

# Barman w weekend

czyli ABC mieszania drinków  
w domowych warunkach





Witaj!

Jeśli pobrałeś mój krótki poradnik, to na pewno chcesz nauczyć się jak w krótkim czasie robić smaczne i efektowne drinki. Na szczęście do przygotowywania drinków w domu nie trzeba wielkich umiejętności, drogich kursów, sprzętu barowego ani nawet drogich alkoholi.

Z tego poradnika dowiesz się:

- Jakie alkohole kupić na początek do domowego barku
- Jak wybrać zestaw barmański, jakie akcesoria kupić na start
- Jak przygotowywać drinki, by wyglądały efektownie

Poznasz także **przepisy na 10 najpopularniejszych drinków znanych z barów** oraz przepisy na efektowne, warstwowe drinki z łatwo dostępnych składników.

Jeśli jesteś stałym czytelnikiem mojego bloga 2drink.pl być może wszystkie te informacje są Ci znane, ale mam nadzieję, że mimo tego znajdziesz w tym przewodniku coś dla siebie.

Pozdrawiam i życzę udanych eksperymentów!

Agnieszka Skupieńska

[kontakt@2drink.pl](mailto:kontakt@2drink.pl)



## Spis treści

1. Podstawowe składniki drinków .....	4
1.1 Alkohole.....	4
1.2 Syropy .....	4
1.3 Soki i napoje .....	4
1.4 Dekoracje i dodatki.....	5
Gdzie i za ile kupić składniki drinków .....	5
2. Podstawowe akcesoria do przygotowania drinków.....	6
1.1 Shaker .....	6
1.2 Miarka (jigger) .....	6
1.3 Muddler (tłuczek barowy) .....	6
1.4 Sitko barowe.....	6
1.5 Pozostałe akcesoria .....	7
3. Efektowne drinki w domowych warunkach .....	8
10 najpopularniejszych drinków – hity z barów .....	10
Warstwowe drinki, które zrobi nawet początkujący.....	13



## 1. Podstawowe składniki drinków

### 1.1 Alkohole

Najważniejsza pozycja w barku, bez nich nie ma zabawy. Teoretycznie można wyposażyć barek jedynie w wódkę, bo z samej wódki i soków można komponować różne kolorowe i smaczne drinki. Ale gdybym miała kupować produkty do drinków od zera, do pustego barku, kupiłabym (mniej więcej w tej kolejności):

- wódkę
- rum
- gin
- likier blue curacao
- Malibu lub inny likier kokosowy
- tequilę
- whisky
- likier Baileys
- likier Kahula

Z wymienionych pozycji już pierwsze 5 wystarczy, żeby przygotować setki kompozycji, więc najlepiej uzupełniać barek stopniowo o kolejne składniki.

### 1.2 Syropy

Do drinków szczególnie przydatne są dwa najważniejsze syropy:

- syrop blue curacao
- syrop grenadyna

Obydwa są obecnie łatwo dostępne w hipermarketach i mniejszych sklepach, ewentualnie grenadynę można zastąpić syropem malinowym.

Przyda się także syrop cukrowy, ale jego bez trudu zrobisz samodzielnie.

→ *wskazówka: sprawdź jak zrobić domowy syrop cukrowy do drinków*

<http://www.2drink.pl/jak-zrobic-syrop-cukrowy/>

### 1.3 Soki i napoje

Setki kompozycji drinkowych można przygotować korzystając zaledwie z kilku składników jeśli chodzi o soki i napoje. Najważniejsze – moim zdaniem – to:

- sok pomarańczowy
- sok ananasowy



- sok grejpfrutowy
- sok z czarnej porzeczki
- sok żurawinowy
- cola
- Sprite/7up
- Tonik
- Woda gazowana
- Sok z cytryny i limonki, świeżo wyciśnięte

### ***1.4 Dekoracje i dodatki***

Do drinków przydadzą się jeszcze dekoracje, chociażby najprostsze. Ja nie lubię przetadowanych, owocowych dekoracji, dlatego najczęściej dekoruję drinki po prostu plasterkiem cytryny, pomarańczy lub limonki albo wisienką koktajlową. Na początek do drinków warto kupić:

- Słomki – najlepiej wyglądają jednokolorowe, nie białe
- Mieszadełka, parasolki – ja nie lubię, ale w niektórych drinkach fajnie wyglądają
- Wisienki koktajlowe
- Cytryny, pomarańcze, ananasa, karambolę, kiwi – używane do dekoracji drinka
- Miętę do dekoracji

Przyda się oczywiście także lód – w dużych ilościach. Można zamrozić go samemu, korzystając z pojemników do zamrażania lodu, które wkłada się do zamrażalnika lub z woreczków do lodu. Co ciekawe, w sprzedaży są woreczki do kostek i woreczki do lodu kruszonego.

### ***Gdzie i za ile kupić składniki drinków***

Co do wódki to każdy ma swoją ulubioną markę, więc tu nie podpowiem, ale jeśli chodzi o rum i gin – do drinków na początek nie ma sensu kupować alkoholi z górnej półki. Około 40 zł za butelkę 0,7l ginu lub rumu to dobra cena – niedrogie marki tych alkoholi znaleźć można we wszystkich hipermarketach i dyskontach.

Malibu i likier blue curacao można kupić w różnych cenach – od ok. 20-25 zł za tańszy zamiennik tych dwóch likierów (zamienniki można kupić w Tesco, Kauflandzie, Realu, Auchan) po 50-70 zł za oryginalny likier (np. Bols Blue i oryginalne Malibu). Warto spróbować obu opcji i wybrać taką, jaka najbardziej nam odpowiada.

Syrop blue curacao i grenadynę także można kupić w większych marketach. Nie skupiałabym się tu na jakiejś konkretnej marce, bo syropu leje się zwykle 10-15 ml, a jeszcze nie spotkałam aż tak podłej jakości syropu, który zepsułby smak drinka.



## 2. Podstawowe akcesoria do przygotowania drinków

### 1.1 Shaker

Shaker możesz kupić dwojakiego rodzaju – ze szklanicą barmańską, czyli dwuczęściowy, nazywany bostońskim albo shaker trzyczęściowy – tzw. francuski. Sprzedawane są w zestawach z innymi akcesoriami barmańskimi albo osobno. Są łatwo dostępne, nawet w hipermarketach i sklepach z wyposażeniem do kuchni można znaleźć shakery.

Który shaker wybrać? No cóż, to zależy od preferencji. Ja mam oba i używam częściej francuskiego, bo wydaje mi się wygodniejszy. Jak chcesz miksować drinki w domu, to też Ci taki polecam. Najprostszy, taki, którego sama używam od lat, a jednocześnie w dobrej cenie jest shaker firmy Luminarc, jego cena waha się między 25 a 40 zł, a jest naprawdę trwały.

Bez shakera można poradzić sobie używając... słoika :)

### 1.2 Miarka (jigger)

Można ją kupić oddzielnie (też bez problemu w marketach) albo jako część zestawu. Miarki najczęściej są dwuczęściowe, jedna część ma 40 lub 50 ml, druga 20 lub 25 ml. Nie ma znaczenia, którą miarkę wybierzesz.

Jeśli nie masz miarki – możesz odmierzać składniki drinka kieliszkiem.

### 1.3 Muddler (tłuczek barowy, rozgniatacz)

Przydatny do przygotowania mojito i innych drinków, w których ugniata się świeże owoce. Można znaleźć muddlery drewniane, plastikowe lub ze stali nierdzewnej.

Bez muddlera zrobisz bardzo wiele drinków, a i mojito można od biedy ugnieść używając w roli muddlera... końcówki noża lub tłuczka do mięsa.

### 1.4 Sitko barowe

Przydaje się jeśli masz shaker dwuczęściowy. Przy trzyczęściowym nie będzie konieczne, bo taki shaker ma już wbudowane sitko.



## ***1.5 Pozostałe akcesoria***

Podczas przygotowania drinków mogą ci się przydać jeszcze:

- Łyżka barmańska
- Nożyk do wycinania twistów ze skórki cytrynowej
- Wyciskarka do cytrusów
- Kruszarka do lodu

Wszystkie te gadżety możemy jednak z powodzeniem zastąpić akcesoriami, które każdy z nas ma w domu, a lód także łatwo jest pokruszyć domowym sposobem.

→ *wskazówka: sprawdź, jak zrobić kruszony lód bez kruszarki.*

<http://www.2drink.pl/kruszony-lod-bez-kruszarki/>



### 3. Efektowne drinki w domowych warunkach

Żeby zaskoczyć rodzinę i znajomych efektownymi drinkami nie trzeba mieć wielkich umiejętności, drogich alkoholi ani szukać skomplikowanych przepisów. Wystarczy 5 prostych trików, żeby domowe drinki wyglądały jak te z barów.

#### 1. Zawsze podawaj drinki w czystej szklance

Gdy przygotowuję drinki w domu, za każdym razem podaję kolejnego (nawet jeśli to ten sam drink dla tej samej osoby) w czystej szklance. Chyba że już jest mocno późna pora, za późna, żeby znowu wędrować do kuchni, a to już dwudziesty drink tego wieczoru ;) W każdym razie – zwróć uwagę, jak wygląda szklanka, z której ktoś pił sok pomarańczowy. Jest nie tylko pełna odcisków palców, ale i zwyczajnie brudna w środku, z osadem z soku. W takiej szklance nawet piękny drink będzie wyglądał do kitu. Czysta, nawet prosta szklanka jest zawsze lepsza niż szklanka użyta po raz drugi bez przepłukania.

I jeszcze jedno – nigdy nie dotykaj szklanek i kieliszków na górze. Zawsze, ale to zawsze trzymaj, podawaj, przenoś szklanki trzymając je za dół. To nie tylko bardziej higieniczne, ale i nie zostawia odcisków palców, a więc nie brudzi szkła na górze.

#### 2. Wybieraj ładne szklanki

I druga uwaga co do szklanek. Najfajniej byłoby mieć w domu jakieś ładne szkło do drinków, np. szklanki hurricane czy kieliszki koktajlowe. Ale to tak naprawdę sprawa drugorzędna, najważniejsze, by wybrać szklanki, które nie są wyszczerbione, porysowane. Ja nie lubię też szklanek z napisami oraz z kolorowymi wzorami i nadrukami – bo nie widać co w nich jest. Ostatnio lubiłam szklanki z Ikei, po 2 zł za sztukę.

#### 3. Podawaj ładne słomki

Może to moja fanaberia, ale uważam, że ładny drink podany z łamaną białą słomką wygląda słabo. W ogóle nie lubię białych słomek, nie lubię też łamanych. Najczęściej używam czarnych, ewentualnie kolorowych, które kolorystycznie pasują mi do drinka.

#### 4. Uważnie mieszaj kolory

Ładny drink będzie wtedy, gdy zmieszane w nim alkohole dadzą ładny efekt kolorystyczny. Dlatego mieszanie w jednym drinku np. niebieskiego i czerwonego syropu czy alkoholu to słaby pomysł, chyba że tworzysz drink warstwowy i przy podaniu te alkohole czy składniki się nie mieszają, tylko tworzą warstwy.





## **5. Delikatna dekoracja będzie wisienką na torcie**

Nie jestem zwolennikiem rozbudowanych dekoracji do drinków, najczęściej używam pomarańczy, cytryny czy limonki, ewentualnie miechunek albo wisienek koktajlowych. I to wystarczy. Nie trzeba wieszać na tej szklance nie wiadomo czego, żeby drink wyglądał apetycznie.



## 10 najpopularniejszych drinków – hity z barów

Drinki, które są dobrze znane, przygotowywane w barach na całym świecie. Taka klasyka, którą warto znać, choć nie wszystkie zrobimy z prostych składników, wymienionych na początku tego poradnika ;)

### 1. Mojito

- pół limonki
- 2 łyżeczki cukru
- mięta
- 40 ml białego rumu
- kruszony lód
- woda gazowana

Limonkę ugniatamy z cukrem za pomocą muddlera, dodajemy mięte i jeszcze przez chwilę ugniatamy. Następnie wlewamy rum, wsypujemy połowę kruszonego lodu, mieszamy łyżką, dopełniamy lodem i wodą gazowaną.

### 2. Margarita

- 40 ml tequili
- 20 ml likieru triple sec, np. Cointreau
- 15 ml soku z cytryny

Do shakera wrzucić kostki lodu, wlać alkohol i sok z cytryny, zamieszać. Brzeg kieliszka koktajlowego zamoczyć w soku z cytryny, a następnie otoczyć solą. Wlać zawartość shakera (bez kostek lodu).

### 3. Daiquiri

- 50 ml białego rumu
- 30 ml soku z cytryny
- 20 ml syropu cukrowego
- kostki lodu
- plasterki cytryny

Do shakera wrzucamy lód, wlewamy rum, sok z cytryny i syrop cukrowy i mieszamy, Przekładamy do kieliszka koktajlowego, dodajemy plasterki cytryny.

### 4. Sex on the beach

- kilka kostek lodu
- 20 ml wódki



- 20 ml likieru brzoskwiniowego
- 100 ml soku żurawinowego
- 100 ml soku pomarańczowego

Lód wkładamy do wysokiej szklanki, wlewamy alkohole i w drugiej kolejności soki. Mieszamy, podajemy ze słomką.

#### **5. Piña Colada**

- 40 ml rumu
- 40 ml mleczka kokosowego
- 5 plastrów ananasa z puszki
- kruszony lód (ok. pół szklanki)

Ananasa kroimy w mniejsze kawałki, wrzucamy do blendera. Dodajemy kruszony lód, mleko kokosowe i rum, miksujemy na gładką masę.

#### **6. Blue Kamikaze**

- 50 ml wódki
- 50 ml likieru blue curacao
- 50 ml soku z cytryny

Składniki mieszamy w shakerze, rozlewamy do 3 kieliszków i pijemy na raz.

#### **7. Cosmopolitan**

40 ml wódki cytrynowej  
15 ml triple sec  
15 ml soku z cytryny  
30 ml soku żurawinowego

Do shakera wrzucić kostki lodu, wlać alkohol i sok, wstrząsnąć. Przebrać do kieliszka koktajlowego.

#### **8. Tequila Sunrise**

- 50 ml tequili
- 100 ml soku pomarańczowego
- 20 ml grenadiny
- kostki lodu



Tequilę, sok pomarańczowy i kostki lodu umieścić w shakerze i wymieszać. Napój przelać do szklanki, a następnie wlać delikatnie grenadinę (najlepiej wlewać po odwróconej tyżce). Poczekać aż syrop osiadzie na dnie.

### **9. Martini**

- 50 ml ginu
- 15 ml wytrawnego wermutu

Ten drink można mieszać lub wstrząsać. Ja wybrałam drugą metodę – do shakera wkładamy kilka kostek lodu, wlewamy alkohol i wstrząsamy. Przelewamy do kieliszka koktajlowego i dodajemy zieloną oliwkę.

### **10. Cuba Libre**

- 40 ml białego rumu
- kostki lodu
- coca-cola
- sok z 1/4 limonki

Do wysokiej szklanki wrzucić kostki lodu, wlać sok z limonki, wlać rum i dopełnić colą.



## Warstwowe drinki, które zrobi nawet początkujący

Największe wrażenie robią zawsze drinki, które mają kolorowe warstwy. Niektóre można zrobić bardzo łatwo (jak Tequila Sunrise czy w wersji z wódką: Vodka Sunrise), inne wymagają precyzyjnego lania alkoholu lub innych składników po łyżce do szklanki czy kieliszka.

Jeśli chcesz zaskoczyć znajomych czy rodzinę, polecam ci zacząć od nauczenia się dwóch drinków z bardzo łatwo dostępnych i tanich składników: Coco Extazy i Żaru Tropików.

### Coco Extazy

- 30 ml syropu blue curacao
- 40 ml likieru blue curacao
- 40 ml wódki
- 40 ml Malibu
- ok. 100-150 ml soku ananasowego
- kostki lodu

Do wysokiej szklanki wrzucam kostki lodu, wlewam syrop blue curacao. Delikatnie po kostkach lodu wlewam sok ananasowy, żeby nie zmieszał się z syropem. Wódkę, likier blue curacao i Malibu mieszam w shakerze (bez lodu!), a następnie delikatnie, po łyżce wylewam na wierzch drinka.

→ zobacz film z przygotowania Coco Extazy  
<https://www.youtube.com/watch?v=sOOKBoEVmuw>

### Żar Tropików

- 20 ml grenadiny
- 50 ml rumu
- 50 ml likieru blue curacao (nie może być syrop)
- ok. 300 ml soku pomarańczowego (w zależności od wielkości szklanki)
- kostki lodu

Do szklanki wrzucam dużo kostek lodu. Wlewam grenadinę na dno. Następnie delikatnie po łyżce wlewam sok pomarańczowy. Rum oraz blue curacao mieszam w shakerze (ale bez kostek lodu!). Zawartość shakera wlewam do szklanki, też delikatnie, po łyżce. Warstwy powinny oddzielić się bez większego problemu.

→ zobacz film z przygotowania Żaru Tropików  
<https://www.youtube.com/watch?v=EBo2G0qjM58>



I to tyle!

Cieszę się, że zdecydowałeś się na pobranie i przeczytanie tego poradnika. Jak widzisz przygotowanie drinków w domu nie różni się wiele od przygotowania kawy czy obiadu, zmieniają się tylko składniki ;)

Zachęcam Cię do odwiedzania mojego bloga z przepisami na drinki, koktajle, kawy, nalewki – to już ponad 700 przepisów! Niektóre z nich znajdziesz też na kanale Youtube, a czasem i na profilu na Instagramie.

Blog: <http://www.2drink.pl/>

Youtube: <https://www.youtube.com/user/2drinkpl>

Facebook: <https://www.facebook.com/drinki>

Instagram: <https://instagram.com/2drinkpl/>

Jeśli masz jakieś pytania, chciałbyś podzielić się jakimś przepisem, zdjęciem swojego drinka – zapraszam do kontaktu: [kontakt@2drink.pl](mailto:kontakt@2drink.pl)

Dziękuję i pozdrawiam!

Agnieszka Skupieńska