

Precyzyjny jak... barman

Tu liczy się każdy szczegół. Do zrobienia mojito – jednego z najpopularniejszych koktajli na świecie, nie wystarczą tylko składniki. Rum powinien być wysokiej jakości, a limonki i cukier najlepiej by pochodziły z ekologicznych upraw. Musi być też odpowiednia szklanka, wcześniej schłodzona, muddler – czyli tłuczek barmański i lód, które rodzaj i pochodzenie także mają znaczenie! – Coraz więcej lokali zwraca uwagę na jakość lodu. – mówi Dominik Krzewiński, wieloletni barman i trener Diageo Bar Academy. I dodaje: – Nie zdajemy sobie sprawy, jak jest to istotne. To jeden z najważniejszych składników, wszystko ma tu znaczenie: rodzaj wody, sposób produkcji, wielkość kostek. Nie każda restauracja ma możliwość posiadania wielkogabarytowej kostkarki i zamrażalnika. Na szczęście są firmy specjalizujące się w produkcji lodu. On może mieć różną formę – bloków, sześciątów, kul...Warto zgłębiać ten temat, bo mogę śmiało powiedzieć, że posiadanie dobrej jakości lodu, to kolejny krok w przygotowaniu lepszych koktajli. W dodatku świadome podejście do wykorzystania odpowiedniego lodu w naszych koktajlach, może przełożyć się z pewnością nie tylko na aspekt ekologiczny, ale również finansowy – wyjaśnia ekspert.

Podobnie jest w przypadku składników – ich umiejętne i świadome wykorzystywanie również jest jedną z najważniejszych wartości współczesnej miksologii. Weźmy dla przykładu taką cytrynę: można z niej oczywiście wycisnąć sok, ale jesteśmy w stanie również przygotować m.in.: suszone dekoracje, kordiał (słodko-kwaśny syrop), puder cytrusowy, sodę, a także skondensowany syrop „oleo saccharum”, który jest idealnym sposobem na zużycie skórek (zestów) po cytrynie.

Na oko to chłop w szpitalu umarł

Nie trzeba być stałym bywalcem barów, by zauważyć, że są barmani, którzy przygotowują drinki „na oko”. Tymczasem to duży błąd: – Precyzja w naszym zawodzie jest kluczowa. Czasem kilka mililitrów za dużo lub za mało robi ogromną różnicę w smaku – wyjaśnia D. Krzewiński. Poza tym niekorzystanie z miarek barmańskim ma również wymiar ekonomiczny. W dużych klubach, w których równolegle funkcjonuje kilka barów lub w trakcie festiwalu muzycznego w ciągu jednej nocy może sprzedać się nawet 700 drinków. Jeśli w każdym barmani naleją raptem o 5 ml (czyli 1 łyżeczka!) za dużo, daje to 3,5 l czystego alkoholu straty. Biorąc pod uwagę np. popularny gin w butelce 0,7 l za ok. 100 zł, rachunek jest prosty: właściciel lokalu traci w jedną noc 500 zł na jednym tylko rodzaju alkoholu. A przecież różnice mogą być dużo, dużo większe. – Podczas każdego szkolenia podkreślam, że używanie miarek świadczy o naszym profesjonalizmie i mądrym podejściu do biznesu – tłumaczy ekspert.

Modne drinki, czyli jakie?

Ekspert zdradza, że wspólnym mianownikiem obecnych trendów jest prostota, minimalizm oraz wykorzystanie zdrowych i naturalnych składników. - Z nich barmani mogą tworzyć wciąż bardzo popularne i proste koktajle w wysokim szkle bazując na 2 -3 składnikach (highballe) oraz szprycery bez których nie wyobrażam sobie obecnie letniej karty koktajlowej – mówi Dominik Krzewiński. - Zwróciłbym też uwagę na globalny trend, który staje się coraz bardziej widoczny w Polsce, czyli „Lo&No”, bazujący na produktach nisko lub całkowicie bezalkoholowych. Już teraz w dobrych restauracjach i koktajl barach w Polsce można zamówić bezalkoholowe wersje znanych nam klasycznych drinków, takich jak np. Espresso Martini, Negroni, Cosmopolitan czy Margarita – wymienia.

Jeszcze do niedawna bardzo modne były drinki na bazie bardzo wyszukanych, niekiedy przekombinowanych składników. Dziś wracamy do źródeł i klasyki, skupiając się na szczegółach i precyzji wykonania najpopularniejszych i znanych od lat drinków.

Agnieszka Danowska-Tomczyk

Panaceum 05/22