktelima reč, oni moraju biti garnirani upravo onako kako su i nastali ili kojoj disciplini pripremanja koktela pripadaju.



GARNIŠ

- ✓ Kako je barski posao jedan od najkreativnijih, on ipak dopušta da, kod nastanka nekog novog koktela ili discipline, se shodno tome kreira i garniš.
- ✓ Koktel se obično ukrašava kriškama jedne ili dve vrste voća, biljkama ili čeri garnišem koji ili dopunjuju ukus pića ili su tu zbog kontrasta u boji.
- ✓ Ponekad ovi ukrasi ispunjavaju oba zadatka.
- ✓ Naravno, garniš se koristi u razumnoj meri, tako da ne nadjača ukus pića.



GARNIŠ



- ✓ Kada se koktel dekoriše kriškom voća, takođe moramo biti pažljivi kada je količina u pitanju: ako su kriške pretanke izgledaće oronulo, a ako su predebele narušiće izgled i ukus koktela.
- ✓ Kao dekoracija se mogu koristiti i masline, stabljike celera, bobičasto voće, suve groždice, čeri paradajz, nana, avokado.
- ✓ Takođe, čokolada u prahu, rendana ili seckana, kafa u prahu ili zrnju, oraščić, cimet.

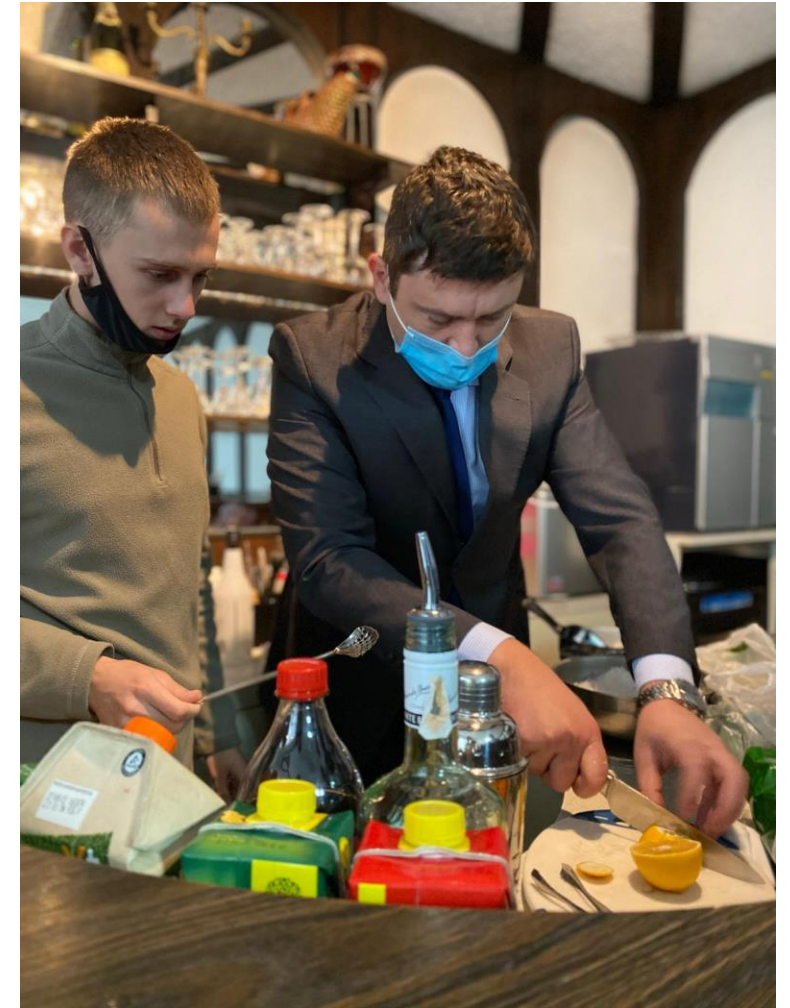
GARNIŠ

- ✓ Naročito su atraktivni ukrasi poput spirala od limunove ili pomorandžine kore, maraskino trešnja, kao i venci od soli i šećera kojima se ukrašava rub čaše, kao kod Margarita koktela .
- ✓ Ostali dodaci koktelima su slamčice, kišobrančići, koktel štapići za mešanje, zastavice, ali i cveće.
- ✓ Najpopularnije su ruža, orhideja i lavanda.



GARNIŠ

- ❑ Izvestan broj koktela već ima standardnu, „propisanu“ dekoraciju, koju koriste generacije barmena decenijama unazad. To su, uglavnom, stari, klasični recepti, poput Martinija (maslina), Menhetna (trešnja), Gibsona (koktelski luk), Mohitoa (nana) i sl. Tu ne treba izmišljati toplu vodu – ispoštujte isprobanu dekoraciju.
- ❑ Međutim, broj koktela sa standardnom dekoracijom je neuporedivo manji od koktela kod kojih je sve prepušteno vašoj mašti (i mogućnostima). Naročito pogodan teren za eksperimentisanje sa dekoracijom predstavljaju tropski kokteli i duga pića uopšte.



GARNIŠ



- ✓ Pustite mašti na volju. Ali, pridržavajte se nekih osnovnih smernica, trudite se da dekoracija ne odstupa od pića po ukusu i/ili boji.
- ✓ Dekoracija ja je tu da naglasi karakter koktela, a ne da ga učini nalik pijačnoj tezgi.
- ✓ Iako u manjoj meri, i povrće je zastupljeno u dekoraciji koktela, najčešće pikantnih.
- ✓ Najpoznatiji primer su masline u Martiniju.
- ✓ Pored maslina, često se koriste i celer, koktelski luk (arpadžik), minijturni paradajz, čili papričice, kao i krastavac (ili samo kora krastavca).

GARNIŠ



- ❑ Od ostalih biljaka često su upotrebi bosiljak (u pićima sa sokom od paradajza ili drugog povrća), matičnjak (idealna u pićima sa sokom od limuna), kao i nezaobilazna nana (pogodna u svim pićima u kojima se koristi i kao sastojak, ili u pićima sa sirupom, odnosno likerom od mentola). Interesantna ideja su i listovi pojedinog voća.

- ✓ Često se koriste listovi ananasa, zbog karakterističnog izgleda. Naravno, nisu jestivi,



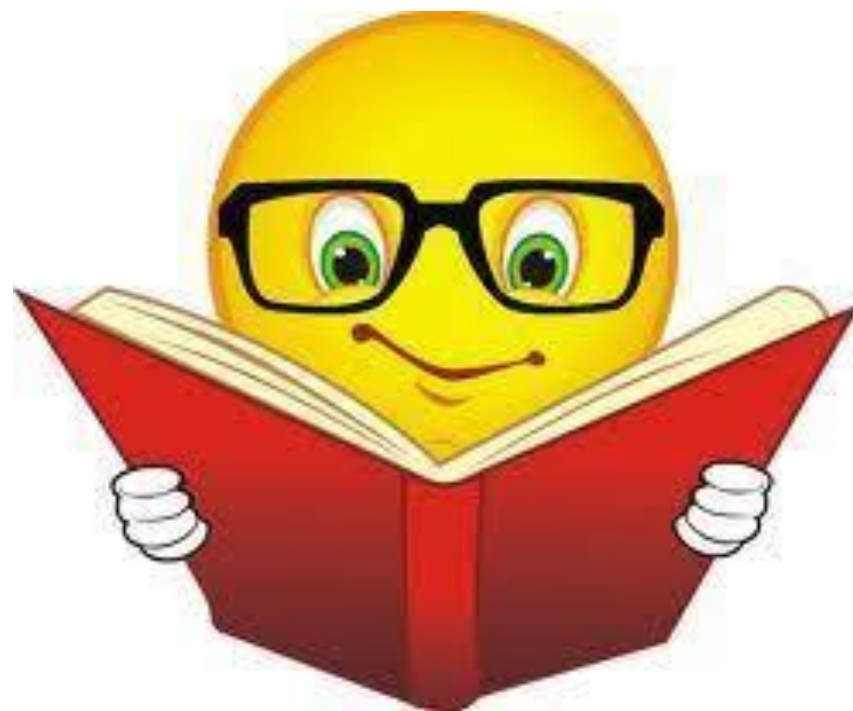
GARNIŠ

- Kora voća ili povrća, mleveni začini (biber, muskatni orah, cimet), zrna kafe... Izbor je veliki.
- Komade ili kriške voća, odnosno povrća, možete blago zaseći nožem, pa ih okačiti o ivicu čaše.
- U pliće čaše (ili u čaše pune ledom) možete direktno ubaciti sitnije voće (trešnje, maline, jagode), kao i koru.
- Ukoliko je potrebno iskombinovati više komada sitnijeg voća ili povrća, ili ih koristiti u kombinaciji sa kriškama većeg voća ili listovima biljaka, možete ih nabosti na čačalicu ili koktelski štapić za mešanje. Mleveni začini se posipaju po površini pića.



IZVOR:

- 1) <https://www.saveti.rs/koktel-nedefinisano-zadovoljstvo/>
- 2) <https://opusteno.rs/nocni-zivot-f41/kokteli-odgovori-na-najcesca-pitanja-t16155.html>
- 3) <https://budimokreativni.wordpress.com/2014/05/28/ukrasavanje-koktela/>
- 4) <https://happytv.rs/razonoda/zanimljivosti/146311/koliko-je-zapravo-bitna-dekoracija-koktela--otkrivamo-vam-sve-zanimljivosti-o-koktelima>
- 5) Sopstveni izvori kao i upotreba razlizličitih knjiga.



HVALA NA PAŽNJI !!