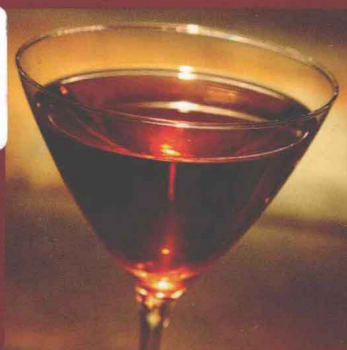
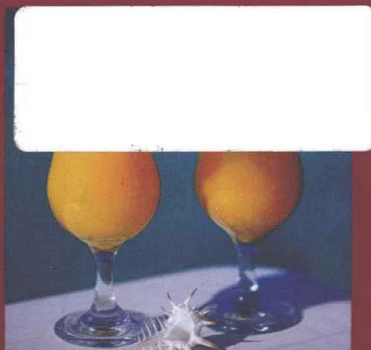




ΛΕΞΙΚΟ ΓΙΑ

# ΚΟΚΤΕΙΛ

ΥΝΤΑΓΕΣ • ΤΕΝΙΚΕΣ ΤΟΥ ΜΠΑΡ • ΑΝΑΜΕΙΞΗ





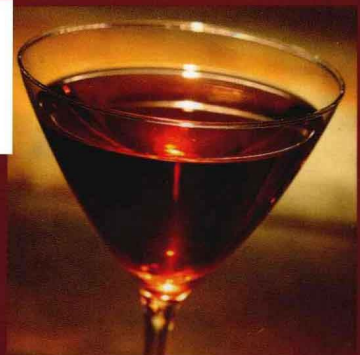
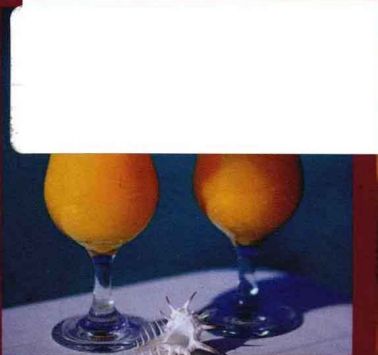
江苏工业学院图书馆

藏书章

ΕΙΚΟΝΑ ΓΙΑ

# KOKTEIL

ΥΝΤΑΓΕΣ • ΤΕΝΙΚΕΣ ΤΟΥ ΜΠΑΡ • ΑΝΑΜΕΙΞΗ









# ΤΟ ΛΕΞΙΚΟ ΤΟΥ DUMONT'S ΓΙΑ ΚΟΚΤΕΙΑ

Οι καλύτερες συνταγές και τεχνικές των μπαρ

Khaled Riahi & Tobias Pehle



© 2006 Rebo International b.v., Lisse, The Netherlands

© 2008 ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΤΖΙΑΜΠΙΡΗΣ ΠΥΡΑΜΙΔΑ

ΟΡΦΑΝΙΔΟΥ 1, 54626 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ,  
ΤΗΛ.2310 531248 FAX: 2310 550675

Κείμενο: Khaled Riahi & Tobias Pehle  
Φωτογραφίες: Medien Kommunikation

Επιμέλεια κειμένων: Ράνια Τσιαμπίρη

ISBN: 978-960-6753-16-9

Κανένα τμήμα της παρούσας έκδοσης δεν μπορεί να αναπαραχθεί, αποθηκευτεί σε κάποιο σύστημα ανάκτησης ή να μεταφερθεί με οποιαδήποτε μορφή ή με οποιοδήποτε μέσο χωρίς προηγουμένως να υπάρχει η γραπτή άδεια του εκδότη και του κατόχου των πνευματικών δικαιωμάτων, ούτε να κυκλοφορήσει με οποιαδήποτε άλλη μορφή δεσίματος ή εξωφύλλου απ' την παρούσα και χωρίς να επιβληθεί μία παρόμοια κατάσταση από κάποιον μεταγενέστερο αγοραστή.

# Περιεχόμενα

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Πρόλογος                         | 10 |
| Ποτά με στυλ                     | 12 |
| Η αναζήτηση της ευχαρίστησης     | 14 |
| Τα καλύτερα ρητά του μπαρ        | 25 |
| Ορολογία του μπαρ                | 26 |
| Ορολογία                         | 28 |
| Υλικά του μπαρ                   | 32 |
| Τύποι κοκτέιλ από το Α ως το Ω   | 38 |
| Ποτήρια                          | 40 |
| Συστατικά ποτών                  | 48 |
| Οι οικοδομικοί λίθοι των κοκτέιλ | 50 |
| Τζιν                             | 52 |
| Βότκα                            | 54 |
| Ρούμι                            | 56 |
| Μπράντυ                          | 58 |

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Ουίσκι & λικέρ από ουίσκι | 62  |
| Τεκίλα                    | 68  |
| Αφρώδης οίνος & σαμπάνια  | 70  |
| Γλυκόπικρα                | 74  |
| Λικέρ φρούτων             | 78  |
| Κρέμες                    | 82  |
| Βερμούτ                   | 83  |
| Χυμοί & σιρόπια           | 84  |
| Νερό & αναψυκτικά         | 88  |
| Φρούτα                    | 92  |
| Πάγος                     | 94  |
| Άλλα συστατικά            | 100 |
| Η κατάλληλη ανάμειξη      | 104 |
| Το οικιακό μπαρ           | 106 |
| Οι βασικές τεχνικές       | 108 |
| Γαρνίρισμα & διακόσμηση   | 124 |
| Σνακ & φαγητά με το χέρι  | 130 |

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| Οι δέκα κορυφαίες συμβουλές     | 132        |
| Το κοκτέιλ πάρτυ                | 136        |
| <b>Κοκτέιλ από το Α ως το Ω</b> | <b>138</b> |
| Μεσαίου τύπου ποτά              | 142        |
| Φρέσκα και φρουτώδη             | 156        |
| Γλυκά & κρεμώδη                 | 180        |
| Δυνατά κοκτέιλ                  | 200        |
| Σφηνάκια                        | 208        |
| Μαργαρίτα και Νταϊκίρι          | 210        |
| Κοκτέιλ σαμπάνιας               | 222        |
| Ποτά σε σχετικά μεγάλη ποσότητα | 236        |
| Ξινά & αφρώδη                   | 246        |
| Κοκτέιλ με καφέ και σοκολάτα    | 258        |
| <b>Μη αλκοολούχα κοκτέιλ</b>    | <b>266</b> |
| Ευρετήριο ποτών                 | 290        |
| Ευχαριστίες                     | 295        |

# Πρόλογος

## ΣΤΙΓΜΕΣ ΑΠΟΛΥΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

Τι κάνει ένα καλό κοκτέιλ μπαρ να ξεχωρίζει; Προφανώς, μια καλή συλλογή από κοκτέιλ πρώτης ποιότητας, ένας μπάρμαν που ξέρει καλά τη δουλειά του και μια χαλαρωτική και διασκεδαστική ατμόσφαιρα.

Σ' αυτό ακριβώς το μοντέλο βασίζεται αυτό το βιβλίο. Στόχος του είναι να σας μεταφέρει στο φανταστικό κόσμο των κοκτέιλ, να σας δώσει τις καλύτερες συνταγές και να σας αποκαλύψει τα μυστικά της τέχνης τους. Αλλά, πάνω απ' όλα, αυτό το βιβλίο ελπίζει να σας μεταδώσει το πνεύμα που κάνει τα κοκτέιλ τόσο δημοφιλή σε όλο τον κόσμο.

Υπάρχουν αναρίθμητα κοκτέιλ, ενώ καθημερινά εφευρισκονται νέες συνταγές. Το να παραθέσουμε στο βιβλίο αυτό ένα κατάλογο συνταγών για πάνω από 1000 κοκτέιλ θα ήταν κάτι πολύ εύκολο.

Αλλά επειδή η ποιότητα μετράει και όχι η ποσότητα, σας παρουσιάζουμε μια συλλογή «μόνο» 250 κοκτέιλ, που

μπορείτε να τα φτιάξετε και στο σπίτι.

Στις συνταγές αυτές περιλαμβάνονται και οι κλασσικές και οι μοντέρνες, απλές αλλά και πολύπλοκες, γλυκές και με φρούτα, ξηρές και έντονες, με πολλή ή και με καθόλου αλκοόλη.

Όλα τα κοκτέιλ έχουν ένα κοινό σημείο-είναι πολύ εύγευστα και φυσικά φέρουν την υπογραφή των εφευρετών τους, με πολλά χρόνια εμπειρίας πίσω από τα μπαρ όλου του κόσμου.

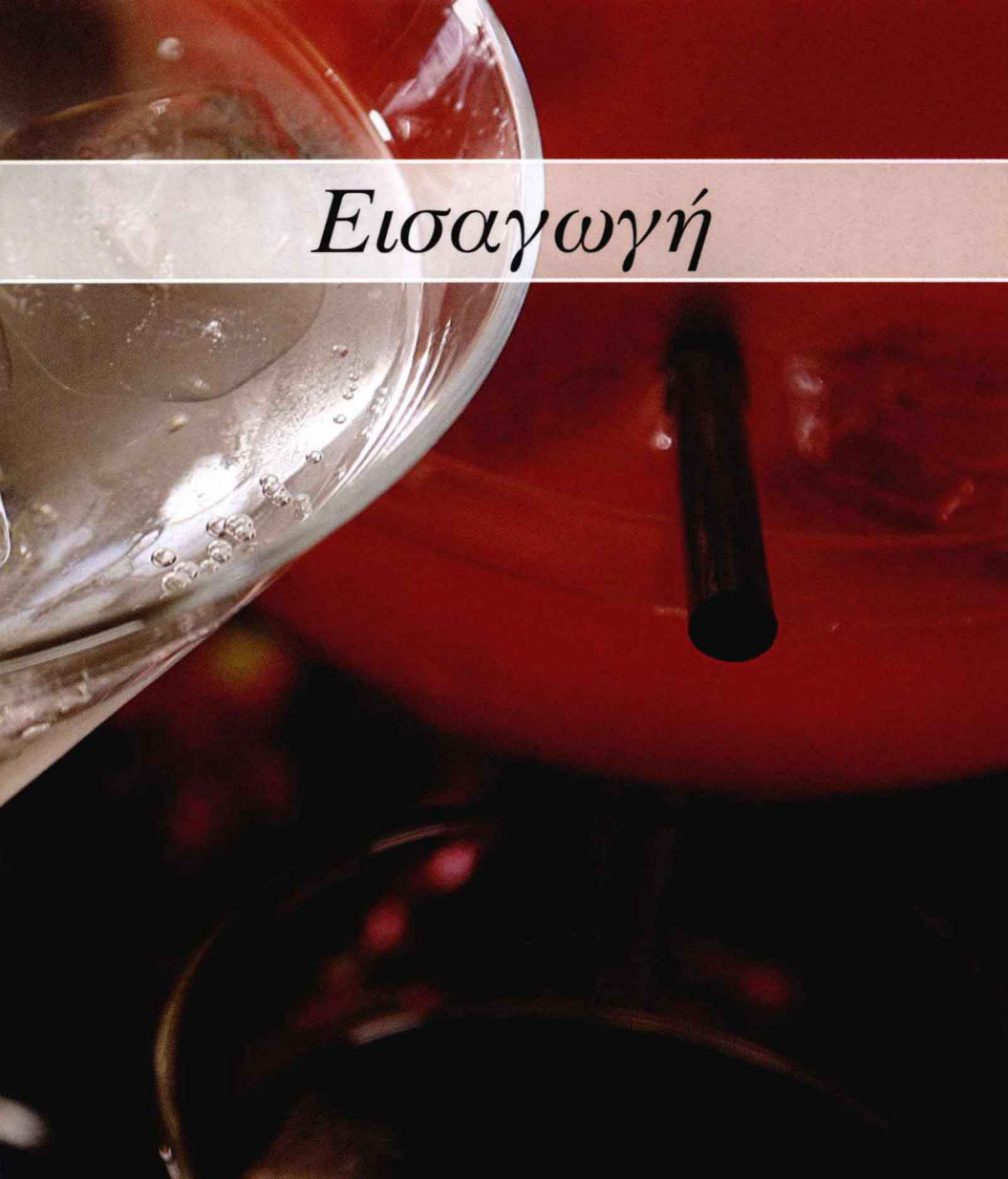
Το βιβλίο που κρατάτε στα χέρια σας εστιάζει σε σύγχρονα ποτά που ταιριάζουν στο μέσο γούστο. Αυτό σημαίνει ότι δεν αναφέρονται όλοι οι τύποι κοκτέιλ-όπως το Έγκνογκ, που δε συνίσταται καθώς περιέχει ωμό αυγό, καθώς επίσης και τα μπολ ή οι κούπες, που δεν είναι κοκτέιλ καθαυτά.

Δεν είναι δυνατόν να φτιάξουμε ένα καλό κοκτέιλ χωρίς να γνωρίζουμε τις βασικές τεχνικές και τα υλικά. Για αυτό, εκτός από τις συνταγές, σας παρέχει τις βασικές πληροφορίες για τα κοκτέιλ και το μπαρ που έχετε στο σπίτι σας: τη βασική ορολογία, τα κυριότερα ποτά και πώς να κάνετε ένα κοκτέιλ πάρτι.

Αλλά μόνο αυτά δε θα σας κάνουν ένα καλό μπάρμαν ή μπαργούμαν. Με ενθουσιασμό και σωστή προσέγγιση, θα φτιάξετε το σωστό κοκτέιλ: μια στιγμή απόλαυσης που κάνει τη ζωή λίγο πιο γλυκιά.

Καλή ανάμειξη!



A close-up photograph of a glass being poured with a red liquid, likely wine. The glass is tilted, and the liquid is captured mid-pour, creating a dynamic scene with bubbles and highlights. A white banner is superimposed across the top of the image, containing the title in a black serif font. The background is dark and out of focus, emphasizing the glass and the liquid.

# *Εισαγωγή*

## Η αναζήτηση της ευχαρίστησης

### Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΣΙΑΣ



Τα κοκτέιλ είναι μία εκδήλωση ευχαρίστησης και ενθουσιασμού, μία έκφραση προσωπικής προτίμησης και στυλ, μία σύντομη ανάπαυλα από τη φασαρία και το στρες. Ένα καλό κοκτέιλ, με ή χωρίς αλκοόλ, με ιδιαίτερη προετοιμασία ή μία απλή μίξη δύο ποτών, με υπέροχη διακόσμηση ή απλά με πάγο, είναι πάντα κάτι περισσότερο από ένα απλό ποτό.

Μας κάνει να φανταστούμε μία υπέροχη ατμόσφαιρα, ένα κομψό περιβάλλον, χαράς και εγκαρδιότητας με φίλους και γνωστούς. Η λέξη είναι φορτωμένη με θετικά συναισθήματα.

Τα ποτά εδώ και πολύ καιρό έχουν πάψει να είναι αποκλειστικό προνόμιο των πλουσίων. Πολλοί μπορούν να έχουν ένα μικρό μπαρ σπίτι τους – αγοράστε σχετικά φτηνά ένα σέικερ, ένα στραγγιστήρι μπαρ και ένα τζίγκερ

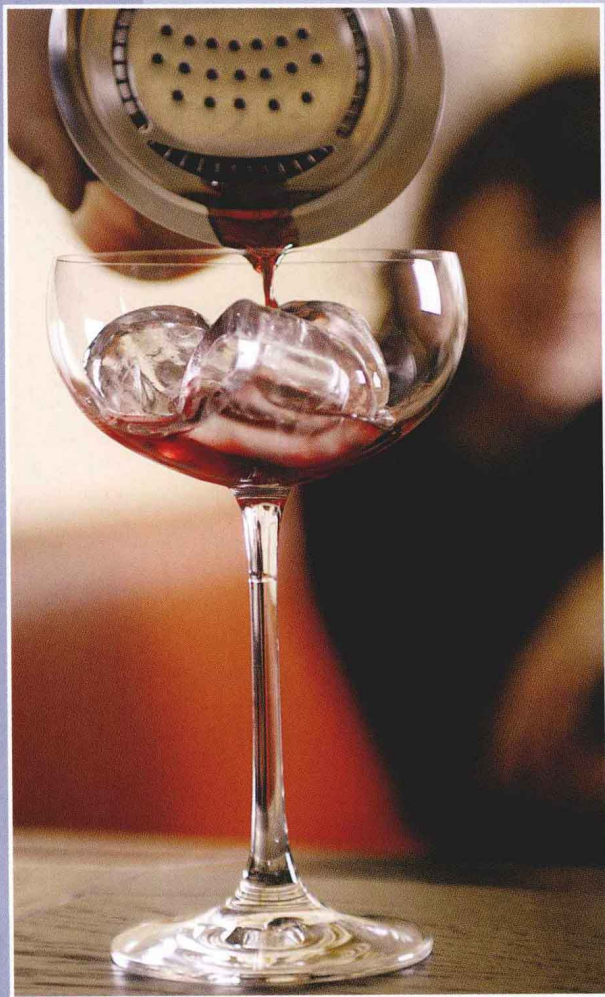


και για αρχή μερικά διαφορετικά μπουκάλια.

Υπάρχει μία θαυμάσια σειρά μη αλκοολούχων ποτών που μπορούν να αναμειχθούν. Ο χυμός πορτοκαλί, με χυμό ανανά και η γρεναδίνη γίνονται ένα τέλειο γλυκό κοκτέιλ ή χυμός ανανά, κρέμα καρύδας και κρέμα φαντάζουν ως διακοπές σε ένα ποτήρι.

Τα ανάμεικτα κοκτέιλ δεν είναι ζήτημα χρημάτων, αλλά τρόπου ζωής και το ίδιο ισχύει και για το φαγητό. Φυσικά, μπορείτε να καταπραύνετε τις σουβλιές πείνας παίρνοντας γρήγορα ένα σνακ από ένα φαστ φουντ.

Εσείς και οι φίλοι σας μπορείτε να μαγειρέψετε μαζί, αγοράζοντας φρέσκα συστατικά, δοκιμάζοντας μαζί υπέροχες συνταγές, σε ένα υπέροχα διακοσμημένο τραπέζι, με



μία ευχάριστη παρέα. Το ίδιο ισχύει και για τα κοκτέιλ. Είναι η ευχάριστη αντίθεση της νοοτροπίας του γρήγορου ποσίματος. Το «ας πούμε ένα στα γρήγορα» είναι το ίδιο ανεπαθύμητο με το «πάνω μονομάς».

Η απόλαυση ξεκινάει πριν ακόμη ξεκινήσετε να πίνετε. Επιλέγοντας ένα κοκτέιλ, παρακολουθώντας πως αναμειγνύει το ποτό σας ο μπάρμαν και τέλος βλέποντας μπροστά σας ένα τέλειο κοκτέιλ. Όλα έχουν τη γοητεία τους.

Φυσικά, η εμπειρία του κοκτέιλ δεν είναι γι' αυτούς που προτιμούν να πίνουν σκέτα οινοπνευματώδη ποτά. Το κοκτέιλ είναι ένα κοινωνικό ποτό που μπορείτε να το απολαύσετε σε ένα μπαρ ή σε ένα πάρτυ. Αυτό οφείλεται στην ίδια τη μίξη: