

## BARSKA TERMINOLOGIJA, KOKTELI, RJEČNIK PIĆA (LEKSIKON PIĆA)



## ZLATAN NADVORNIK



# BARSKA TERMINOLOGIJA, KOKTELI, RJEČNIK PIĆA (LEKSIKON PIĆA)

Zlatan Nadvornik

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2018.

Sva prava pridržana. Ni jedan dio teksta ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način, elektronički ili mehanički, uključujući fotokopiranje, snimanje ili pohranjivanje u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.

BARSKA TERMINOLOGIJA, KOKTELI, RJEČNIK PIĆA (LEKSIKON PIĆA) je sastavni dio djela GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (Kultura stola) deponirano u HAA (Hrvatska autorska agencija) pod brojem: 09-425; 09-617, 09-748 i 09-3224/12

## BARSKE MJERE

*Barska mjera**Preračunavanje*

<b>1 dash</b> (Spritzer – uštrcak)	1/3 barske žlice 1/6 čajne žlice 0,08 centilitara	1 centilitar	12 uštrcaka 4 barske žlice 2 čajne žlice 2/3 žlice za jelo (juhu) 1/3 unce 2/9 mjerne čaše
<b>1 bar-spoon</b> (barska žlica)	3 uštrcka ½ čajne žlice 1/6 žlice za jelo ½ unce 0,25 centilitra	1 Jigger, Gill (0,14 l – posuda te zapremine) - mjerna čaša	18 barskih žlica 9 čajnih žlica 3 žlice za jelo (juhu) 3/8 vinske čaše 1 ½ unce ¼ splita 4,3 centilitra
<b>1 tea-spoon</b> (čajna žlica)	6 uštrcaka 2 barske žlice 1/3 žlice za jelo (juhu) 1/6 unce 0,5 centilitra	1 vinska čaša	8 žlica za jelo (juhu) 4 unce 2 2/3 mjerne čaše 2/3 split-a ½ šalice ½ centilitra
1 žlica za jelo (juhu)	18 uštrcaka 6 barskih žlica 3 čajne žlice ½ unce 1/3 mjerne čaše 1,5 centilitar	1 split	12 žlica za jelo (juhu) 6 unca 4 mjerne čaše 1 ½ vinske čaše ¾ šalice 17,2 centilitra
1 fluid ounce ounce, pony (unza) (tekućina unca=28,349g)	12 barskih žlica 6 čajnih žlica 2 žlice za jelo (juhu) 2/3 mjerne čaše ¼ vinske čaše 1/6 splita („od pol čaše za piće“) 1/8 šalice 2,8 centilitra	1 Cup šalice	16 žlica za jelo (juhu) 8 unci 5 1/3 mjerne čaše 2 vinske čaše 1 ½ splita 23 centilitra

## **BARSKA TERMINOLOGIJA**

### **A**

#### **After Dinner Cocktail**

(engl.) koktel koji se pije nakon večere (jela) (digestivni slatki koktel, pospješuje probavu)

#### **After Dinner Drink**

(engl.) piće koje se poslužuje nakon večere (jela)

#### **Appellation contrôlée**

(fran.) oznaka za visokokvalitetna vina čija je kvaliteta i originalnost podvrgnuta zakonskoj kontroli. Znak je vidno istaknut na etiketi boce. To su sva naša čuvena vina.

#### **Apéritif**

(fran.) piće koje se pije prije jela sa svrhom da pobudi želju za hranom - otvori apetit.

#### **Apéritif-coctails**

(fran.) podražavajući (tečan) koktel od bittera, vermuta, suhog vina, limunovog soka...

#### **Auslese**

(njem.) oznaka na etiketama vina za posebno njegovo .

#### **Auxerre**

(fran.) crna burgundska vina

**B****Baby**

(engl.) naziv za bočicu pjenušca manju od 2 dl

**Barboy**

(engl.) barska kolica s pićima

**Barglass**

(njem.) barska čaša u kojoj se rade (miješaju) miješana pića s ledom

**Barkeeper**

(engl.) šef – poslovođa

**Barlist**

(engl.) cjenik pića u baru

**Barlöffel**

(njem.) dugačka barska žlica koja prvenstveno služi za miješanje pića u barskoj čaši, a zatim za sve ostalo

**Barmaid**

(engl.) ženska osoba koja priređuje pića za barskim pultom

**Barman (Barmixer)**

(engl.) muška osoba koja priređuje pića za barskim pultom

**Barhänger**

(njem.) vrlo čest posjetilac bara

**Barsieb**

(njem.) spiralno barsko cjedilo

**Barspoon**

(engl.) isto što i barska žlica

**Bartender**

(engl.) zakupac bara, vlasnik bara

**Before dinner cocktails**

(engl.) aperitivni koktel prije jela, sadrži malo slatkih primjesa, što znači da je suh (dry)

**Benediktinac**

(Benediktiner) vrsta likera (benediktinac pripadnik reda sv. Benedikta)

**Beverage Wines**

(engl.) izraz za otvorena vina

**Bitters**

Magenbitter u cordial čaši

(njem.) alkoholna pića gorka okusa

**Biterflasche**

(njem.) boca u kojoj se nalazi angostura, biteri, i sl.

**Blend**

(engl.) miješati, također mješavina, npr. Whisky-Blend; (Whisky-mješavina od ječma-žitara)

**Blender**

(engl.) miješalica, pod tim se razumijeva električni mixer, nazvan također Hamilton Beach (vidi barske uređaje)

**Blending**

(engl.) mješavina dviju ili više komponenata

**Bob**

(engl.) napitak od jaja, ruma i šećera

**Bole**

su najpopularnija pića u svijetu i piju se naročito u zemljama koje su veliki proizvođači vina. Pripremaju se od laganih vina, češće od trpkih i kiselkastih nego slatkih, te od sezonskog voća, šećera, aromatičnih likera i pjenušavog vina. Od voća najčešće se upotrebljavaju breskve, marelice, jagode, maline, trešnje, ananasi, dinje i sl.

**Bottle**

(engl.) boca

**Bouchon**

(fran.) čep, zatvarač. Pri otvaranju boca vina koje je dugo ležalo konobar je dužan omirisati izvađeni čep. Ako čep ima neugodan miris, odmah se posumnja i u kvalitetu vina, što ne mora značiti da vino nije za upotrebu. Vino se degustira i ako treba, zamjenjuje drugom bocom istoga vina.

**Bowl**

(engl.) staklena posuda za priređivanje veće količine istog pića

**Build in glass**

(engl.) slojevi u čaši; koktel ili miješanog piće priprema se u čaši gosta.

**Butler**

(engl.) konobar koji poslužuje samo vina

## C

**Carbonated Water**

(engl.) voda s ugljičnim dioksidom, soda-voda

**Chalumeau**

(fran.) slamka za ispijanje bezalkoholnih pića i nekih pića u baru

**Chambrier**

(fran.) šambrirati – dok su crna vina u podrumu na nižoj temperaturi od one koja je potrebna za posluživanje (od 14 do 18 °C) donose se u prostoriju posluživanja da dobiju željenu temperaturu. Jednom riječju – šambrirati znači dati vinu sobnu temperaturu, jer na toj temperaturi buke vina dolazi do izražaja. Šambriraju se samo crna vina.

**Champagnerzange**

(njem.) kliješta za vađenje čepa iz boce pjenušca

**Chaser**

(engl.) ona pića koja kompletiraju piće, npr. kod Long-drinka, kod kojeg se glavni sastavni dijelovi, koji se miješaju u shakeru ili se pripremaju u čaši, pune određenom tekućinom u željenoj količini. Chaseri su npr. Tonic Water, Bitter Lemon, Bitter-Orange, Ginger Ale, 7Up Limonade, Coca-Cola, sokovi, pjenušac, pivo, mlijeko

**Chilled**

(engl.) hladan, prethodno rashlađen, npr. chilled glass (rashlađena čaša.)

**Crushed ice**

(engl.) fino usitnjeni led, mali komadići u zrnu

**Coblers**

(engl.) Kobleri su duga pića kod kojih se u punoj mjeri pokazuje maštovitost. Prave se od istočenog

(izmrvljenog) leda, voća i alkohola. To su prava pića za žene.

**Cobbler-Eis**

(njem.) sitno tucani led

**Cocktails** (engl.)

u doslovnom prijevodu: pijetlov rep. Kokteli su mješavina alkoholnih i bezalkoholnih pića i imaju najmanje 18% alkohola. Dije se na aperitivne i digestivne. Mješavina ne prelazi težinu od 100 grama i to su: kratka pića – (short drinks). Aperitivi se služe prije jela, sadrže vrlo malo slatkih primjesa tj. suhi su za razliku od digestivnih – slatkih koktela koji se poslužuju nakon jela da pospješe probavu.

*Kokteli se nikad ne poslužuju za vrijeme jela.*

**Cold – Drinks**

(engl.) hladna pića

**Coolers** (engl.)

kulerz je dugo piće. Mogu se priređivati na više načina, a slična su High-Ball (s whiskeyjem, džinom, konjakom, rumom ili bez alkohola i limunom, narančom)

**Corkscrew**

(engl.) vadičep

**Counte**

(engl.) pult za kojim se poslužuju gosti

**Coupage**

(fran.) razrijeđeno žestoko piće vodom ili slabijim pićem

**Cru**

(fran.) vin du grand cru = najbolja vrsta vina

**Crust**

(engl.) talog kod starih vina, fr. Depôt, njem.Satz.

**Crustas**

Brandy crusta i šampanjska crusta

(engl.) kruste su mješavine lijepa izgleda, koje se prave obvezno uz dodatak spirale limuna i sa šećernim vijencem na rubu čaše.

### **Cuvée**

(fran.) *le vin de première cuvée* je oznaka za kvalitetu vina:

- a) da je vino iz prve preše, kvalitetno;
- b) da se vino sastoji od više kvalitetnih vina

### **Cuvée du vin mousseux**

(fran.) u proizvodnji pjenušca označuje uspješnu kombinaciju mješavine više kvalitetnih vina. Nakon prvog vrenja, kad se odstrani talog iz vina, vrši se kombinacija rezanja vina (*cuvées*).



**D****Daisy**

(engl.) dejzi, ljetna pića osobito za žene. Spadaju u skupinu dugih pića. Poslužuju se u čašama za pjenušac ili u kobler-čaši. Priređuju se od konjaka (vinjaka), ruma, džina, whiskeyja, pjenušca ....

**Dash**

(engl.) jedan uštrcak, mlaz tekućine iz bočice u kojoj se nalazi začim za miješanje pića, angostura – bitter, orange-bitter, maraskino, Peach-bitter, Eau de fleurs d'orange.

**Dash Bottle**

(engl.) boca za začine sa šupljim čepom, isto što i Bitterflasche (njem.)

**Decanter** (fran.) dekantirati, pretakati, osobito vina s talogom; odvajati tekućinu od taloga

**Decorate**

(engl.) dekorirati, ukrasiti, uljepšati; važno je kod miješanih pića

**Dekantirkorb**

Pribor za dekantiranje

(njem.) pletena košarica ili stalak u koji se polaže boca crnog vina s talogom da se vino ne zamuti

**Dépôt**

(fran.) talog u boci odležanih vina

**Digestive**

(engl.) alkoholno piće koje se pije nakon jela

**D.O.M**

(fran.) kratica na etiketi likera Bénédictine (Deo Optimo Maximo - Bogu najboljem i najvećem)

**Dosierung**

(njem.) odrediti ukupnu količinu prilikom miješanja pića

**Dosis**

(njem.) određena količina pojedinog pića

**Doppelmagnum**

(njem.) boca sa sadržajem približno 3 l

**Dram**

(engl.) mala količina whiskeyja, gutljaj

**Drinkingstraws**

(engl.) slamka za bezalkoholno piće

**Dry**

(engl.) suh, bez šećera, ne sladak

**Dekantirati**

(pretakati) vino dekantiraju se samo crna vina s talogom da talog ne uzmuti vino. Da prilikom prenošenja boce ne uzmutimo vino, boca se stavlja u posebnu košaricu (s etiketom okrenutom gore). Šambrirano vino se također nosi u košarici. Dekantiramo u posebnu bocu (karafe) koja je obično od kristala i pretačemo pred gostom.

**E****Eau de vie**

(fran.) rakija

**Edellikör**

(njem.) liker visoke kvalitete

**Egg-nog**

(engl.) egnog, piće slično frapeima i flipovima, dobilo je ime po tučenim jajima, koja su njihov glavni sastojak. Mogu biti hladni i topli. Jednostavniji se prave od jaja, alkohola i mlijeka (popularno ih zovu mlijeko za starije ljude). Ako se rade za djecu, onda su bez alkohola. Za pravljenje složenijih treba imati još i voća, sladoleda i tučenog vrhnja. Topli egnogi se prave bez leda. Miksanje se obavlja bez mlijeka. Ono se posebno skuha i vrelo ulije u već gotovi napitak u čaši.

**Eiercognac**

(njem.) cognac s jajima

**Eishammer**

(njem.) vrst čekića za razbijanje leda

**Emulzija**

vrlo fina tekućina u kojoj su raspršene sitne čestice masti

**Erfrischungsgetränke**

(njem.) osvježavajuća pića

**Etiketa**

posebno izrađen komad papira na kojemu su označena osnovna svojstva pića koje se nalazi u boci („vizit karta – pića“)

**F****Fancy-Drink**

Fancy duga pića

(engl.) piće fantazija

**Fancy-drinks**

*Phantasiegeätrnke* (njem.), svako piće koje se ne može uvrstiti ni u jednu drugu grupu

**Fancy-ice-cubes**

(engl.) ledena kocka koja je zamrznuta u malom komadiću voća

**Fiasco**

(tal.) ime boce opletene perušinom u koju se pune chianti vina

**Fill**

napuniti, piće sa sokom, limunadom, soda-vodom, pjenušcem ili drugim kompletirati

**Filler**

kao Chaser

**Fine champagne**

(fran.) vidi Cognac: Leksikon pića

**Fizz**

(engl.) poznati kao „kraljevi dugih pića“; su duga hladna, osvježavajuća pića napravljena od alkohola, svježih voćnih sokova, šećera i soda-vode.

**Fixes**

(engl.) fiksiz su pića nalik na koblere, pripadaju skupini dugih pića. Pripremaju se od alkoholnog pića, leda i garniraju se voćem ili sitno sjeckanim voćem pomiješanim s ledom. Poslužuju se u tumbleru ili u čaši za vino.

**Fizzy**

(engl.) pjenušav

**Flip**

(engl.) mješavine koje spadaju u kategoriju kratkih pića, rade se od žumanca, šećera i alkoholnih pića.

**Float**

(engl.) vrsta pripreme, aromatiziranje koje na kraju dolazi na piće, pliva i ne smije se miješati

**Frappés**

(fran.) frapei su hladna pića koja se rado piju ljeti i zimi. Ima ih od najjednostavnijih do onih koji zahvaljujući svojoj hranjivosti mogu zamijeniti cijeli obrok. Najjednostavniji su slični koblerima, samo što se ne garniraju voćem. Od alkohola najčešće upotrebljavamo: rum, prošek, vermut, maraskino, aprikot, kruškovac i šljivovicu, a najčešći su sirupi od maline, jagoda, limuna, naranče, ananasa i sl.

**Frapieren**

(njem.) ohladiti na brzinu

**Frapirati vina**

frapiraju se bijela i pjenušava vina. Boca vina stavi se u posudu s ledom u koju se nadolijeva hladna voda do 10 cm ispod ruba posude. Grlo boce uhvati se među dlanove i podigne s dna toliko da boca ne struže po dnu. Bocu okrenemo nekoliko puta oko njene osi i za najdulje 10 minuta vino će dobiti željenu temperaturu. Predugo zadržavanje boce (vina) u ledu može štetiti kvaliteti.

**Frosted**

smrznut. Čaša ili boca je prevučena tankim filmom leda.

**Fruchtaromalikör**

(njem.) liker s voćnom aromom

**Fruchtsuppen**

(njem.) voćna juha

**Fruchtpresse**

(njem.) tijesak ili naprava za cijedenje soka iz voća, limuna, naranče

## G

### **Gallon**

(engl.) engleska mjera za tekućinu  
(približno 4,54 l)

### **Garnishes**

(engl.) dodaci jelu i piću radi  
dobivanja ljepšeg izgleda

**Garnirati** obložiti, ukrasiti  
(dekorirati)

**Gill** originalna mjera za točenje  
whisky-a od ½ oz. = 42 g.

### **Gom**

(engl.) ghome, pročišćeni šećer/sirup

### **Gourment**

(engl.) uživatelj u jelu i piću

### **Grind**

ribati, mljeti

### **Grog**

(engl.) najpopularnije toplo piće od  
ruma, vinjaka, šljivovice,  
mandarinetto-likera, whiskeyja, đina  
i sl. (jedne ili više vrsta) i obogaćeno  
dodacima: mirisima limuna, klinčića  
i cimeta. Ovo piće dobilo je ime po  
engleskom admiralu Vernonu, koji je  
1740. god. naredio da posada broda  
dobije dva puta dnevno zaslađen i  
vruć rum. Ovo novo piće mornari su  
nazvali kraticom od admiralova  
nadimka Grogram (engl. Gruba  
vuna), koji se za olujnih dana na  
zapovjedničkom mostu pojavljivao u  
kabanici od seljačke vune. Grogram  
je skraćen u grog i vrativši se u  
Englesku ovo piće su mornari  
proširili po lukama: - *razvodnjeni  
rum.*

## H

### **Hamilton Beach**

(engl.) vidi: blender

### **Hard-Cider**

(engl.) rakija od jabuka, jabukovača

### **Harry**

(engl.) menzura na kojoj su označene četvrtinske i trećinske mjere crvenom, odnosno plavom bojom.

### **High ball**

(engl.) tipična muška pića, prave se s dosta leda, spirale kore od limuna ili naranče i mjerice alkohola, nakon čega se čaša napuni po želji vinom, pivom, tonikom ili coca-colum. Poslužuje se sa slamkom i žličicom.

### **Hot-Drinks**

(engl.) vruća pića

### **Hock Wien**

(engl.) engleski izraz za rajnska vina (bijela vina)

**I****IBA**

Međunarodna udruga barmena, jedanput godišnje sastaju se pod pokroviteljstvom petnaestak vodećih svjetskih proizvođača alkoholnih pića, kako bi izabrali najboljeg barmena u miješanju pića. Na takvim natjecanjima barmeni se svake godine natječu u jednoj od triju disciplina:

<i>kratki suhi kokteli</i>
<i>kratki slatki kokteli</i>
<i>long drinks</i>

Ove natjecateljske kategorije ujedno označavaju i osnovne vrste koktela.

Ocjenjuje se:

<i>stručni rad</i>
<i>okus, miris</i>
<i>boja</i>
<i>izgled napitka</i>

Koktel je prije svega originalna kreacija svakog barmena u kojoj do izražaja dolazi znanje, kreativnost i istančan smisao za kombinacije boja, okusa i mirisa. Postoje naravno i pravila mimo kojih se ne može, ne mogu se spajati kiselo i slatko jer kemijski proces koji nastaje kombinacijom tih dvaju okusa narušava izgled napitka.

**Ice-cream soda**

(engl.) to piće nastalo je u Americi. Popularno među djecom i omladinom. Jednostavno i osvježavajuće piće od sladoleda s gaziranim pićem kao što su coca-cola, tonik, mirinda, kokta, uz

dodatak voćnih sirupa, voćnih sokova i slično.

**Ice-cubes**

(engl.) kocka leda

**Iced**

(engl.) smrznut, kao frosted

**Ice-Pick**

(engl.) čekić za razbijanje leda u baru

**In Bulk**

(engl.) u buretu, iz bureta, trgovački izraz

**Ingradienz**

(njem.) dodatak nečemu, dio nečega

## J

### Jigger

(engl.) mjera za žestoka alkoholna pića, jednostruka ili dvostruka mjerna čaša (20 ili 40 g). Originalni sadržaj jednog jiggera iznosio je jedan Gill. Jogurt ukiseljeno mlijeko pomoću naročitih gljivica

### Juleps



Julep u tumbleru (lijevo), Mint Julep u tankardu (desno)

(engl.) džuleps je dugo piće. Vrlo su hladna s alkoholom i intenzivna mirisa na metvicu. U pomanjkanju svježe metvice upotrebljava se metvičino ulje (Pfeffer-minzöl).

**K**

(njem.) vadičep kojim se otvaraju  
začepljene boce

**Kalte ente**

(njem.) „hladna patka“, piće slično  
bolama ali bez voća

**Kafe – bar**

danas najčešća vrsta bara u Južnoj i  
Srednjoj Europi; ukusno i moderno  
uređeno, u kome najveći dio prostora  
zauzima barski pult s aparatom za  
kavu, oko kojega se i odvija najveći  
dio posla. Gostima se poslužuju osim  
kave i različiti napitci od kave, razna  
miješana pića, topli napici, aperitivi,  
žestoka ili osvježavajuća pića,  
sladoledni kupovi i razne vrste  
sendviča.

**Kaffeehaus**

(njem.) kavana

**Kawa-Kawa** australsko domaće  
pjenušavo piće

**Kina-Lillet**

(njem.) vino s posebnim okusom  
kinina

**Klare-Schnäpse**

(njem.) bistre rakije, bezbojna  
alkoholna pića

**Klekovača rakija**

s okusom na kleku – borovnica,  
dobiva se destilacijom provrelih  
voćnih komina u koje se dodaju  
plodovi kleke.

**Knickebeines**

(njem.) priprema vrlo jednostavna.  
Čaša za flip iliousse-café, žumance  
i raznovrsna alkoholna pića. Piće se  
ne miješa i žumance treba plivati.

**Koktel**

vidi: cocktails

**Korken**

(njem.) čep

**Korkenzier**



## L

### **Label**

(engl.) etiketa na boci

### **Läuterzucker**

(njem. Šećerni sirup) 1 kg šećera i 1 l vode zagrijati do vrenja i pustiti da se ohladi.

### **Ledeni čaj**

(njem. Eistee) tumbler srednje veličine napuni se do polovice kockama leda, zatim dodaju tri barske žlice šećera i sve zalije hladnim jakim čajem i sokom polovice limuna.

### **Lemonsquash**

(engl.) prirodni limunov sok, iscijeđeni sok

### **Lemon-Squeezer**

(engl.) tijesak za limun

### **Light Drink**

(engl.) lagano piće s malim postotkom alkohola

### **Liqueur**

(engl.) 1. u SAD opći izraz za žestoka alkoholna pića; 2. začinjati pjenušac (šampanjac) mješavinom šećera i alkohola ili vina; 3. Francuski i engleski izraz za liker

### **Liqueur-glass**

(engl.) čašica za rakiju, liker

### **Long-Drink**

(engl.) dugo piće – je miješano piće koje ima sadržaj veći od 100 g

**M****Magnum**

boca s dvostrukim sadržajem, obično kod vina i pjenušca

**Maraschino-Cherry**

kandirane višnje u maraskinu, za dekoraciju

**Martini**

vidi: cocktails

**Measure**

(engl.) vidi Jigger

**Medium-Drink**

(engl.) pića s osrednjom količinom alkohola

**Menzura**

staklena ili metalna menzura – mjera za mjerenje pića

**Messglas**

(njem.) čaša za mjerenje pića

**Miksologija**

proučavanje svih vrsta miješanih pića radi unapređenja njihove kvalitete, primjenjujući praktična iskustva i teoriju

**Milchmischgetränke**

(njem.) miješana pića na bazi mlijeka

**Mischgetränke**

(njem.) miješana pića

**Mixed-Drink**

(engl.) miješana pića

**Mixer**

(engl.) 1. Osoba koja miješa pića; 2. sprava za miješanje pića; 3. chaser ili filler

**Mixglas**

(njem.) visoka, debele barska čaša u kojoj se priređuju razna miješana pića

**Mixing-glass**

(eng.) mješača čaša za pripremljanje (miješanje) koktela

**Mixmaschine**

(njem.) naprave koje olakšavaju rad mješaču pića miješajući pića, meljući razne voćne plodove za dobivanje prirodnih voćnih sokova i sl.

**Muddler**

tucalo na kraju barske žlice, koji služi za gnječenje ili razbijanje sastojka – nositelja okusa, kao što su npr. šećera u kocki, trave ili plodovi.

**Mug**

stara oznaka za vrč piva s ručkom od gline, fajanse ili kositra

**Muskatreiber**

(njem.) ribež za muškatni oraščić

**N****Neatdrink**

(engl.) jednostavno piće, pur

**Nip**

(engl.) mali gutljaj, mala količina

**Non-Alcoholic**

(engl.) bez alkohola

**Nutmeg**

(engl.) muškati oraščić

**Nutmeggrater**

(engl.) barski ribež od metala a služi za ribanje oraščića ili čokolade u pripremi pojedinih pića.

**O****Obstgetränke**

(njem.) voćna bezalkoholna pića

**Ohm**

(njem.) vinske mjere različitih veličina namijenjene podrumarima

**On the Rocks**

(engl.) doslovni prijevod na stijeni ili kamenu. Narudžbeni oblik za pića s ledom (npr. Whisky on the Rocks = whiskey s ledom).

**Ounce**

(engl.) mjerna jedinica za težinu u Engleskoj 28,35 g

**P****Peel**

(engl.) ljuštiti. U barskom jeziku podrazumijeva se pod tim kriška limuna, naranče, limette, koji se dodaje u piće radi arome.

**Pineapple-Brandi**

(engl.) ananas liker, rakija

**Pitcher**

(engl.) otvoren vrč (npr. Water-pitcher = vrč vode, Wine-pitcher = vrč vina)

**Plain**

(engl.) čist, izraz za čista pića (bez leda)

**Plain-Drink**

(engl.) nerazrijeđen, neizmiješan. Narudžbeni oblik za čista pića (bez leda)

**Poures**

porcioniranje boce, uređaj za porcioniranje na boci (sa 20, većinom sa 40 g)

**Pouring drink**

(engl.) 1. osnovno piće, kao npr. konjak, vodka, rum, džin, whiskey, posluženo čisto. U mnogim pogonima uobičajeno, kada gost traži samo konjak, whiskey itd. Bez naznake marke ili načina pripreme; 2. Piće, koje se uslužuje direktno iz boce i toči u čašu.

**Pousse-café**

(fran.) Pića se slažu jedno na drugo prema specifičnoj težini. Teža prije lakših, nastojeći da kontrast boja bude što veći. Radi se od likera, sirupa, voćnih sokova, vinjaka s jajem, žumanjka itd. Poslužuje se u „pousse-café“ čašama, nalik na flip-čaše. Uglavnom konzumiraju žene i piju se pretežno nakon ručka i večera

kao digestivi (doslovni prijevod – čašica alkohola, likera nakon kave).

**Powder-Sugar**

(engl.) šećer u prahu

**Probierstube**

(njem.) manji ugostiteljski lokal namijenjen propagandi. U njemu se reklamiraju proizvodi, usluge su besplatne ili vrlo jeftine, količine minimalne.

**Public-house**

(engl.) gostiona, kavana

**Puffs** (engl.) Pafs su jednostavna „duga“ ljetna pića, hranjiva i lagana. Sastoje se od mlijeka, željenog alkohola i soda-vode.

**Punch**

(engl.) Pet sastojaka je potrebno da bi se napravio punč; voda, čaj, šećer, limun i alkohol (rum, whiskey, šljivovica, džin, liker od vanilije, vermut, likeri od naranče). Najpopularniji je punč s rumom. Razlikujemo hladni i vrući punč. Hladan punč osvježava u toplim danima, a topli punč grije u hladnima. Hladan punč priprema se s hladnim čajem i nema paljenja alkohola.

**Punch à la Romaine**

voćni sladoled od limuna izmiješan s rumom i likerom od vanilije ili pjenušcem s dodatkom malo vrhnja

**Punch, švedski**

ovo piće dolazi u trgovinu iz Švedske u originalnim bocama pod imenom Caloric. Može se usluživati izmiješan s ledom ili se led iznosi posebno. Arrak s ukuhanim šećerom zamjenjuje pravi švedski punč, pije se hladan.

**R****Refreshing-Drink**

(engl.) osvježavajuće piće

**Reisbranntwein**

(njem.) rižina rakija

**Reiswein**

(njem.) rižino vino

**Rickeys**

(engl.) rikiz, jednostavno miješano piće na osnovi limuna, alkoholnog pića i soda-vode.

**Roheis**

(njem.) led u kockama ili većim komadima

## S

### **Sangarees**

(engl.) sengriz, dugo piće, pikantna okusa, priprema se od visoko postotnog arraka i ruma, piva, vina i drugih pića.

### **Saughalm**

(njem.) slamka koja se daje uz osvježavajuća pića i koktele

### **Scaffas**

(njem.) skefes „kratko piće“ nalik na koktel, osnova je žestoko piće.

### **Sédiment**

zvan također **Dépôt**. Taloženje kod starih vina (npr. francusko crveno vino) i slatkih vina (npr. Sherry, Vintage-Port).

### **Sekt**

(njem.) pjenušac

### **Shake**

(engl.) tresti, time se misli na pripremu u vrču za trešnju (shakeru).

### **Shaker**

(engl.) šeiker, metalna posuda u kojoj se ručno mućkaju (miješaju) kokteli i gotova pića, najčešće zajedno s ledom. Obično su od nehrđajućeg čelika, ali ima i posrebrnih. Postoje dvodijelni i

trodijelni. Razlikujemo tri tipa:

*standardni* – sastavljen od tri metalna dijela;

*bostonski* – od dva metalna dijela;

*američki* – dvodijelan je, ali je jedan dio od metala, a drugi dio od sigurnosnog stakla.

### **Short-Drink**

(engl.) kratko piće, manje od 100 g

### **Shrubs**

(engl.) Šrabz je mješavina šećera, limunovog soka i alkoholnih pića.

### **Sillibub, Sillabub**

(engl.) engleski hladni napitak (nastao početkom 19. stoljeća) radi se od vrhnja, bijelog vina i šećera. Smjesa se ohladi i zatim istuče u pjenu.

### **Slice**

(engl.) ploška limuna, jabuke itd.

### **Slingl**

(engl.) kao Slingl Amerikanac označuje miješana pića (drinks mixed), koja se priređuju na isti način kao i Cobblers, samo su manje slatki, sadrže više alkohola i ne garniraju se s voćem. Poslužuju se s vrlo malo leda u niskim čašama za grog i sa slamkom. Najpoznatiji su Gin-Sling, Whisky-Sling, Brandy-Sling.

### **Smaches**

(engl.) julep, za čiju se pripremu umjesto mineralne vode uzima jako alkoholno piće; naziva se Smashes (smeš).

### **Soda-Fontain**

(engl.) lokal nalik na bar, gdje se uslužuju bezalkoholne i mliječne mješavine.

### **Soft-Drink**

(engl.) bezalkoholna pića, mješavine sode i raznih sirupa.

### **Soothe**

(engl.) u spreju biološki očuvano bjelance za proizvodnju kremastih barskih pića, koji u najnovije vrijeme nalaze primjenu. Potječe iz USA.

### **S.O.P.**

(engl.) oznaka za konjak („Superior Old Product“ visokokvalitetni stari, odležani konjak)

### **Sour**

(engl.) osvježavajuća pića kiselkastog okusa, po čemu su i dobila ime (sour -kiselo). Moraju biti

izuzetno hladna, pa se zato prave s puno leda. Pripadaju skupini dugih pića. **S.O.V.** (engl.) oznaka na kvalitetnim vinima, „Superior Old Vintage“ visokokvalitetno staro vino: „odlične godine za vina“

### **Sparkling**

(engl.) pjenušav, npr. Sparkling wine = pjenušavo vino, pjenušac

### **Sparkling-Wine**

(engl.) pjenušavo vino

### **Spätlese**

(njem.) oznaka za vina proizvedena od grožđa koje je i dulje nego je potrebno ostalo na čokotu i na taj način postalo slađe i poprimilo poseban okus, „kasno branje“

### **Spices**

(engl.) začim, dodatak

### **Spiritousen**

(njem.) žestoka alkoholna pića

### **Squeeze**

(engl.) gnječiti, istisnuti

### **Straiht-Drink**

(engl.) nemiješano piće, čisto piće bez dodataka

### **Strainer of Bar**

(engl.) barsko cjedilo (metalno) kroz koje se piće, napravljeno u šejkeru ili miksglasu lijeva u čaše.

### **Standard-Rezept**

(njem.) recepti (naputci) po kojima se pripremaju razna pića na isti način u cijelom svijetu

### **Stir**

(engl.) miješati. Time se misli na pripremanje miješanog pića, kod kojeg se sastojci miješaju u čaši za miješanje s barskom žlicom.

### **Straight up**

vidi kao plain ili up

### **Strain**

procijediti, zadržavanje komada leda u shakeru ili čaši za miješanje, ako se piće ulijeva u čašu gosta.

### **Straw**

(engl.) slamke, smještene na određenom mjestu barskog i točioničkog pulta, a poslužuju se uz neke koktele, neka miješana i nemiješana bezalkoholna pića, uglavnom ledena. Time se prije mislilo na običnu slamku, koju je danas potisnula plastična.

### **Strawberry-Brandy**

(engl.) liker od jagoda

### **Strong Drinks**

(engl.) pića s velikim postotkom alkohola

### **Strong-Water**

(engl.) zastario izraz za alkoholna pića

### **Schüttelbecher**

(njem.) šejker

### **Schütteln**

(njem.) tresti, drmati

### **Sugar edge**

(engl.) šećerni rub na čaši, kao garnitura za Crustas i Fancy drinks. Sva pića sa šećernim rubom uslužuju se bez slamčice za piće, jer se piće mora piti preko tog šećera.

### **Sugar lip**

(engl.) „šećerna usna“, kao Sugar edge

### **Sugar rim**

(engl.) kao Sugar edge

### **Sundries**

(engl.) razni zagrisci koji leže na barskom pultu ili stolovima u baru da bi gost bolje pio (kao pommes chips, prženi bademi, slani prutići itd.)

### **Squash**

(engl.) iscijeđen, istiskan



**Squeezer**

(engl.) tijesak za limune, naranče i grape-fruit

**Sweet**

(engl.) sladak

**Swizzler**

(engl.) miješalica (mućkalica) za pjenušce, koja služi za izbijanje CO<sub>2</sub> iz pića

**Switzle-stick**

(engl.) veća kuhača/miješalica za Swizzles

## Š

### **Šerbet**

popularna i omiljena pića u arapskim zemljama. Prave se od šećernog sirupa uz dodatak voća, alkohola i voćnih sirupa. Šerbeti moraju odležati na hladnom mjestu najmanje 24 sata. Za pravljenje šerbeta od alkohola najčešće se upotrebljavaju suha, trpka pića, kao što su džin, vodka, arak i bijeli rum. Od voća: banane, ananas, jagode, dinje, breskve i marelice.

**T****Tabasco-Sauce**

(engl.) vrlo pikantan tvornički umak napravljen od kajenskog papra, soli i octa

**Tauwasser**

(njem.) tauvaser, osvježavajuće piće iz skupine dugih pića, koje se pije ljeti. Sastojci: tucani led, željeni alkohol, soda ili mineralna voda. Dekorira se ploškama voća. Pije se slamkom.

**Temperirati**

piću dodati najpogodniju temperaturu

**Tête de cuvée**

(fran.) najbolje vino s tog područja

**Toast**

(engl.) narezan prepečen svježi kruh, poslužuje se topao s maslacem

**Tomatoes-Ketchup**

(engl.) tvornički vrlo fini umak od rajčice, kečap.

**Topped**

(engl.) zatvaranje pića ili otvora čaše sa tekućom kremom ili tučenim vrhnjem („šlagom“).

**Tostir**

(engl.) miješati piće u čaši za miješanje

**Trinkhalme**

(njem.) slamka koja se poslužuje uz rjeđa bezalkoholna pića i neka miješana pića

**Tumbler**

(engl.) valjkasta ili bačvasta čaša od debljeg stakla, veličine 1-2 dl.

**Turmix**

(engl.) električni aparat s višestrukom namjenom u baru

**Twirling-stick**

(engl.) mala kuhača

**Twist**

(engl.) okretati. Okretanje šalice s limunom, narančom ili limetom iznad šalice gosta, kako bi se eterična ulja uštrcala u piće (npr. kod Twists).

**Twists**

(engl.) twist i zumz pripadaju skupini dugih pića. Priređuju se od leda, limuna, malinovog sirupa, curaçao, željeni alkohol

(vinjak, konjak, rum, džin, vodka).

**U****Underliner**

(engl.) podmetač za čaše

**Up**

(engl.) kao Plain ili Streight up  
(nerazrijeđen, neizmiješan, bez leda)

## V

### **Vintage**

(engl.) oznaka koja se stavlja na vina kao garancija da je vino prirodno i da je iz godine koja daje kvalitetna vina, npr. *Vintage 1959*. Ta se vina ne „režu“ (miješaju). Zbog toga iz godine u godinu variraju u kvaliteti, pa oznaka godine proizvodnje za poznavaoce vina ima važnu ulogu. Vintage vina stara su najmanje jednu godinu.

**W****Working bench**

(engl.) radni stol u baru na kojemu  
barman obavlja najveći dio posla

## Z

### **Zagrijavati**

najčešće se temperiraju zagrijavanjem crna vina bez taloga, a ponekad i bijela. U podrumima je najčešće temperatura oko 10 °C i kad se takva boca donosi pred gosta tada vino zagrijavamo namočenim ubrusom u vrućoj vodi. Bocu omotamo ubrusom i držimo oko 1 minute. Ako je potrebno, postupak ponovimo, ali moramo paziti da vino ne pregrijemo. Takav postupak se ne primjenjuje kod vina s talogom, jer se zbog nagle promjene temperature talog može uzmutiti. Ako se kod bijelih vina jakim hlađenjem u hladioniku stvore grumeni leda, bocu omotamo vrućim ubrusom nekoliko minuta, dok se većina leda ne otopi.

### **Zašećereni rub**

(ili njem. Zuckerrand) za neka miješana pića propisan je u napatku zašećereni rub na čaši – „Zuckerrand“. Napraviti ćemo ga tako da rub čaše – oko pola centimetra duboko – navlažimo limunovim sokom (komadićem limuna) i rub čaše stavimo u kristalni šećer. Rub čaše time poprimi izgled mraza

### **Zombie**

(engl.) zambi mješavina pretežno alkoholnih pića (rum, vodka, whiskey, džin, konjak), leda, soka limuna, dekorirana s trešnjama i limunovim ili narančinim ploškama. Poslužuje se sa slamkom.

### **Zooms**

(engl.) zums su kratka pića od meda, slatkog vrhnja i željenog alkohola (konjak)

*Putokaz primjene alkoholnih pića i odgovarajuće vrste čaša*

**žestoka alkoholna pića**



Konjak i čaše za konjak    Votka u klasičnoj čaši za votku    Vinjak u čaši za vinjak

Konjak i danas služi za obilježavanje velikih događaja, poput diplome ili vjenčanja, slavodobitno je piće pa je kao takvo savršeno za zdravicu pri postignutom važnom dogovoru ili zaključenju posla. Mnogi bi ga nazvali pravim „muškim“ pićem jer su njegovi većinski konzumenti muškarci koji ga koriste kao sredstvo deklariranja svojeg statusa.

<i>vrsta pića</i>	<i>podrijetlo</i>	<i>primjena</i>	<i>vrsta čaše</i>
Bouchet, V.V.S.O.P. Weinbrandy	Austrija	kao digestiv, osnovno barsko piće	mala čaša za konjak
Delamain Réserve de la Familie Cognac	Francuska (Cognac)	kao digestiv	velika čaša za konjak
Clés des Ducs Extra Grande Réserve Armagnac	Francuska (Bas- Armagnac)	kao digestiv	„
Martell Cordon bleu	Francuska	kao digestiv	„
Metaxa Gold Label 7- zvjezdica Brandy	Brandy	kao digestiv, osnovno barsko piće	mala čaša za konjak
Lepanto, Insuperable	Španjolska (Jerez de la Frontera)	kao digestiv, za miješana pića	„



Brandy			
Stock 84 Brandy	Italija, Austrija	kao digestiv, za miješana pića	mala čaša za konjak
Antiqua V.S.O.P. Aquardiente	Portugal	kao digestiv, za miješana pića	mala čaša za konjak
Asbach Uralt Weinbrandy	Njemačka	kao digestiv, za miješana pića, za Rudesheimer kavu	„
Scharlachberg Weinbrandy-verschnitt	Njemačka, Austrija	kao digestiv, osnovno barsko piće	čaša za konjak
Glenlivet All Malt-Whisky	Škotska	čist (sam)	u tumbleru bez leda, samo sa svježom vodom
Knockando Pure, Single Malt-Whisky	„	„	„
Oban Unblended Malt-Whiskey	„	„	„
Old Bushmills Irish Whisky	Irska	osnovno barsko piće za miješana pića i irsku kavu	u tumbleru s ledom, sodom ili vodom
Paddy Old Irish Whisky	„	„	„
Jack Daniel's Old No. 7 Sour Mash	USA (Tennessee)	osnovno barsko piće za Juleps, Sours, Bourbon-Old-Fashioned	piće za Juleps,
Kentucky Tavern Straight Bourbon (Kentucky) Whisky	„	„	„
Medley's Kentucky Bourbon	„	„	„
Teacher's Highland Cream Blended Whisky	Škotska	osnovno barsko piće za miješana pića	čisto ili s ledom i vodom ili po želji gosta ili po napatku

Queen Anne	„	„	„
Passport Scotch	„	„	„
Order of Merit	Kanada	„	„
Seagram`s 7 Crown American BlendedWhiskey	Kanada, USA	„	„
Gordon's Dry Gin	Engleska	„	prema vrsti pića s kojim se miješa
Booth s Gin	„	„	„
Plymouth Gin	„	„	„
Bols-Genever	Nizozemska	čisto uz pivo	najčešće u čaši za rakiju
Doornkaat	Nizozemska(Friesland)	„	„
Wunderlich's Steinheger	Austrija	„	„
Vodka Sibirskaya	Rusija	osnovno barsko piće, osnova za miješana pića	jako (ledeno) ohlađeno u čaši za votku
Vodka Stolitschnaya	„	„	„
Stolovaya	„	„	„
Moskovskaya	„	„	„
Wyborova	Poljska	„	„
Grasovka Bison Brand Vodka	„	čisto	„
Zubrovka Bison- gras-Vodka	Poljska, Rusija	„	„
Extra Zytnia	Poljska	osnovno barsko piće, osnova za miješana pića	„
Smirnoff Red Label	USA, Francuska, Italija, Engleska	„	„
Smirnoff Blue Label	„	„	„
Smirnoff de Cezar Green Label	USA	„	„
Eristoff	Njemačka	„	„
Finnlandia	Finska	„	„
Absolut	Švedska	„	„

Wundrovka Vodka	Austrija	„	prema vrsti pića s kojim se miješa
--------------------	----------	---	--

## Rakije



Calvados u čašama s poklopcem



Grappa (rakija)

<i>vrsta pića</i>	<i>podrijetlo</i>	<i>primjena</i>	<i>vrsta čaše</i>
Père Magloire Calvados	Francuska	čisto kao digestiv ili uz kavu	u trbušastoj čaši za konjak
Le Bon Père William Williams Birn	Švicarska	čisto kao digestiv	ohlađeno u čaši za rakiju
Echter Zwettler Obstler	Austrija	čisto uz pivo	„
Dettling-Kirsch	Švicarska	čisto kao digestiv ili uz kavu, za barska miješana pića	jako ohlađeno u čaši za rakiju
Šljivovica, Travarica, Komovica, Lozovača	Hrvatska	čisto kao aperitiv ili digestiv	ohlađeno ili neohlađeno u čaši za rakiju
Original Bailoni Wachauer Marillenbrand	Austrija	čisto kao digestiv	ohlađeno u čaši za rakiju
Schladerer- Himbeergeist	Švicarska	čisto uz pivo	najčešće u čaši za rakiju
Eau de Vie de Alisier	Francuska	čisto kao aperitiv ili digestiv	ohlađeno u čaši za rakiju

Ebereschen- branntwein			
Vogelbeerbrand	Austrija	čisto	jako ohlađeno u čaši za rakiju
Wacholder	„	čisto uz pivo	„
Enzian	„	čisto	„

### rum

<i>vrsta pića</i>	<i>podrijetlo</i>	<i>primjena</i>	<i>vrsta čaše</i>
Lemon Hart Golden Jamaica Rum	Jamaika	osnovno barsko piće	uz piće s kojim se slaže za miješana pića
Ron Coruba Carta Blanca	„	„	„
Caribbean Gold Light Rum	Zapadno Indijski otoci	„	„
First Rate Rum	Jamaika	„	„

### biljni likeri

<i>vrsta pića</i>	<i>podrijetlo</i>	<i>primjena</i>	<i>vrsta čaše</i>
Bénédictine D.O.M. (Edellikör)	Francuska (samostan Fécamp)	čisto kao digestiv, za barska miješana pića	neohlađeno u čaši za liker ili u trbušastoj čaši za konjak
Chartreuse Edellikör)	„(samostan La Grande Chartreuse kod Grenoble-a)	„	jako ohlađeno u čaši za liker ili u trbušastoj čaši za konjak
Centerbe	Italija	čist kao digestiv	neohlađeno u čaši za liker
Escorial	Njemačka	čist kao digestiv, za flambiranje slatkih jela i voća	malo ohlađeno u čaši za liker
Galliano (Edellikör)	Italija	čist kao digestiv, za barska miješana pića, u vrućoj crnoj kavi	ohlađeno u čaši za liker ili uz sladoled u Old- Fashioned-Glas

### aromatični likeri

<i>vrsta pića</i>	<i>podrijetlo</i>	<i>primjena</i>	<i>vrsta čaše</i>
Kalmuslikör	Njemačka	čist kao digestiv	u čaši za liker
Licore di Strega	Italija	„	„
Ginger Liqueur Ingwerlikör	Engleska	„	„
Calisey China- rindenlikör (Bitterlikör/Krauterlikör)	Španjolska	čist kao aperitiv ili digestiv	malo ohlađeno u čaši za liker

### destilirani likeri

<i>vrsta pića</i>	<i>podrijetlo</i>	<i>primjena</i>	<i>vrsta čaše</i>
Marie Brizard Anisette (Anislikör)	Francuska	čist kao digestiv	„
Allasch Kümmellikör	Rusija	čist kao digestiv	jako ohlađeno u čaši za liker
Gilka Kaiser- Kümmel	Njemačka	„	„

### bitter-likeri



<i>vrsta pića</i>	<i>podrijetlo</i>	<i>primjena</i>	<i>vrsta čaše</i>
Angostura- Bitter(Würzbitter)	Trinidad	začinski bitter u baru	
Alter Schwede (Magenbitter- Starkbitter)	Švedska, Njemačka	kod mučnina i želučanih tegoba	neohlađeno u čaši za liker

Altwater Bitterlikör (Magenbitter)	Sudeti	kod probavnih i želučanih tegoba	„
Fernet-Branca (Starkbitter- Magenbitter)	Italija	čist kao aperitiv ili digestiv	„
Rosbacher Magenbitter	Austrija	kod probavnih i želučanih tegoba	„
Underberg Magenbitter	Njemačka	„	„
Unicum(Magenbitter- Starkbitter)	Italija	„	„

### likeri od voćnog soka

<i>vrsta pića</i>	<i>podrijetlo</i>	<i>primjena</i>	<i>vrsta čaše</i>
Solado, sicilijanski liker od mandarine	Italija	čist kao digestiv, za barska miješana pića	u čaši za liker ili Cordial čaši (čaša tulipan oblika)
Liqueur Peter Heering(Kirschedellikör)	Danska	čist kao digestiv	„
Lakka-Multbeeren- likör	Finska	„	„
Marie Brizard Crème de Cassis(Johannisbeerlikör)	Francuska	za barska miješana pića, za Kir (dugo piće) i Kir Royal (šampanj- koktel)	„
Sabra-Orangen- likör	Izrael	čist kao digestiv	„
Regnier do Brasil, Maracujalikör	Brazil	za barska miješana pića, duga pića i Fancy pića	odgovarajućim pićima
Segnana Mirtillo, Heidelbeerlikör	Italija	čist kao digestiv	u čaši za liker ili Cordial čaši (čaša tulipan oblika)
Midori Melonenlikör	Japan	za barska miješana pića, duga pića i Fancy pića	odgovarajućim pićima

**likeri voćne aroma**

<i>vrsta pića</i>	<i>podrijetlo</i>	<i>primjena</i>	<i>vrsta čaše</i>
Bols Curacao triple sec Orangenlikör	Nizozemska	za dodavanje mirisa flambiranom voću i voćnim salatama, za barska miješana pića i voćnim bolama	u čaši za liker
Cointreau Orangenlikör	Francuska	čist kao digestiv, za flambirana slatka jela i jela od voća, za barska miješana pića	ohlađeno u čaši za konjak ili Cordial čašu
Grand Marnier Orangenlikör	„	čist kao digestiv, za flambirana slatka jela i jela od voća	u čaši za liker
Sambuca Romagna	Italija	čist kao digestiv, u vrućoj crnoj kavi	u Cordial čaši ili čaši za liker

**kakao likeri**

<i>vrsta pića</i>	<i>podrijetlo</i>	<i>primjena</i>	<i>vrsta čaše</i>
De Kuyper	Nizozemska	za barska miješana pića	u širokoj liker čaši
Crème de Cacao	„	„	„
Bols Crème de Cacao	„	„	„

**kava likeri**

<i>vrsta pića</i>	<i>podrijetlo</i>	<i>primjena</i>	<i>vrsta čaše</i>
Wiener Café	Austrija	čist kao digestiv	u širokoj čaši za likera ili čaši za konjak
Pasha	Turska	„	„
Zarenkaffe	Njemačka	„	„
Kahlúa	Mexiko	čist kao digestiv, za barska miješana pića, u vrućoj crnoj kavi	„



Tia Maria	Jamaika	čist ili sa slatkim vrhnjem kao digestiv, za barska miješana pića, u vrućoj crnoj kavi	„
Bols Crème de Mocca	Nizozemska	za barska miješana pića	u čaši za liker
Santosa Licor de Café	Brazil	čist kao digestiv, u vrućoj crnoj kavi	u čaši za liker ili čaši za konjak

### čajni liker

<i>vrsta pića</i>	<i>podrijetlo</i>	<i>primjena</i>	<i>vrsta čaše</i>
Tiffin	Njemačka	čist kao digestiv	u širokoj čaši za liker

### emulzioni likeri

<i>vrsta pića</i>	<i>podrijetlo</i>	<i>primjena</i>	<i>vrsta čaše</i>
Hiram Walker Chocolate Mint Liqueur	Kanada	„	„
Droste Bitter-Sweet Chocolate Liqueur	Nizozemska	„	„
Advocaat-Bols Eierlikör	„	„	„
Baileys Irish Cream (Milch-Whisky-Likör)	Irska	„	„

### medni likeri

<i>vrsta pića</i>	<i>podrijetlo</i>	<i>primjena</i>	<i>vrsta čaše</i>
Drambuie	Škotska	„	malo ohlađeno u Cordial čaši ili liker čaši
Krunikal	Poljska	„	u liker čaši
Bärenfang	Njemačka	„	„
Irish Mist	Irska	„	poslužuje se ohlađeno u čaši za liker ili Cordial čaši
Glen Mist	Škotska	„	„

**ostali likeri**

<i>vrsta pića</i>	<i>podrijetlo</i>	<i>primjena</i>	<i>vrsta čaše</i>
Danziger Goldwasser	Njemačka	„	u liker čaši
Amaretto di Saronno Mandellikör	Italija	za barska miješana pića, za aromatiziranje, čist kao digestiv, sa crnom kavom	„
Crème de Noyaux	Francuska	čist kao digestiv	„

## Pregled pića u toku dana za različite prigode

### pića prije jela (Pre-dinner-drinks)

<i>Sours</i>	<i>Side Car Cocktail</i>
<i>Martini-Cocktails</i>	<i>White Lady Cocktail</i>
<i>Chamagner- ili Sektkocktails</i>	<i>Old-Fashioned</i>
<i>Manhattan-Cocktails</i>	<i>Bloody Mary</i>
<i>Gibson Cocktail</i>	<i>Screw Driver</i>
<i>Negroni</i>	<i>Wodka-Martini</i>
<i>Rob Roy</i>	<i>Bronx</i>
<i>Daiquiris</i>	<i>Americano</i>

### pića poslije jela (After-dinner-drinks)

<i>Frappés</i>	<i>Golden Cadillac Cocktail</i>
<i>Black Russian Cocktail</i>	<i>Alexander Cocktail</i>
<i>Grasshopper Cocktail</i>	<i>Irish coffee</i>
<i>B and B Cocktail</i>	<i>Pharisàer</i>
<i>Rusty Nail</i>	<i>Rùdesheimer Kaffee</i>
<i>Stinger Cocktail</i>	<i>Steirisch Kaffee</i>
<i>Alexandra</i>	<i>Vienna Girl</i>
<i>Blue Lady</i>	<i>Lady Favorit</i>



Steirisch kava

**piće kod druženja, posijela (Party-drinks)**

<i>Highballs</i>	<i>Kuba Libre</i>
<i>Cups</i>	<i>Horse s Neck Highball</i>
<i>Punches</i>	<i>Salty Dog</i>
<i>Pousse-café</i>	<i>Snow Ball</i>
<i>Harvey Wallbanger</i>	.....

**Šampanj kokteli (champagner ili sektcocktails)**

IBU Cocktails	Ohio Cocktail
A.B.C. Cocktail	Grand Prix Cocktail

**okrepljujuća pića (Less potent drinks)**

<i>Kir</i>	<i>Maracuja-Colada</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>Sangria</i>
<i>Americano</i>	<i>Pimm' s Nr. 1</i>
<i>Pina Colada</i>	.....

**pića za ljetne dane (Hot-weather drinks)**

<i>Cobblers</i>	<i>Juleps</i>
<i>Cups</i>	<i>Rickeys</i>
<i>Collinses</i>	<i>Planter's Punch</i>
<i>Fizzes</i>	<i>Singapore Sling</i>

**egzotična pića (Exotic drinks)**

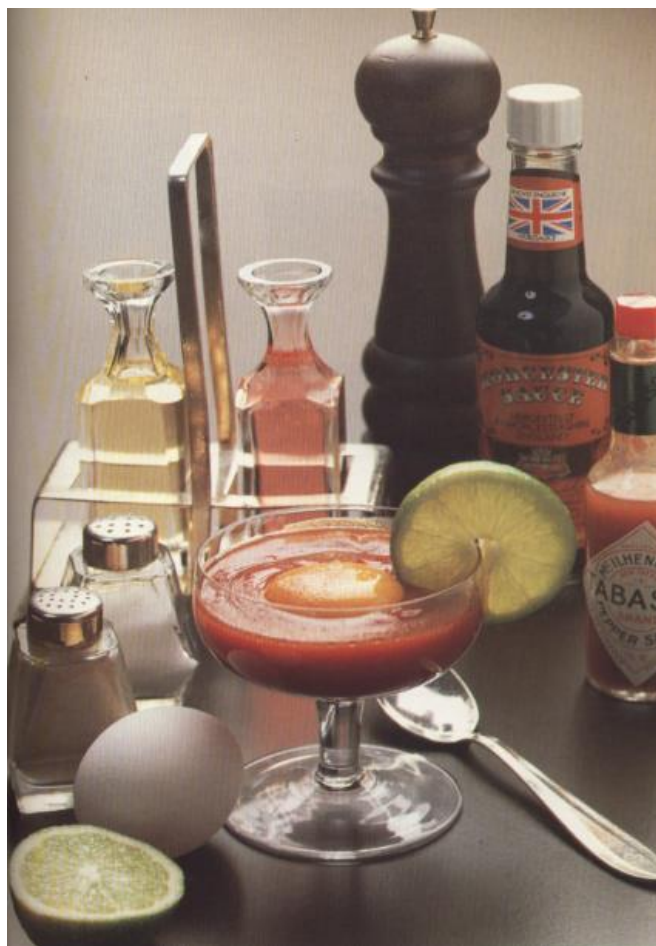
<i>Mai Tai</i>	<i>Margarita Cocktail</i>
<i>Zoombie</i>	<i>Cream Dream</i>
<i>Brandy Crusta</i>	<i>Santa Domingo Cocktail</i>

**bezalkoholna pića (Non alcoholic drinks)**

<i>Orangen-Nogg</i>	<i>Apfelsaft-Cobbler</i>
<i>Liebes-Tatar</i>	<i>Maracuja-Trunk</i>
<i>Grapefruit-Cocktail</i>	<i>Amazonas</i>
<i>Der Wecker</i>	<i>Obst-Cobbler (voćni – cobbler)</i>
<i>Russisches Feur</i>	.....

**pića poslije mamurluka ( Pick-me-ups )**

<i>Der Wecker</i>	<i>Bloody Mary</i>
<i>Praire Oyster</i>	<i>Praire Hen</i>



Praire Oyster u šalici



## Kokteli (Cocktails)

Pod koktelima se podrazumijevaju alkoholna pića sačinjena od žestokih pića, likera, južnih i desertnih vina, voća, voćnih sokova i aromata (Angostura, Peach ili Orange-Bitter). Kokteli se ubrajaju u „kratka pića“ (izuzev Champagner-ili Sektcocktails). Rade se u ručnom mješaču i električnom mikseru/Hamilton Beach/ (oni čiji je sastav od takozvanih „teških“ sastojaka kao: voće, jaja, voćni

sirup i šećer), čaši za miješanje, ili se pripremaju odmah u čaši. Volumen koktela ne prelazi 6 cl.

*Kokteli se nikad ne poslužuju za vrijeme jela*



George Washington uživa u koktelu

Od davnina u svim kulturama koje su proizvodile alkoholna pića pojavljivala su se i nestajala miješana pića. Stari Grci, da sačuvaju kakvoću i poprave okus vinima, dodavali su raznorazne tekućine i krute tvari: prokuhanu morsku vodu sa začinima, smolu, ilovaču, mramorni prah, cvjetne arome (ružu, ljubicu, mirtu, lavandu), začine kao cimet, pelin, šafran, lincuru... U mnogim krajevima je poznat „**jutarnji napitak**“ za okrjepu seljaka i ribara, koji se sastojao od čašice lokalnog žestokog pića ili likera u koje se dodaje žumance. Sličan „napitak“ je poznat u mediteranskim zemljama, istučeni šećer s žumancem i pomiješan s prošekom.

Jaja cijela, ili samo žumance ili bjelance, barmani su počeli dodavati u koktele, tijekom 19. stoljeća, inspirirani „grčkom juhom od jaja i limuna“, barem tako kažu povjesničari gastronomije.

**Praelat**, mirodijsko vino crnog burgundca sa svježim zelenim narančinim ljuskama i šećerom, kao i **Hippokras** vino s medom i mirodijama, bila su omiljena pića u srednjem vijeku.

Kokteli, te mješavine alkoholnih i bezalkoholnih pića imaju i svoje priče o nastajanju samog imena.

Najraširenija i najpoznatija je ona koja govori o pijetlovom repu – cocktail; vlasnik pobjednika u borbi pijetlova imao je pravo da pobijeđenom pijetlu izvadi (iščupa) šareni rep. Nakon ovog čina pozivao bi društvo na pobjedničko piće, koje sam radi miješajući različita žestoka pića različitih boja, uz poziv: „popijmo pijetlov rep“, no postoje i druge kao: u vrijeme građanskog rata u USA jedan vlasnik bara „kitio je čaše s pićima pijetlovim repom“ ili o nazivu za jutarnje pijance u New Amsterdamu, koji su posjećivali bar u kojem su zgodne djevojke s „metlama od pijetlovih repova“ pospremale lokal, ili da su trgovci konjima s Divljeg zapada znali prije prodaje napojiti konje nekom „mješavinom pića“ od koje bi konji (čak i oni slabi) „dizali rep“ i bili živahniji (engl. Cock – podići uspravno, uspraviti se, šepuriti, kočiti se, stršiti, kočoperiti se, napeti se. Sama riječ cocktail ima slijedeća značenja: 1. nepunokrvan konj s potkresanim repom, 2. čovjek koji se izdaje za nešto više nego što jest, skorojević); pridjev cocktail znači, nepunokrvan, neuglađen. No isto tako koktel se dovodi u vezu s nekom ljepoticom Ocelle, koja je očaravala južnjačke oficire ili meksičkoj princezi Coctel... Francuzi tj. priznati gastronomski Larousse kaže da koktel potječe od francuske riječi „coquetel“ kako su se nazivala miješana pića rađena u Bordeauxu krajem 18. stoljeća.

Koktel je prvi put spomenut, napisanom riječju, u američkom časopisu The Balance od 13. svibnja 1806. No autor dosta maglovito i neodređeno opisuje: Cocktail je stimulativno piće sastavljeno od bilo koje vrste žestokog alkoholnog pića, šećera, vode i bitera ...

Koktel je također poznat kao *gorki punč*. Najpoznatiji je od svih koktela *martini*, koji se radi od džina i suhog vermuta (npr. francuskog Noilly Prata). Vermut mora biti francuski, jer nijedan talijanski nije dovoljno suh. Obvezan dodatak je maslina, koju je barmen po imenu Martinez prvi stavio u tu tvorevinu od džina i vermuta, time zauvijek davši svoje ime martiniju. Maslina je pravo mjerilo vrijednosti za rafiniranog pilca martinija. Postoji mišljenje da je maslina samo dekoracija, a drugo da je Martinez dodao maslinu zato da bi se oprao okus poslije zadnjeg gutljaja. To barem objašnjava zašto je treba staviti ravno u čašu, a ne nabodenu na čačkalicu. Zadatak martinija je da pobudi tek, a za njega postoje dva kriterija: mora biti hladna da bi osvježio, i mora biti suh, kako se ne bi „zalijepio“ na nepce prije prvog zalogaja hrane. No, postoji i druga priča: da je prvi martini pripravio Jerry Thomas 1862. u gradu Martinezu, koji se nalazio 40 milja istočno od San Francisca, a bio je poznat po rudniku zlata. Jerry Thomas, barmen, u San Franciscu, postao je poznat po spravljanju napitka od slatkog crvenog vermuta i džina, kojim su se okrepljivali lovci na zlato na putu do Martineza. Danas je martini poznat kao koktel spravljen od džina i suhog bijelog vermuta, dekoriran maslinom.

Bilo kako bilo, današnji, moderni napitak svakako je iz SAD-a stigao u Europu prvi put prigodom Svjetske izložbe u Parizu 1889. godine. Nije prihvaćen brzo i tek je 20-tih godina 20 stoljeća postao prava moda. Nalazimo ga u tadašnjoj književnosti (točno se zna koji je koktel najradije pio Hemingway, koji Scott Fitzgerald pa čak i omiljeni književni likovi poput detektiva Phila Marlowea). Najviše je tu modu nametnuo film, u kojima glavni junaci ili ispijaju koktel ili ih sami mućkaju. Odjednom su javne osobe postale i barmeni znamenitih lokala, koji su smišljali nove koktele. Drugo zlatno doba toga napitka bile su šezdesete godine prošlog stoljeća kad je nastao i službeni popis 50 klasičnih, najpoznatijih koktela. Prihvaćeni su u cijelom svijetu i otada se svaki od tih koktela posvuda jednako priprema, od istih, točno određenih sastojaka i u određenim količinama, a jednako se i ukrašava. Stalno se stvaraju novi novi kokteli, s alkoholom i bezalkoholni.

Godinama su kokteli u Europi bili simbol više građanske klase, ali kako su se vremena mijenjala, tako su postajali dostupniji svim slojevima društva.

Havanske birtije, kako bi mi rekli, „La Bodeguita del Medio“ i „El Floridita“ poznate su po književniku svjetskog glasa, dobitniku Nobelove nagrade 1954. proslavila su se i po dva koktela zahvaljujući Hemingwayu, koji ih je obožavao.

„Gotov do podneva, pijan do tri“ (opisivao je vlastiti tajming – ustajao bi u šest izjutra, neobuzdano udarao po pisačkoj mašini do 12 a onda se upuštao u grad na lokanje)

„My **mojito** in La Bodeguita, my **daiquiri** in El Floridita“ poznate su uzrečice, koje se rimuju, s pišćevim potpisom.

Oba pića su naizgled osvježujuća, s mnogo zdrobljenog leda, izvanredna za vruće havanske noći, ali već nakon drugoga, udovi će otežati, ali proplesati; glava se zamuti, ali i kreće i u najrazličitije avanture; jezik se zapleće, ali i raspriča.

**Mojito** je stari kubanski koktel, vrlo jednostavan: u običnu čašu dobro se promiješa malo soka iscijeđenog limuna, žličica šećera (od šećerne trske), malo mineralne vode i koji centimetar svježeg limeta, pa se svemu doda pola decilitra kubanskog ruma i zdrobljeni led.

Okus blago kiselkast, kao bezopasan, gotovo naivan; ali pijte oprezno, ukoliko se možete suzdržati.

**Daiquiri** je sofisticiraniji; u čaši za koktel smiješajte kubanski rum sa žličicom šećera, dodajte nekoliko kapi maraskina (gdje se sve može naći našeg maraskina !!), limunova soka i sitno zdrobljeni led.

Otmjeni, rafinirani okus, ali ništa manje, naizgled, osvježujući. Havanski daiquiri, navečer, može biti uvod u sve što vam može pasti na pamet.





### *Bloody Caesar*

Bloody Caesar koktel osmišljen od barmena Walter Chella u Calgaryu 1969.  
(Ketel One Vodka, Limes, Clamato juice, Worchestershire Sauce, Tabasco)

<i>koktel – partija</i>	mala gozba za uzvanike
<i>koktel – bar</i>	posebna prostorija u većim hotelima gdje se gosti zadržavaju uz osvježujuće piće

*podjela koktela:*

<i>Alkoholni kokteli</i>	Alcoholic cocktails
<i>Bezalkoholni kokteli</i>	Non alcoholic cocktails

*prema postotku šećera dijelimo ih:*

<i>Slatki kokteli</i>	Sweet cocktails
<i>Poluslatki kokteli</i>	Medium cocktails
<i>Suhi (bez šećera) kokteli</i>	

*postoje i dvije podskupine:*

<i>Vrlo slatki kokteli</i>	Very sweet cocktails
<i>Vrlo suhi kokteli</i>	Vrlo suhi kokteli

### *kratka i duga pića*

Uobičajen način ponude miješanih barskih pića, obuhvaćen je pod zajedničkim pojmom “američka pića“, jer su najvećim dijelom i došla iz USA. Osnovna razlika između njih odnosi se na:

<i>kratka pića (Shortdrinks)</i>	volumena do 8 cl pod kojima se podrazumijevaju: Before-dinner i After-dinner-drinks
<i>duga pića(Longdrinks)</i>	volumena preko 8 cl kao npr. Cobblers, Collinses, Coolers, Daisies, Highballs.....




<b><i>Kokteli prije jela (Before- ili Pre-dinner-cocktails)</i></b>	U njih se ubrajaju svi „suhi kokteli“ kojima je osnovni sastojak žestoko alkoholno piće Whisky, Gin, Votka, Cognac i Rum. Daljnji dodatak je Wermouth (suhi, bijeli ili crveni), Bitter i svježi voćni sok. Kao što samo ime kaže, priređuje se prije jela kako bi potakli apetit. Danas se najčešće koristi za njih oznaka „Aperitif-Cocktails“ ili „koktel za aperitiv“.
<b><i>Kokteli poslije jela (After-Dinner-Cocktails)</i></b>	U ovu grupu svrstavaju se svi kokteli koji se rade iz konjaka/vinjaka/rakija, likera i voćnih sokova. Najčešće su slađi od Befordinner-cocktailsa, jer se dodaje liker. Poslužuju se poslije jela.
<b><i>Šampanj ili sekt kokteli (Champagner- ili Sektcocktails)</i></b>	Vrsta koktela , koji se svrstavaju u „duga pića“ (long drinks = su mješavine čija količina u čaši prelazi 100 gr., i katkada je čak do ½ litre). Priređuju se iz osnovnog žestokog pića, likera, voćnog soka i poslije miješanja dodaje se šampanjac ili pjenušac (sekt). Često se uslužuje kao Before-cocktail ili After-dinner-cocktail, no isto tako i tokom dana.
<b><i>Bezalkoholna pića (Non-alkoholic-drinks)</i></b>	To su uglavnom pića bogata vitaminima i spadaju u „duga pića“, a u svojoj osobini su osvježujuća. Priređuju se iz voćnog ili soka povrća, slatkog voća ili sirupa, sode ili mineralne vode ili limunade, začinskim sastojcima i ponekad s jajima bez šećera ili alkohola. Okus im je od oporog do slatkog. Mogu se piti svakodnevno ali isto tako i kao kokteli prije ili poslije jela.


### Kokteli prije jela, Before- ili Pre-dinner-cocktails)

U njih se ubrajaju svi „suhi kokteli“ kojima je osnovni sastojak žestoko alkoholno piće Whisky, Gin, Vodka, Cognac i Rum. Daljnji dodatak je Wermouth (suhi, bijeli ili crveni), Bitter i svježi voćni sok. Kao što samo ime kaže, priređuje se prije jela kako bi potakli apetit. Danas se najčešće koristi za njih oznaka „Aperitif-Cocktails“ ili „koktel za aperitiv“.

		
r. mješač	čaša za miješanje	čaša za gosta
<i>glavni sastojak</i>	led žestoko piće (glavni sastojak)	
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	*vino kao dodatak (prema vrsti koktela) *voćni sok *biter *ukras	

Neki od najpoznatijih :

<b><i>Americano</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> mali tumbler	<i>ukras:</i> kriška naranče
			
led u kockicama			
4 cl Vermouth rosso			
2 cl Campari			
po želji soda			

<b>Bronx</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša 	<i>ukras:</i> -----
1,5 cl soka naranče			
1,5 cl Vermouth dry			
1,5 cl Vermouth bianco			
1,5 cl Dry Gin			


<b>Manhattan</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša	<i>ukras:</i> trešnja
1 uštrcak Angostura-Bitter			
2 cl Vermouth rosso			
4 cl Canadian Whisky			


<b>Martini dry</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> maslina (ljuska limuna, spirala limuna)
2 cl Vermouth dry			
4 cl Gin (Noilly Prat)			

<b>Martini sweet</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ---
2 cl Vermouth sweet			
4 cl gin			



Negroni u klasičnom tumbleru (lijevo) i Americano u modernom tumbleru (desno)

<b><i>Negroni</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> srednji tumbler	<i>ukras:</i> kriška naranče
2 cl Vermouth rosso			
2 cl Camari			
2 cl Gin			

<b>Old Fashioned</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta, kocku šećera otopite u soda-vodi. Kocku leda stavite u čašu i dolijte whisky	<i>vrsta čaše:</i> Old-Fashioned čaša 	<i>ukras:</i> 1 trešnja, ½ kriške naranče, ½ limuna
1 kocka šećera			
1 uštrcak* Angostura-Bitter			
1 „, soda-vode			
1 kocka leda			
5 cl Canadian Whisky			

\*uštrcak; sadrži 1g ili 0,1 cl.

<b>Rob Roy</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša	<i>ukras:</i> trešnja
1 uštrcak Angostura-Bitter			
2 cl Vermouth rosso			
4 cl Blended Scotch Whisky			

<b>Rusty Nail</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> široki tumbler (sa usitnjenim ledom)	<i>ukras:</i> komadić limuna
2,5 cl Drambuie			
3,5 cl Scotch Whisky			

<b><i>Vodka-Martini ili Vodkatini</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: ljuska limuna</i>
2 cl Vermouth dry			
4 cl Vodka			




## Kokteli poslije jela (After-Dinner-Cocktails)

U ovu grupu svrstavaju se svi kokteli koji se rade iz konjaka/vinjaka/rakija, likera i voćnih sokova. Najčešće su slađi od Befor-dinner-cocktailsa, jer se dodaje liker. Poslužuju se poslije jela.

		
r. mješać	čaša za miješanje	čaša za gosta
<i>glavni sastojak</i>	led konjak/vinjak/rakija liker	
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	primjesa vina voćni sok bjelance ili žumance slatko vrhnje šećer ukras	

Neki od najpoznatijih:

<b><i>Alexander</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaću ili Hamilton Beachu	<i>vrsta čaše:</i> Coctailcreamer (čaša za koktele s vrhnjem ili likerom) 	<i>ukras:</i> muškati po želji
2 cl vrhnja			
2 cl Crème de Cacao (smeđi)			
2 cl Weinbrandy			

<b>Alexandra</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
2 cl vrhnja			
2 cl Crème de Cacao (smeđi)			
2 cl Gin			

<b>Blue Lady</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
1 cl soka limuna			
1 barska žlica bjelanca			
2 cl Curaçao blau			
2 cl Weinbrandy			

<b>Grasshopper</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
2 cl vrhnja			
2 cl Crème de Cacao white			
2 cl Crème de Menthe green (zeleni)			

<b>Lady s Favorite</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> u koktel čaši ili Creameru	<i>ukras:</i> ----
2 cl vrhnja			
4 cl Apricot Brandy			

<b>Pink Lady</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču ili Hamilton-Beachu	<i>vrsta čaše:</i> u Creameru	<i>ukras:</i> ----
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
1 barska žlica bjelanca			
1 cl Cointreau			
3 cl Gin			


<b><i>Stinger</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
	u ručnom mješaču		
2 cl Crème Menthe white			
4 cl Weinbrandy			

Vienna Girl			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
1 cl vrhnja			
2 cl Vermouth dry Cinzano			
2 cl Curaçao			


## Šampanj ili sekt kokteli (Champagner- ili Sektkocktails)




Vrsta koktela , koji se svrstavaju u „duga pića“ (long drinks = su mješavine čija količina u čaši prelazi 100 gr., i katkada je čak do ½ litre). Priređuju se iz osnovnog žestokog pića, likera, voćnog soka i poslije miješanja dodaje se šampanjac ili pjenušac (sekt). Često se uslužuje kao Before-cocktail ili After-dinner-cocktail, no isto tako i tokom dana.

	
r. mješać	čaša za gosta
<i>glavni sastojak</i>	led konjak/vinjak/
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	voćni sok biter dopuniti šampanjcem ili sektom u čaši gosta ukras

### Neki od najpoznatijih:

<b><i>ABC Cocktail</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> u širokoj čaši za šampanjac ili u kaležu	<i>ukras:</i> kriška limuna ili naranče, dvije koktel trešnje
			
	3 cl Armagnac		
	3 cl Bénédictine		
	1 uštrcak Angostura-Bitter		
	dopuniti šampanjcem ili sektom		

<b><i>Champagner-cocktail</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> u visokoj čaši za	<i>ukras:</i> spirala naranče
			
		šampanjac	
	1 kocka šećera		
	1 uštrcak Angostura- Bitter		
	1 cl Weinbrandy		
	dopuniti suhim šampanjcem ili sektom		

<b>Grand Prix Cocktail</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> u širokoj čaši za šampanjac ili u kaležu	<i>ukras:</i> šećerni rub
3 cl Cognac ili Weinbrandy			
3 cl Curaçao, white			
1 cijelo žumance			
dopuniti šampanjcem ili sektom			

<b>IBU Cocktail 1</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> u širokoj čaši za šampanjac	<i>ukras:</i> -----
2 cl Apricot Brandy			
2 cl soka limuna			
1 uštrcak Orangen-Bitter			
dopuniti šampanjcem ili sektom			

<b>IBU Cocktail 2</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Apricot Brandy			
2 cl soka naranče			
dopuniti šampanjcem ili sektom			

<b>Ohio Cocktail 1</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> u širokoj šampanj čaši ili kaležu	<i>ukras:</i> kriška naranče
1 cl Cognac ili Weinbrandy			
1 cl Curaçao, white			
2 uštrcka Angostura-Bitter			
dopuniti šampanjcem ili sektom			

(pod ovim imenom postoji 20 različitih koktela)

<b>Ohio Cocktail 2</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> kriška naranče ili koktel trešnja
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Cordial-Médoc			
2 cl Vermouth rosso			
dopuniti šampanjcem ili sektom			

<b>Snježna kraljica</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> u visokoj čaši	<i>ukras:</i> kandirano voće trešnja i metvica
3 cl Baccardija			
1 cl banana likera			
1 uštrcak angosture			
10 cl šampanjca			

<b><i>Žučkasto osvježenje</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču sve sastojke mućkajte i na kraju dodajte šampanjac	<i>vrsta čaše:</i> u visokoj čaši	<i>ukras:</i> limeta, metvica i kandirana trešnja
1 cl Curaçao blue			
1 cl limeta sirupa			
1 cl limunovog soka			
10 cl šampanjca			

<b><i>Svjetlo plavi užitak</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> u visokoj čaši	<i>ukras:</i> narančina korica i metvica
2 cl Gina			
1 cl Curaçao blue			
1 cl limunovog soka			
preliti hladnim šampanjcem			

<b><i>Žuto-crvena igra</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> izmiješajte u ručnom mješaču, uliti u čaše i prelijte sa: 1 cl sirupa od jagoda 10 cl šampanjca	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> svježe jagode
3 cl Cointreau			
6 cl Orange juice			
1 cl sirupa od jagoda			
10 cl šampanjca			



### Kokteli (pića) kod druženja, poslije jela (Party-drinks)

<b><i>Daiquiri*</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču s usitnjenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša	<i>ukras:</i> kriška limuna
4 cl bijelog ruma			
2 cl limunovog soka			
7 g šećera			

kao dekoracija stavlja se kriška limuna na rub čaše.

\*ime koktela potječe od naziva rudarskog mjesta na Kubi, kojim su se osvježavali rudari nakon napornog rada. Koktel je nastao početkom 20 stoljeća.

<b><i>Hemingway Special*</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša s usitnjenim ledom	<i>ukras:</i> -----
4 cl bijelog ruma			
1 cl maraskina			
15 cl soka od grejpfruta			
1 cl limetinog soka			

\*koktel nove generacije, spravljen na Kubi prvi put 60-ih godina prošlog stoljeća, u čast slavnog američkog pisca koji je dio svog života proveo na Kubi.

<b><i>Kruna</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču s usitnjenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša	<i>ukras:</i> mini naranča izrezana u obliku cvijeta s kandiranom trešnjom u sredini
2 cl Grenadine			
1 cl limunovog soka			
8 cl soka kruške			

<b>Val*</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču s usitnjenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša	<i>ukras:</i> -----
2 cl Baccardia			
2 cl Charleston Follies			
2 cl Malibua			
1 cl sirupa od jagode			
8 cl soka ananasa			

\*na švedskom znači „izabran“

<b>„Jedan dan“</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču s usitnjenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša	<i>ukras:</i> -----
2 cl Hennessya			
2 cl Baccardia			
1 cl Martini rosea			
kap-dvije grenadina sirupa			

<b>Dolcevita</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču dobro izmiješajte	<i>vrsta čaše:</i> široka čaša	<i>ukras:</i> -----
½ količine svjetloga narančinoga soka			
½ količine rakije od bresaka ili maraskina			
dodajte usitnjeni led			

<b>Ice Pink (za jednu osobu)</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
0,3 dl ružičastog martinija			
0,3 dl votke s limunom			

sve pomiješajte u lagani koktel s nekoliko kocki leda, dobro prija uz začinjene zalogaje

<b>Meksička farandola*</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> sve sastojke stavite u vrč i izmiješajte žicom za snijeg	<i>vrsta čaše:</i> poslužite u širokim čašama	<i>ukras:</i> ukrasite nazubljenom dugačkom korom naranče
2 dl tekile			
1 dl likera od gorkih badema			
2 dl soka egzotičnog voća			
2 naranče			
3 bjelanjka			
kora naranče			

\*farandola, reg. Faralá – volani na rubu ženske suknje; prenatrpan ures, drangulije

<b>Zvezdana noć (šest osoba)</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> sve sastojke dobro izmiješajte u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> široke čaše	<i>ukras:</i> na različite nabodite po1 šljivu, 1 jagodu, (ili neko drugo voće) te listiće metvice. Stavite u svaku čašu 6 jagoda, listić metvice, kockice leda
4 dl dry martinija			
1 dl likera Curaçao bleu			
1 dl votke			
sok 1 limuna			
½ dl šećernog sirupa			
6 malih suhих šljiva			

<b>Havana specijal</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču izmiješajte obje vrste ruma, dodajte liker, te sok grejpa	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša	<i>ukras:</i> rub čaše natrljajte sokom limuna pa utisnite u šećer
0,3 dl bijelog ruma			
0,1 dl tamnog ruma			
1 dl kokosovog likera			
1 limeta			
ružičasti grejp			

<b>Vodka green</b> (za 6 čaša)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
2 dl likera od metvice (ili nekog drugog zelene boje)			
1 dl votke			
1 limun sa zelenom korom ili limeta			
1 mala naranča 4,5 dl soda-vode			

limun i naranče narežite na ploške debljine 3 mm. Pomiješajte žestoka pića u ručnom mješaču i nadopunite soda-vodom. Ukrasite ploškicama voća.

<b><i>Paklenska breskva</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
3 dl whiskeyja			
2 dl likera od breskve			
4 dl gustog soka (nektara) od breskve			
1 jabučica zelene kore			
½ limuna			
6 boba crnog grožđa			
1 mandarina			
6 listića metvice			
usitnjeni led			

Neoguljenu jabuku narežite na kriškice, očistite tvrdi sredinu te narežite na kockice i nakapajte limunovim sokom. Mandarinu ogulite, podijelite na kriškice i narežite na kockice. Sve pripremljeno natakните na ražnjiće i još dodajte listiće metvice. U vrču pomiješajte sve tekućine, podijelite u čaše (6 čaša) i ukasite ražnjićima.

<b><i>Otočko sunce</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
2,5 dl bijelog ruma			
0,6 dl vinjaka			
2,5 dl svježeg narančinog soka			
1 dl limunovog soka			
½ dl šećernog sirupa			
1 zeleni limun ili limeta			
6 grozdica ribiza			
usitnjeni led			

Rum, vinjak, narančin i limunov sok te sirup pomiješajte u vrču. Primiješajte sitni led. Zeleni limun narežite na ploške. Svaku do polovice prorežite pa ćete lako nataknuti na rub čaše. Tako natakните i ribiz ili neko drugo voće. Razlijte koktel u šest ukrašenih čaša.

<b>Bullbull</b> (za jednu osobu)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
0,6 dl krepke govedske juhe			
0,3 dl votke s okusom limuna			
limun			
nekoliko kapi worchesteshire ili tabascoa			
ploškice limuna			

Za ovaj neobičan slani koktel skuhajte jaku, krepku govedsku juhu. Ostavite preko noći u hladnjaku i odstranite svu masnoću s površine. Primiješajte sve ostale sastojke. Ulijte u široke čaše (za whiskey), dodajte mnogo kockica leda i pomiješajte. Na rub čaše zataknite dopola prorezanu ploškicu limuna.

<b>Rosaspina</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Butelja finog rizlinga			
1,5 dl votke			
malo sirupa od ruže			

Pomiješajte sve sastojke i stavite u hladnjak na nekoliko sati. Poslužite u čašama za bijelo vino i ukasite laticama ruže. Količina za 6-8 osoba.

<b>Bijeg u daljinu</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
½ dl vinjaka			
½ dl likera od kave			
½ likera od naranče			
butelja slatkastog bijelog vina			
6 kumquata (sitnih naranči)			

Sva žestoka pića stavite u ručni mješalica i dobro izmiješajte. Raspodijelite u čaše i nadopunite vinom. Operite narančice, prepolutite i zataknite za rub čaše kao ukras.

<b>Belini</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> visoka čaša	<i>ukras:</i> -----
1/3 visine (čaše) soka bresaka			
1/3 svježe iscijeđenog soka mandarine			
nadopunite pjenušcem			

Poslužite odmah, sve mora biti rashlađeno

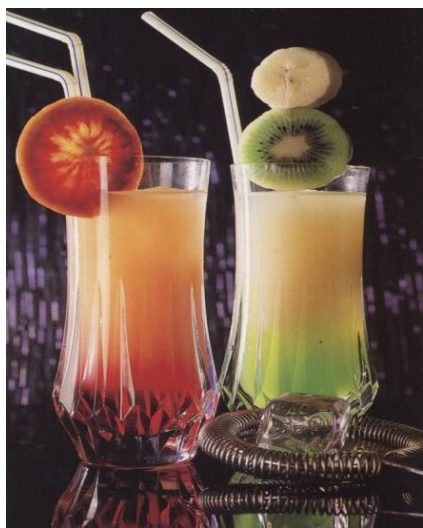
<b>Šampanjska bola</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
½ količine pjenušca			
½ količine soka od naranče			
malo plavog likera (Curaçao)			
ploške limuna za ukas			

Nekoliko sati prije posluživanja pomiješajte u velikoj staklenoj posudi (za bolu ili u običnoj prozirnoj zdjeli) sok od naranče s likerom pa stavite u hladnjak. Neka se hladi i pjenušac. Prije posluživanja primiješajte pjenušac u sok, pomiješajte, dodajte kockice leda i ploškice limuna.

## Bezalkoholna pića (Non-alkoholic-drinks)



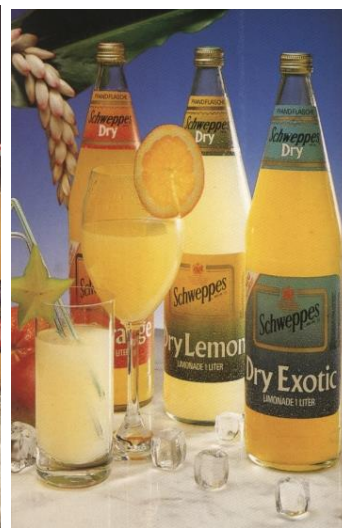
bezalkoholna pića



bezalkoholna miješana pića



bezalkoholna pića



limunade za miješana pića





limunade

To su uglavnom pića bogata vitaminima i spadaju u „duga pića“, a u svojoj osobini su osvježujuća. Priređuju se iz voćnog ili soka povrća, slatkog voća ili sirupa, sode ili mineralne vode ili limunade, začinskim sastojcima i ponekad s jajima bez šećera ili alkohola. Okus im je od oporog do slatkog. Mogu se piti svakodnevno ali isto tako i kao kokteli prije ili poslije jela.

		
r.mješač	električni mikser	čša gosta
<i>glavni sastojak</i>	led voćni sok	
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	začinski sastojci jaje ostalo sve spojiti ukras	

*Neki od najpoznatijih:*


<b>Amazonas</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> srednji tumbler	<i>ukras:</i> kriška limuna
4 cl Mango soka			
2 cl soka limuna			
1 uštrcak Angostura-Bitter			
dopuniti sodom			

*poslužuje se sa slamkom*

<b>Caribbean Sunrise</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> u velikom tumbleru (Highballglas)	<i>ukras:</i> raspolovljena kriška ananasa, kriška limuna, Cumquats (japanska naranča)
2 cl Coconut-Cream			
2 cl soka limuna			
4 cl soka ananasa			
½ bjelanca			
uštrcak Grenadine-Sirupa (gotovom piću)			

<b>Hawaiï Cocktail</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> u čaši za šampanjac	<i>ukras:</i> komadići ananasa
6 cl soka ananasa			
2 cl soka limuna			
1 uštrcak Angostura-Bittera			

<b>Lucky Driver</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u el. mikseru ili ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras:</i> kriške limuna, ili naranče
1 cl Batida de Coco			
2 cl soka limuna			
5 cl soka ananasa			
5 cl soka grapefruita			
5 cl soka naranče			
1,5 cl rafiniranog šećera			

<b>Topaya</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje	<i>vrsta čaše:</i> velika čaša za konjak 	<i>ukras:</i> spirala od limuna
3 cl Papaya-Nektar			
3 cl soka rajčice			
1,5 cl soka limuna			
sol, papar, Tabasco, Worcestershire-Sauce sve po ukusu			

<b>Woodoo</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras:</i> dodati nekoliko kocki leda
1 cl soka limuna			
2 cl Papaya-Nektar			
1 uštrek Angostura-Bitter dopuniti s Bitter Lemon			

poslužuje se sa slamkom

## Bola i kap (Bowl i Cup)



### *Bola i kap (Bowl i Cup)*

Bola i kap gotovo su ista pića, razlika je u tome što se u kap led dodaje dok se bola izvana okružuje ledom ili samo ohladnjuje. Kap se odmah priređuje za konzumiranje i poslužuje u čaši za bolu.

Priređivanje bole, ovisno o naputku, traje nekoliko sati ili dana.

Kod bola – postoje dvije grupe:


- za gašenje žeđi, priprema je brza i poslužuje se kad je potrebno (ljetno piće)
- priprema se prije korištenja i ostavlja za naročite prilike, ovisno o sezoni voća (mora biti mirišljivo i aromatično)

Kod pripravljanja bola naročito se mora paziti da se koristi samo vrlo ohlađeno vino i potpuno zdravo voće bez tragova trulosti. Pjenušac, šampanjac ili mineralna voda stavlja se neposredno prije posluživanja i poslije toga ne smije se više „uznemirivati „ sadržaj.

U dobro opranu i osušenu posudu za bolu slaže se red voća, koji treba posuti šećerom, pa opet red voća i šećera i tako redom dok se ne potroši sva količina navedena u naputku. Sve se zatim zalije sokom tj. prema naputku. U hladnjaku mora odstajati najmanje dva sata. Posuda se nakon toga vadi i u nju ulije predviđena količina vina (također dobro rashlađeno), ponovo se stavi u hladnjak na jedan sat. Prije posluživanja dodaje se pjenušac lagano se promiješa i ulije u odgovarajuće čaše. Poslužuje se sa žličicom i slamkom. Bola se iz posude vadi grabilicom, ali pažljivo da se tekućina ne bi miješala, jer bi ishlapio ugljični dioksid iz pjenušca. Zato posuda za bolu mora uvijek biti poklopljena. Idealna temperatura bole je od pet do sedam stupnjeva Celzija. Led se u nju nikad ne dodaje. Ako nije dovoljno hladna, može se rashladiti tako da se posuda bole stavi u neku veću posudu u kojoj je led ili se visoka čaša napuni ledom i stavi u bolu. Šećer treba dodavati pažljivo, ako je preslatka gubi okus i zasitna je. Prilikom posluživanja u svakoj

	čahi treba biti odgovarajuća količina voća i tekućine, računa se po osobi dvije do tri čaše pića.
--	---

Bola i kap poslužuju se jako ohlađeni.

	
posuda za bolu	vrč za vino
<i>glavni sastojak</i>	vino voće
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	alkohol sekt (šampanjac) ukras

Neki od najpoznatijih:

<b><i>Ananasbowle</i></b> (za 4-6 osoba)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
1 limenka ananasa (ananas je već izrezan na kriške)			
8 cl Cointreau ili Curaçao (white)			
1/8-1/4 rafiniranog šećera (po ukusu)			
2 boce laganog suhog bijelog vina			
1 boca pjenušca			

Za pripremu je potrebno: posuda za bolu, čaše za bolu, vrč za vino, čaše za vino, žličica za kavu.

Ananas izrezan na kriške stavite u posudu za bolu, prelijte sa Cointreau-om ili Curaçao-om i dodajte šećer. Pokrijte i stavite u hladnjak na najmanje dva sata. Prije posluživanja dolijte vino i pjenušac.

<b>Apfelbowle</b> (za 4-6 osoba)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
5 kg jabuka			
1 limun			
100 g (10cl ) Calvados			
200 g finog kristalnog šećera			
2 boce bijelog vina			
1 boca pjenušca			

Za pripremu je potreban isti pribor kao u prethodnom naputku.

Jabuke ogulite i izrežite na tanke kriške. Odmah stavite u posudu sa jabučnim sokom, sokom limuna, šećerom i Calvadosom (jabuke nesmiju potamniti – oksidirati). Dobro zatvorite i ostavite u hladnjaku najmanje 2-3 sata. Prije posluživanja dodajte vino i pjenušac.

<b>Beercocktail</b> (za 4-6 osoba)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
100 g malina			
100 g borovnica (mogu biti svježe ili zamrznute)			
50 g rafiniranog šećera			
1 jušna žlica soka limuna			
4 cl Cognac			
4 cl Cointreau			
1/8 l laganog bijelog vina			
½ boce suhog šampanjca ili pjenušca			

Voće spojite sa svim dodacima i stavite u hladnjak da odstoji jedan sat. Prije posluživanja dodajte pjenušac ili šampanjac. Poslužite u širokoj čaši za šampanjac sa šećernim rubom.

<b><i>Erdbeerbowle</i></b> (za 4-6 osoba)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
0,5-1 kg vrtnih ili šumskih jagoda			
12 cl Grand Marnier			
šećera u prahu po želji			
2 boce laganog bijelog vina			
1 boca suhog šampanjca ili pjenušca			

Pribor kao u prethodnim naputcima.

Jagode dobro operite, usitnite i stavite u posudu zajedno sa šećerom, Grand Marnierom i jednom bocom vina. Dobro zatvorite i ostaviti u hladnjaku dva sata. Prije posluživanja dodajte drugu bocu vina i šampanjac.

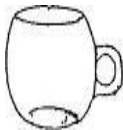

<b><i>Kalte Ente</i></b> (za 4-6 osoba)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
1 boca reskog bijelog vina			
½ boce šampanjca ili pjenušca (polu slatkog ili suhog)			
1 limun			

Vrlo omiljeno piće u Njemačkoj za Silvestrovo (Stara godina; zapravo doček Nove godine).

Pribor kao u prethodnim napucima

Dobro opranom limunu skinite ljusku u obliku spirale i nakon toga usitnite limun. Spiralu limuna nabodite na srebrnu vilicu, usitnjeni limun stavite na dno posude, i sve zajedno u veću posudu sa ledom (led ne smije doći u doticaj s vinom). Vino ulijte preko spirale i dodajte pjenušac. Nakon kraćeg vremena izvadite spiralu limuna da okus ne bude pre intenzivan.

Poslužite u čašama za bolu ili vino.

<b>Sangria</b> (za 4-6 osoba)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
		za bolu  ili vino 	
2 naranče			
2 limuna			
2 banane (ne previše zrele)			
6 jušnih žlica šećera			
2 cl Jamaica-Rum			
4 cl Cognac ili Weinbrend			
2 l crnog vina			

Pribor kao u prethodnim napucima

Naranče, limun i banane izrežite na kriške i stavite u posudu za bolu. Dodajte sve druge sastojke i lagano promiješajte. U Sangriju se po naputku smije dodati par kockica leda. Ulijte malo mineralne vode.



<b>Waldmeisterbowle</b> (za 4-6 osoba)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
2 jušne žlice šećera u prahu			
2-3 svežnja lazarkinje (jaslenjak/mirisni broć/prvijenac)			
3 cl soka limuna			
5 cl soka naranče			
2 boce suhog bijelog vina			
1 boca šampanjca ili pjenušca			

Pribor kao u prethodnim napucima

U posudu za bolu stavite šećer, sok limuna i naranče. Lazarkinju dobro operite, stavite da visi unutra posude i prelijte litrom vina. Odložite u hladnjak na dva sata. Prije posluživanja dolijte preostalo vino i šampanjac.

Poslužite u čašama za bolu ili vino.

Ovaj naputak ima svoj izvor u starom samostanskom naputku o ljekovitom piću zvanom „**svibanjski napitak**“, koga je opisao benediktinac Wandalbertus još 854. godine. Velike razlike u sastavu nema, osim što se sada kao bola pije hladna. (30 g svježe biljke lazarkinje u cvatu, 20 g listova šumske jagode i po 10 listova crnog ribiza i dobričice. Listovi se stave u umjereno ugrijanu porculansku zdjelu, posipa sa 150 g šećera u prahu, pokrije i nakon 2 sata na to se nalije 2 do 3 litre dobrog starog bijelog vina. Ostavi se 2 do 3 sata stajati i procijedi te).

## Coblers



<i>Coblers</i>	<p>Pripadaju „dugim pićima“ i poslije drugog svjetskog rata bila su omiljena osvježujuća pića, koja su se posluživala na plesu ili Five o'clock tea. Pri izradi dolazila je do izražaja puna maštovitost barmena. Danas se vrlo rijetko traži. Sastoje se od mješavine na osnovi likera, sirupa, južnih vina, vina i osnovnih žestokih alkohola. Kobleri mogu biti i bezalkoholni od svježeg voćnog soka, konzerviranog voća, sirupa i svježeg voća. Imena najčešće dobivaju po voću ili alkoholu koji je upotrijebljen. Priprema se u čaši (kalež oblika) na stalku. U čašu se stavi istučeni (izmravljeni) led, na njega mješavina i sve se ukrasi svježim ili konzerviranim voćem. Ukoliko se u napatku navodi soda-voda, Ginger ale ili šampanjac tada se uvijek stavlja posljednje u čašu. Zbog male količine alkohola, zbog voća, a i lijepog izgleda, kaže se da su kobleri pravo piće za žene. Poslužuju se sa slamkom i žličicom. Slamkom se lagano pije tekućina (zbog velike količine leda mješavina je jako hladna) a žličicom konzumira voće.</p>
----------------	--




Cobbler cocktail shaker



čša za kobler	
<i>glavni sastojak</i>	led sirup naranče/limuna
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	žestoki alkohol liker sekt (šampanjac) ukras/voće

Neki od najpoznatijih

<b><i>American Beauty Cobbler</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> ispunite čšu do 2/3 ledom	<i>vrsta čše:</i> kobler čša 	<i>ukras:</i> sezonsko različito voće
1 cl Cognac ili Weinbrandy			
1 cl Crème de Menthe (white/bijelo)			
1 cl Vermouth (dry)			
1 cl Grenadine-Sirup			
2 cl soka naranče			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću s papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom.

<b>Balaton Cobbler</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> ispunite čašu do 2/3 ledom	<i>vrsta čaše:</i> kobler čaša	<i>ukras:</i> marelica, breskva, trešnja
2 cl Barack Pálinka			
2 cl Peach Brandy			
2 cl Apricot Brandy			
dodati šampanjac ili pjenušac			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću sa papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom.

<b>Brandy Cobbler</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> kobler čaša	<i>ukras:</i> breskva, ananas, koktel trešnja
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
1 cl Cointreau			
1 cl Grenadine-Sirup			
1 uštrcak Orangen-Bitter			
po želji dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

Poslužuje se na podložnom tanjurićem, papirnatim ubrusom i slamkom

<b>Champagner-Cobbler</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> čašu ispunite istucanim ledom do 2/3	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> različito sezonsko voće
3 naštrcka Cognac ili Weinbrandyy			
3 naštrcka Maraschino			
3 naštrcka Curaçao (white)			
dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žličicom za limunadu i slamkom.

<b><i>Gibson girl Cobbler</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> čašu ispunite istucanim ledom do 2/3	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> komadić ananasa, koktel trešnja, kivi
4 cl soka ananasa			
1 cl soka naranče			
1 cl soka limuna			
po želji dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žličicom za limunadu i slamkom.

<b><i>Kaffee Cobbler</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> čašu ispunite istucanim ledom do 2/3	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Kaffeelikör			
2 cl rafiniranog šećera			
dopuniti hladnom kavom			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žličicom za limunadu i slamkom.

<b><i>Marsala Cobbler</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> čašu ispunite istucanim ledom do 2/3	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras:</i> kriška breskve i mandarine
1 barska žlica Cordial-Médoc			
1 barska žlica Maraschino			
1 barska žlica Cointreau			
4 cl Marsala			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žličicom za limunadu i slamkom.

<b>Dalmacija-Cobbler</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> čašu ispunite istucanim ledom do 2/3	<i>vrsta čaše:</i> čaša za pjenušac	<i>ukras:</i> višnja i žličica šećera u prahu
1,5 cl maraskina			
1,5 cl Cherry-Brandy			
3 cl prošek			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žličicom za limunadu i slamkom

<b>Sherry Cobbler</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> čašu ispunite istucanim ledom do 2/3	<i>vrsta čaše:</i> kobler čaša	<i>ukras:</i> kriške kiwija i naranče
3 cl Cognac ili Weinbrandy			
3 cl trešnjovice			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
dopuniti suhim vinom Sherry			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žličicom za limunadu i slamkom.

<b>Šljivovica-Cobbler</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> čašu ispunite istucanim ledom do 2/3	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> nekoliko rezanih crnih šljiva i ukrasiti kriškama limuna
2 cl šljivovice			
2 cl maraskina			
2 cl soka limuna			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žličicom za limunadu i slamkom.

<b><i>Vermouth-Cobbler</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta;            čašu ispunite istucanim ledom do 2/3	<i>vrsta čaše:</i> kobler čaša	<i>ukras:</i> komadići ananasa, kriške banana i naranče
1,5 cl Chartreuse, (zeleni)			
1,5 cl Chartreuse (žuti)			
1,5 cl Grenadine-Sirup			
1,5 cl soka limuna			
dopuniti suhim Vermouthom			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žličicom za limunadu i slamkom

## Collinses




Collinses	<p>Pripadaju osvježujućim „dugim pićima“. Osnovni sastojak je sok limuna, šećer ili šećerni sirup, žestoko alkoholno piće (najčešće Gin) i soda-voda. Poslužuje se u collins /kolins/ čaši ili velikom tumbleru sa slamkom. Collinses su srodni piću Rickeys, Sours i Fizzes. Sve četiri vrste pića imaju isti sastavni dio.</p> <p>Za razliku od Fizzes priprema se u čaši gosta (a ne u mješaču) i tada se dodaje soda-voda. U Sours se ne dodaje soda-voda, nego se poslužuje posebno. Rickeys su više kiselkasti. Collinses su vrlo osvježujuća ljetna pića.</p>
-----------	--

Jednostavne varijacije na gin fizza:

<i>Silver Fizz</i>	dodatak od bjelanjka
<i>Zlatni Fizz</i>	dodatak žumanjka
<i>Royal Fizz</i>	dodatak cijelog jajeta
<i>Diamond Fizz</i>	pjenušavo vino umjesto gazirane vode
<i>Zelena Fizz</i>	dodavanje uštrcka zelene <i>creme de menth</i>



	
veliki tumbler; čaša gosta	
<i>glavni sastojak</i>	led žestoki alkohol sok limuna šećer soda-voda
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	----- ----

Najpoznatiji su:

<b><i>Applejack Collins</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (miješajte led tako dugo dok se čaša ne zarosi)	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highball glas) Collins-čaša (najveći tumbler)	<i>ukras:</i> kriške limuna i koktel trešnja
4 cl Calvados			
2 cl soka limuna			
2 barske žličice rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

Poslužuje se sa slamkom

<b>Brandy Collins</b> (ili drugo ime Pierre Collins)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			

Poslužuje se sa slamkom

<b>Collins Extra</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
6 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Cointreau			
2 cl soka limuna			
dopuniti s Ginger Ale			

Poslužuje se sa slamkom

<b>Colonel Collins</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Bourbon Whisk(e)y			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

Poslužuje se sa slamkom

<b>Rum Collins</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Rum (tamni)			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

Poslužuje se sa slamkom

<b>Sandy Collins</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: „</i>
4 cl Scotch Whisky			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

Poslužuje se sa slamkom

## Coolers



Coolers	Većinom su „duga pića“, koja ljeti gase žeđ a poslužuju se s ledom. Osnovni sastojci su sok limuna i žestoki alkohol, koji se miješaju u ručnom mješaču i uliju u Sling čašu (veliki tumbler). Nadopunjuje se u čaši s Ginger Ale (mora biti izvorni), sodom ili mineralnom vodom, pivom, moštom ili mlijekom. Poslužuje se sa slamkom. Rijetko se ukrašava. Slična pića su Hihgbals, Sodas, Fizzes i Sours.
---------	--



r. mješač	
<i>glavni sastojak</i>	led sok limuna nadopuna
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	žestoko alkoholno piće ukras

<b><i>Apricot Cooler</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas) ili Collinsglas (najveći tumbler)	<i>ukras:</i> ----
4 cl Apricot Brandy			
2 cl soka limuna			
3 uštrcka Grenadine- Sirup			
dopuniti s Ginger Ale ili sodom			

<b><i>Highland Cooler</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
4 cl Scotch Whisky			
2 cl soka limuna			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
2 uštrcka Angostura- Bitter			
dopuniti s Ginger Ale			

<b><i>Manhattan Cooler</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
5 cl crnog vina			
2 cl soka limuna			
1 cl rafiniranog šećera			
dopuniti s Ginger Ale			

<b><i>Misty Cooler</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
2 cl Irish Mist			
4 cl soka limuna			
1 uštrcak Grenadine- Sirup			
1 uštrcak bjelnjka (malo bjelanjka)			
dopuniti sodom			

<b><i>Safari Cooler</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u električnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> pola kriške limuna
4 cl Apricot Brandy			
2 cl Grenadine- Sirup			
dopuniti kokosovim mlijekom i sokom ananasa			

<b><i>Saratoga Cooler</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ---
3 cl Dry Gin			
2 barske žlice Grenadine-Sirup			
2 barske žlice soka limuna			
dopuniti Ginger Ale ili sodom			

## Crustas




Crustas	<p>To su u osnovi „duga pića“ ali se mogu raditi i kao „kratka pića“ poznata „kao pića za muškarce“ dosta složene izrade, i kod nas manje poznata. Priređuju se i kao After-dinner-drinks. Značajka ovog pića je da se poslužuje u čaši oblika balona (Crustaglas, ili rjeđe u čaši za crno vino) sa šećernim vijencem (rubom) na obodu čaše (od toga i potječe samo ime pića; crust – kora, ljuska), a zbog šećernog ruba je i izrada složena. Daljnje obilježje je da se na rub čaše stavi spirala od limuna, naranče ili mandarine. Danas se izuzev Gin Crusta (radi se u čaši gosta) sve kruste rade u ručnom mješaču. Najčešće se koristi Whisky, Weinbrandy, Gin, Votka, Rum a prema upotrijebljenom alkoholu dobiva i ime.</p> <p>Poslužuje se s barskom žličicom (kako bi se mogla izvaditi spirala voća ukoliko je za gosta pre intenzivnog mirisa) i sa slamkom</p> <p><b>Izrada šećernog vijenca (ruba)</b></p> <p>Od polovice limuna izreže se kriška limuna, koju treba držati lijevom rukom između palca i kažiprsta i nožem zasiječe po sredini. Desnom rukom uhvatimo pripremljenu čašu za stalak i kad je odignemo u zrak treba biti okrenuta rubom nadolje. Rub čaše stavimo u rez na limunu i lagano je okrećemo sve dok se rub ravnomjerno ne ovlaži sokom. Umjesto limuna može se koristiti naranča, grepfruit, ali i liker i sirup (kod tog postupka rub čaše se lagano umoči u tekućinu). Nakon toga, rub čaše uronimo (najviše do dubine od jednog centimetra) u fini</p>
---------	---

	kristal, sirovi šećer ili više bojni šećer. Malo udarimo po čaši da padnu kristalići koji se nisu dobro primili i lagano je okrenemo. Šećerni vijenac (rub) podsjeća na snježnu krunu i ne smije se oštetiti nepažljivim lijevanjem pića u čašu. Ukras mora ostati neokrnjen.
--	---

	
ručni mješač	čaša gosta
<i>glavni sastojak</i>	led Bitter šećer ukras
<i>dodaci:</i> prema vrsti koktela	sok limuna, sok limete željeni žestoki alkohol, liker, vino



<b>Apricot Crusta</b> (kratko piće)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> Crusta-čaša (1) ili čaši za crno vino (2)	<i>ukras:</i> šećerni vijenac, spirala naranče
			
		(1)	(2)
3 cl Rum (White)			
2 cl Apricot Brandy			
1 cl soka naranče			
2 uštrcka Grenadine- Sirup			

<b>Bosanska krusta</b> (kratko piće)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl šljivovice			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice maraskina			
2 barske žlice vlahovca			

<b>Bourbon Crusta</b> (kratko piće)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> šećerni vijenac, spirala limuna
4 cl Bourbon Whiskey			
2 cl soka limuna			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
2 uštrcka Angostura-Bitter			

<b><i>Gin Crusta</i></b> (kratko piće)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna			
2 uštrcka maraskina			
1 barska žlicarafiniranog šećera			
1 uštrcak Angostura-Bitter			

<b><i>Imperial Crusta</i></b> (dugo piće)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
3 cl trešnjevica			
4 cl soka mandarine			
4 cl soka naranče			
1 barska žlica rafiniranog šećera			

<b><i>Rosina-Crusta</i></b> (kratko piće)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> šećerni vijenac, spirala limuna
2 cl Dry Gin			
1 cl Curaçao (žuti)			
2 cl soka limuna			
1 cl malinovca			

<b><i>Rosina-Crusta</i></b> (dugo piće)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> šećerni vijenac, spirala limuna
4 cl maraskina			
2 cl soka limuna			
1 barska žlicarafiniranog šećera			
dopuniti crnimvinom			

<b><i>Vodka Crusta</i></b> (kratko piće)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
3 cl Vodka			
1,5 cl Cognac ili Weinbrandy			
1,5 cl Vermouth, rosso			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 uštrcak Orangen-Bitter			

## Daisies



Daisies	<p>Poznata damska pića i pripadaju grupi „dugih pića“. Ranije su se priređivala isključivo u čaši gosta i to u čaši za limunadu. Pored toga posluživalo se sa slamkom i žlicom za limunadu.</p> <p>Danas je drugačije, priprema se u ručnom mješaču od soka limuna ili naranče, šećernog sirupa i male količine žestokog alkoholnog pića. Poslužuje se u čaši za šampanjac ili cobbler čaši s komadićem leda i uštrckom sode. Do gosta se donosi na tanjuriću s barskom žlicom i slamkom. Nasuprot Cobblersu u Daisiesu se dodaje voće.</p>
---------	---

		
ručni mješač	čaša za šampanjac	cobler čaša
<i>glavni sastojak</i>	led vinjak liker voćni sok šećer voće dopuna	
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>		

<b><i>Applejack Daisy</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> čaša za pjenušac ili cobler čaša	<i>ukras:</i> koktel trešnja, spirala naranče ili limuna
4 cl Calvados			
½ barske soka limuna			
½ barske žlice Grenadine- Sirup			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
dopuna uštrcak sode			

<b><i>Bourbon Daisy</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> kompot trešnja, spirala naranče ili limuna
4 cl Bourbon Whiskey			
2 cl soka limuna			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 uštrcak Grenadine- Sirup			
dopuna uštrcak sode			

<b><i>Champagner-Daisy</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> koktel trešnja, spirala naranče, komadić ananasa
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl soka limuna			
1 barska žlica Grenadine-sirup			
dopuna šampanjcem ili pjenušcem			

<b><i>Maraska Daisy</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s istucanim ledom	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> koktel trešnja, spirala naranče
2 cl trešnjevice			
2 cl maraskina			
2 cl Cherry Brandy			
1 barska žlica soka limuna			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
dopuna uštrcak sode			

<b><i>Tequila Daisy</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: koktel trešnja, spirala naranče ili limuna</i>
6 cl Tequila			
1 cl soka limuna			
1 cl Grenadine-Sirup			

## Egg-Noggs



Egg-Noggs	<p>Ova „duga pića“ za koja se još kaže „mlijeko za starije ljude“, ubrajaju se u najstarija američka pića. Uzimaju se kao hranjiva pića ujutro za kavin zajutrak ili brunch. Egg-noggs („tučena jaja“) mogu biti hladni ili topli, a sačinjeni su od mlijeka, šećernog sirupa, jaja, žestokog alkohola ili bezalkoholnog dodatka.</p> <p><i>Hladni Egg-nog</i> priprema se u ručnom mješaču i poslužuje u srednjem tumbleru. Kao ukras dodaje se strugani cimet ili muškati, paprika i instant kava.</p> <p><i>Toli Egg-nog</i> se miješa barskom žlicom, električnim mikserom (Hamilton Beach) ili tuče pjenjačem, ali uvijek bez mlijeka jer se ono dodaje posebno skuhanom i vrelo ulije u već gotovi napitak u čaši.</p>
-----------	--



	
ručni mješač	električni mikser (Hamilton Beach)
<i>glavni sastojak</i>	žumance šećer mlijeko/hladno ili toplo/ muškati oraščić
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	led žestoki alkohol liker

<b><i>American Egg-nog</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras:</i> ribani muškati
4 cl Rum, white			
2 cl vrhnja			
1 jušna žlicara finiranog šećera			
1 žumance			
dopuniti hladnim mlijekom			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom.

<b>Baltimore Egg-nog</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Jamaica-Rum			
2 cl Madeira			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			
dopuniti hladnim mlijekom			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom

<b>Medeni mjesec Egg-nog</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u električnom mikseru (u mikser staviti sve sastojke zajedno s četiri kockice leda i sve zajedno miksati dvadeset sekundi)	<i>vrsta čaše:</i> najveći tumbler	<i>ukras:</i> na gotov napitak staviti dvije kuglice sladoleda od vanilije ili čokolade
2 cl Rum			
1 čitavo jaje			
100 g očišćene dinje			
3 barske žlice meda			
dopuniti hladnim mlijekom			

Poslužite s dvije slamke i žličicom za limunadu

<b><i>New Orleans Egg-nog</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Southern Comfort*			
2 cl vrhnja			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			
dopuniti hladnim mlijekom			

Liker koji se radi na osnovi Bourbon-Whiskeyja s dodatkom naranče i breskve. Sadrži 43 posto alkohola. Osim u USA radi se u Irskoj, kao licenčni proizvod.

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom

<b><i>Topli Egg-nog s medom</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> pospite s malo čokolade ili muškarnog oraščića
	(miksajte dvadeset sekundi)		
1 cl Rum			
1 čitavo jaje			
3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti kipućim mlijekom			

Poslužite sa žličicom

<b>Virginia Egg-nog</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Bourbon Whisky			
2 cl Jamaica-Rum			
3 barske žlicevrhnja			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			
dopuniti s hladnim mlijekom			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom.


## Fancy Drinks



Fancy Drinks	Sva pića koja ne spadaju ni u jednu grupu miješanih pića, osim Pick-me-ups, svrstavaju se u Fancy Drinks. Kreativnost miješanja je bezgranična ( nema temeljnog naputka ) te ih zato i zovu „pića fantazije“ (Fancy Drinks), spravlja se svaka po svojem naputku, kojega se treba strogo pridržavati.
--------------	---

<b>Americano</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (sa kockicama leda)	<i>vrsta čaše:</i> srednji tumbler	<i>ukras:</i> kriška limuna
3 cl Campari			
3 cl Vermouth, rosso			
dopuniti sodom			

<b>Barbed Wire</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> mali tumbler	<i>ukras:</i> -----
4 cl Bourbon Whisky			
dopuniti sokom jabuke			

<b><i>Bull' s Eye</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša 	<i>ukras:</i> (prvo se stavlja jaje a zatim vino)
1 čitavo jaje			
dopuniti s Malagom vinom (slatko desertno vino)			

## Knickebein



Knickebein	Piće potječe iz Njemačke, i u doslovnom prevode znači „čovjek klecavih koljena“. Priprema se jednostavno u čaši gosta, i to „knickebein čaši“, od različitih alkohola i svježeg žumanca. U čašu se ulije jedna vrsta pića, doda jaje i zatim druga vrsta, piće se ne smije miješati a jaje mora ostati u svojoj opni i to plivajući na osnovnom liker. Kod izrade se mora pridržavati navedenog redoslijeda u naputku.
------------	--

A	B	C	D
Scotch Whisky Danziger Goldwasser * žumanjak	Weinbrandy Curaçao, bijeli žumanjak	Weinbrandy Chartreuse, zeleni žumanjak	Danziger Goldwasser * Cherry Brandy žumanjak

*Danziger Goldwasser	biljni liker iz Poljske rađen od ružinog cvijeta, lišća naranče, kardamoma, ljuske naranče, kumina, koriandora, muškarnog oraščića i papra kao i od 22 karatnog zlata u listićima. Pored šećera dodaje se i jaki sirup, tako da zbog velikog viskoziteta zlatni listići lebde. Proizvodi se bijeli i svijetli, ime „Danziger Goldwasser“ nije zaštićeno
-------------------------	---

**Mai Tai 1***sastojci:**priprema:* u ručnom mješaču ili čaši gosta*vrsta čaše:* veliku tumbler (Hihballglas) ispunite do  $\frac{3}{4}$  usitnjenim ledom*ukras:* kriška ananasa, koktel trešnja, ukrasni kišobran

2 cl Coruba-Rum

2 cl Rum, Bacardi, Silver Label

1 cl Curaçao, orange

2 cl soka limuna

1 cl rafiniranog šećera

1 barska žlica Apricot Brandy

Poslužuje se sa slamkom



<b>Mai Tai 2</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas) ispunite do 1/3 usitnjenim ledom	<i>ukras:</i> kriška ananasa maraska- trešnja
6 cl Rum, bijeli			
3 cl Curaçao, bijeli			
1,5 cl Grenadine-Sirup			
1,5 cl Lime Juice(svježi sok Limette)			
1,5 cl Orgeat Syrup (bademovo mlijeko, koristi se za aromatiziranje različitih barskih pića)			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 uštrcak Rum, 74%			

Poslužuje se sa slamkom

<b>Queen`s Peg</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s kockom leda	<i>vrsta čaše:</i> srednji tumbler	<i>ukras:</i> kriška limuna
4 cl Dry Gin			
dopuniti sa šampanjcem ili pjenušcem			

<b><i>Salty Dog</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s usitnjenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> mali tumbler	<i>ukras:</i> vijenac od soli ili dodati prstohvat soli u piće
2 cl Vodka			
4 cl svježeg soka grapefruita			

<b><i>Silvia</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> srednji tumbler	<i>ukras:</i> kriška ananasa, koktel trešnja, a na čaši vijenac od šećera, u čaši grančica metvice
3 cl Rum, Ronrico			
2 cl Galliano*			
1 cl Crème de Bananes			
4 uštrcka Campari			
dopuniti s Ginger Ale, Schweppes			

\*Galliano; tvornica žestokog alkoholnog pića u Italiji (Livorno, Solaro), poznata po Liquore Galliano (boje jantara, 35 Vol. %) i Sambuca di Galliano (bijelo, 35 vol. %)

<b><i>Steamboat Queen</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša	<i>ukras:</i> trešnja i kriška naranče
2,5 cl Dry Gin, Booth' s			
2,5 cl Southern Comfort			
1 cl Apricot Brandy, Bols			
1 barska žlica soka limuna			

<b><i>Stone Fence</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s kockom leda	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras:</i> ----- --
4 cl Scotch Whisky			
dopuniti vinom od jabuka			

<b><i>Türkenblut</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> čaša za pjenušac ili kaležu	<i>ukras:</i> -----
čašu napuniti do 1/3 s crnim vinom i dodati 2/3 šampanjca ili pjenušca			

## Fixes



Fixes	Pića slična Coblerima, koji se moraju brzo poslužiti nakon pripreme u ručnom mješaču. Izrađuju se od alkohola, voćnog soka, šećera i leda (usitnjenog kao snijeg), koji se stavlja u punč čašu, ukrasi svježim voćem i poslužuje s barskom žlicom i slamkom. Spadaju u grupu „dugih pića“.
-------	--



ručni mješač	
<i>glavni sastojak</i>	led usitnjen kao snijeg ukras od voća
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	žestoki alkohol liker voćni sok šećer

<b>Brandy Fix</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> čaša za punč (ispuniti ledom usitnjenim kao snijeg)	<i>ukras:</i> kriška limuna ili usitnjeno voće
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
1 cl Cherry Brandy			
2 cl soka limuna			
1 cl rafiniranog šećera			

<b>Gin Fix</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Dry Gi			
2 cl soka limun			
1 barska žlica rafiniranog šećera			

<b>Rum Fix</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
3 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
1,5 cl Cointreau			
1,5 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			

<b>Whisky Fix</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Scotch Whisky			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			

## Fizzes



Fizzes	<p>Svoje ishodište imaju u Rickey's-ima i Sours-ima, to su najpopularnija hladna, osvježujuća „duga pića“, poznata i kao „kraljevi dugih pića“. Pripremaju se u ručnom mješaču od žestokog alkohola, svježih voćnih sokova, šećera i soda-vode. Mješač se napuni do polovine kockicama leda, obavije platnenim ubrusom (zbog hladnoće bilo bi ga nemoguće držati u ruci). Fizzes su dobro napravljeni tek kad se na vanjskoj strani mješača napravi tanki sloj leda (kao kod Collinsesa). Jednim miksanjem se može napraviti najviše za četiri osobe. Gotovo piće se odmah stavlja u čaše, a u mješač dolije soda-voda. Lagano se promućka i ohlađeno dolije u čaše. Odmah se poslužuje.</p>
--------	--



ručni  
mješač

<i>glavni sastojak</i>	led žestoko alkoholno piće sok citrusa dopuniti soda- vodom
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	jaje sirup

<b><i>Alabama Fizz</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> srednji tumbler	<i>ukras:</i> -----
4 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna			
2 uštrcka Crème de Menthe, zelena			
3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

<b><i>American Fizz</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
2 cl Grenadine-Sirup			
2 cl soka naranče			
2 cl soka limuna			
dopuniti sodom			

<b>Champagne Fizz</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: -----</i>
4 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna			
3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

<b>Coca Cola Fizz</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: -----</i>
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna			
dopuniti Colom			

<b>Diamond Fizz</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: -----</i>
4 cl Dry Gin			-
2 cl soka limuna			
2-3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

<b>Harakiri Fizz</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: -----</i>
4 cl Scotch Whisky			
2 cl soka limuna			
3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			



<b><i>May Blossom Fizz</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: -----</i>
4 cl Caloric-Punch *			
2 cl soka limuna			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

\*Caloric-Punch (Švedski punč); napravljen od Arraka i mirodija, dodaje se često i vino; osjeća se blagi okus limuna i vina; slamnatožute boje i svijetle, najmanje 25 Vol. %

<b><i>Morning Glory Fizz</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: -----</i>
4 cl Scotch Whisky			
1 cl Pernod ili Ricard			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			
dopuniti sodom			

<b><i>New Orleans Fizz</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: ---</i>
2 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna			
2 cl vrhnja			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			
dopuniti sodom			

<b><i>Tequila Fizz</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: ---</i>
4 cl Tequila			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice Grenadine-Sirup			
1 čitavo jaje			
dopuniti sodom			

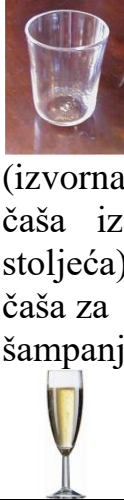
<b><i>Texas Fizz</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: ---</i>
1,5 cl Dry Gin			
1,5 cl Peach-Brandy			
1,5 cl soka naranče			
1,5 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

## Flips



Flips	Pića slična Egg-nogu, ali se priređuje bez mlijeka, hranjiva su i uglavnom se konzumiraju prijepodne ili poslijepodne. U ručni ili električni mješač stavlja se žestoko alkoholno piće, vino ili liker, šećer, žumance. Gotovo piće ulije se u flip čašu (volumena od 100 do 200 grama) ili visoke čaše za šampanjac. Kao ukras se stavlja ribani mušklatni oraščić, vanilija ili instant kava.
-------	---

	
ručni mješač	električni mikser (Hamilton Beach)
<i>glavni sastojak</i>	led žumance šećer ukras
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	žestoko      alkoholno piće liker vino

<b>Amore Flip</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u učnom ili električnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> flip čaša 	<i>ukras:</i> ribani muškati
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Maraschino			
2 cl Crème de Vanille			

<b>Bacardi Flip</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			

<b>Boston Flip</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
3 cl Rye Whisky			
3 cl Madeira			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			

<b><i>Burgundy Flip</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ---
4 cl burgundskog vina, crno			
2 cl vrhnja			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			

<b><i>Butterfly Flip</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ribani muškat
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Crème de Cacao			
2 cl vrhnja			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			

<b><i>Cherry Brandy Flip</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Cherry Brandy			
2 cl vrhnja			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			

<b><i>Gasparone Flip</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Scotch Whisky			
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
1 barska žlica Grenadine- Sirup			
1 čitavo jaje			

<b>Jonkaano Surprise Flip</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „ (s usitnjenim ledom)	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
2 cl Jamaica-Rum			
1 cl Tia Maria			
3 cl mlijeka			
2 barske žlice meda			

<b>Mothermilk Flip</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> flip čaša	<i>ukras:</i> „
3 cl Bénédictine			
3 cl Caloric-Punch			
1 jušna žlica vrhnja			
1 čitavo jaje			

<b>Porto Flip</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> flip čaša ili čaša za šampanjac	<i>ukras:</i> „
4 cl Porto vino, crveno			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			



<b>Sifi Flip</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
3 cl Dry Gin			
1 cl Cointreau			
1 cl Grenadine-Sirup			
1 cl soka limuna			
1 čitavo jaje			

<b><i>West India Flip</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom ili električnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> - --
3 cl Arrak			
3 cl Crème de Bananes			
1 čitavo jaje			

## Floats



Floats	Osobitost ove grupe „dugih pića“ je da se alkoholna aroma i okus stavljaju zadnji na šampanjac ili sekt, a kad se stavlja soda-voda plivati će na površini. Piće se ne miješa. Floats se pripremaju i poslužuju u čašama oblika tulipana.
--------	---

<b><i>Brandy Float</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (čašu napunite do $\frac{3}{4}$ s hladnom sodom i preko leđa barske žlice oprezno ulijte Cognac ili Weinbrandy). <i>Ne miješajte</i>	<i>vrsta čaše:</i> srednji tumbler  ili tulipan čaša za  šampanjac	<i>ukras:</i> -----
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
hladna soda			



<b><i>Champagner-Brandy-Float</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (čašu napunite hladnim šampanjcem ili pjenušcem do $\frac{3}{4}$ i preko leđa barske žlice oprezno ulijte Cognac ili Weinbrandy). <i>Ne miješajte</i>	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
šampanjac ili pjenušac			

<b><i>Elixir-Float</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (postupak kao u navedenim napucima, redosljedom koji je naveden u naputku, osim što se dodaju kockice leda)	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballs glas)	<i>ukras:</i> kriška limuna
1 mala čaša Tonic Water			
1 barska žlica soka limuna			
2 cl Rossbacher Magenbitter *			

Poslužuje se sa slamkom

\*Rossbacher Magenbitter; proizvodi se u Austriji, to je tipičan želučani liker tamnosmeđe boje sa 32 vol. % alkohola.

<b>Whisky Float</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (postupak kao u navedenim naputcima)	<i>vrsta čaše:</i> srednji tumbler ili čaša za šampanjac	<i>ukras:</i> -----
4 cl Scoch Whisky			
hladna soda			

## Frappés



hladni kakaa, mlijeko i mliječna mješavina

Frappés	su hladna pića koja se podjednako piju ljeti i zimi, kako su vrlo hranjiva mogu zamijeniti cijeli obrok. Najjednostavniji frapei slični su koblerima, samo što se ne garniraju voćem. U anglo-američkim zemljama poznati su i kao Sundaes, dijele se na dvije vrste: Milchfrappés i Likörfrippés
---------	--

## Milchfrappés



<p><i>Milchfrappés</i></p>	<p>sastavljaju se od mlijeka, čistog konzumnog leda voća, voćnog soka ili sirupa, šećera i po želji žumanca. Okus se može istančati vrhnjem. Led mora biti besprijekorno čist i uvijek istog okusa kao i voće. Mliječni frape radi se u električnom mikseru (Hamilton Beach) i poslužuje se u tumbleru sa slamkom. Ukoliko se radi sa sokom od limuna tada se on stavlja prije mlijeka ( hladnog ) da ne bi došlo do zgrušavanja. Mliječni frape se može pojačati alkoholom, ali se mora paziti da alkohol odgovara po okusu voću koje se koristi. Poslužuje se sa slamkom.</p>
----------------------------	---

	
ručni mješač	električni mješač
<i>glavni sastojak</i>	mlijeko šećer
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	žestoki alkohol liker konzumni led voće voćni sok sirup žumance vrhnje

<b><i>Brigitta</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u električnom mješaču s tučenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras:</i> ----- -
2 cl Curaçao, bijeli			
1/8 l svježeg mlijeka			
1 kugla sladoleda od vanilije			
1 kriška ananasa			

Poslužuje se sa slamkom

<b><i>Erdbeerfrappé</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> tučeno slatko vrhnje ili voće
2 barske žlice svježih jagoda			
1 barska žlica šećera u prahu			
2 kugle sladoleda od vanilije			
2 cl soka limuna			
20 cl hladnog mlijeka			

<b><i>Himbeerfrappé</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
2 barske žlice svježih malina ili 2 cl malinovog soka			
1 barska žlica soka limuna			
20 cl hladnog mlijeka			
2 kugle sladoleda od malina			

<b><i>Kiwimix</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
2 cl likera od vanilije			
1/8 l svježeg mlijeka			
1 kugla sladoleda od vanilije			
1 (veća) ploška kivija			

<b><i>Lumumba</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: ----</i>
2 cl domaćeg ruma			
2 cl Crème de Cacao			
1/8 l svježeg mlijeka			
1 kugla sladoleda od kave			
1 višnja			

<b><i>Yellow Dream</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: ----</i>
2 cl Crème de Bananes			
1 kugla sladoleda od vanilije			
½ izrezane banane			
1 cl soka limuna			
1/8 l svježeg mlijeka			

## Likörfrappés



Likörfrappés	sastoji se od struganog leda (Shaved ice) ili zdrobljenog leda (Crushed ice) i likera. Poslužuje se u dvije vrste čaša: Cocktailcreamer ili Cocktailschale, u koje se stavi led i na njega željeni liker. Poslužuje se često s dvije kratke slamke.
--------------	---

	
Cocktailcreamer	Cocktailschale
<i>glavni sastojak</i>	strugani led
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	konjak liker



<b><i>Anisette Frappé</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta sa struganim ledom	<i>vrsta čaše:</i> Cocktailcremer ili Cocktailschale	<i>ukras:</i> ----
4 cl Anisette			

<b><i>Cherry Brabdy Frappé</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Cherry Brandy			

<b><i>Crème de Menthe Frappé</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ---
4 cl Crème de Menthe, zelena			

<b><i>Fromme Helene</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ---
3 cl Maraschino			
3 cl likera od jaja			

<b><i>Mocca Frappé</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
4 cl Crème de Mocca			

<b><i>Nap Frappé</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „ (redosljedom kako je u naputku)	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
2 cl Kümmellikör			
2 cl Chartreuse, zeleni			
2 cl Cognac ili Weinbrandy			

## Granits / Granités



Granits / Granités	<p>To je vrlo staro barsko piće i preteča je nježnim Sorbetima. Radi se od vrlo hladne vode (na granici smrzavanja), svježeg pirea voća, šećernog sirupa i po želji sa žestokim alkoholom, u kojem pliva komadić leda.</p> <p>Osnovni naputak: pire od voća ili voćni sirup se stavi u posudicu od metala da se zamrzne (bez šećera ili alkohola jer se ne bi zamrznilo). Pomoću šiljka za led oprezno se izvadi zamrznuti pire i stavi u čašu za šampanjac, doda šećerni sirup i željeno žestoko alkoholno piće. Promiješa se (zamrznuti pire se mora prepoznati tj. mora još biti u čvrstom stanju) i posluži na podložnom tanjuriću, papirnatom ubrusu i kavenom žličicom/</p>
--------------------	---



čaša za šampanjac

<i>glavni sastojak</i>	<p>hladna voda led pire od voća ili voćni sirup šećerni sirup</p>
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	<p>željeno žestoko alkoholno piće</p>

***Granulated pineapple***

Ananas s konjakom

***Granulated champagne***

Šampanjac i konjak

***Granulated Rhine wine with strawberries***

Kockice ananasa namočiti u rum, prekriti pireom od jagoda i dopuniti rajnskim vinom

## Grogs



Grogs	<p>Grog je omiljeno vruće piće, koje se pije redovito zimi. Priređuje se od žestokog alkoholnog pića kao: Whisky, Gin, Brandy, Rum, Arrak i dodataka: šećer, sok limuna, klinčić, cimet i vode ili čaja. Poslužuje se u vatrostalnoj čaši Henkel ili (grog, punč čaši ili čaši za čaj) na malom tanjuriću, podlagaču ili papirnatom ubrusu s kavenom žličicom.</p> <p>Spretni mješači pića (barmeni) poslužuju na atraktivan način: u šalicu ili vatrostalnu čašu prvo se ulije kipuća voda i sve ostalo po napatku osim alkohola i šećera. Barska žlica puna šećera drži se iznad čaše s kipućom vodom. Šećer se natopi alkoholom i zapali. Žlica se lagano nagne kako bi zapaljena smjesa alkohola i šećera kapala u čašu. Postupak se ponavlja dok se ne utroši sav šećer i alkohol predviđen za grog. Zahvaljujući ovako flambiranom šećeru i alkoholu, grog dobiva na harmoničnosti i punoći, bogatijeg je okusa i mirisa.</p>
-------	---



grog čaša

<b>Brandy Grog</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> grog čaša	<i>ukras:</i> kriška limuna
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl soka limuna			
2-3 kocke šećera			
2 komadića klinčića			
malo cimeta			
dopuniti vrućom vodom			

<b>Gin Grog</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna			
2-3 kocke šećera			
2 komadića klinčića			
malo cimeta			
vruća voda			

<b>Grog</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
3 cl Coruba-Rum			
3 cl Weinbrandy ili Arrak			
1 barska žlica šećera			
2 barske žlice soka limuna			
1 komadić klinčića			
1 komadić cimeta			
čašu napuniti do 2/3 vrućom vodom ili čajem			

<b>Honig-Grog</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl domaćeg ruma			
2 cl soka limuna			
1 barska žlica meda			
vruća voda			

<b>Kaffe-Grog</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Armagnac			
2 cl soka limuna			
2-3 kocke šećera			
dopuniti vrućom kavom			

<b>Port Royal Grog</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
1,2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2,4 cl Wild Orange Liquer			
2,4 cl bijelog vina			
3 barske žlice rafiniranog šećera			
malo ribanog muškata			
malo cimeta			
dopuniti s malo vruće vode			

<b>Tee-Grog</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Ruma, tamnog			
2 cl soka limuna			
2-3 kocke šećera			
2 komadića klinčića			
dopuniti vrućim čajem			

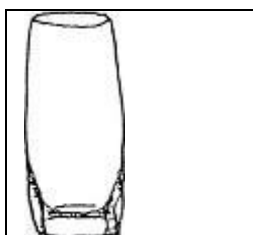
<b>Whisky Grog</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Scotch Whisky			
2 cl soka limuna			
2-3 kocke šećera			
2 komadića klinčića			
malo cimeta			
vruća voda			

<b>Wiener Grog</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Rum, tamni			
2 cl Weinbrandy			
2-3 kocke šećera			
1 komadić klinčića i cimeta			
dopuniti vrućom vodom ili čajem			

## Highballs



Highballs	To su „duga pića“, koja se poslužuju u velikom tumbleru. Osnovni sastojak je žestoko alkoholno piće kao Whisky, Gin, Vodka, Rum ili Cognac kojem se po izvornom napatku dodaje Ginger-Ale. Danas prevladava Tonic Water, Bitter Lemon, Bitter Orange, Bitter Grapefruit, Golden Fresh, Fanta, Sprite, Soda-voda u izuzetnim slučajevima vino. Ukrašava se spiralom limuna (izvorni napatk) ili naranče, no sve više prevladava kolutić limete ili limuna.
-----------	---



veliki tumbler	
<i>glavni sastojak</i>	led žestoki alkohol dodatak ukras
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	-----



## Highball-shema kombincija

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<i>Gin</i>	*					***	**	*	*	*
<i>Vodka</i>	*		*			***	**	*	*	**
<i>Scotch Whiskey</i>		*			*					**
<i>Canadian Whisky</i>		*		*	*					**
<i>Rye Whisky</i>		*		*						
<i>Bourbon Whisky</i>		*	*		*					
<i>Irish Whisky</i>		*			*					
<i>Cognac ili Weinbrandy</i>		*	*		*					
<i>Rum</i>	*		*			***	*	**	*	
<i>Calvados</i>					*					***
<i>Orangenlikör Triple sec</i>							***	**	*	
<i>Halbbitte i Vollbitterlikör</i>		*						*		
<i>Kiwilikör</i>								***	**	
<i>Pisang Ambon*</i>							***	**	**	
<i>Campari</i>	*	*								
<i>Vermouth</i>									*	
<i>Pastis**</i>	*									

<b>1</b>	Orangen ili Grapefruit sok
<b>2</b>	Soda
<b>3</b>	Coca Cola
<b>4</b>	7 Up
<b>5</b>	Ginger Ale
<b>6</b>	Bitter Grapefruit
<b>7</b>	Bitter Orange
<b>8</b>	Bitter Lemon
<b>9</b>	Tonic Water
<b>10</b>	Schwepps Golden Fresh

*	klasičan napitak
**	osvježavajući napitak
***	maštovito piće

Pisang Ambon*	voćni liker/liker voćne arome radi se od Indonezijske Pisang banane, šećera alkohola i tropskih začina, boje je smaragdnozelene i 22,5 vol. %.
Pastis**	oznaka u Francuskoj za sva alkoholna pića s okusom po anisu

<b><i>Admiral Highball</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (s kockicama leda, sve promiješajte)	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras:</i> spirala limuna, dugačka žlica za miješanje
3 cl Bourbon Whisky			
3 cl Tokajca, slatki (Tokajsko vino)			
2 barske žlice			
soka limuna			
1 barska žlica			
soka ananasa			
dopuniti s Ginger Ale			

<b><i>Alhambra Highball</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> spirala naranče ili limuna, dugačka žlica za miješanje
3 cl Vodka, Bols,* Rogoschin**			
3 cl Campari			
1 cl Crème de Bananes, Bols			
3 cl soka naranče			
dopuniti s Tonic Water			

Bols\*; ime tvrtke za proizvodnju žestokog alkoholnog pića, osnovana u Amsterdamu 1575. godine od Lucas Bolsa; poznati proizvodi: Apricot Brandy, Advokaat, Curaçao, Triple sec, Blue Curaçao, Prinzenkirsch, Crème de Bananes, Maraschino, Parfait Amour, Chocolate-Mint Liqueur, Melon Liqueur, Gold Coffee Liqueur, Crème de Mandarines, Gold Orange Liqueur, Peach Brandy, Cherry Brandy, Gin, Genever, Vodka, Weinbrandy.

Rogoschin\*\*; vrsta vodke proizvedena u tvrtci Bols

<b><i>Bourbon Highball</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> spirala limuna, dugačka žlica za miješanje
6 cl Bourbon Whisky			
dopuniti s Ginger Ale			

<b><i>Country Highball</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4,5 cl Vermouth, suhi			
1,5 cl Grenadine-Sirup			
dopuniti s Ginger Ale			

<b><i>Eton Highball</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
2 cl Dry Gin			
2 cl trešnjevica			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti sa sodom			

<b><i>Holiday Highball</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
2 cl Liquore Strega*			
2 barske žlice soka limuna			
dopuniti s Ginger Ale			

\*Liquore Strega; biljni liker iz Italije, sačinjen iz više od 70 različitih vrsta biljaka, zlatnožute boje 40 vol.%

<b><i>Moulin Rouge Highball</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
3 cl Cognac ili Weinbrandy			
3 cl soka ananasa			
dopuniti sa suhim šampanjcem ili pjenušcem			

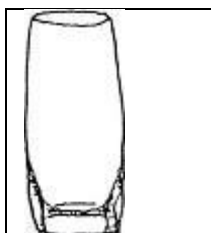
<b><i>New Kingston Special Highball</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ½ kriške ananasa, dvije koktel trešnje, dugačka žlica za miješanje
4 cl Jamaica-Rum			
3 barske Curaçao, orange			
3 barske žlice soka ananasa			
1 uštrcak Angostura- Bitter			
dopuniti s Ginger Ale			

<b><i>Pompier Highball</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> kriška  limuna, dugačka žlica za miješanje
3 cl Crème de Cacao			
3 cl Curaçao, bijeli			
dopuniti sa sodom			

## Julep



Julep	Pripadaju skupini „dugih pića“, koja su vrlo hladna i piju se ljeti. Kod pripremanja se koristi svježa metvica malo isprana u hladnoj vodi, kojoj je dodan šećerni sirup. Sve se stavi u veliki tumbler, barskom žlicom promiješa i izvadi metvica (osim u napatku za Mint Julep – „metvičin Julep“) i čaša napuni (jedna četvrtina) ledom. Ukrasi se metvicom i voćem i posluži na podložnom tanjuriću sa slamkom i žlicom za limunadu. U Julep se može uštrcati i svježe vode.
-------	--



veliki  
tumbler

<i>glavni sastojak</i>	led šećer svježa metvica ukras
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	Brandy liker svježa voda

<b>Bacardi Julep</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (dvije grančice metvice promiješajte sa šećerom, stisnite žlicom i izvaditi grančicu), dodajte leda za $\frac{3}{4}$ čaše i ulijte rum	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras:</i> svježa grančica, koktel trešnja
4 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dodati malo vode			

<b>Brandy Julep</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dodati malo vode			

<b>Mint Julep</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „ (izvadite samo grančicu, listovi ostaju)	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dodati malo vode			

<b>Whisky Julep</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: svježi listići metvice, kriška ananasa</i>
4 cl Whisky(Scotch, Bourbon, Canadian ili Irish)			
2 uštreka Angostura-Bitter			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dodati malo vode			

## Kuhana pića

Kuhana pića	U zimskim danima omiljena su kuhana pića kao;
<i>Kuhano vino</i>	<p>Priređuje se od laganih crnih i bijelih vina (teška crna vina ne koriste se zbog tanina koji ostaje kao talog), sa šećerom, koricom limuna, klinčićem i cimetom. Vino se kuha poklopljeno do točke vrelišta na najjačoj vatri, time se sprječava suviše isparavanje alkohola, i tek tada se dodaju mirodije. Voda se nikad ne dodaje kuhanom vinu, ni prije ni poslije kuhanja. Poslužuje se u vrču od fajanse (poluporculan) ili u čašama za grog ili čaj, na podlošku od papira ili na tanjuriću.</p>  <p>Tradicionalno piće, kuhano vino, obično crveno vino, poslužuje toplo.</p> <p>- Glühwein, u kombinaciji sa začinima, popularno je u Europi u zemljama njemačkog govornog područja i regije Alsace u Francuskoj. Tradicionalni napitak tijekom zime, posebno oko Božića i noć vještica poslužuje se toplo. Osim što se pije čisto priprema se s "mit Schuss" (s udarcem) što znači da je dodatak rum ili liker dodan. Najstariji dokument o kuhanom vinu - <i>veliki vrč</i> (tankard) pripisuje se njemačkom plemiću i prvom uzgajivaču rizling u svijetu, grofu Ivan IV. od Katzenelnbogen oko 1420. Ovaj pozlaćeni srebrni i pozlaćeni veliki vrč oponaša tradicionalni drveni vrč -vrč dobrodošlice.</p> <p>Vrlo slična inačica kuhanog vino popularna je u <i>Češkoj</i>, posebno oko planine Div Planine <i>svařené víno</i> - kuhano vino ("boiled wine"). U <i>Bugarskoj</i> se za kuhano vino kaže - <i>greyano vino</i> ("grije vino"), a sastoji se od crnog vina, meda i papra. Ponekad kao dodatak mogu biti jabuke i / ili agrumi, kao što su limun i naranče.</p> <p>U <i>Francuskoj</i> je naziv za kuhano vino - <i>vin chaud</i> (hot wine - vruće vino).</p>



U *Hrvatskoj*, *kuhano vino* (*kuhano vino*), priprema se od crnog vina, muškarnog oraščića, cimeta, šećera i korice naranče.

U *Rusiji*, *Глинтвейн* ("Glintwein") je popularno piće za vrijeme zime, te je isti napuatk/recept kao i njemački Glühwein.

U *Italiji*, kuhano vino je tipično u sjevernom dijelu zemlje, a nazvan *vin brulé* ("spaljeno vino").

U *Latviji* se kuhano vino - *karstvīns* ("vruće vino") priprema od vina (ili sok ribizla) i *Riga Black Balsam-a*.

U *Moldaviji*, *izvar* - kuhano vino priprema se od crvenog vina s crnim paprom i medom.

U *Poljskoj*, *grzane wino* ("grije vino"/heated wine) vrlo je slično češkoj varijanti, posebno u južnim regijama. Sličan je način pripreme kuhanog pivo ili "Grzaniec" koje je popularno s belgijskim piva zbog slatkog okusa te određenu vrstu piva, koja koristi isti začini kao i kuhano vina.

U *Rumunjskoj* kuhano vino nazivaju *vin fiert* ("boiled wine"), priređuje se bilo od crnog ili bijelog vina, dodaju su šećer, cimet, jabuke i narančine kore. Poslužuje se toplo.

U *Srbiji*, se za „*kuvano vino*“ (kuhano vino) koristi crno vino, šećer, klinčići, muškarni oraščići i poslužuje se s kriškom limuna ili naranče.

#### *NNordic Gløggordijski Gløgg*



Gløgg je izraz za kuhano vino u *nordijskim zemljama* (ponekad pogrešno kao *Glog* ili *glug*), (Švedski i Islandski: *Gløgg*, Norveški i Danski: *Gløgg*, Estonski i Finski: *glögi*). Bezalkoholni gløgg može se kupiti gotovo ili pripremljeno s voćnim sokovima, umjesto vina. Glavni klasični sastojci su (obično) crveni vino, šećer, začini kao što su cimet, kardamom, đumbir, klinčić i gorke naranče, a po želji i nešto jače, kao: votka, akvavit ili rakije. U *Norveškoj* i *Švedskoj*, začini za gløgg i otove ekstrakt začine mogu se kupiti u trgovinama. Za pripremu gløgg, začina i / ili začin ekstrakt miješaju se u vino, koji se potom zagrijava na 60-70 ° C (140 do 158 ° F). Temperatura ne smije biti iznad 78,4 ° C (173,12 ° C) kako bi se izbjeglo isparavanje alkohola. Prilikom pripreme domaćeg gløgg korištenjem začina, vruće mješavine ne smije se izlijevati najmanje sat vremena, često duže, a zatim se dogrijavaju prije posluživanja. U *Švedskoj* se gotova vino gløgg obično prodaje u trgovinama Systembolaget toplo i spremno za konzumaciju, a ne kao koncentrat

ili ekstrakt. Glögg se općenito poslužuje s grožđicama, blanširanim bademima i keksima Ginger (Ginger Snaps), što je popularni topli napitak za vrijeme božićne sezone.

U Švedskoj, đumbir kruh i lussebullar (koji se naziva i lussekatter), tip slatkog kolač sa šafranom i grožđicama, obično se poslužuje uz glögg. Također se tradicionalno poslužuje u *Julbord* - Božićni buffet/Christmas buffet („znalci ugostitelji bi kazali - švedski stol“ - što pokazuje njihovo znanje).

U Danskoj se podrazumijeva uz gløgg poslužiti *æbleskiver* posute šećerom u prahu (powdered sugar) i uz marmeladu od jagoda (strawberry marmalade).

U Norveškoj se uz gløgg poslužuje puding od riže - rice pudding (norveški: *riskrem*). U takvim slučajevima, *graut-/grøtfest* - puding od riže poslužuje se kao uvodno jelo s hladnim umakom - *red cordial*. Glögg naputci/recepti variraju, varijacije s bijelim vinom ili slatkim vinima, kao što su Madeira, ili jakim pićima, kao što su rakije što je također popularno. Glögg se također može pripremiti bez alkohola zamjenom vina s voćem ili sokovima od bobica (često crnog ribiza ) ili kipući glögg koji za nekoliko minuta ispari alkohol. Glögg je sličnog okusa s modernim zdravcima (Wassail) ili kuhanom jabukovačom (mulled cider)


#### *British mulled wine* Britansko kuhano vino




Tradicionalni naputci/recept mogu se naći u knjizi *gospođe Beeton* (Mrs Beeton's book), *knjiga za kućanstvo i upravljanje* (Book of Household Management) iz 1961 na stranici 929 - 930, revidiranog izdanja iz 1869; koja kaže:

Za svaku pintu vina pripremite 1 veliki cupful vode, šećera i začina po želji.

	<p><i>Način</i> .- U pripremanju kao što je gore, vrlo je teško dati točan udjel sastojaka kao što su šećer i začini, jer količina koja može odgovarati jednoj osobi drugoj može biti neukusna. Kuhajte začini u vodi dok se okus ne prenese na vodu, zatim dodajte vino i šećer, te dovedite sve do točke-ključanja, kada se poslužuje s trakama od hrskavog suhog tosta ili kekasa (<i>serve with strips of crisp dry toast, or with biscuits</i>). Začini koje se obično koriste za kuhano vino su cloves, naribani muškati oraščić i cimet ili mace (<i>cloves, grated nutmeg, and cinnamon or mace</i>).</p> <p>Sve vrste vina mogu biti kuhana, kao i porto i klaret (<i>port and claret</i>) dok druga traže veći udio šećera. Posuda u kojoj kuhamo vino mora biti potpuno čista i po mogućnosti koristiti samo za tu svrhu. Ako posuda nije čista može pokvariti vino prenoseći na vino neugodan okus i miris.</p> <p><i>Chilean Navegado</i> Čileanski Navegado</p> <p><i>Navegado</i> je vrsta kuhanog vina obično iz Čilea Također je pozvao <i>Candola</i> u Concepción. Riječ <i>navegado</i> dolazi od Španjolskog <i>navegar</i> - navigacija ili jedrenje. Navegado se kuha i začinja cimetom, kriškama naranče, klinčićima i šećerom, često se dodaju bademi i grožđice.</p>
<i>Kuhana rakija</i>	<p>Popularno zimsko kuhano piće, radi se od „meke rakije“ (šljivovice ili lozovače) koja nema više od 25 vol. %. Prije početka kuhanja, doda se med (u nedostatku meda koristi se karamel šećer ili se poprži šećer do svjetložute boje i zalije rakijom). Poslužuje se u malim vatroostalnim čašicama sadržaja 1 dl, na podlošku ili malom tanjuriću.</p>

Hot Locomotive			
			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (dobro promiješajte)	<i>vrsta čaše:</i> čaša za grog	<i>ukras:</i> kriška limuna
2 cl Curaçao, bijeli			
1 čitavo jaje			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
2 barske žlice meda			
dopuniti vrućim crnim vinom			

Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i kavskom žličicom.

Negus*			
			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> (šećer i sok limuna dobro izmiješajte, dodajte klinčić i sve spojite s vrućim porto vinom)	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
5 cl Portovein, suho			
2 cl soka limuna			
2-3 barske žlice rafiniranog šećera			
1 komadić klinčića			
dodati malo ribanog muškata			

Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i kavskom žličicom.


Negus\*; vrlo omiljeno piće u Engleskoj, dobilo ime po engleskom pukovniku Negusu.

## Milk-shakes



Milk-shakes	<p>Pića koja se koriste najviše ljeti, pripremaju se u ručnom ili električnom mješaču od voća, voćnog soka ili sirupa. Mlijeka i soka limuna. Poslužuju se u tumbleru s ledom i slamkom.</p> <p>Milk-shakes su pića podrijetlom iz USA i dijele se u dvije osnovne grupe:</p> <p><i>sa sladoledom (najčešće od vanilije)</i></p> <p><i>sa ili bez alkohola</i></p>
-------------	--

	
ručni mješač	električni mješač
<i>glavni sastojak</i>	mlijeko šećer
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	žestoki alkohol liker konzumni led voće voćni sok sirup žumance vrhnje ukras

<b>Bahamas Cow</b>			
			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> ručni ili električni mješač (jaje i mlijeko umiješajte u pjenu i stavite u čašu s rumonom)	<i>vrsta čaše:</i> velike tumbler (Hihballglas)	<i>ukras:</i> -----
6 cl Rumona*			
2 šalice mlijeka			
1 čitavo jaje			

\*Rumona; vrst likera na bazi ruma, sadrži 38 vol.%, proizvodi se na Jamaici.

<b>Bananenmilch Tia Maria</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u električnom mješaču s ledom spojite sve sastojke	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
4 cl Tia Maria <sup>1</sup> / <sub>4</sub> l hladnog mlijeka			
1 jušna žlica soka limuna			
1 jušna žlica rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			

<b>Brown Cow</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (staviteži led i na njega sve ostale sastojke)	<i>vrsta čaše:</i> srednji tumbler	<i>ukras:</i> ribani muškat
3 cl kava likera			
dopuniti jako hladnim mlijekom			

<b>Erdbeerdrink</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču (jagode zdrobite vilicom prije nego ih stavljate u mješač)	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler	<i>ukras:</i> -----
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Grand Marnier			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
5 jagoda			
dopuniti hladnim mlijekom			

<b>Harvey Cowpuncher</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (stavite kocku leda i sve lagano izmiješajte)	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler	<i>ukras:</i> ----- ---
4 cl Vodka			
dopuniti hladnim mlijekom			

<b>Himbeershake</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom ili električnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
2 cl sirupa od maline			
20 cl hladnog mlijeka			
1 barska žlica soka limuna			

<b>Jamaica Cow</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (dodajte kocku leda)	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
3 cl Rumona*			
12 cl ledenog hladnog mlijeka			

\*Rumona; vrst likera na bazi ruma, sadrži 38 vol.%, proizvodi se na Jamaici.

<b>Reviver</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> mali tumbler	<i>ukras:</i> -----
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Grenadine-Sirup			
dopuniti hladnim mlijekom			



## OSTALA DUGA PIĆA



U ovoj grupi su sva ostala pića koja ne spadaju u klasičnu podjelu dugih pića, a mogu se sačiniti na različite načine kod čega maštovitost ukrašavanja nema granica. Pića se uvijek poslužuju sa žličicom duge drške (radi miješanja) ili slamkom.

<b>Amer George</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras:</i> ukrasite po slobodnom izboru
4 cl Amer Picon			
1 barska žlica Grenadine- Sirup			
dopuniti tamnim pivom			

<b><i>Black Velvet</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „ (navedenim redosljedom)	<i>vrsta čaše:</i> srednji tumbler	<i>ukras:</i> „
1 boca hladnog piva Porter ili Stout			
dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

<b><i>Half and Half</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> široka čaša za šampanjac (može se koristiti i kalež čaša)	<i>ukras:</i> „
široku čašu za šampanjac napunite do polovine svijetlim pivom i dodajte pivo Porter			

<b><i>Herrengedeck</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „ (vrlo oprezno miješajte)	<i>vrsta čaše:</i> čaša za šampanjac ili pivska čaša tulipan oblika	<i>ukras:</i> „
1 boca Picolo-Sekt*			
1 boca Pils piva			

\*Picolo-Sekt; oznaka za bocu sekta sadržine 0,2 l, koja je zakonom zaštićena a koriste je tvrtke Henkell iz Wiesbadena (Henkell-Pikkolo) i Kessler Kellereien iz Esslingena (Kessler-Piccolo).

<b>Jean Bière</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> pokal za pivo 	<i>ukras:</i> „
1 barska žlica Cognac ili Weinbrandy			
dopuniti svijetlim pivom			

<b>Mule</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> pokal za pivo ili kalež za šampanjac	<i>ukras:</i> „
3 cl Dry Gin			
3 cl soka limuna			
dopuniti svijetlim pivom			

<b>Radlerhalbe</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „ (oprezno miješati)	<i>vrsta čaše:</i> pokal za pivo	<i>ukras:</i> „
½ boce limunade			
½ boce svjetlog ne jako zahmeljenog piva (12,4-14 % ekstrakta i 4-4,2 % alkohola)			

<b>Rum and Ginger Ale</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (s kockicom leda)	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras:</i> -----
4 cl Rum, tamni			
dopuniti s Ginger Ale			

<b><i>Rum and Tonic</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> kriška limuna
4 cl Rum, tamni			
dopuniti s Tonic Water			

<b><i>Shandy</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (vrlo oprezno miješajte)	<i>vrsta čaše:</i> pokal za pivo	<i>ukras:</i> ----
½ čaše limunade(okusa po želji)			
½ čaše piva			

<b><i>T'N'T</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (s kockicom leda)	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Hoghballglas)	<i>ukras:</i> kriška limuna
4 cl Tia Maria			
dopuniti s Tonic Water			

<b><i>Türkenblut II</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> tulipan čaša za pivo	<i>ukras:</i> -----
2/3 čaše napuniti Pilsner pivom			
pažljivo dopuniti crvenim pjenušcem			

## Pick-me-ups



Pick-me-up pića: Virgin Mary (lijevo), Bloody Mary (desno)

Pick-me-ups	Pripadaju grupi Fancy drinks – „maštovita pića/pića fantazije“. Osobina im je jaka začinjenost. Na njemačkom govornom području poznata su pod imenom „Katergetrönke“ (ili u slobodnom prevodu: „hokus-pokus pića“). Najpoznatija su: Prairie Oyster, Bloody Mary, Bull Shot.
-------------	--

<b>Bar Potage (Barbotage)*</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (stavite do 2/3 leda)	<i>vrsta čaše:</i> kalež za pjenušac	<i>ukras:</i> kriška naranče, dvije koktel trešnje
1 barska žlica Bénédictine			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
1 barska žlica soka limuna			
1 uštrek Angostura-Bitter			
dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

\*Bar Potage; francuska riječ koja u slobodnom prevodu glasi: barska juha/brbotati.

<b>Bloody Mary 1</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (promiješajte)	<i>vrsta čaše:</i> srednji tumbler	<i>ukras:</i> ----
4 cl Vodka			
6 cl soka rajčice(hladni)			
2 uštrcka Worcestershire- Sauce			
sol, papar, po želji Tabasco			

<b>Bloody Mary 2</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ---
4 cl Vodka			
2 cl soka limuna			
5 cl soka rajčice			
sol, papar, Tabasco, po želji Worcestershire- Suce			


<b>Bloody Mary 3</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> sol i prstohvat paprike staviti u gotovo piće
3 cl Vodka			
1 cl soka limuna			
6 cl soka rajčice			

<b>Bloody Mary 4</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču (vodku, rajčicu i sok limuna izmiješajte i stavite u čašu, ostale sastojke dodajte piću u čaši)	<i>vrsta čaše:</i> čaša za šampanjac (široka)	<i>ukras:</i> ----
1 cl Vodka			
5 cl soka rajčice			
1 barska žlica soka limuna			
malo soli, više papra, po želji Worcestershire-Sauce i Tabasco			

<b>Bull Shot</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras:</i> -----
4 cl Vodka			
10 cl jake goveđe juhe (consommé)			
2 uštrcka Worcestershire-Sauce			
1 kap soka limuna			
po želji osoliti			

<b>Katerdrink</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u električnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> srednji tumbler	<i>ukras:</i> ---
1 cl Whisky, 100 Pipers			
1 cl Portvein, Sandeman, crveni			
10 cl mlijeka			
1 cl rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			
1 uštrcak soka limuna			

<b><i>Prairie Oyster</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (stavljajte navedenim redom)	<i>vrsta čaše:</i> čaša za šampanjac (široka)	<i>ukras:</i> -----
2 uštrcka Worcestershire-Sauce			
1 čitavo jaje			
2 barske žlice Tomatenketchup,			
sol, crnog papra, paprika po želji			
2 uštrcka soka limuna			
2 uštrcka maslinovog ulja			

<b><i>Stahl und Eisen</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša 	<i>ukras:</i> -----
3 cl Underberg*			
3 cl Steinhäger**			

\*Underberg; želučani biter liker poznat u čitavom svijetu, rađen od ljekovitih trava, čiste vode i visokopostotnog alkohola postupkom vrućeg pročišćavanja. Tamnosmeđe boje i 49 vol. %. Radi su u Austriji.

\*\*Steinhäger; vinjak od žita. Izrazitog okusa i mirisa na borovicu, sadrži 40-45 vol.%. Prvi put je izrađen 1552 godine u gradu Steinhäger/Westfalen.



## PIVSKE MJEŠAVINE



### PIVSKE MJEŠAVINE

Osvježujuća pića najmanje poznata kod nas, pripremaju se od piva s voćnim sokovima, bezalkoholnim pićima, soda-vodom ili mineralnom vodom, žestokim alkoholnim pićima i drugim vrstama piva. Neke od tih kombinacija možda izgledaju čudno kao što je na primjer pivo s malinovcem – Weisse mit Schuss, osobito popularno u Berlinu. No to su sve popularne mješavine pića koja se mogu naći u Europskim pivskim barovima kao i drugim objektima.

*Ale Sangare* vidi: SANGARES

*Amer George* vidi: OSTALA DUGA PIĆA

<b><i>Bierschaumtraum</i></b> ( <i>san pivske pjene</i> ) (za 4 osobe)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u tavi	<i>vrsta čaše:</i> vatrostalna čša	<i>ukras:</i> ----
4 cijela jaja			
1 l bezalkoholnog piva			
125 g šećera			
1 prstohvat cimeta			
ljuska jednog limuna			

Jaja i pivo se izmiješaju u tavi, doda šećer, cimet i ljuska limuna, te se sve zagrije. Prije nego zakuha, ukloni se s vatre, miješa pet minuta, natoči u čaše i odmah posluži.

<b><i>Bismarck</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> pivska čša na stalku	<i>ukras:</i> ----
			
½ boce tamnog piva			
dopuniti pjenušcem			

***Black Velvet:*** vidi OSTALA DUGA PIĆA

<b><i>Boiler</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> pivski vrč	<i>ukras:</i> -----
½ l svjetlog piva			
4 cl Whiskeyja			

<b>Bosanska velika lopta</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> kriška limuna izrezana u spiralu
4-5 kockice leda			
5 cl šljivovice			
dopuniti svijetlim pivom			

<b>Chandy</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
2/3 svjetlog piva			
1/3 limunade ili narančade			



<b>Clausthaler stark</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
10 cl soka jabuke			
10 cl bezalkoholnog piva			

<b>Churchill</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
2,5 cl pelinkovca			
dopuniti svijetlim pivom			


<b>Dog`s nose</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
pivo			
Gin (ili drugi žestoki alkohol po želji)			

**Half and half** vidi: OSTALA DUGA PIĆA

**Herrengedeck** vidi: vidi OSTALA DUGA PIĆA

<b><i>Hladni punč od piva</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u metalnoj posudi	<i>vrsta čaše:</i> kratka čaša za pivo  ili čaša za punč/čaj 	<i>ukras:</i> kriška limuna ili naranče
½ l piva			
10 dag šećera			
5 cl Rum			
komadić limuna			
malo cimeta			
klinčić			

Sve sastojke osim ruma izmiješati u posudi i staviti na jaki plamen da što prije zakuha. Vrućoj mješavini dodati rum i ostaviti da se dobro ohladi. Može se poslužiti i vruće.

<b><i>Hot – Pot</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje	<i>vrsta čaše:</i> čaša za punč ili čaj 	<i>ukras:</i> ----
pivo			
bijelo vino			
cimet			
žumance			
kora limuna			

Sve sastojke spojiti i malo zagrijati prije posluživanja.

**Jean Bière** vidi: OSTALA DUGA PIĆA

<b>Lamb's wool</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
zašećereno vruće pivo			
mirodije po želji			
malo kaše od pečenih jabuka			

**Mule** vidi: OSTALA DUGA PIĆA

<b>Posset</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
vruće mlijeko			
vruće ale pivo			

Izmiješajte i poslužite.

<b>Purle</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Toplo pivo začinjeno mirodijama			

**Radlerhalbe** vidi: OSTALA DUGA PIĆA

**Rum and Ginger Ale** vidi: OSTALA DUGA PIĆA

<b>Sangarees</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i> ----
Ale pivo		čaša za punč ili veliki tumbler	
crno vino			
Brandy ili Gin			
ribani muškat			

Mješavina koja se priređuje po osobnom ukusu, kao hladno ili toplo piće.

**Shandy** vidi: OSTALA DUGA PIĆA

<b>Shandygaff</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Mješavina običnog i đumbirovog piva			

<b>Toplo pivo</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras: ---</i>
		čaša za punč ili čaj	
2 žumanca			
2,5 dl mlijeka			
2,5 dl piva			
4-5 kocki šećera			

U jednoj posudi razmutite žumance i mlijeko i sve lagano zagrijte. U drugoj posudi zakuhajte pivo i šećer i tijekom kuhanja polako uz miješanje dodajte sadržaj prve posude. Pije se toplo.

**Türkenblut II** vidi: OSTALA DUGA PIĆA

<b>Vruće pivo s vinom</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: kriška limuna</i>
1 boca piva			
3 dl jakog bijelog vina			
narančine kore			
cimet			
klinčić			
15 dag šećera			
3-4 uštrcka ruma			

Sve sastojke spojiti i kuhati nekoliko minuta na laganoj vatri, prije posluživanja staviti u mješavinu malo ruma

<b><i>Weisse mit Schuss</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
mješavina 2/3 svjetlog piva i 1/3 malinovca			

<b><i>Pivo od banana</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Oguljene banane se stave u posudu, pospu šećerom i s malo kvasca po 8 dana drže na toplom mjestu. Tako pripravljeno pivo vrlo je jako i hranjivo			

## Pousse-café




<p>Pousse-café</p>	<p>Na francuskom ovo ime označuje – čašicu alkohola, liker iz kave; dok se za istoimeno piće u Italije kaže <i>scaffè</i> (spjalica), a u Njemačkoj i Švicarskoj <i>Couleurs</i> (obojenost). To su atraktivna pića prelijepo boje, namijenjena pretežno „ljepšem“ spolu i piju se najčešće poslije ručka i večere kao digestivi. Za njihovu pripremu potrebno je poznavati specifične težine sirupa i žestokog alkoholnog pića. U napucima trebaju biti navedeni točnim redoslijedom (ukoliko nije naznačena i specifična težina), kako bi se piće moglo ispravno sačiniti (uvijek se počinje raditi s pićem najveće specifične težine). Piće se priprema u ravnim čašama, tzv. pousse-café čaše, u koje se sirup ili žestoko piće ulijeva u čašu preko stražnje strane drške barske žlice s najvećim oprezom.</p>
--------------------	---



Sastavni dijelovi pousse-café ne smiju se miješati, već moraju pokazivati potpuno jasnu granicu između slojeva različitih dodataka. Poslužuje se sa slamkom, kako bi se po želji mogao svaki sloj piti zasebno.



<b><i>American Flag Pousse-café</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i> Pousse-café čaša ili flauta čaša za šampanjac	<i>ukras:</i> -----
			
2 cl Grenadine-Sirup			
2 cl Maraschino			
2 cl Curaçao, plavi			

<b><i>Angel s Kiss Pousse-café</i></b> (ili drugo ime Angel s Tip Pousse-café)			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
4 cl Crème de Cacao			
2 cl vrhnja			

<b><i>Austria Pousse-café</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
2 cl Grenadine-Sirup			
2 cl Crème de Cacao, bijeli			

2 cl Cherry Brandy
--------------------

<b><i>Jungfrau-Pousse-café</i></b>
------------------------------------

<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
3 cl Cordial Médoc			
3 cl Maraschino			

<b>Lady s Favorite Pousse-café</b>
------------------------------------

<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
4 cl Apricot Brandy			
2 cl vrhnja			

<b><i>Paris Pousse-café</i></b>
---------------------------------

<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
1 cl sirup od jagoda			
1 cl Maraschino			
1 cl Crème de Vanille			
1 cl Chartreuse, zeleni			
1 cl Cognac ili Weinbrandy			

<b><i>Rainbow Pousse-café</i></b>
-----------------------------------

<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
1 cl Crème de Cacao			
1 cl Crème de Violette			
1 cl Chartreuse, žuti			
1 cl Maraschino			
1 cl Bénédictine			
1 cl Weinbrandy ili Cognac			

<b><i>Stars and Stripes Pousse-café</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
2 cl Crème de Cassis			
2 cl Maraschino			
2 cl Chartreuse, zeleni			


**Specifične težine**

Pregled specifičnih težina nekih pića za izradu pousse-café. Specifična težina vode, koja je 1000 g, odredište je za slaganje pića veće ili manje specifične težine.

Alkohol čisti (96 %)	793 g	Curaçao, blau	1.075 g
Angostura-Bitter	940 g	Curaçao, orange	1.075 g
Cognac ili Weinbrandy	940 g	Crème de Mandarin	1.075 g
Whiskey	940 g	Half on Half	1.075 g
Gin	941 g	Apricot Brandy	1.080 g
Trešnjevica	941 g	Curaçao, Triple sec	1.083 g
Rakija-prepečenica	942 g	Maraschino	1.094 g
Votka	950 g	Goldwasser	1.110 g
Genever	952 g	Anisette	1.115 g
Rakija	956 g	Crème de Menthe	1.125 g
Orange-Bitter	963 g	Parfait Amour	1.125 g
<b>Voda</b>	<b>1.000 g</b>	Crème de Cacao	1.135 g
Crème de Vanille	1.050 g	Crème de Banane	1.140 g
Kümmellikör	1.050 g	Crème de Roses	1.150 g
Cherry Brandy	1.051 g	Sirupi (svi)	1.270 g

## Puffs



Puffs	<p>Mješavine od mlijeka i žestokog alkohola, koje se priređuju u ručnom mješaču i nadopunjuju sodom. Spadaju u grupu „dugih pića“, koja se češće piju ljeti. Poslužuju se u velikom tumbleru sa slamkom.</p> 
-------	---

<b>Brandy Puff</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras:</i> -----
6 cl Cognac ili Weinbrandy			
4 cl mlijeka			
dopuniti sodom			

<b>Gin Puff</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
6 cl Dry Gin			
4 cl mlijeka			
dopuniti sodom			

<b><i>Whisky Puff</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: -----</i>
6 cl Scotch Whisky			
4 cl mlijeka			
dopuniti sodom			


## Punches



Punches	<p>Na hindustanskom jeziku „punche“ – panč, znači broj pet, tako da je i pet sastojaka potrebno da se napravi istoimeno piće: voda, čaj, šećer, limun i alkohol. Razlikujemo dvije vrste: <i>vrući</i> i <i>hladni</i> punč. <i>Vrući</i> je sličan pićima Groggs ili Toddies dok je hladni sličan Cups i Bowlen.</p> <p><i>Hladni</i> punč sadrži voćni ukras, led i poslužuje se sa slamkom i žličicom (kod njega nema paljenja alkohola).</p> <p>Najpopularniji je punč s rumom. Priprema se tako da vatrostalnu čašu ili šalicu napunimo kipućim svježim čajem do 2/3. Pomoću barske žlice, koju držimo uz unutrašnju stjenku (čase ili šalice) nadolijemo rum do vrha. Kako alkohol, u ovom slučaju rum, ima manju specifičnu težinu od čaja (vode) plivati će na površini. Tako pripremljeni punč zapalimo, dodamo dvije kockice ili vrećicu šećera i odmah poslužimo.</p> <p>Punču možemo dodati alkohol i šećer kao kod groga: natopljeni šećer s alkoholom u barskoj žlici zapalimo i pustimo da kapa u čaj. Na šećer koji ostane u žlici dodamo još ruma i ponovo zapalimo.</p>
---------	---

Njemački pjesnik Schiller ispjevao je dvije pjesme punču (Punschlieder). U jednoj pjesmi nabraja samo „četiri“ sastojka umjesto pet. *Vier Elemente..... Innig gesellt ... Bilden das Leben.... Bauen die Welt ....*



<b><i>Punch la Romaine</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> Otopite šećer u soku limuna i naranči, dodajte kore od 1 naranče. Procijedite kroz sito u zdjelu i dodajte bjelanjak istučen u čvrsti snijeg. Stavite sve u zdjelu i odložite na ledu kako bi se jako ohladilo. Prije posluživanja umiješajte rum i vino, i izlijte u čaše.	<i>vrsta čaše:</i> poslužite u fancy Stem čaši 	<i>ukras:</i>
1 boca šampanjca			
1 boca Rum			
2 žlice dr. Siegert (pravi Angostura-Bitter; Siegert&Sons iz Port od Spain, Trinidad)			
10 limuna			
3 slatke naranče			
90 dag šećera u prahu			
10 svježih jaja			

<b><i>Arrak-Punch/topli/</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (sastojke prelijte kipućom vodom)	<i>vrsta čaše:</i> čaša za punč ili čaj	<i>ukras:</i> -----
4 cl Arrak			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			

Poslužite na podložnom tanjurići, papirnatim ubrusom i kavskom žličicom.

<b><i>Arrak-Punch/hladni/</i></b>			
<b><i>sastojci:</i></b>	<b><i>priprema:</i></b> (u čašu do polovine stavite fino usitnjeni led, sastojke i sve dobropromiješajte)	<b><i>vrsta čaše:</i></b>	<b><i>ukras:</i></b> komadić ananasa
4 cl Arrak			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopunite sodom			

Poslužite na podložnom tanjurići, papirnatom ubrusu, slamkom i žličicom za kavu.

<b><i>Banana-Punch/topli/</i></b>			
<b><i>sastojci:</i></b>	<b><i>priprema:</i></b> u čaši gosta (u čašu stavite 4 kriške banana, sve sastojke i podlijte kipućom vodom)	<b><i>vrsta čaše:</i></b> čaša za punč ili čaj	<b><i>ukras:</i></b> ----
4 cl Arrak			
2 cl Crème de Bananes			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			

Poslužiti na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i žličicom za kavu.

<b><i>Brandy-Punch/hladni/</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (u čašu do polovine stavite fino usitnjeni led, sve sastojke i dobro promiješajte)	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> kriška naranče, koktel trešnje
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl soka limuna			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

<b><i>Brandy-Punch/topli/</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (sastojke spojite s kipućom vodom)	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			

<b><i>Genova-Punch/topli/</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (sastojke spojite s kipućom vodom)	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
3 cl Aquavit			
2 cl trešnjevice			
1 cl Jamaica- Rum			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			

*Poslužitie na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i žličicom za kavu*

<b>Holländer-Punch/topli/</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (šećer i alkohol izmiješajte i dodajte vrući čaj)	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> kriška limuna
4 cl Genever			
4 cl domaći rum			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti vrućim čajem			

Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i žličicom za kavu

<b>Royal-Punch/hladni/</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (čašu do polovine napunite usitnjenim ledom, dodajte sve sastojke i dobro promiješajte)	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
3 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
1,5 cl Cherry Brandy			
1,5 cl soka limuna			
dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i slamkom.

<b>Schlummer-Punch/topli/</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> (vino i rum jako zagrijte/ <u>ne smije zakuhati</u> /, stavite u čašu, umiješajte med i dodajte šampanjac)	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
4 cl rum			
1/16 l crnog vina			
½ jušne žlice meda			
dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatom ubrusu i kavenom žličicom

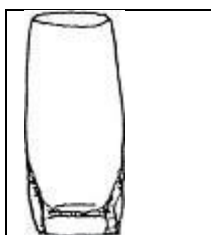
<b>Whisky-Punch</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (sve sastojke izmiješajte s vrućom vodom)	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ---
4 cl Scotch Whisky			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			

Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatom salvetom i kavenom žličicom

## Rickeys



Rickeys	Rickeys su američka pića rađena na bazi Fizzesa, Sangareesa i Soursa, pripadaju grupi „dugih pića“. Osnovni sastojak je komadić limete ili limuna, koji se stavlja u starinski oblik čaše i zdrobi barskom žlicom. Na to se stavi željeno alkoholno piće, promiješa, doda uštrcak soda-vode i komadić leda. Poslužuje se sa slamkom.
---------	--



veliki  
tumbler

*glavni  
sastojak*

limeta  
led  
soda

*dodaci  
prema  
vrsti  
koktela*

Brandy  
liker

<b>Brandy Rickey</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (s kockom leda)	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas) ili Collinsglas	<i>ukras:</i> ----
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl soka limuna			
dopuniti sodom			

<b>Gin Buck Rickey</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna ili Lime Juice			
dopuniti s Ginger Ale			

<b>Gin Rickey</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras:</i> „
4 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna ili Lime Juice			
dopuniti sodom			



<b>Rum Rickey</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas) Collinsglas	<i>ukras:</i> „
4 cl Rum, tamni			
2 cl Lime Juice			
dopuniti sodom			

<b><i>Whisky Rickey</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: „</i>
4 cl Scotch Whisky			
2 cl soka limuna			
dopuniti sodom			



## Sangarees



Sangarees	<p>Sangares su „duga pića“, priređuju se kao hladni (<i>u velikoj čaši za bolu</i>)</p>  <p>ili topli</p>  <p>(<i>u čašama za punč ili grog</i>). Osnova pića je crno vino, Ale (vrsta piva), Brandy ili Gin. Nadopunjuju se hladnom ili vrućom vodom. Kao ukras dodaje se strugani muškati. Poslužuje se sa slamkom (hladni), vrući na podložnom tanjuriću, podmetaču od papira i kavenom žličicom.</p>
-----------	---

<b><i>Ale Sangaree</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (s usitnjenim ledom)	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras:</i> ribani muškati
10 cl Light Ale(lagani ale)			
2 cl rafiniranog šećera			

<b><i>Dubonnet Sangaree</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše“:</i>	<i>ukras:</i> „
4 cl Dubonnet*			
4 barske žlice šećera			
2 uštrcka Angostura-Biter			
dopuniti hladnom vodom			

\*Dubonnet; pariško aperitivno piće, koje po strogom pravilu mora odležati najmanje dvije godine. Radi se u dvije boje i dva okusa: crvenoj – slatkasti, bijeli – poluslatki.

<b><i>Rotvein-Sangare</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
10 cl Rotvein, Burgunder			
2 cl rafiniranog šećera			

<b><i>Sherry Sangaree</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
5 cl Sherry, suhi			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti jako ohlađenom vodom			

## Shrubs



Shrubs	<p>Shrubs (šrabz) su mješavine šećera. Soka limuna i alkoholnih pića malo poznatih u Europi. Izvorni šrabz poslužuje se kao liker ili aperitiv sa soda-vodom, ako je razrijeđen vrelom vodom poslužuje se kao vrući punč, razrijeđen slabim vinom kao bola. Bezalkoholni šrabz radi se od voćnog soka ili sirupa kojem se doda vrlo malo željenog likera, koji je u skladu s aromom soka ili sirupa. Osnovni naputak za šrabz: u posudu za bolu stavi se vinjak pomiješan s vinom, voćem i šećerom. Sve se ostavi u hladnjaku odstajati pet dana. Prije posluživanja u tumbleru dopuni se sodom.</p>
--------	--

## SLINGS




### Slings

Slings su pića slična Toddiesu i spadaju u grupu „dugih pića“, koja mogu biti hladna ili topla. Osnovni sastojci su sok limuna ili limete, šećerni sirup ili sirup od grenadine (mogranj), jednog od osnovnih žestokih alkoholnih pića (Brandy, Gin, Arrak, Švedski punč....) i nadopunom od hladnog ili vrućeg čaja, jabučnog soka ili Ginger Ale. Poslužuje se u sling čaši ili velikom tumbleru.



Europska inačica singapurske sling čaše

<b><i>Bombay Sling</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (stavite kockice leda, sve sastojke, dobro izmiješajte i na kraju dodajte sodu)	<i>vrsta čaše:</i> Slingglas,  ili veliki tumbler	<i>ukras:</i> kriške banana, koktel trešnje
4,5 cl Curaçao orange			
1,5 cl soka limuna 1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 uštrcak Angostura- Bitter			
dopuniti sodom			

<b><i>Bourbon Sling</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> kriška limuna, koktel trešnja
3 cl Bourbon Whisky			
2 cl soka limuna			
1 cl rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

Poslužuje se sa slamkom

<b>Brandy Sling 1</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (stavite kockice leda, sve sastojke, dobro promiješajte i na kraju dopunite s jednim od: hladna voda, soda, čaj ili Ginger Ale)	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl soka limuna			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 uštrek Angostura-Bitter			

Poslužuje se sa slamkom

<b>Brandy Sling 2</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Cognac Weinbrandy			
2 cl Lime Juice			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			

Poslužuje se sa slamkom

<b><i>Florida Sling</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (stavite kockice leda, sve sastojke, dobro promiješajte i na kraju dopunite sokom ananasa)	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> koktel trešnja, komadić ananasa
3 cl Dry Gin			
1,5 cl liker od trešnje			
1,5 cl soka limuna			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
dopuniti sokom ananasa			

Poslužuje se sa slamkom

<b><i>Malayan Sling</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (stavite kockice leda, sve sastojke, dobro promiješajte i na kraju dopunite hladnom vodom)	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> kriška naranče, maraska trešnja
1,5 cl Dry Gin			
1,5 cl Bénédictine			
3 cl liker od trešnje			
dopuniti hladnom vodom			

Poslužuje se sa slamkom

<b><i>Papaya Sling</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
4,5 cl Dry Gin			
4 cl Lime Juice			
1,5 cl Papaya-Sirup			
1 uštrek Angostura-Bitter			
dopuniti hladnom vodom			

Poslužuje se sa slamkom

<b><i>Singapore Sling</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema: „</i>	<i>vrsta čaše: „</i>	<i>ukras: ---</i>
4 cl Dry Gin			
2 cl Cherry Brandy			
2 cl soka limuna			
dopuniti hladnom vodom			

Poslužuje se sa slamkom



## SMASHES



Smashes svrstavamo u grupu „dugih pića“ i slična su Julepsu. Jedina je razlika što se Smashes pripremaju u ručnom mješaču a Juleps u čaši gosta. Osnovni naputak: 1 barska žlica šećera rastopi se u ručnom mješaču ili čaši za miješanje, doda se dva svježa lista metvice (u nedostatku može se zamijeniti likerom od metvice), 4 cl rakije-prepečenice ili Whiskeyja ili Gina ili vinjaka ili ruma. Sve se stavi u čašu gosta, doda izmrvljeni led, dobro promiješa i ukrasi svježim voćem. Poslužuje u čaši za



*bijelo vino ili*



*manjoj pivskoj čaši na stalku, uz slamku i žličicu.*

## SODAS



Sodas	Pripadaju „dugim pićima“ čiji je osnovni sastojak aperitivno piće kao: Vermouth, Byrrh*, Cynar**, St. Raphaël***, ili Whisky, ili Weinbrandy ili Gin dopunjen sa soda-vodom.
*Byrrh	aperitivno piće iz Francuske rađeno na osnovi vina i kinina, žarkocrvene boje i 22 vol.%.
**Cynar	piće ukusno gorkastog okusa rađeno na osnovi soka artičoke, aromatičnog bilja i alkohola. Ime dolazi od latinskog naziva za artičoku (cynara scolymus)
***St. Raphaël	aperitivno piće iz Francuske rađeno iz bijelog, crnog i slatkog vina koju su odležala najmanje dvije godine. Gorkastoslatki okus piću daje aromatično bilje i kinin. Odležava najmanje godinu dana u hrastovim bačvama osebujne izrade u crvenoj i bijeloj boji



<b><i>Kahlúa'n Soda</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Kahlúa*			
1 uštrcak Vodka			
3 uštrcka soka limuna			
dopuniti sodom			

\*Kahlúa; kavin liker iz Mexika rađen na osnovi tekile i kavinog zrna; tamnosmeđe boje i 26,5 vol.%.  
 Poslužite sa žlicom za miješanje

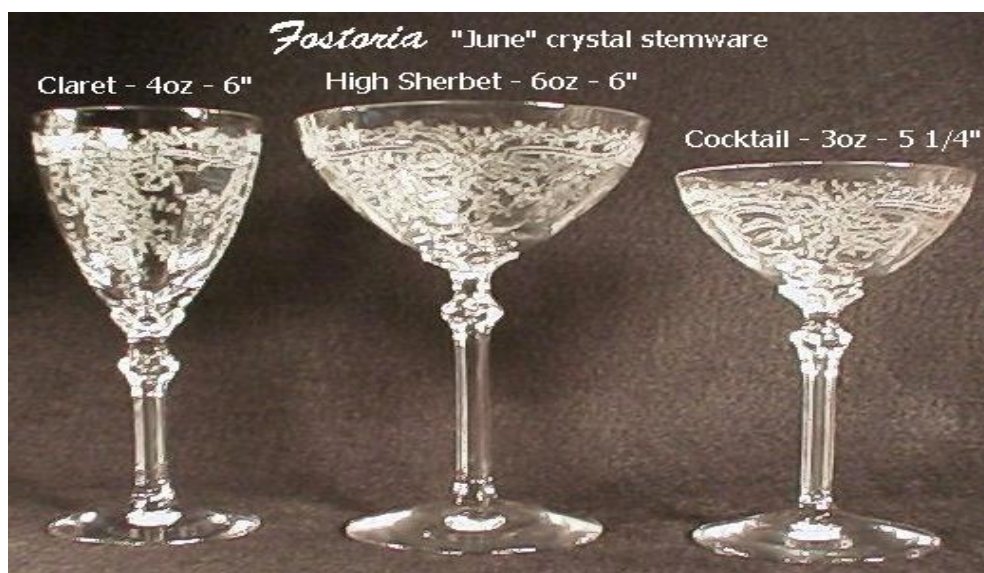
<b><i>Mezz'e Mezz' Soda</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> mali tumbler	<i>ukras:</i> ----
3 cl Campari			
3 cl Vermouth, rosso			
dopuniti hladnom sodom			

Poslužite sa žlicom za miješanje

<b><i>Snow Ball</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ---
4 cl Advocaat*			
dopuniti sodom ili Fantom			

\*Advokaat; liker od jaja, mirodija i rakije od borovice/borovička=Genèver, naziv u Nizozemskoj ili Doornkaat u sjevernonjemačkoj/, poznat i po nazivu: Advokat, Advocaat, Advokat; žute boje s 20 vol. %  
 Poslužite sa žlicom za miješanje

## SORBETTS, ILI SHERBET/Iced drinks – ledena pića/



Tradicionalne čaše za šerbet koktel

Sorbetts ili  
sherbet  
(Iced drinks –  
ledena pića)

Sorbet su slični Cobblersima i Granitsima, samo što umjesto leda dolazi sladoled od voćnog sirupa i danas se najčešće poslužuju u slastičarnicama. Pripremaju se u čaši gosta tako da se čaša napuni do 2/3 željenim voćnim sladoledom i nadopunjuje jednim od dodataka kao: liker, vino ili pjenušcem.



Sorbet čaša

<b><i>Orange sherbet/Sorbet à l'américaine/</i></b>
---

Sladoled od limuna ili naranče dopuni se šampanjcem
---

<b><i>Pine-apple sherbet/Sorbet à l'ananas/</i></b>
---

Sladoled od ananasa dopuniti Sherryem i Maraskinom
--

<b><i>Cherry sherbet/Sorbet aux cerises/</i></b>
--

Sladoled od trešnje dopuniti trešnjevicom
---

<b><i>Champagne sherbet/Sorbet au champagne/</i></b>
--

Sladoled od limuna dopuniti šampanjcem
--

<b><i>Strawberry sherbet/Sorbet aux fraises/</i></b>
--

Sladoled od jagoda dopuniti s crnim vinom ili s Curaçaom i soternskim vinom (sauternes*)
--

*\*Sauternes i Barsac ubrajaju se u najbolja bijela vina na svijetu.*

<b><i>Sherry sherbet/Sorbet au sherry/</i></b>
--

Sladoled od limuna dopuniti Sherryem
--------------------------------------

## SOURS



Sours	Soursi su isključivo muška pića vrlo slična Collinses i Fizzes, ali nešto jača. Osvježavajuća su, kiselkastog okusa i puno leda. Pripadaju grupi „kratkih pića“ i nastala su otkrićem Rickeysa. Priređuju se u ručnom mješaču s ledom, sokom limuna ili limete, šećernog sirupa i žestokog alkohola. Na izričit zahtjev gosta može se istančati okus soda-vodom. Poslužuje se sa Sour ukrasom tj. kriškama naranče ili koktel trešnjama (izvorni naputak). Danas prevladavaju ukrasi nabodeni na dugom štapiću od pola kriške limuna, naranče i koktel trešnje.
-------	---



r. mješač	
<i>glavni sastojak</i>	led žestoko alkoholno piće sok limuna voćni ukras
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	sok naranče

<b><i>Applejack Sour</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u učnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> mali tumbler	<i>ukras:</i> 1. kriška naranče i koktel trešnja 2. kriška naranče, koktel trešnja i kriška limuna
4 cl Calvados			
2 cl soka limuna			
1-2 barske žlice rafiniranog šećera			

<b><i>Armagnac Sour</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Armagnac			
2 cl soka limuna			
1-2 barske žlice rafiniranog šećera			

<b><i>Barbados Sour</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Pimentolikör*			
2 cl soka limuna			
1-2 barske žlice rafiniranog šećera			

\*Pimentolikör; skupni pojam za mirodijski liker s istaknutom aromom na piment.



<b>California Sour</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
2 cl Bourbon Whisky			
2 cl soka limuna			
2 cl soka naranče			
1-2 barske žlice rafiniranog šećera			

<b>Claret Sour (dugo piće)</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Rum, Bacardi, Amber Label			
2 cl soka limuna			
1-2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti laganim roze vinom			

<b>Continental Sour</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
2 cl Canadian Whisky			
2 cl Galliano1 cl soka naranče			
1 cl soka limuna			

<b>Delicious Sour</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
2 cl Dry Gin			
2 cl Cherry Brandy			
2 cl soka limuna			

<b><i>Fireman's Sour</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> kriška naranče i koktel trešnja
4 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
2 cl soka limuna			
1-2 barske žlice Grenadine-Sirup			

<b><i>Galliano Sour</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> 1. kriška naranče i koktel trešnja 2. kriška naranče, koktel trešnja i kriška limuna
1 cl Bourbon Whisky			
2 cl Galliano			
1 cl soka naranče			
2 cl soka limuna			
1-2 barske žlice rafiniranog šećera			

<b><i>Sabra Sour</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Sabra*			
1 cl soka limuna			
1 cl soka naranče			

\*Sabra; liker voćne arome iz Izraela, to je narančin liker s okusom čokolade; sladak, pikantan, „košer“ (čist, prihvatljiv; prema židovskim ritualnim propisima dopušteno i priređeno jelo), svjetlosmeđe boje s 30 vol. %.

<b>Vodka Sour</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Vodka			
2 cl soka limuna			
1-2 barske žlice rafiniranog šećera			

<b>Whisky Sour</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Whisky(Scotch, Bourbon, Canadian ili Irish)			
2 cl soka limuna			
1-2 barske žlice rafiniranog šećera			
po želji se može dopuniti sodom			


## SPOOM

Spoon	<p>Pjenušavi jako hladni sorbet. Najčešće se priređuje od vina ili šampanjca i dopunjuje hladnom mješavinom Meringue (Cold meringue Mixture/Appareil – meringue froide).</p> <p><i>Lagana hladna mješavina:</i> bjelanaca s 250 g kristalnog šećera izlupati u snježnu masu, na kraju oprezno umiješati 250 g šećera u prahu.</p> <p><i>Teška hladna mješavina:</i> bjelanaca, 350 g kristalnog šećera i 350 g šećera u prahu spojiti kao u prethodnom naputku.</p>
-------	---



## SUNDAES



Sundaes	<p>Kod nas malo poznato dok je u USA često barsko piće. Svrstava se u grupu frapea, a priređuje se od sladoleda, voćnog sirupa, voća i tučenog slatkog vrhnja. Poslužuje se u kup ili</p>  <p>cobler čaši sa žličicom za sladoled.</p>
---------	--

## SWIZZLES

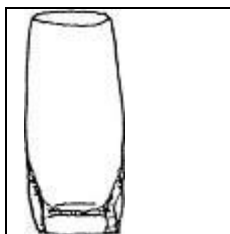


### Swizzles

Pretpostavlja se da je ovo piće porijeklom iz Zapadne Indije, gdje je još i danas omiljeno. Pripada grupi „dugih pića“. Izvorno se radi odjednom u većoj količini. U veliki glineni vrč napunjen ledom stavi se svježi sok limete, šećerni sirup, rum, nekoliko uštrcka Bittera i sve se dobro izmiješa sa Swizzl-štapićem (drvena kuhača), dok se ne pojavi s vanjske strane vrča tanašni sloj leda. Ime pića i dolazi od tog drvenog štapića. Kada se Swizzles naručuje u baru, obično se priređuju kao Julep i poslužuje u



velikom tumbleru sa štapićem za miješanje umjesto barske žlice.



čša gosa  
veliki  
tumbler

<i>glavni sastojak</i>	usitnjeni led sirup biter
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	Žestoko alkoholno piće ili liker sok limuna ili limete

<b><i>Brandy Swizzle</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čši gosa (s usitnjenim ledom)	<i>vrsta čše:</i> u velikom tumbleru (Highballglas)	<i>ukras:</i> -----
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl soka limete			
2 uštrcka rafiniranog ećera			
2 uštrcka Angostura- itter			



<b><i>Gin Swizzle</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Dry Gin			
2 cl soka limete			
2 uštrcka rafiniranog šećera			
2 uštrcka Angostura-Bitter			

<b><i>Trinidad Swizzle</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču s usitnjenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras:</i> kriška naranče, grančica mente, koktel trešnja
3 cl Rum, tamni			
3 cl rum, svijetli			
3 cl Grand Marnier			
1,5 cl sok manga			
1 cl soka limete			
2 uštrcka Grenadine-Sirup			



## TODDIES



<p>Toddies</p>	<p>Kod nas vrlo malo poznata pića, slična su Slingsima i pripremaju se hladna ili topla. Za razliku od Slingsa poslužuju se u</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>malom tumbleru – hladna, ili</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>topla u punč čaši. U topli Toddies dodaje se manje tekućine jer se alkohol lakše isparava.</p> <p>Izvorno, Toddy je škotsko piće rađeno iz Whiskeyja, šećera, vode i muškarnog oraha, koje se pije ili vruće ili hladno (ledena voda). Sama riječ Toddy dolazi od indijske riječi „tari“ – palma, što je naziv za opojno piće u Indiji od provrelog palmira soka (Toddy-palma=Borassus), koji se upotrebljava za priređivanje araka.</p>
----------------	---

<b><i>Acapulco Toddy/dugo piće/</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (s usitnjenim ledom i sve dobro izmiješajte)	<i>vrsta čaše:</i> srednji tumbler	<i>ukras:</i> kriška limuna
4 cl Tequila			
2 cl Crème de Cassis			
2-3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti hladnom vodom			

Poslužuje se sa slamkom

<b><i>Brandy Toddy/dugo piće/</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> mali tumbler	<i>ukras:</i> „
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti hladnom vodom			

Poslužite sa slamkom

<b><i>Brandy Toddy, vrući</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (sve dobro izmiješajte s vrućom vodom)	<i>vrsta čaše:</i> čaša za punč ili čaj	<i>ukras:</i> „
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2-3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti vrućom vodom			
dodati malo ribanog muškata			

Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i slamkom

<b><i>Gin Toddy, vrući</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Dry Gin			
2-3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti vrućom vodom			
dodati malo ribanog muškata			

Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i slamkom

<b><i>Rum Toddy/dugo piće/</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (s usitnjenim ledom i sve dobro izmiješajte)	<i>vrsta čaše:</i> mali tumbler	<i>ukras:</i> kriška limuna
4 cl Rum			
2-3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti hladnom vodom			

Poslužite sa slamkom

<b><i>Rum Toddy, vrući</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (sve dobro izmiješajte s vrućom vodom)	<i>vrsta čaše:</i> čaša za punč ili čaj	<i>ukras:</i> „
4 cl Rum			
2-3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti vrućom vodom			
dodati ribanog muškata			

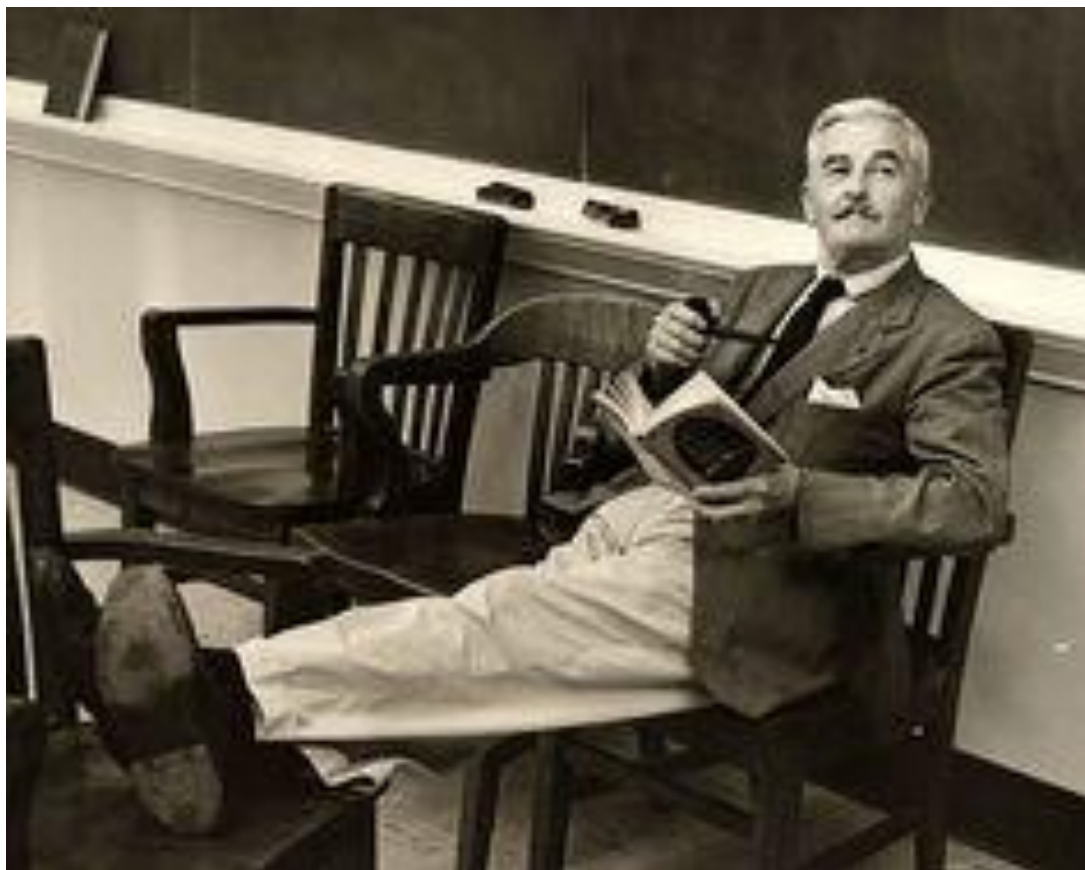
Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i slamkom

<b>Scotch Toddy, vrući</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
4 cl Scotch Whisky			
1,5 cl soka limuna			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
3 uštrcka Angostura-Bitter			

Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i slamkom

<b>Whisky Toddy/hladni/</b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta (s usitnjenim ledom sve dobro izmiješajte)	<i>vrsta čaše:</i> mali tumbler	<i>ukras:</i> „
4 cl Scotch Whisky			
2-3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti hladnom vodom			

Poslužite sa slamkom



William Faulkner, američki prozaist (New Albany, Mississippi, 25. rujna 1897. – Byhalia, Mississippi, 6. srpnja 1962.), vjerovao je u pozitivne medicinske učinke alkohola, i imao je vlastiti naputak, u vrijeme zimskih prehlada, za *Hot Toddy*: masivna čaša do pola napunjena *Heaven Hill bourbonom* (Jack Daniel's je *ždrokao* izvan ovakvih „zdravstvenih tretmana“) *žlicom šećera, iscijeđeno pola limuna i dopunjeno vrelom vodom* i „iskapite dok se ne ohladi“, preporučivao je sebi i drugima.

**William Faulkner**

(1897–1962) was the author of *The Sound and the Fury*, *As I Lay Dying*, *Absalom, Absalom!* and *Light in August*. He won the Nobel Prize for Literature in 1950. (The following recipe was submitted by his niece, Dean Faulkner Wells.)

**PAPPY'S HOT TODDY**

When grownups in the Faulkner family were sick, Pappy had an instant cure—his ever-popular Hot Toddy. It was guaranteed to cure or ease anything from the aches and pains of a bad spill from a horse to a bad cold, from a broken leg to a broken heart. Pappy alone decided when a Hot Toddy was needed, and he administered it to his patient with the best bedside manner of a country doctor.

*Appetizers and Beverages*

---

17


Take one heavy glass tumbler. Fill approximately half full with Heaven Hill bourbon (the Jack Daniel's was reserved for Pappy's ailments). Add one tablespoon of sugar. Squeeze 1/2 lemon and drop into glass. Stir until sugar dissolves. Fill glass with boiling water. Serve with potholder to protect patient's hands from the hot glass.

Pappy always made a small ceremony out of serving his Hot Toddy, bringing it upstairs on a silver tray and admonishing his patient to drink it quickly, before it cooled off. It never failed.”



## TROPICANAS/COLADAS



Tropicanas/coladas	<p>Osvježujuće slatkasto „dugo piće“, koje se najviše priređuje u tropskom području. Osnova za ovo južnoameričko piće je voćni sok i kao žestoko alkoholno piće preporučuje se rum. Često se okus istanjuje s kokosovim mlijeko. Poslužuje se u velikom tumbleru</p>  <p>maštovito ukrašeno voćem.</p>
--------------------	---

	
ručni mješač	električni mješač (Hamilton Beach)
<i>glavni sastojak</i>	led ukras
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	žestoki alkohol liker voćni sok sirup

<b><i>Casita Colada</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras:</i> kockice ananasa i lubenice
2 cl Dry Gin			
2 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
2 cl Vermouth, Martini, slatki			
1 uštrcak Grenadine-Sirup			
dopuniti sokom ananasa			



<b><i>Maracuja Colada</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u električnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ½ kriške ananasa, koktel trešnja
1 cl Rum, bijeli			
3 cl Batida de Coco			
2 cl Maracuja soka			

Poslužuje se sa slamkom

<b><i>Pina Colada 1</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> „
1 cl Rum, bijeli			
3 cl Batida de Coco			
2 cl soka ananasa ili limuna dopuniti sokom ananasa ili naranče			

Poslužuje se sa slamkom

<b><i>Pina Colada 2</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
9 cl Rum, bijeli			
4,5 cl kokosovog mlijeka			
3 jušne žlice komadića ananasa			

Poslužuje se sa slamkom

<b><i>Tropicana</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> svježi ananas, trešnje
1 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
1 cl Marillenlikör			
4 cl Batida de Coco			
2 uštrcka Coruba-Rum, tamni			
8 cl soka ananasa			
4 cl soka naranče			

U gotovo piće dodajte malo leda

## TWISTS



Twists	Svrstavaju se u grupu „kratkih pića“, koja se priređuju od voćnog sirupa ili soka, likera i žestokog alkoholnog pića. Priprema se u čaši za miješanje a poslužuje u čaši ili kaležu za šampanjac u koji se stavi izlomljeni led. Neposredno prije posluživanja, iznad pića stisne se mali komadić kore limuna kako bi špricnulo eterično ulje iz nje i sve obogatilo novim mirisom i okusom. Ime pića dolazi od istoimene engleske riječi, koja označuje nešto „obrnuti, iskriviti“.
--------	--



čaša za  
miješanje

<i>glavni sastojak</i>	led voćni sirup mednik (voćni nektar) voćni sok aromatizirani korom limuna
<i>dodaci prema vrsti koktela</i>	žestoko alkoholno piće liker

<b><i>Brandy Twist</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje	<i>vrsta čaše:</i> kalež ili čaša za šampanjac	<i>ukras:</i> ---
3 cl Cognac il Weinbrandy			
1 cl Curaçao, bijeli			
2 cl soka limuna			
3 barske žlice Grenadine- Sirup ili malinovac			

<b><i>Gin Twist</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ---
3 cl Dry Gin			
1 cl Curaçao, bijeli			
2 cl soka limuna			
3 barske žlice			
Grenadine-Sirup ili malinovac			

<b><i>Guyanese Twist</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u ručnom mješaču	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> ----
2 cl Dry Gin			
2 cl Rum, Appleton*, bijeli			
0,5 cl Grenadine-Sirup			
1 cl soka limuna			
0,5 cl rafiniranog šećera			

\*Appleton; rum dobiven iz šećerne trske, proizveden u Jamaici, postoje četiri vrste: Appleton Special Dark (tamnosmeđe boje, 80 Proof/40 vol.%), Appleton Special Gold (svjetlosmeđe boje, 80 Proof/40 vol. %), Appleton Special Reserve (tamnosmeđe boje, 86 Proof/ 43 vol. %) i Appleton White (80 Proof/40 vol. %).

<b><i>Virgin Island Twist</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
2 cl Rum, Appleton, bijeli			
1 cl Maraschino			
2 cl soka ananasa			
1 cl Grenadine-Sirup			

<b><i>Vodka Twist</i></b>			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> „	<i>vrsta čaše:</i> „	<i>ukras:</i> -----
4 cl Wodka			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice Grenadine-Sirup			

## ZOOMS



**Zooms** To su popodnevna ili večernja „kratka pića“ kod nas najmanje poznata. Pripremaju se u ručnom mješaču od jaja, meda, vrhnja, žestokog alkoholnog pića (Whisky, Weinbrandy, Rum ili Gin) i leda. Osnovni naputak: jedno čitavo jaje, jedna-dvije barske žlice tekućeg meda, jedna barska žlica vrhnja, četiri cl rakije prepečenice i tri kockice leda. Poslužuje se u koktel čaši



ili



velikom tumbleru, ukrašeno limunom.

# RJEČNIK PIĆA

(LEKSIKON PIĆA)

## LEKSIKON PIĆA

*Dok je još na lozi, a i kad se gnječi u kaci, miriše na ruže.*

Julijan Apostat

*Civilizacija se ne može zamisliti bez većeg broja ugodnih ljupkih mana, a jedna od takvih ugodnih mana je i uživanje u vinu.*

Aldous Huxley

*Pij sada vino, jer ti ćeš spavati dugo pod zemljom bez druga, prijatelja, bez žene.*

Omar al Khayyam

*Vino može zagrijati duh, ako se drži mjera.*

W. Goethe

## A

**Absinth**

alkoholno piće aperitivne namjene, proizvedeno na bazi vermutskih trava, anisa i drugih. To je svjetlozelena ili sasvim bezbojna tekućina koja sadržava približno 55 posto alkohola. Prekomjerno uživanje toga pića štetno djeluje na ljudski organizam, zato je u mnogim zemljama zabranjena njegova proizvodnja. Uslužuje se vrlo hladan u tumbleru uz dodatak soda-vode. Potječe iz Francuske, a prvi put je proizvedeno 1797. po receptu M. Pernoda.



## Pelin, pelinkovac (apsint)

Pelin je izvorno bio aperitiv, kao „predjelo“ pred obrok no počeo se uživati i u ostalim prigodama. Budući da je većina vrsta pelina ima vrlo visok sadržaj alkohola počeli su razrjeđivati vodom te su „otkrili“ da i postotak korištene ledene vode razvija i nove okuse.

Za „zabranjeno“ piće – Absinth (apsint od *grč.apsinthion* - pelin; pelinkovac) - mnogi kažu da je prejako

dok je većini suviše gorko. Pravi *pelinkovac*, *pelin* (Absinth) radi se od nekoliko vrsta biljaka, a ovisno o

proizvođaču stavlja se čak i do 20-tak različitih vrsta. Poznata slika kockice šećera u žlici koja sagorijeva iznad čaše pelina (Absintha) govori o tome koliko je doista jak, stoga je miješanje šećera i vode u njemu uobičajeno.

Pelin se također miješa s raznim vrstama zaslađivača ili voćem, poput naranče i limuna kako bi se dobio blaži okus. S obzirom na jačinu alkohola koju sadrži, *Absinth je vrlo zapaljive prirode* pa treba biti oprezan s ovim pićem.

Priprema se tako da natočite 0.03 Absintha u čašu i zatim preko žlice šećera nalijevate oko pola do jednog dl ledeno hladne vode. Lagano se promiješa i popije. Nakon tri ovakve čašice, malo je vjerojatno da će vas jutro poslije sjećanje dobro služiti. Navodno sadrži malu količinu supstanci koje uzrokuju halucinacije, no u svakom slučaju to je piće koje se isplati probati, kada ga uspijete nabaviti.

## Priprema apsinta (pelina)

*Postupak bez šećera*

Ulijte 2 - 4 cl pelin u čašu, a zatim razrijedite s ledenom vodom u omjeru 1:1 ili 1:5. Vodu ulijevajte vrlo polagano u čašu, na pelin (absint), preko žličice. Polaganim ulijeivanjem piće će dobiti svoju punu aromu a u isto vrijeme čaša će se zarositi.

*Postupak sa šećerom*

Po želji, možete pelin zaslati s malo šećera. U čašu ulijte 2-4 cl pelina. Absint žličicu (pelin žličicu) stavite na rub čaše i u nju nekoliko kockica šećera (po želji koliko slatko želite).



Prvo prelijte kocke šećera s malo vode da budu natopljene. Porozna žličica će propustiti suvišak vode kako kockice šećera ne bi upile previše vode. Nakon nekog vremena višak vode će se iscijediti u čašu. Šećer će se lagano otapati i cijediti u čašu. Možete ostatak šećera, ne čekajući da se sve otopi, umiješati u čašu.

#### *Postupak s bokalom* (Absinthe fontaine)



Pelin možete umiješati s vodom i pomoću bokala-fontane (Absinthe fontaine). Čašu ispunite s pelinom (2-4 cl). U fontana-bokal stavite ledenu vodu i kockice leda. Čaše stavite ispod malih ventilica (pipa) na fontani-bokalu i ispuštajte vodu, polagano, u vrlo tankom mlazu. Cijeli postupak zahtijevaju polagani postupak i uživanje u njemu. Pogotovo kada možete uživati u krug pelin u ovom Zubereitungs-methode osigurava odgovarajuću atmosferu. Fontanu-bokal ostavite s ledom da se potpuno otopi i tek tada je ispraznite i perite, jer bi u protivnom staklo moglo puknuti.

#### *Postupak s plamenom*



U Engleskoj i Češkoj pelin (absint) je bilo popularno pripremiti s „plamenom“. Uzmite praznu čašu, žličicu za pelin (Absinthe löffel) stavite na rub čaše i u nju željene kockice šećera. Prelijte šećer s pelinom kako bi se dio polagano iscijedio u čašu. Zapalite pelin u kockama šećera i pričekajte da se karamelizira. Prelijte s malo vode i umiješajte u čašu. Na ovakav način pelin se pripremao još u 19. stoljeću.



Ulex pelin *Ulex Pierre ordinaire* je najjači Njemački pelin. Boca pića, od 7 dl, prirodne zlatne boje uvijeno je u papir kako bi ga zaštitilo od svjetlosti. Gorko nježnog aromatičnog okusa na komorač i anis, pripravlja se od uravnotežene mješavine bilja.

Sadržaja od 55 vol. alkohola. Alkohola upućuje nas na oprez pri količini konzumiranja.



*Kübler Pelin Superieure* je brand pelin, proizveden u Val-de-Travers, Švicarska, poznatom kao rodno mjesto pelin. Kübler pelin je prvi put proizvedena 1863. U količini od 500 litara.

Glavni sastojci Kübler pelina su Grande pelina (*Artemisia absinthium*) i anis. U proizvodnji se koriste i švicarska pšenica, izop (koljenasti izop – *Sideritis scardica Gris*), matičnjak, korijander, zvjezdasti anisa, komorač, rimski pelin i metvica. Kübler Pelin proizvodi se na tradicionalni način već više od sto godina. Nakon početne maceracije započinje spori proces destilacije. Dok se ne završi proces destilacije ne dodaje se ni šećer ni umjetna boja. Krajnji proizvod je prirodni, pravi švicarski "La Bleue" pelin od 53 vol. % alkohola.

Kokteli s pelinom, pelinkovcem  
Vrlo je malo koktele s pelinom a najpoznatiji je "*Smrt popodne*" (Death in the afternoon) imenovan po istoimenoj knjizi Ernest Hemingwaya. Umjesto pelina s vodom u koktelu se miješaju pelin i

šampanjac. Knjiga "*Smrt popodne*" govori o svečanosti i tradicija španjolske borbe s bikovima i daje nam pogled na povijest te borbe koju Hemingway smatra veličanstvenom, ali istodobno iznosi razmišljanja o prirodi straha i hrabrosti. Knjiga je objavljena 1932.



Sastojci: 1, 1/2 unci pelina, 4 unce Brut šampanjaca; Čaša: flauta za šampanjac.

U pelin ulijte šampanjac, ledeno ohlađeni Brut, barem 4 unce. Čaša će se sva zarositi.

### **Advokaat**

liker nalik na vinjak s jajem – nizozemski specijalitet. Proizveden na osnovi genevera i jaja.

### **Akvavit**

rakija s okusom na kima ili druge aromatične biljke. Mnogo se proizvodi i pije u skandinavskim zemljama. Najpoznatija je Alborg taffel akvavit u kojoj ima 45 posto alkohola.

### **Allasch**

liker s jakim mirisom na kim i visokim postotkom alkohola, najmanje 40 posto. Poslužuje se vrlo hladan, a najzahvalnije je poslužiti ga u tumbleru.

### **Alpenkräuterbitter**

to je liker proizveden na osnovi alkohola i ljekovitog alpskog bilja.

Gorka je okusa i pije se kao lijek prilikom bolova u želucu. Poslužuje se pri običnoj temperaturi s običnom ili soda-vodom.

### **Ale**

jako i dugo postojano englesko pivo, proizvedeno od najboljeg (najsjetlijeg) slada, najboljeg hmelja, šećera, od trstike, riže i kukuruza. Pivo je svjetložute boje sa reskim okusom slično šampanjcu.

Podvrste su: Pale Ale; Burton Ale; Export India Ale; Bitter Ale, Mild Ale

### **Amaro 18**

liker proizveden na osnovi alkohola i ljekovitih trava, vrlo bogata bukea i slatkogorka okusa. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u čaši za likere.

### **Americano**

aperitiv. Mnogo se upotrebljava za miješanje pića

### **Amer-Picon**

aperitiv francuske proizvodnje, pije se sam ili razrijeđen običnom ili soda-vodom. Upotrebljava se za pripremanje koktela, sadržava 27 posto alkohola.

### **Amourette**

francuski liker ljubičaste boje

### **Ancestor de luxe**

vrlo fin škotski whiskey sa 43 posto alkohola

### **Ancient bottle gin**

vrsta džina, prodaje se u bocama posebna oblika, proizvodi ga firma Seagram.

### **Angelica**

liker. Dobiva se od sjemena i korijena istoimene biljke. Vrlo ja aromatičan, a slatkogorka okusa. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi uz čašu vode.

### **Angostura bitter**

upotrebljava se kao dodatak, začim suhim\_(ne slatkim) mješavinama (kokteli) zbog arome i boje, a sadržava 45 posto alkohola. Ne pije se sam, nego se upotrebljava samo radi spomenute svrhe. Na bazi angosture prave se mnogi likeri. Proizvodi se od kore angostura (korijen prostrjela, naranče, anđeoski korijen (angelika), korijen galganta, kora kininovca, klinčić i kardamom), drveta u Južnoj Americi. Najbolja angostura Dr. Siegerts Angosturbitter proizvodi se od 1875. godine. Ubraja se u najjače bittere.

### **Anis del Mono**

aperitiv koji se proizvodi od odličnog španjolskog anisa, a pije hladan uz čašu soda-vode.

### **Anisette**

liker slatka aromatična okusa. Proizvodi se od anisovih plodova koji sadržavaju mnogo eteričnog ulja. Proizvodi se u više boja i poslužuje pri običnoj temperaturi u širokim likerskim čašama.

### **Anisonka**

rakija dobivena destilacijom voćne komine u koju se stavi plod anisa. Sadržava 32-55 posto alkohola.

### **Apfel-Branntwein**

apple-brandy proizvodi se destilacijom jabukovca – jabukova vina pa se naziva i jabukov vinjak. Vrlo je popularno piće u SAD i poznato je po nazivu Apple-jack. Poslužuje se kao konjak.

**Apollinariswasser** mineralna voda s velikim količinama ugljičnog dioksida. Vrlo popularna u Njemačkoj.

**Apple-Jack** vidi: Aptel-Branntwein  
Apricot Brandy liker proizveden od marelice. Aromatičan je. Poslužujemo ga sama, ne jako hladna u količini od 30 g, u širokoj čaši. Toči se u baru.

### **Aquardiente**

španjolska rakija pečena od koma i anisa

### **Armagnac**

francuski konjak (*Eau de vie de vin*; vinjak). Proizvodi se jednako kao konjak, ali ne smije nositi naziv „cognac“ jer se proizvodi u drugoj pokrajini, pokrajini Armagnac. Odlične je kvalitete i mnogo cijenjen u svijetu. Postoje tri područja njegove proizvodnje: Bas Armagnac, Haut Armagnac i Ténarèze po kojima i dobiva imena. U medicinskim uputama kardinala iz Gersa iz 14. stoljeća, armanjak se preporuča čak trudnicama. Ranije se spominjala

„žestoka voda“, stigla u Francusku u doba arapske vladavine Španjolskom, a najviše se preporučala u liječenju. Proizvodnja armanjaka je procvatila u 17. stoljeću kad su ga Nizozemci počeli uvoziti u Englesku i na sjever. Sadržava približno 42 posto alkohola. Poslužuje se kao vinjak-konjak. Najpoznatiji proizvodi su marke: Reinhart, Château Maillac, Marquis de Montesquieu, Kressmann, Larressingle, Clés des Duacs, Sempe. Spominje se od 1905. god. Kvaliteta se označuje slijedećim simbolima:

\*\*\* - najmanje odležan jednu godinu u bačvi

*V.S.O.P.* – najmanje odležan četiri godine u bačvi  
Hors d'age ili millésime – najmanje odležan deset godina u bačvi

Proizvodi se poput konjaka iz posebnih sorti bijelog vina. Destilat ima 50-62 stupnja i prvo se čuva nekoliko mjeseci u novim hrastovim bačvama da dobije boju i okus po taninu, a zatim u već korištenim da stari godinama. Tada se razvodni na 40 stupnja i rastoči u boce i više se ne mijenja.

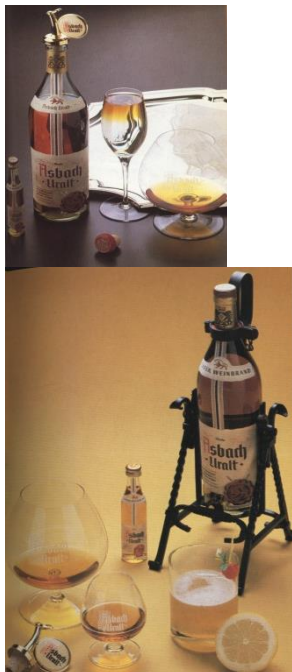
### **Arrak**

(arak, arac, chopum) ta se rakija dobiva destilacijom od šećerne melase, riže i palmira soka. Proizvodi se na Javi, Cejlonu, Japanu i Sijamu. Sadržava 45-60 posto alkohola.

Poznate su marke Batavia arrak i Mandarinen arrak. Poslužuje se sama, hladna i u količini 30-50 g kao i druge rakije, ili u tumbleru uz dodatak leda, soda-vode, tonic-watera i ginger alea; ili za pripremanje raznovrsnih miješanih pića. Toči se i u baru.

Mnogo je troše Skandinavci. U nekim zemljama na njezinoj se osnovi proizvodi arrak-punč i arrak-likier, koji sadržava približno 38 posto alkohola.

### Asbach uralt



najpoznatiji je njemački vinjak, bogat bukeom. Sadržava 40 posto alkohola. Poslužuje se kao i konjak (uralt – prastar).

### Asti spumante

pjenušac dobiven od muškat sorte grožđa. Sladak je a sadržava 11-14 posto alkohola. Vrlo dobro muzira. Proizvodi se na klasičan način pri kojemu pjenušac sadržava samo prirodni ugljični dioksid, i na drugi način gdje se ugljični dioksid umjetno dodaje. Prilikom otvaranja boce treba dobro paziti i imati čašu već pripremljenu, jer su u pjenušcu velike količine ugljičnog dioksida. U podrumu boce ne leže, već uspravno stoje. Pjenušac je dobio ime po

gradiću Asti u Italiji. Spumante znači pjenušav.

### Aurum

likier proizveden od vinjaka, naranče i kima, zlatnožute je boje, a potječe iz Italije.

## B

### **Babeasca**

rumunjska crna sorta grožđa.

### **Bacardi rum**

najprije je proizveden u Santiago de Kuba u destileriji Bacardi 1862. na otoku Kubi, a kasnije i u Jamaici. Emilio Bacardi, najstariji sin don Facunda, izbjegao je s Kube zbog pristajanja uz pobunjenike protiv Španjolske, a za nezavisnost Kube, o kompanijom su upravljala njegova braća. Žene iz obitelji izbjegle su u Kingston na Jamaiku. Nakon američke okupacije Kube, Emilio Bacardi vratio se u domovinu, a njegov rum postao je sastojak omiljena koktela *Cube libre*, odnosno ruma pomiješana s coca-colum. Izmišljen je i koktel *Daiquiri*, a američki general Leonard Wood imenovao je Emilija Bacardija gradonačelnikom Santiaga. Bacardi je 1956. priredio veliki festival kojim je proslavljena Nobelova nagrada pisca Ernesta Hemingway-a, ljubitelja bacardia i koktela s njim.

Vrlo je aromatičan i sadržava 40 posto alkohola. Sigurno je jedna od najpoznatijih vrsta ruma. Mnogo se upotrebljava u baru za miješanje pića, a pije se i sam. Postoje dvije vrste toga ruma: bezbojni – *Carta bianca* i zlatnožuti – *Carta de oro*.

Najpoznatiji je rum „Havana Club“ i dalje se proizvodi na Kubi.

### **Badascony**

poznato vinsko središte uz Blatno jezero u Mađarskoj.

### **Baden**

znameniti njemački vinorodni kraj. Najviše se uzgaja rizvanac.

### **Bakarska vodica**

pjenušavo vino iz Bakra. Služi samo za lokalne potrebe i nažalost, pored izvanredne kvalitete ima ga sve manje zbog odumiranja proizvodnje. Povijesno je utvrđeno da su bakarski prezidi građeni od konca 18. st. Do početka prvog svjetskog rata, a sadnju loze je potakla carica Marija Terezija. Prezidi (terase) protezali su se u dužini oko 2 kilometra, a od mora do vrha brda u prosjeku je bilo 88 terasa. Prema predaji, kad su Napoleonovi vojnici početkom 19. stoljeća boravili u Primorju, moguće je da su domaćim ljudima prenijeli tehnologije proizvodnje pjenušca. U Francuskoj su ljudi za svoje potrebe proizvodili pjenušavo vino prekidanjem prirodnog vrenja, kao što se proizvodila i Bakarska vodica. Bakarska se vodica proizvodila isključivo od domaće beline ili žlahtine uzgojene isključivo na terasama. se gnječilo nogama u „grotlu“, posudi sa pomičnim dnom i rupama sa strana kroz koju je otjecala tekućina. Cijeli je posao pravljenja Bakarske vodice bio u rukama žena. Butelje su se čuvale za svečane trenutke i posjete dragih gostiju, a rijetki su Bakarsku vodicu proizvodili za prodaju. Bakarska vodica se već odavno ne proizvodi od grožđa sazrelog na terasama starih padina zaljeva. Terasa su zarasle, a djelomično i urušene. Vilim Frančišković posljednji je proizvodio jedino hrvatsko pjenušavo vino po

originalnoj tehnologiji proizvodnje. Radio ga od grožđa iz Istre i Krka, a na boce stavljao etikete iz tridesetih godina (kada se još radilo to vino) Vodica i Bakarski tokajac.

### **Balaton**

vinogradarski kraj uz Blatno jezero u Mađarskoj. Uzgaja se moslavac (furmint) i laški rizling.

### **Ballantine**

škotski whiskey vrlo dobre kvalitete. Sadržava 43 posto alkohola. Nosi naziv firme koja ga proizvodi.

### **Bandol**

regija u francuskoj pokrajini Provance, u kojoj se proizvodi bijelo, crno i posebno ružičasto vino.

### **Banylus**

mjesto u francuskoj pokrajini Langeudoc Roussillon, gdje se proizvodi desertno vino. Kažu da je banylus jedino vino na svijetu, koje izuzetno paše uz – čokoladu.

### **Barack Palinka**

vrsta rakije koja se proizvodi iz marelica. Potječe iz okolice Kecskemeta u Mađarskoj. Svjetložuta je i sadržava 43 posto alkohola. Pod nazivom Kajszin Barack proizvodi se i liker. Poslužuje se kao i druga pića te vrste.

### **Barbaresco**

poznato crveno vino iz Piemonta u Italiji. Proizvodi se od sorte nebbiolo i jedno je od najboljih talijanskih crvenih vina.

### **Barbera**

sorta grožđa koja daje svježije puno crveno vino. U Italiji su čuvena vina barbere iz Albe i Monferrata.

### **Bardolino**

ukusno lagano crveno vino iz okolice sela Bardolino u pokrajini Veneto u Italiji.

### **Barolo**

jedno od najboljih talijanskih crvenih vina, proizvodi se od sorte nebbiolo u okolici mjesta Barolo u Piemontu. To je puno krepko vino, koje oko tri godine zri u bačvi, a potom još oko pet godina i u butelji.

### **Barsac**

najveća vinogradarska zona u Sauternesu u bordoškom kraju. Tu se proizvode čuvena slatka bijela vina.

### **Beaujolais**

kraj kod Lyonea u Burgundiji, poznat po (mladom) vinu beaujolais, koje na tržište izlazi trećeg vikenda u mjesecu studenom.

*Beaujolais supérieur* mješavina crvenih vina s područja Beaujolais kod Lyonea u Burgundiji. Francuski zakon zahtijeva da to vino bude znatno kvalitetnije i u alkoholu nešto jače nego obični beaujolais.

*Beaujolais village* crveno vino koje dolazi iz 35 sela regije Beaujolais. Po kakvoći je bolje od običnog beaujolaisa, nešto je jače, ali ipak ne dostiže kvalitetu vina beaujolais iz posebno izdvojenih devet općina regije, koje imaju pravo na najbolju apelaciju (appellation d'origine contrôlée).

**Bénédictine**

francuski liker koji još od 1510. godine proizvode benediktinci u Fécampu po starom i tajnom receptu od mnogobrojnog bilja. To je jedan od najpoznatijih likera u svijetu. Sadržava 45 posto alkohola. U prodaju dolazi nakon dugog njezovanja. U trgovini je poznat i kao D.O.M. liker (Deo Optimo Maximo). Toči se u baru, a najviše nakon jela, kao digestiv. Poslužuje se u maloj količini pri sobnoj temperaturi.

**Bergamotte liker**

likor od naranče, talijanske proizvodnje.

**Bernet**

vidi Terminološki rječnik

**Bisquit Dubouché**

vrsta dobrog konjaka, sadržava 40 posto alkohola.

**Bitter**

Magenbitter u liker čaši

vrsta gorkog alkoholnog pića. Pije se vrlo hladan i razrijeđen soda-vodom.

**Black and white**

škotski whiskey vrlo poznat u svijetu, sadržava 43 posto alkohola.

**Blackberry brandy**

likor od kupine odgovarajuće boje i mirisa.

**Bockbier**

vrlo poznato tamno pivo, po kvaliteti i visokom postotku alkohola 5-6 posto.

**Bols**

u svijetu vrlo poznata tvornica likera i drugih alkoholnih pića. Sjedište joj je u Amsterdamu. Utemeljio ju je 1575. godine Lucas Bols.

**Bommerlunder**

poznata vrsta rakije – akvavit. Poslužuje se vrlo hladna i u malim količinama.

**Bonaparte**

vrsta vrlo cijenjenog konjaka.

**Boonekamp**

cijenjena vrsta nizozemskog biljnog likera sa sadržajem alkohola 40 posto i više. Taj liker ima gorak okus i intenzivan miris. Boja mu se na svijetlu prelijeva – opalizira. Originalni mu je naziv: Boonecamp of maggbitter!

**Booths**

poznata tvornica prvorazrednog engleskog džina.

**Botrytis**

plemenita plijesan koja “napada” u vinogradu i koja presudno utječe na



značajke pojedinih sorti grožđa, od kojih se proizvode slatka vina. Neka od najboljih desertnih vina na svijet, poput francuskih Sauternes, mađarskih Tokaya i njemačkih izbornih berbi, proizvode se „zahvaljujući“ botrytis.

### Borovnična rakija

uobičajeno ime za rakiju od borovnice. Radi se od zrelih zgnječenih bobica borovnice s dodatkom vode, vrenjem i destilacijom. U nekim zemljama nalazimo je pod imenom:

Spiritus Juniperi (Wacholdergeist) Steinhäger, Doornhaat, Machande l	Njemačka;
Gin	Engleska
Genever	Holandija
Genèvre	Francuska
Borovička	Poljska
Kranabitterschnaps	alpska klekovača kod nas
Brinjevac	Slovenija

### Borovično pivo

proizvodi se u nekim skandinavskim zemljama tako da se izmuljaju bobice borovnice, a zatim doda hmelj i kvasac pomoću kojega provri.

### Bourbon whisky



Bourbon Whiskey



Bourbon Old-Fashion u „staroj“ čaši (Old-Fashion-Glas) – lijevo; Bourbon Manhattan Cocktail u koktel čaši (desno)

poznata vrsta whiskeyja proizvedena u SAD-u.

### Branntwein

oznaka za destilirana jaka alkoholna pića s njihovim specifičnostima. To su: vinjak, šljivovica, lozovača, rum, whiskey itd.

### Brauselimonade

limunada napravljena sa soda-vodom u kojoj ima dosta ugljične kiseline, - pjenušava limunada.

**Brinjevac-borovnica.**

Rakija dobivena destilacijom provrele komine borovnice. Popularna rakija u Sloveniji.

**Brombeergeist**

specijalna rakija koja se proizvodi u okolini Schwarzwalda od alkohola i soka borovnice. U njoj ima približno 45 posto alkohola. Poslužuje se vrlo hladna.

**Byrrh**

u Francuskoj cijenjeni aperitiv. Pije se obično sa soda-vodom, a upotrebljava se i za miješanje pića. Osnova mu je vino.

## C

### **Caloric punsch**

alkoholno piće, tvornička mješavina koja je popularna u skandinavskim zemljama.

### **Calvados**



Calvados u čašama s poklopcem

francuski jabukov vinjak. Proizvodi se destilacijom jabukovca (jabukova vina). Cijenjeno je piće u Francuskoj i u cijelom svijetu. Poslužuje se kao vinjak. U SAD se proizvodi pod nazivom Apple-Brandy i Apple-Jack. Sadržava približno 42 posto alkohola (86 proof-a).

### **Campari-bitter**

u cijelom svijetu poznat i cijenjen talijanski aperitivni bitter. Sadržava približno 27 posto alkohola. Pije se vrlo hladan i razrijeđen soda-vodom. U poslovanju bara prijeko je potreban.

### **Caldo de canna**

sok od šećerne trske, služi u tropskim krajevima za piće. Pod ovim imenom nalazimo ga u Brazilu kao narodno piće. Bijele je boje kao mlijeko, ugodnog slatkog mirisa i slično je razrijeđenom moštu od grožđa.

### **Canadian club whisky**

kanadska marka odličnog whiskeyja.

### **Capricornia**

liker od tropskog voća, potječe iz Australije.

### **Carpano**

poznati talijanski vermut.

### **Carlsberg**

poznato dansko pivo.

### **Cassis crème**

liker proizveden od crnog ribizla. Proizvodi se rakija i sirup cassis, a dobivaju se od iste vrste sirovina. Konzumira se i u baru. Liker sadržava približno 35 posto alkohola. Proizvodi se u gradu Cassisu u Provansi.

### **Catalan**

jaka i bistra rakija napravljena iz soka šećerne trske u Meksiku. Vrlo omiljeno piće.

### **Cava**

španjolska riječ za šampanjac

### **Chablis**

bijelo bugarsko vino.

### **Chabeso (šabeso)**

vrsta nekadašnjeg bijelog gazirajućeg bezalkoholnog osvježavajućeg pića, malo kiselkastoslatkasto (isp. Kabezo). Pakirano u zelenim bocama s patent zatvaračem na kuglicu. Prije upotrebe kuglica se prstom utisnula u bocu.

**Chandy**

englesko piće, mješavina piva i limunade.

**Chantré**

njemački vinjak, sadržava približno 40 posto alkohola.

**Charmot**

metoda proizvodnje pjenušavih vina u tankovima, gdje se događa druga fermentacija, za razliku od „methode traditionnelle“, kojom se proizvode svi šampanjci i veliki broj pjenušaca, kod koje se druga fermentacija zbiva u boci.

**Chartreuse**

francuski liker vrhunske kvalitete. Proizvodi se od ljekovitih trava i raznih koncentrata u samostanu benediktinaca u južnoj Francuskoj. Recept za proizvodnju velika je tajna i znaju ga samo dva živa redovnika (o.a. tekst pisan 1998.) Postoje dvije vrste toga likera: chartreuse verte – zeleni sa 55 posto alkohola i chartreuse jaune – žuti sa 43 posto alkohola. U baru ima istu namjenu kao i benediktin, a poslužuje se u količinama od 25 i 30 g. Proizvodi se od 1607. godine. Ekstrakt toga likera poznat je kao Elixir végétal de la grande Chartreuse – 68% alkohola.

**Cherry-brandy**

voćni liker od trešnjeva soka. Poslužuje se kao digestiv i vrlo je cijenjen. Posebno ga cijene Englezi.

**Cherry Heering**

liker proizveden u Danskoj, odlična trešnjeva okusa.

**Cherry whisky**

liker na osnovi whiskeyja i trešanja.

**Chianti**

talijansko vino. Na tržište dolazi u bačvastim bocama.

**Chinabitter**

pripada skupini jakih bitera (bez šećera). U istoj su skupini: Angostura bitter, Stargaoder bitter, Thorner tropfen itd.

**Cider**

jabučno vino u Engleskoj i Normandiji. Proizvodi se katkad i od krušaka, postupak je sličan dobivanju vina iz grožđa.

**Cinzano bitter**

vrlo poznati bitter, mnogo se upotrebljava za miješanje pića.

**Cinzano vermouth**

talijanski vermut svjetskog glasa po kvaliteti i popularnosti. Proizvodi se u više varijanata:

a) bijeli – slatki i suhi

b) crveni – samo slatki

Pije se vrlo hladan i razrijeđen sodom.

**Club 99**

whiskey škotske marke sa 41 posto alkohola.

**Coca-cola**

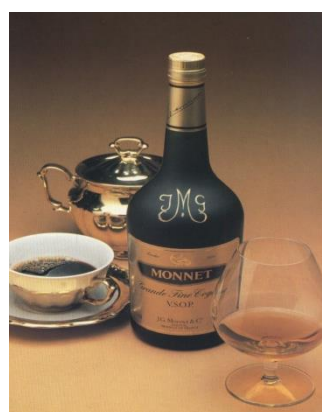
osvježavajuće bezalkoholno piće pripremljeno od različitih biljnih ekstrakata i s dodatkom male količine kofeina i ugljične kiseline. Prvi ju je proizveo ljekarnik John S.Pemberton 1886. godine i od tada je u

proizvodnji u SAD-u. Prvobitna namjena je zapravo bila napraviti ljekoviti sirup za ljude koji pate od stalnog umora ili ih pak muči zubobolja. Dugo je kuhačom miješao tajne sastojka u velikom kotlu obješenom iznad otvorena ognja. Na kraju je ustvrdio da sirup ima vrlo dobar okus i odmah se prihvatio reklamiranja nove ljekarije. No na njegovu žalost, Coca-Cola nije uspjela kao djelotvorni lijek, ali ni kao osvježujuće piće. Prve godine proizvodnje Pemberton je na reklamu potrošio 73,96 dolara, no uspio je prodati Coca-Colu za samo 50 dolara. Proizvodi se i kod nas u Zagrebu, a kvaliteta je pod kontrolom američkih stručnjaka – Pravi naputak je tajna. Poslužuje se vrlo hladna (+4 °C). Coca Cola je čak prisvojila i „djeda božićnjaka“. Slika koju mi danas poznajemo (simpatici djedica sa bijelom bradom u crvenoj odjeći) sačinila je Coca Cola, to je crvena i bijela boja – boja Coca Cole. Boca koja čini srž uspjeha Coca Cole, postala je najpoznatija boca na svijetu. To je klasika suvremenog dizajna ambalaže. Nastala je 1916. godine, tj. tri godine nakon otvorenog natječaja kompanije. Na natječaju je pobijedio službenik jedne tvornice stakla iz Indijane. Boca je nastala na temelju crteža graška cocke koji je rebrast. Kako se prototip nije mogao upotrijebiti u tadašnjim strojevima za punjenje stvoren je tanji oblik.

## Cognac



Konjak i čaše za konjak



mala crna s konjakom



konjak u konjak „švenkeru“

dobiva se od prirodnih mladih bijelih vina iz vinogorja što gravitiraju gradiću Cognac u jugozapadnoj Francuskoj, u oblasti Charante. Samo destilati dobiveni iz ove oblasti imaju pravo nositi naziv „Cognac“.

Francuska vlada je 1909.god. donijela zakon kojim se točno određuje područje na kojem se konjak proizvodi, te kakvog kvaliteta mora biti i pod kojim se nazivom smije prodavati.

Novi konjak ima svijetlu, stari tamno-žutu boju i fini ukus i miris. Kvaliteta konjaka označena je na etiketi (naljepnici) boce i to sa jednom, dvije ili tri zvijezde ili krune. Kvaliteta se označuje i ovim izrazima:

Grande Champagne	fine
Fine Champagne	
Fine bois	
Bon bois	

Osim toga označen je i izrazima:

<i>Vieux</i>	star
<i>Trés vieux</i>	vrlo star
<i>F.O.</i>	fine old (fin i star)
<i>S.O.- superior old</i>	izvanredan i star
<i>V.O.P.- very old pale</i>	vrlo star i blag

U cognacu s kvalitetnom oznakom Fine champagne mora biti najmanje 50 posto „cognaca“ Grande champagne, a ostalo mora biti od Petite champagne. Oznaka premier, bois i deuxième bois ovise o kvaliteti hrastova drveta od kojeg je napravljena bačva u kojoj „cognac“ odležava. Najbolja je kvaliteta od hrasta ljutike stara 80-100 godina koji se prije prerade sušio najmanje pet godina. Od drveta bačve – „cognac“ dobiva boju i djelomično buke.

Oznake starosti (ne vrijede za sve proizvođače)

* - <i>Une étoile</i>	jedna zvjezdica 2-3 god.
** - <i>Deux étoiles</i>	dvije zvjezdice 3-8 god.
*** - <i>Trois étoiles</i>	tri zvjezdice 8-10 god.
<i>VO – Very old</i>	vrlo star 10-15 god
<i>VOP – Very old product</i>	VOP – Very old product
<i>VSOP – Very superior old product</i>	vrlo star 20 god.
<i>VVSOP – Very, very superior old</i>	vrlo star 25 god.
<i>XO – Extra old</i>	XO – Extra old
<i>Extra – Extra</i>	Extra – Extra

Tvornica Hennessy ima posebne oznake

<i>SO</i>	Cognac stariji od 25 godina
<i>XO</i>	Cognac stariji od 45 godina
<i>Extra</i>	Cognac stariji od 70 godina

Tvornica Martell svoje proizvode označuje ovako:

<i>VSOP</i>	Cognac stariji od 20 godina
<i>Cordon bleu</i>	Cognac stariji od 35 godina
<i>Cordon d'argent</i>	Cognac stariji od 60 godina
<i>Extra</i>	Cognac stariji od 70 godina.

Engleska oznaka starosti:

<i>V.O.</i>	very old
<i>V.O.P.</i>	very old pale
<i>V.S.O.</i>	very superior old
<i>V.S.O.P.</i>	very superior old pale
<i>V.V.S.O.P.</i>	very, very superior old pale
<i>V.O.C.B.</i>	very old Champagne Brandy
<i>V.V.E.S.O.P.</i>	very, very extra superior old pale
<i>X.O.</i>	extremely old
<i>V.X.O.</i>	very extremely old

### **Cointreau**

poznati francuski liker proizveden od kore naranača s indijskog otoka Curaçao. Vrlo je sličan triple sec liker. U njemu ima 40 posto alkohola. Poslužuje se u čašama za likere od 0,030 l. Proizvodi se od 1849. godine u mjestu Agnèrsu.

### **Cordial Médoc**

visokokvalitetni francuski liker. Dobiva se destilacijom bordoškog vina medoc i biljnih esencija. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u malim količinama u velikoj čaši za likere. Sadržava 43 posto alkohola.

### **Cordial likeri**

skupina likera dobivena na osnovi konjaka. Obično imaju visok postotak alkohola.

### **Court bouillon**

vidi: Kurbujon

### **Courvoisier**

jedan od najboljih francuskih konjaka poznat i pod imenom The Brandy of Napoléon. Neke boce courvoisiera nalaze se na posebnim ležištima u obliku postolja topa, koje vrlo dekorativno djeluje (Courvoisierov top).

(To žestoko piće /konjak se dobiva destilacijom bijelih vina, a tekućina zatim počiva određeno vrijeme u hrastovim bačvama da dobije poseban okus/ nije dobilo ime prema imenu proizvođača, kako to često biva, nego – naknadno. Kao mnogo toga u Francuskoj, i s Courvoisierom je počelo – s Napoleonom. Napoleon je, kažu, na ratištima obvezno doslovce polijevao svoju odoru kolonjskom vodom – jer nije podnosio mirise tjelesnih isparavanja koji su se, širili oko vojnika dok su se, slušajući njegove naredbe, ne samo znojili nego i ginuli – a u svoje je tijelo ulijevao prilične količine konjaka.

Najčešće je to bio konjak obitelji Gallois, koji mu je i za dvor nabavljao Emmanuel Courvoisier. Taj Emmanuel nije bio nimalo naivan i posao je najprije dobio povezavši se s nekoliko Napoleonovih maršala, no Napoleon je bio zadovoljan njegovim uslugama toliko da se, kaže legenda, i na brodu kojim je prevožen u zatočeništvo na Sv. Helenu našlo stotina boca konjaka (neki kažu: nekoliko malih bačava).

Okus toga pića nije ostao nepoznat ni engleskim časnicima koji su ga sproveli u sužanjstvo, a oni su piće nazvali „The Brandy of Napoleon“. Baš to, ali na francuskom, piše na

svakoj boci od 1969., kad je bila 200. godišnjica Napoleonova rođenja, ispod imena Courvoisier.

Felix Courvoisier, Emmanuelov sin, osnovao je 1843. s jednim od Galloisa kompaniju Courvoisier i počeo proizvoditi istoimeni konjak, a Napoleon III. ga je, imajući na umu i odanost te obitelji njegovu ujaku Napoleonu I., imenovao dvorskim dobavljačem. Dvadeset i tri godine poslije Felix je umro bez muškog nasljednika, no njegovi su nećaci nastavili voditi kompaniju pod istim imenom i s istom vrstom djelatnosti sve do početka 20. stoljeća. Od 1909. godine vlasnik je kompanija engleske obitelji Simon, koja je još više povezala konjak Courvoisier s Napoleonom, dodavši logo Napoleonovu siluetu i lansiravši takozvanu Josephininu bocu, po kojoj se danas, osim po kvaliteti, Courvoisier prepoznaje širom svijeta. Daljnje spajanje te kompanije s većima (1964.) donijelo je konjaku Courvoisier doista svjetsku slavu.

### **Crème de...**

pod ovim nazivom uglavnom razumijemo slatke, guste likere: crème de cacao, crème de vanille, crème de cassis (od borovnica), crème de menthe (od metvice) itd. Poslužuje se u čašama za likere. Mnogo se upotrebljavaju za *pousse-café*.

**Crème de cielliker** svjetloplave boje po okusu sličan Curaçau, nizozemske proizvodnje.

**Crème de Moka** liker od kave.

### **Crème de poyeau liker**

s okusom i mirisom na bademe, ružičaste boje ili bezbojan. Francuske proizvodnje.

### **Crème de Pecco**

liker s okusom na čaj, svjetlosmeđe boje, nizozemske proizvodnje.

### **Crème de roses**

liker boje i mirisa ruže.

### **Crème Yvette**

stari slatki američki liker s mirisom, okusom i bojom na ljubicu. Sadržava dosta alkohola.

### **Curaçao**

liker proizveden od naranče s indijskog otoka Curaçao. Ima ga raznih boja: crveni, plavi, zeleni, bezbojni. Mnogo se upotrebljava u baru, a pije se i sam. Na hladnom mjestu eterična se ulja kristaliziraju, a liker dobiva mutan izgled. Na toplom mjestu liker se vraća opet u prvobitno stanje. Označava se sa: *sec* – (suh), *Extra sec* (vrlo suh), *Triple sec* (triput sušen), *Blanc* (bijel), *Topaze* (žut kao šafran).

### **Curaçao orange**

Liker koji se najčešće pije sam. Narančast je, a sadržava 35 posto alkohola. Drži se na sobnoj temperaturi. Poslužuje se kao i ostali likeri.

### **Cuvee**

ta često korištena riječ naprosto označava određeni tip vina, što ga je



vinarija odlučila proizvesti poslije pojedine berbe. Cuvee ne mora, kao što se misli, biti mješavina vina s više položaja ili od više vrsta grožđa. Korištenje riječi cuvee ne podliježe zakonskim obvezama. Krajnje banalno, ako sami proizvodite vino, možete na etiketu staviti svoje ime i prezime i uz to dodati cuvee.

## Cynar



Aperitiv: Cynar i soda, čisti (pur)  
Cynar s ledom i pistacijama

Aperitiv napravljen od artičoke i biljnog ekstrakta. Tamnosmeđ je. Poslužuje se sa soda-vodom, komadićem limuna, narančinom korom, te slanim prutićima ili slanim datuljama.

## D

### Danziger Goldwasser

proizvodi se od kore naranče, limuna, šećera, kima, ružinih latica, muškata itd. Sadržava mnogo šećera i 30% alkohola. Bezbojan je. U njemu plivaju bezbrojna zrnca zlatne prašina, koja na svjetlu odražavaju sjaj.

Poznat je i po imenu Danziger Lachs ili Dupelt Gulden-wasser. Poslužuje se hladan u likerskoj čaši.

### Damson gin

engleski liker na osnovi džina i šljive bardaklije. Tamnocrvena boje.

### Decanter

engleski magazin, jedna od najutjecajnijih svjetskih publikacija o vinima.

### Deinhard

jedna od najpoznatijih tvrtki za proizvodnju vina u SR Njemačkoj.

### Destilacija alkohola

destilacijom dobivamo alkoholna pića od raznih komina i kljuka kojima je izvršeno alkoholno vrenje. Prilikom grijanja alkohol se pretvara u paru prije vode (vri na 78 °C, voda na 100 °C). Prolazeći kroz cijevi, hladi se i ponovno pretvara u tekućinu.

## Digestive



Digestivialkoholno piće koje se uzima nakon jela radi lakše probave.

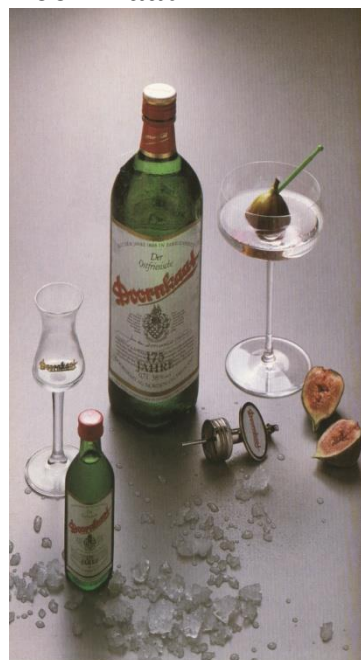
### Dionysos

po grčkoj mitologiji bog vina.

### Don Perignon

osobito kvalitetan šampanjac nosi ime svoga izumitelja. Proizvodi ga firma Mošt & Chandon.

### Doornkaat



Ledeno ohlađeni Doornkaat sa smokvama itna rakija filtrirana preko borovnica. Sadržava 40 posto alkohola, a poslužuje se vrlo hladna.

Omiljena je u Njemačkoj, odakle i potječe.

### **Dosage**

proces dodavanja šećera u šampanjac ili pjenušac u posljednjoj fazi proizvodnje. Slatkoća se dodaje šampanjcu u formi ekspedicijskog likera, koji je mješavina žestokog alkohola i šećera.

### **Drambuie**

liker škotske proizvodnje. Proizveden na osnovi whiskeyja i meda. Piće britanskog dvora. Tek od 1906. godine proizvodi se za tržište. Na galskom jeziku izvorno glasi „An Dram Buidheach“ – ugodan napitak. Naputak za izradu pripada klanu Mac Kinans a dobili su ga od princ Charles Edwardsa 1745.

### **Dry ginger-ale**

bezalkoholno piće s okusom na đumbir, ugodno aromatično, u ustima malo peče. Proizvode ga mnoge firme u svijetu, ali je okus pića različit.

### **Droga za likere**

to su razni dijelovi bilja koji se ističu aromom, okusom, bojom itd., a mogu se upotrebljavati za proizvodnju pića jer nisu štetni za ljudski organizam, nego na njega djeluju stimulatивно.

### **Dubonnet**

aperitiv francuske marke. Pije se sam i sa soda-vodom, hladan. Proizvodi se od biljnih esencija i aroma.

### **Dubouch**

poznata vrsta konjaka

### **Dujardin**

vrlo poznat vinjak u Zapadnoj Njemačkoj

**E****Eau de vie (de vin)**

francuski izraz za rakiju (vinjak).

**Edelbranntwein**

njemački izraz za najkvalitetnije alkoholno piće dobiveno destilacijom voća ili žitarica, bez ikakvih umjetnih dodataka: konjak, whiskey itd.

**Edelwein**

njemački izraz za najkvalitetnija vina

**Ekstrakt**

srž (topive tvari) nekih materija namijenjena proizvodnji pića

**Elixir**

stari naziv za visokokvalitetne likere.

<i>Elixir China</i>	Italija
<i>Elixir d'Anvers</i>	Belgija
<i>Elixir Izarra</i>	Španjolska

**Encian**

rakija ili liker dobiven od korijenja biljke encian. Poslužuje se hladan.

**Esenc**

koncentrirani preparat za proizvodnju likera.

**Eterična ulja**

mного se upotrebljavaju u proizvodnji likera. To su obično bezbojne ili svjetložute tekućine, netopljive u vodi, ali topljive u alkoholu. Vade se iz kore: naranče, limuna, grapefruita, anisa, kima, ruže itd.

**Eksport pivo**

pivo vrlo dobre kvalitete koje je namijenjeno izvozu

**F****Facon**

riječ koja označuje razrijeđeno visokopostotno alkoholno piće

**Federweisser**

mlado, još ne posve bistro vino, s velikom količinom ugljične kiseline

**Fernet-Branca**

talijanski gorkoslatki liker. Vrlo je cijenjen i poznat. Sadržava 45 posto alkohola. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u čaši za likere.

**Fior d'Alpe**

likor na bazi alpskog cvijeća i bilja, s kristalima šećera u boci

**Fortificiranje**

dolijevanje žestokih alkoholnih pića tijekom proizvodnje vina, i to najčešće kako bi se zaustavila fermentacija. Tipični primjeri fortificiranih vina su porto, sherry i naš prošek

**Francuski vermuti**

Chastenet, Noilly Prat, Chambéry i drugi. Pretežno su „suhi“ i mnogo se troše u baru.

**Frizante**

Sasvim lagano pjenušavo vino

**Fusel**

rakija od krumpira, u Njemačkoj narodni izraz za lošu rakiju.

## G

### **Galchiano**

talijanski biljni liker.

### **Gambrinizam**

bolest koja se dobiva od prevelikog uživanja piva.

### **Gambrinus**

vrst vrlo kvalitetnog piva (kralj piva)

### **Gamay**

crna sorta grožđa od koje se proizvodi čuveni francuski (mladi) beaujolais, vino za studeni i prosinac.

### **Gastrozofija**

nauka o dobrom izboru jela i pića.

### **Gazirano piće** (umjetna pića)

Prva gazirana pića pojavila su se 1832. godine pošto je Amerikanac John Mathews izumio stroj koji je u tekućinu ubacivao ugljikov dioksid (CO<sub>2</sub>).

Za razliku od prirodnih pjenušavih vina koja sadrže ugljikov dioksid, koji je nastao isključivo kao posljedica alkoholne fermentacije, gazirana se vina proizvode dodavanjem ugljikova dioksida iz čeličnih boca, odnosno preko specijalnih uređaja. Postoji bitna razlika u kakvoći i cijeni, na tržištu, između prirodnih i gaziranih (umjetnih) pjenušavih vina. Za proizvodnju gaziranih najčešće se rabe bijela i rjeđe ružičasta (roze) vina koja sadrže 11-13 posto vol. alkohola, 7 g/l ukupnih kiselina i 15-50 g/l šećera. Nakon pripreme osnovnog vina i obavi njegova

fizikalna i kemijsko-biološka stabilizacija, ono se rashlađuje na oko 0 °C. zatim se u tankovima saturatorima ili pri punjenju u butelje zasićuje ugljikovim dioksidom. U gaziranim vinima gotovo i nema vezanog ugljikova dioksida pa se slobodni i otopljeni ugljikov dioksid ubrzanije oslobađaju iz vina, nakon otvaranja butelje, u obliku krupnijih mjehurića, tzv. perli i bisera po kojima su tim nazivima gazirana vina na tržištu često i deklarirana.

### **Geistige Getränke**

alkoholna pića.

### **Genever**

vrlo poznato alkoholno piće. Proizvodi se u Nizozemskoj, destilacijom raženoga slada i bogatog dodatka borovnica. Sadržava približno 40 posto alkohola. Poslužuje se hladan u malim količinama 25 g. Odgovara našoj klevovači, engleskom džinu.

### **Gilka**

poluslatkasta rakija s mirisom kima. Proizvodi se u Berlinu.

### **Gin**

(džin) bezbojna rakija proizvedena od žitarica (ječam raž, pšenica), borovnica – kleke u kombinaciji s citrusima i aromatičnim biljem, kao što je korijen angelike, anis, korijandar, kardamom i drugo. Proizvodi se u mnogim zemljama. Kod nas: klevovača, brinjevac, borovička;

<i>Hrvatska</i>	klekovača, brinjevac, borovička
<i>Nizozemska</i>	Genever
<i>Njemačka</i>	Steinhäger
<i>Austrija</i>	Wacholderschnaps
<i>Francuska</i>	Genièvre
<i>Italija</i>	Spirito di Ginepro

Najpoznatije vrste u Engleskoj:

<i>London dry gin</i> i <i>Plymouth gin</i>	vrste suhih džina
<i>Old Tom gin</i>	je slatkasta okusa
<i>Sloe gin</i>	liker proizveden na osnovi džina i kupina

U svijetu su poznate marke: Gordon's, Seagram's, Booth's, Gilbey's, Walker's, Burrough's, Beefeater, Seeger's, Calvert, Fockink, Nicholson's, Sunbeam ...

Jedinstvena botanička formula uz destiliranje daje različit stupanj suhoće, što je važno za pripremanje koktela.

Većina barmena najradije koristi *English dry* ili *London dry* jer mu postupak destiliranja uz melasu od šećera daje neutralan okus. Oba se znatno razlikuju od nizozemskog, slatkog ili *genever džina* jačeg okusa (priprema se od borovica i zrnja žitarica i ima veći postotak alkohola). Popularni *American dry* slabijeg je okusa i majstori koktela ga zovu „mekanim“ kao što je i crveni *Sloe gin* i okusom *sloe* šljive. Novi britanski gin – *Tanqueray No Ten* finog je voćnog okusa dok je omiljeni

džin princa Charlesa, barem tako kažu, *Juniper Green Organic* (mirisa i okusa aromatičnog bilja).

Džin se poslužuje uvijek hladan, u tumbleru s ledom, korom limuna uz dodatak soda-vode ili tonic-watera. Može se poslužiti uz njega i kocka šećera. Najviše se koristi u miješanim pićima, a manje sâm – pur (čist).

Povijest džina – na Otoku (Engleska) se proizvodi od 1640 godine kad su se domaći vojnici vratili iz 30-godišnjeg rata. Tijekom bitki hrabрили su se gutljajima „Duch couragea“ ili džinom za koje se govorilo da je holandsko (nizozemsko) nacionalno piće. Preživjeli vojnici vratili su se kući s bocom tog alkoholnog pića i vjerovali da, zahvaljujući pripremi od tamnoplavih borovica, ima ljekovita svojstva. Povjesničari gastronomije tvrde da je „modu“ ispijanja džina uveo holandski plemić William od Orange kad je 1689. okrunjen za engleskog vladara. Budući je to bilo skupo inozemno piće, posebno se kontrolirao uvoz iz Francuske baš kao i konjak. S vremenom se uvoz i prodaja nisu mogli kontrolirati, pogotovo kad se počeo proizvoditi u novootvorenim londonskim destilerijama. Džin se pio na hektolitre, pa se govorilo da su stanovnici britanske metropole prosječno godišnje popili 63,5 litre. U suvremeno opremljenim destilerijama (za tadašnje doba) počeo se proizvoditi 1761. nadaleko poznati **bombay džin** prema istom napatku. Viktorijansko doba donijelo mu je naziv – ozloglašenog pića, ali se s vremenom to promijenilo i

postao je nezamjenjiv dodatak – koktelima. U doba hladnog rata postao je simbol Zapada u nadmetanju s ruskom votkom, a filmski junak, svemogući, James Bond (007) reklamirao ga je u koktelu – *dry martini*.

### **Ginger-ale**

vrsta limunade, ima okus đumbira. Bezalkoholno osvježavajuće piće, a upotrebljava se i za miješana pića.

### **Ginger beer**

vrst piva s malim postotkom alkohola, djeluje osvježavajuće, a ima okus đumbira.

### **Gomme**

šećerni sirup koji se koristi za miješanje nekih pića.

### **Gösser**

vrsta lakog bijelog piva iz Goslara (voda se uzimala iz rijeke Gose). Kasnije se počelo ovu vrstu piva raditi u Leipzigu i okolici. Pivo se čuvalo u nezačepljenim bocama s dugim vratovima.

### **Grande Champagne**

oznaka za visokokvalitetni konjak

### **Grand Marnier**

francuski liker tražen u cijelom svijetu. Proizvodi se na osnovi konjaka, curaçaoa i naranče. Sadržava približno 38 posto alkohola. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi. Poznat je po imenu cordon rouge – suhi i cordon jaune – slatki koji ima manje alkohola od prethodnog.

Grappa talijanska rakija koja se dobiva od – komovica, loza. Sadržava 45 posto alkohola. Tijekom odležavanja u hrastovim bačvama dobiva tamnu boju i okus na tanin. Poslužuje se hladna u malim čašama, poslije jela. U posljednje se vrijeme proizvodi s dodatnim mirisima, mente, naranče itd.

### **Gran reserva**

španjolski zakonski termin za crna vina, koja se proizvode samo u posebno dobrim berbama te koja prije puštanja na tržište moraju provesti najmanje dvije godine u bačvama i tri godine u bocama.

### **Guignolet**

francuski liker od trešanja (cherry brandy)

### **Guinness Slout**

tvornica koja proizvodi kvalitetno pivo. Nalazi se u Dublinu (Irska)



**H****Halb und halb**

gorki liker bogat biljnom aromom trava, angelike, đumbira itd.

**Half**

proizvod „Maraske“. Liker od macerata-droga originalnog maraskino destilata. Obojen je prirodnom bojom. Sadržava 36 posto alkohola i 250 g šećera u litri. Odličan je aperitiv.

**Half om half**

liker proizveden od curaçaoa i gorkih naranača. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u običnoj likerskoj čaši. Proizvodi se u Nizozemskoj. Sadržava 38 posto alkohola

**Heidsieck**

poznata marka francuskog pjenušca koji se izvozi i na engleski dvor.

**Henkell**

poznata marka njemačkog pjenušca

**Hennessy**

marka konjaka svjetskog glasa

**Himbeergeist**

rakija od malina. To je bezbojna tekućina sa 45 posto alkohola. Poslužuje se hladna u količini 25 – 25 g. Najbolji se Himbeergeist dobiva od švarcvaldskih malina.

**Hippokras**

vino s medom i mirodijama. Omiljeno piće u srednjem vijeku

**Honiglikör**

liker proizveden na bazi meda i alkohola. U litri likera ima 25 dag meda i 35 posto alkohola

**Honigwein Met**

medica; napitak od provrelog ili neprevrelog meda

## I

### **Ice breaker**

u prevodu ledolomac. Grof Stephan Keglevich, kreirao je – votku Keglevich 1882. god., na osnovu te votke danas se radi ledolomac s dodatkom devet vrsta voća: lubenica, smokve, jagode, kokos, marelica, kruška, limun, breskva, šumske bobice. Pije se samo, rashlađeno na 3 C (isto tako mora biti rashlađena i čaša), ali se isto tako slaže sa sladolednim kupovima (ledenim specijalitetima), i voćnim salatama; njegov voćni karakter slaže se u koktelima, a odlično se spaja sa šampanjcem.

### **Izarra**

francuski liker. Žuti sadržava 40 posto, a zeleni 48 posto alkohola. Proizvodi se od meda, armagnaca i biljnog koncentrata (Izarra – Zvijezda).

## J

### Jabukovac

(franc. cidre, engl. Cider) jabukovo vino. Alkoholno piće sa 3-6 posto alkohola, dobiva se vrenjem jabuka u drvenim bačvama. Katkada se miješa s vodom. Vrlo popularno osvježavajuće piće koje se proizvodi i pije u Engleskoj i Normandiji (Francuska). Proizvodi se od jabuka slabijih kvaliteta. Ponekad se proizvodi i od krušaka. Proces proizvodnje nalik je na proces dobivanja vina. Dodavanjem šećera povećava se postotak alkohola u jabukovcu. Poslužuje se hladan. Pije se sam i u bolama, ali uvijek hladan.

### Jerez vino



Šeri (Sherry) vina



Šeri (Sherry) vina

čuveno španjolsko vino poznato pod engleskim imenom „Sherry wine“, pojam je kvalitetnog pića, posebno u Engleskoj. Dobilo je ime po gradu Jerez de la Frontera, u pokrajini Jerez, na atlantskoj jugozapadnoj obali Iberijskog poluotoka. Vrlo je kvalitetno, bogata i specifična bukea, tamnožute boje, suho. Da bi dobilo navedene odlike, potrebno je da odleži najmanje 4-5 godina. Nakon odležavanja dobiva imena: Raucios, Soleras ili Dottores i najstariji Napoleoned. Smatra se da je najkvalitetnije jerez vino Moscatel del Paja proizveden od muškatne sorte. Pije se bilo prije jela, kao aperitiv, bilo poslije jela kao desertno piće. Poslužuje se u malim količinama, hladan. Sadržava 16-20 posto alkohola. Postotak šećera u vinu je različit. Nema nikakve sličnosti ni veze s u nas poznatim likerom šerijem (cherry-brandy). Tradicija proizvodnje vina u Jerezu počinje 376. g. prije Krista, otkad se bilježi izvoz vina u Rim. U vrijeme

Maura taj kraj dobiva naziv Sherishm zatim Xerez, te konačno Jerez. Shery se i danas često naziva jerez ili xerez. Sherrya ima više vrsta. Najviše se upotrebljava *amontillado* (40 posto), *cream* (slatki – 36 posto), *fino* (12 posto) i *oloroso* (12 posto).

Taj španjolski sherry je poznati pisac Somerset Maugham proglasio „najboljim pićem na svijetu“

Glavni tipovi ovog vina jesu:

<i>Finos</i>	15-17 posto alkohola, svijetle boje, suh. Poslužuje se jako ohlađeno od 10 do 12 °C
<i>Amontillado</i>	20 posto alkohola, zlatnožute boje. Poslužuje se na temperaturi od 12 do 13 °C
<i>Oloroso</i>	odlične kvalitete, zlatne boje, 24 posto alkohola. Poslužuje se na temperaturi od 15 °C
<i>Manzanilla</i>	lagano pitko vino. Poslužuje se na temperaturi od 10 do 12 °C
<i>Palo Cortado</i>	vrsta posebnog odličnog vina između Fino i Oloroso
<i>Pajaretz</i>	zlatnožut i sladak (često se uspoređuje sa zlatnožutim vinima s Malage). Sadrži od 15 do 20 posto alkohola

<i>Rayas</i>	predstavljaju skupinu pića općenito slabije kvalitete s 18 posto alkohola
--------------	---

Postoje tri vrste: *Raya* (+), *Dos Rayas* (++) i *Tres Rayas* (+++) i služe za „rezanje“ miješanje s drugim vrstama.

U trgovini razlikujemo:

<i>brown sherrya</i>	smeđi šeri
<i>sherry dor</i>	sherry dor
<i>sherry light golden</i>	svjetlozlatni šeri
<i>sherry pale</i>	svjetli šeri
<i>sherry sec</i>	suhi šeri
<i>sherry dry</i>	srednje suhi šeri

### Jim Beam

američki Straight Bourbon Whiskey poznat po kvaliteti i veličini boce. Johnie Walker poznati proizvođač škotskog whiskeyja. Proizvode se dva tipa ovog pića:

<i>Johnie Walker Red Label.</i>	
<i>Johnie Walker Black Label</i>	specijalno odnjegovan whiskey

### Johnnie Walker

„Ivo Šetač“ najprodavaniji je whiskey na svijetu i najvjerojatniji i prvi whiskey, za većinu ljudi, kojeg su popili.

Piće je dobilo ime po Johnnieju Walkeru koji je 1820 u Kilmarnocku (Velika Britanija) otvorio

prodavaonicu u kojoj je prodavao svoja vina, žestoka pića i drugu robu. Njegov sin Alexander, koji je, preuzevši trgovinu, 1850. postao i veletrgovac. Whiskey je nazvao Walker`s Kilarnock Whiskey. Kako je Kilmarnock bio središte trgovine tvidom, raznom drugom tekstilnom robom i sagovima, mnogi su brodovi iz njegove luke odnosili trgovce do drugih trgovačkih luka i vraćali ih iz njih, a oni su, baš kao i mornari, sve više pili Walkerov whiskey. Poslije trideset godina obitelj Walker se preselila u London i, nastavljajući uspješno posao, i ondje svoju tvrtku nazvala John Walker & Sons LTD, iz poštovanja prema ocu i njezinu utemeljitelju. Poslije očeve smrti treći je sin, imenom Alec, počeo voditi obiteljski biznis i osuvremenio tvrtku. Za njegova života (umro je 1908.) i whiskey je dobio ime po imenu tvrtke. S promjenom imena stigla je i etiketa, koja je gotovo posve jednaka današnjoj. Njezin je autor bio poznati slikar i crtač stripova Tom Browne. I tek je tada Johnie Walker, smješten u boci na kilometre prepoznatljiva oblika, zaista krenuo u osvajački pohod po Zemljinoj lopti, kojom i danas „krepko korača“, kako kaže reklamni slogan, „iako je rođen još 1820. godine“.

## K

### **Kagor**

sovjetska desertna vina s tipičnim okusom.

### **Kahlua**

meksički liker od kave, proizvodi se i u Nizozemskoj.

### **Kakao liker**

likor s okusom na kakaoo. Sastoji se od kakaoo, šećera i alkohola. Sadržava približno 28 posto alkohola i 30 dag šećera u litri. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u čaši za likere. Pripada skupini gustih likera.

### **Karbonička maceracija**

poseban način proizvodnje crnih vina, uz pomoć ugljikova dioksida. Beaujolais se proizvode karboničkom maceracijom

### **Kava liker**

isto kao kakao liker, samo je umjesto kakaoo kava.

### **Kengur-vino**

(cissus) vinoliko piće od tropskih lijana koje se radilo u Australiji.

### **Kersebeer**

(kirse-baer-Kopenhagen) poznati danski voćni liker (sličan na Sherry Brandy) od trešnjeve žeste, šećera i soka višnje.

### **Kimel liker**

likor s jakim okusom kima. Taj liker naše produkcije ima 28 posto, a strani 40 posto alkohola. Poslužuje se vrlo hladan u čaši 25 – 50 g.

### **Kirsch**

trešnjeva rakija. Sadržava približno 45 posto alkohola. Poslužuje se hladna u malim količinama. Upotrebljava se za miješana pića i flambiranje. U nas je proizvodi Maraska.

### **Kirschwasser**

trešnjeva rakija proizvodi se od jedne vrste alpskih trešanja. Ona koja se proizvodi od trešanja s područja Schwarzwalda poznata je pod imenom Schwarzwälder Kirschwasser. Sadržava 50 posto alkohola. Mnogo se pije u Njemačkoj i Švicarskoj.

### **Klekovača**

rakija s okusom na kleku – borovnicu, dobiva se destilacijom provrelih voćnih komina u koje se dodaju plodovi kleke (borovnice).

### **Kokosov liker**

gusti liker s okusom kokosa (npr. Batida de Côco). Originalni liker iz Brazila sadržava 22,5 posto alkohola.

### **Korea grog**

mješavina 1 dijela ruma i 3 dijela coca-cole.

### **Korintsko vino**

slatko uljasto vino od groždica

### **Kralj Samo**

Liker iz skupine pelinkovaca, proizveden od alpskog pelina i drugih gorkih trava neškodljiv za ljudski organizam. Vrlo je popularno piće u

Sloveniji. Poslužuje se u količini od 50 g.

### **Kruškovac**

Kruškov liker. Proizveden od macerata krušaka i umjetno aromatiziran iz fine odstajale kruške. Vrlo ga cijene, naročito žene. Sadržava 25-30 posto alkohola i 300 g šećera u 1 l. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi ili nešto hladnijoj u količini od 0,05 l.

**L****Lager Bier**

odležano pivo bolje kvalitete namijenjeno izvozu.

**Lambic**

belgijsko pivo napravljeno od zobi, prosa, bukova žira, pšenice, ječmena slada.

**Liker za dijabetičare**

poluslatkasti liker proizveden na osnovi saharina za dijabetičare.

**Lime ili limonelle**

naziv je za vrst limuna. Sok ploda te biljke poznat je pod imenom lime-juice. Plod je tanke kore, okrugao i sitniji od limuna.

Sok lime ili limonelle nešto je kiseliji od originalnog limuna.

**Likeri**

jaka alkoholna pića obogaćena raznim karakterističnim tvarima: šećerom, aromom, bojom, eteričnim uljima, ekstraktima, biljnim začinima itd.

<i>Slatki</i>	se piju kao digestivi, uz kolače i kavu
<i>Gorki likeri</i>	su aperitivi, a piju se između obroka

Neki od njih su poznati i pod nazivom želučani likeri, kao npr. pelinkovac, vlahovac, orahovac.

<i>Specijalni likeri</i>	su gusti emulzioni, kao npr. vinjak s
--------------------------	---------------------------------------

jajima, krem-čokolad liker i dr.

Poslužuju se u čašama za likere (koje mogu biti različitog oblika) u količini od 30 do 50 g. Po želji u određenim prilikama uz njih se može poslužiti i čaša svježe obične ili soda-vode.

Kaže se da je gospođa Maintenon (Menteno) izmislila „likere“ da njima okrijepi starost svoga supruga francuskog kralja Luja XIV. Od toga doba ne zna se broj raznim vrstama slatkih alkoholnih pića, koja se piju poslije jela uz kavu. Neki su čuveni po cijelom svijetu: šartrez (chartreuse), proizvod nekadašnjih francuskih trapista – (vrlo star i neobično strog katolički crkveni red, kojima je glavna karakteristika šutnja; pronašli su i sir trapist), benediktinac (također redovnički proizvod). Svim tim vrstama osnovica je alkohol, šećer i sokovi raznog bilja. Kvaliteta alkohola i njegova starost, bitna je u kvaliteti likera. Kaže se da su trapisti



	<p>njegovali alkohol i po 40 godina, dok ne dođe vrijeme da od njega naprave - šartrez (chartreuse).</p>
--	--

### **Liqueur d'Or**

poznati francuski liker.

### **Luxardo**

poznata talijanska tvrtka alkoholnih pića.

### **Lozovača**

(komovica-tropica) destilat je provrele komine (tropa) grožđa. Proizvodi se u svima vinorodnim krajevima Hrvatske. Sadržava najmanje 30 posto alkohola.

## M

### Maceracija

maceracija označava razne biljne tvari namočene i razmekšane na običnoj temperaturi u vodi, alkoholu, kiselini, lužini ili eteru.

### Macerat

to je tekućina dobivena ocjeđivanjem mješavine maceracije. Mnogo se upotrebljava za dobivanje likera.

### Madeira

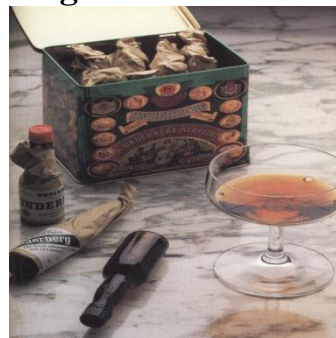
portugalsko likersko vino koje potječe s istoimenog otoka. Svjetskog je glasa, sadržava 16 do 20 posto alkohola. Mnogo se troši i u kuhinji.

<i>sercial</i>	suh i boje mladog vina
<i>verdeiho</i>	srednje sladak, najviše se koristi kao aperitiv i digestiv
<i>boal(bual)</i>	sladak
<i>malmsey</i>	najslađa i najtamnija sorta
<i>vintage-Madeira</i>	odležano vino u boci najmanje 30 godina. Obavezno deklarirana godina proizvodnje
<i>solera-Madeira</i>	okusa koje podsjeća na šeri, obvezno deklarirana vrsta grožđa i godina

<i>O - old</i>	star
<i>Dry</i>	suh
<i>Old dry</i>	star suh
<i>Madeira sercial</i>	suho blijedo aperitivno vino, koje je u prvi čas oporo, ali

	što biva starije, to je sve aromatičnije
<i>Madeira verdelho</i>	također vrlo suho vino koje ima fini buke
<i>Madeira buol</i>	slatko vino, aromatično i uravnoteženo

### Magen bitter



Magenbitter u liker čaši

želučani liker – gorki liker, najčešće sadržava ekstrakte planinskih biljaka. Uzima se protiv bolova u želucu ili probavnom traktu. Sadržava vrlo različite postotke alkohola. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi od 50 g. Sinonim je za gorke likere.

### Maiwein

vrlo kvalitetno vino s dodatkom začina, šećera i prirodnih mirisa. Vrlo je popularno piće u Njemačkoj.

### Malaga

proizvodi se od polusuhog grožđa muškatne sorte u Andaluziji (Španjolska). To je desertno vino. Sadržava 12 do 15 posto alkohola i 18 posto šećera. Tamnožute boje, fina muškarnog bukea i gorkoslatkasta okusa. Poslužuje se hladno u čaši za desertna vina u količini od 50 g. Najbolja malaga dobiva se od Pedro-Jimenez grožđa.

**Malolaktička fermentacija**

pretvaranje jabučne u mliječnu kiselinu u vinu. Daje vinu zaokruženiji, blaži okus. Provodi se namjerno, ali se može dogoditi i spontano

**Malteški križ**

Malteserkreuz Aquavit, proizvodi se u Berlinskom naselju od A/S de Danske Spritfabrikker. Prvo piće sačinjeno je 18. veljače 1924. To je kristalno prozirno piće s 43 posto alkohola.

**Manastirka**

rakija šljivovica dobivena od šljive Mađarka. Ističe se svojom kvalitetom.

**Mandarinetto**

jako alkoholno piće s okusom mandarine

**Maraschino Maraska**

vrlo fini bezbojni liker svjetskog glasa, proizvodi se već gotovo 150 godina od višnje maraske u Zadru. Dobio je mnoge međunarodne nagrade. Mnogo se pije sam u količini 25-30 g a poslužuje u čaši za likere. U baru je nezamjenjiv kao sastavni dio koktela ili kao začin. Maraskino proizvode mnoge tvornice u inozemstvu, naročito u Italiji, ali daleko zaostaju za onim zadarske proizvodnje. Pri uskladištenju boce stoje uspravno.

**Maraska core**

liker od originalnog destilata aromatičnog macerata i destilata

višnje maraske. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u količini 30-50 g i u čaši za likere. Proizvodi je Maraska.

**Marc**

francuski naziv za rakiju dobivenu destiliranjem groždanog tropa. Poznate su: *Marc de Bourgogne* i *Marc de Dôle*.

Marie Brizard francuska tvornica likera svjetskog glasa. Martell proizvođač istoimenog cognaca svjetskog glasa.

**Martini e Rossi**

talijska tvrtka koja proizvodi:

<i>Vermouth</i>	<i>rosso</i> , crveni, slatki
<i>vermouth – dry</i>	bijeli – suhi
<i>vermouth – bianco</i>	bijeli – slatki

**Marsala**

sicilijansko vino svjetlo žute boje koje sadržava do 24 posto alkohola. To je slatko vino, a poslužuje se u količini 30-50 g. Upotrebljava se i u kuhinji za pikantne umake. Proizvodi se od mješavine različitih bijelih temeljnih vina kojima se dodaje zagušteni mošt, ostarjeli mošt i alkohol. Nakon nekoliko godina dozrijevanja u podrumu razvija se aromatski fini, baršunasti okus. Razlikujemo četiri glavna tipa marsalskih vina:

<i>Marsala Fine</i>	17 posto alkohola
<i>Marsala S.O.M.</i>	<i>suh</i> – 18 posto alkohola

<i>(superior old marsala) secco</i>	
<i>Marsala S.O.M. (superior old marsala) dolce</i>	sladak – 18 posto alkohola
<i>Marsala Vergine</i>	ne smije sadržavati dodatak mošta pa mora pokazivati 18 posto alkohola iz vlastitog vrenja
<i>Marsala Speciale</i>	sadrži 18 posto alkohola, na tržište dolazi 1. srpnja (tj. iduće godine poslije branja grožđa) nakon odležavanja od 4 mjeseca u bačvama. Poslužuje se i kao aperitivno vino

### **Mastika**

dobiva se destilacijom voćne komine u koju se prije destilacije stavi anis. Destilacija je tako podešena da destilat prelazi preko smole zvane mastik (sakas) i još nekih mirodija. U njoj ima najmanje 40 posto alkohola i velike količine eteričnog ulja anisa. Posluživanje: u tumbler srednje veličine stavi se 2-3 kocke leda na koje se nalije 30-50 gr mastike i nadolije soda-vode ili obične vode. Može se nadoliti i preko kocke šećera, koja se stavi na specijalnu vilicu, a vilica na rub čaše. Ako se ne

stavlja led, rakija se zalijeva hladnom vodom, koja tada mijenja boju i postaje mliječno blijeda.

Jednako se poslužuje francuski aperitivi Pernod i Ricard. U čašu s mastikom može se staviti i zrno kave, koje se drži u ustima dok se pije piće. Narodno piće u Makedoniji.

### **Mazarinliker**

sličan benediktinu. Svjetlosmeđ, francuski proizvod.

### **Melasa**

za nas je interesantna šećerna melasa – sirup. To je ostatak pri proizvodnji šećera, a mnogo se upotrebljava za dobivanje raznih alkoholnih pića, ruma i čistog alkohola.

### **Menta liker**

gusti liker okusa metvice (mente), zelen je ili bezbojan, sadržava 28 posto alkohola i približno 300 g šećera na 1 l. Poslužuje se hladan u likerskoj čaši.

### **Mentol**

gusti liker s okusom mente, najčešće zeleni, ali može biti i bezbojan

### **Methode traditionnelle**

(metodo classico) čest termin na etiketama pjenušavih vina, koji znači da se ta vina proizvode jednakom tehnologijom kao i šampanjci. Ključni element tradicionalne metode jest da se druga fermentacija, koja vinu daje pjenušavost, zbiva u boci

**Mezcal**

poznata žestica (vrsta rakije od agave) iz južnomeksičke države Oaxaca (središte proizvodnje je kod grada Matatlan u blizini ruševina drevne Mitle). Pravi mezcal mora biti *con gusano* (s crvom). Crv mezcalu daje posebnu aromu koju ljubitelji mezcaela obožavaju. Za Meksikance crv je poput skakavaca i mravljih jaja, tradicionalna hrana i ništa nije neobično što je taj gmizavac upotrijebljen kao začin za rakiju mezcal što se dobiva od plavog agavinog kaktusa, istog onoga koji služi kao sirovina i za tekilu. Mezcal je rakija po količini alkohola jednaka tekili samo što je njen okus malo rafiniraniji, a mezcal grublji. Mezcal s crvom pije se čist, a u Oaxaci prije nego što gutnu prvi gutljaj liznu prst umočen u *sal de gusano*, odnosno posudicu s mješavinom crvića, soli i čilija.

**Metaxa**

grčki vinjak sa 46 posto alkohola. Opojno je piće dobiveno suhom destilacijom drveta. Upotrebljava se u industriji boja i lakova za gorenje. I u maloj količini vrlo je štetan ljudskom organizmu. Neupućeni ga zabunom upotrebljavaju za pravljenje umjetnih alkoholnih pića jer je organoleptički vrlo sličan etilnom alkoholu.

**Mirabelle**

francuski aromatizirani liker proizveden od šljiva sorte mirabelle, dozrijeva nakon 2-3 godine

**Mirin**

vrlo slatki sake, radi se od ljepljive riže uz dodavanje alkohola. Mirin se u Japanu smatra pićem žena, ali se ponajviše upotrebljava kao začin jelima. Od mirina se pridodavanjem fino samljevene riže pravi shirosake.

**Mobby**

piće proizvedeno od slatkog krumpira (čičoke) u zapadnoj Indiji. Pod istim imenom proizvodi se u Južnoj Americi alkoholno piće od jabuka i bresaka.

**Monastique**

južnoamerička imitacija likera benediktina

**Moonshine**

mjesečina; *fig.* varka; izraz u *slengu* za kukuruzni whiskey pripremljen na „domaći način“ u vlastitoj pecari, ilegalnoj destileriji.

**Monte aguila**

liker na osnovi ruma, papra i luka s Jamaike.

**Moselwein**

vrlo cijenjena njemačka bijela vina s obala rijeke Mosel.

**Mošt**

sok grožđa nastao muljanjem groždanih bobica od europske vinove loze. Zakonom je u moštu dozvoljeno najviše 2 posto alkohola.

**Moutwijn**

rakija dobivena od raži. Sadržava 13 do 45 posto alkohola. Proizvodi se u

Nizozemskoj. Poslužuje se hladna u količini 25-50 g.

### **Mumm**

francuska tvornica šampanjca

### **Mumme**

starinsko pivo iz Braunschweiga. Pivo dobilo ime po pivaru Christianu Mumme iz istoimenog grada koji ga je napravio 1493. god.

Postojale su tri vrste:

<i>Jednostavno</i>	einfacheinfeltige ili Stadtmumme
<i>dvostruko</i>	doppelte ili Schiffsmumme i englesko Mumme bilo je namijenjeno za izvoz u Englesku
<i>Erntemumme</i>	pilo se kroz čitavo ljeto, ukoliko se obojilo sokom trešnje nazivalo se Kirschenmumme – (kao dodatak upotrebljavali su se i cvjetovi bazge, šipka...)
<i>Pfaffenmumme</i>	pučki naziv za pivo koga su svećenici davali bolesnicima koje su posjećivali
<i>Schiffsmumme</i>	pivo koje se pilo ujutro umjesto kave ili čaja. U 17. st. Počelo se proizvoditi pivo nazvano

**N****Nanovača**

rakija koja se dobije kad se voću doda nana, bilo u toku destilacije ili u obliku ekstrakta. Nanovača sadržava 35 do 55 posto alkohola i ima okus i miris nane-mente.

**Negrita rum**

vrsta ruma koji sadržava 44 posto alkohola. Proizvodi se na otoku Martinique.

**Nescafé**

ekstrakt izrađen iz zrnate kave. Za priređivanje je vrlo jednostavna. U kuhanu vodu se stavi žličica kave – ekstrakta, promiješa, zasлади i kava je gotova.

Posebna je vrsta ove kave bez kofeina. Ta brzopotezna – instant kava osmišljena je u SAD-u 1901. god. i to od čajoljubca japanca Satory Caatoa, kemičara koji je živio u Chichagu. Pet godina poslije G.Washington, također kemičar, poboljšao je postupak dobivanje tople kave i prodaja je neprestano rasla. Tijekom 1. svjetskog rata Ministarstvo rata SAD-a kupovalo je instant kavu za potrebe svojih snaga. U 2. svjetskom ratu kupljeno je 117 milijuna tona za iste potrebe. Poslije toga instant kava osvojila je svijet.

**Nipakombin**

sredstvo za konzerviranje groždanog soka koje sprečava alkoholno vrenje

**Noilly Prat**

francuska tvrtka poznata po proizvodnji kvalitetnih vermuta. Boje

crvenkaste i svjetložute. Okusa suha i slatka.

<i>Noilly-Prat extra dry</i>	zelena etiketa
<i>Bianco</i>	bijeli 18 posto
<i>Noilly rouge</i>	<i>Prat,</i> crveni

**Nuits**

naziv za razne vrste burgundskih vina

## O

### **Obstbrantwein**

voćne rakije koje se dobivaju destilacijom voćnih komina u kojima je prethodno izvršeno alkoholno vrenje: šljivovica, jabukovača, lozovača, kruškovača itd.

### **Old Tom Gin**

vrsta slatkastog džina

### **Orange Bitter**

proizvodi se od kore gorkih sevilla naranača. Njime se samo aromatiziraju miješana pića. Jedan je od najjačih bitera koji se koriste u ugostiteljstvu.

### **Orval pivo**

tamno pivo trapista iz Orvala

### **Otard**

poznata marka konjaka

### **Ouzo**

grčka rakija nalik na mastiku. Najpoznatiji je grčki aperitiv. U njoj ima 45 posto alkohola. Ouzo se poslužuje uz *mezedes* – male zalogaje poput sardina, liganja, prženih tikvica i rakova, salate od hobotnice. Tradicionalno se lagano pijucka s društvom u kasno poslijepodne tijekom nekoliko sati. Ispijanje ouza ubraja se u neku vrstu umjetnosti. Smatra se da potječe s otoka Lezbosa i da se destilirao još u staroj Grčkoj.



## P

### Pale-ale

svjetlo englesko pivo vodeće kvalitete

### Palmino vino

posebna vrsta palme koja raste u zapadnoj Africi i južnoj Americi od čijih se plodova dobiva blago alkoholno piće nalik na vino.

Narežu se cvatovi palmi, sok koji iz njih kapa vrenjem se pretvori u alkoholno piće s malim postotkom alkohola.

### Pamplemouss

ili grape-fruit. Križanac je limuna i naranče. Bogat je vitaminima pa se njegov sok mnogo upotrebljava za priređivanje osvježavajućih napitaka.

### Parfait amour

likor napravljen na osnovi vinjaka i raznih ugodnih aroma.

### Pasterizirati

zagrijati piće do temperature 55-70 °C. Na toj temperaturi ugibaju mikroorganizmi koji uzrokuju vrenje neprovrelih tvari, pri čemu ostane piće upotrebljivo, a vitamini sačuvani.

### Patočno ulje

ili viši alkoholi. Stvara se od bjelančevina u vrijeme alkoholnog vrenja. Sadržavaju ga rakije: komovica, vinjak, šljivovica i druge u raznim količinama. Štetno djeluje na ljudski organizam.

### Peach brandy

poznati engleski likor od marelica (apricot brandy)

### Pelinkovac

Vidi: *Absinth*

aromatizirani likor proizveden na bazi pelina s alkoholnim volumenom od 28 do 35 %. Okusom podsjeća na *Jägermeister*. U Hrvatskoj su najpoznatije marke Maraska Pelinkovac i *Badel Pelinkovac* (proizvodi se od 1862.)

Domaći pelinkovac:

I.

proizvodi se od starog crnog vina i crnog grožđa (portugizac). Grožđe se bere posve zrelo, očisti od nedozrelih ili pokvarenih bobica, i objesi u grozdovima da malo uvene. Grožđe se slaže u bačvice tako da je puna malo preko polovine. Između grožđa se složi 1 kg suhih smokava, 3 štapića vanilije, 1 kg groždica, 1 do 2 dunje izrezane na kriške, 5 dag gorušice, 2 usitnjena oraška, korice od 2 naranče i lišće pelina. Na 100 l vina uzme se 5 kg kandis šećera i 5 kg običnog šećera, koji se pospe po grožđu i sve prelije vinom. Bačva ne smije biti ispunjena do vrha jer se tijekom vrenja volumen povećava. Bačva se dobro zatvori i nakon 2 mjeseca pelinkovac bi trebao biti gotov.

II.

Sastojci: 1,5 kg šećera, 3 grančice svježeg pelina (dužine 20 cm), 5 dl vode, 3 l rakije, 1 grančica svježeg pelina.

Grančice pelina iskošite, stavite u posudu (veću i pliću) i pomiješajte sa šećerom. Karamelizirajte šećer. Tijekom postupka širiti će se „opojni“

miris. Kad šećer dobije lijepu smeđu boju podlijte mlakom vodom, promiješajte i sve zajedno malo „prokrčajte“ (prokuhajte). Vrućoj smjesi dodajte jednu isjeckanu grančicu. Promiješajte i ostavite da se ohladi. Dodajte rakiju, promiješajte i ulijte u staklenke. Ostavite tako 5 dana, procijedite i prelijte u prikladne boce.

### Perlwein

lagano bijelo vino s malom količinom alkohola i umjetno dodanim ugljičnim dioksidom do 2 atmosfere. Podsjeća na pjenušava vina, ali to nisu. U Njemačkoj je poznato pod nazivom Peelender Riesling, Perlwein; u Francuskoj Pétilland i u SAD Cracklingwine. Poslužuje se hladno.

### Pernod

aperitivno piće s okusom na anis. Mnogo se proizvodi u Francuskoj. U njemu ima 45% alkohola. Prvi put ga je proizvela istoimena firma poznata po zabranjenom absintu.

### Perisco

talijanski naziv za liker koji se proizvodi od badema i koštica marelice. Vrlo je aromatičan i svijetli. Poslužuje se hladan 25-50 g u čaši za likere.

### Pimm's

tvrtka N. D. Davies iz Londona proizvodi šest tipova različitih pića:

1	na osnovi džina s aromom naranče
2	na osnovi whiskeyja

3	na osnovi brandyja
4	na osnovi ruma
5	na osnovi američkog whiskeyja
6	na osnovi votke

### Pineapple brandy

likier ili rakija od ananasa, poslužuje se hladna

### Pivo



Pivo i čaša s pivom

*Pivo je najbolji dokaz da nas Svevišnji voli i želi da budemo sretni!*  
(Benjamin Franklin)

Pivo je piće koje se proizvodi od vode, ječmenog slada i hmelja, s dodatkom kvasca, posebnim procesom alkoholnog vrenja bez destilacije, tako da sadrži vodu, alkohol, ugljični dioksid i ekstrakt. Proizvodi se već tisućama godina, a od 12. st. u njegovoj tehnologiji počeo se upotrebljavati hmelj kao svojevrsan začim.

Zbog sadržaja bjelančevina, šećera, dekstrina i hranjivih soli pivo se ubraja među živežne namirnice, a zbog sadržaja alkohola, ugljične

kiseline i aromatičnih gorkih dodataka, u uživala. Dobro pivo mora biti bistro i sjajno, ugodnog mirisa i gorkastog okusa. Piva ima svjetlog (bijela = priređuju se od pšeničnog ili ječmenog slada) i tamnog. Vjerojatno mnogi i ne znaju da se pivo pije i za vrijeme obroka a ne samo između obroka, ili samo u toplije vrijeme kada velika većina to i radi da utaži žeđ.

Pivo su radili, a to znači i konzumirali još stari Egipćani, stanovnici Mezopotamije, Armenci, ali isto tako i Grci i Rimljani.

Povjesničari gastronomije kažu da su se ljudi odbacivanjem lovačko-skupljačkog načina života i radnjom stalnih naselja ljudi počeli oslanjati na novo piće koje se proizvodilo od ječma i pšenice. Širenje piva bilo je usko povezano s kultivacijom žitarica od kojih se proizvodilo te s prihvaćanjem zemljoradnje. Pivo se pojavilo tijekom burnog razdoblja ljudske povijesti u kojem je došlo do prijelaza s nomadskog na sjedilački način života. Drugim riječima – pivo nije izumljeno nego otkriveno, i to nakon završetka posljednjeg ledenog doba, oko 10.000 godine pr. Kr.

Pivo je oduvijek bilo piće koje je donosilo osvježanje, utaživalo glad, davalo snagu i poticaj, ali i umirivalo i opuštalo. Pili su ga bogati i siromašni, iz zlatnih i glinenih vrčeva, da bi osjetili njegova dragocjena svojstva. Pivo je oduvijek bilo iznimno popularno piće da ni jedan poznati ep nije spjevan, a da mu u njemu nije posvećena dužna pažnja. Klinasto pismo govori da su Babilonci već pred 7.000 god. prije

Krista pripremali pivo iz ječmenog i pšeničnog slada. Radili su 16 vrsta piva i postojao je pravilnik po kom se utvrđivao sadržaj ekstrakta i cijena.

Sumerani su pivo upotrebljavali u različite svrhe kao lijek, kod vjerskih običaja ali i kao novac. Transport piva rješavali su tako da bi ječmene pogače izrađivali na jednom mjestu, a na drugom ih miješali sa vodom i izlagali suncu, da pospješe fermentaciju i na taj način dobiju pivo.

„*Usta savršeno zadovoljna čovjeka ispunjena su pivom*“ zapisao je nepoznati Egipćanin 4200 godine.

Egipćani su u čari piva upućivali i svoje najmlađe. Dok su još bili na majčinu mlijeku, davano im je da kušaju - ***koktel od svjetloga piva, vode, meda i ječmenog brašna***. Čim su djeca prohodala, dobivala su malu amforu za pivo, na kojoj su bile oznake dopuštene dnevne količine koju smiju popiti.

Grci su pivo zvali „Zyθος“ a srodna je riječ „Zyme“ – kvasac, u doba Aristotela upotrebljava se više riječ Pinon što dolazi od glagola pino – pijem. Rimljani su u početku pivo zvali „Cervisia“ – što bi u prijevodu značilo poklon božice Cerere (u starorimskoj mitologiji – božica – pokroviteljica zemljoradnje).

Stoljećima se pivo radi na bazi vrenja žitarica (proso, raž, ječam, pšenica) da bi se negdje oko šestog stoljeća ove ere

u samostanima počeo upotrebljavati hmelj. Kako su samostani bili mjesta u kojima su se radila najraskošnija jela i pića tako su u istraživanju za bolji i privlačniji okus piva došli i do

upotrebe hmelja. Kako se do tada za pivo smatralo da je pogansko piće (za sve one izvan samostanskih zidina, a izgleda da se počelo i pretjerivati u „uništavanju“ tog „božjeg prokletstva“), samostanskom reformom u Aachenu (817. godine) zaključeno je da se proglašuje „kršćanskim ljekovitim napitkom“. Nakon toga samostanima je povjerena proizvodnja piva što je automatski rezultiralo time, da su imali i monopol ali isto tako da je njegova kvaliteta bila bolja, jer je i kontrolirana. Tako je i prva povelja o pivarskim pravima sačinjena 947. godine u crkvi u Liegu. Zanimljivo je spomenuti da je najstarije pravo za proizvodnju u Njemačkoj izdano samostanu Weihestephanu 1143. godine (a još i dan danas je u njemu pivarska škola).

Pivo i medovina bili su niz stoljeća svakodnevna pića Slavena.

Piva su bila svijetla i konzumirala su se kao danas mineralna voda, za utaženje žeđi u toku jela. Za doručak služila se jedna vrsta juhe od piva zajedno s posnim sirom i pogačom. Posebno popularna poljska juha od piva, koju su zvali Gramatka ili Farmuška, bila je omiljena na seoskim posjedima skoro do sredine 19. stoljeća. Za vrijeme svadbenih svečanosti pivo je aromatizirano hmeljom za koji se vjerovalo da je afrodisijak. Postoji jedna zanimljiva priča o poljskom pivu: Papa Klement VII. (pravo ime Giulio de Medici, 1478.-1534.; papa od 1523 g.) za vrijeme jednog svog posjeta Poljskoj zavolio je pivo i postao njegov veliki ljubitelj, posebno piva iz Varte.

Jednom kad se razbolio, u groznici je zatražio: „Pivo di Varca“; okupljeni kardinali, misleći da priziva nekog sveca, zajedno počеше moliti: „*Sancta Piva di Varca, ora pro nobis*“. (Sveto pivo iz Varte, moli se za nas.)

U samostanima su se zaista proizvodile različite vrste piva, nevjerojatnih kombinacija s različitim mirodijama, travama, korijenjem, gljivama, raznim šumskim plodovima, hrastovom korom, lavandom, trešnjim cvijetom, anisom, medom, pelinom i još nizom drugih raslinja.

Ovakvim monopoliziranjem proizvodnje piva običnim smrtnicima je to bila tajna, koja nije izlazila iz čvrstih samostanskih zidina.

Ovdje bismo možda mogli pronaći i razlog jednog paradoksa, da se o vinu i njegovoj proizvodnji zna puno više. Činjenica je, da se uvijek više govori o vinima i njihovoj upotrebi uz pojedine vrste jela.

U srednjovjekovno doba pivo nije služilo samo za osvježenje, nego je bilo sigurno i čisto piće u vrijeme kada je čistoća vode bila problem. Postupak kuhanja, nakon kojega je nastajao alkohol, uklanjao je glavne opasnosti zaraze. Izvan toplijih vinskih područja, slabo stolno pivo je bilo svakodnevno piće, dok su se jača piva koristila za proslavu glavnih društvenih i vjerskih prigoda.

Premda se upotreba piva u crkvenom obredu kasnije zabranila, Crkva mu je u početku također bila sklona i vidjela u njemu Božji blagoslov, a djelovanje kvasca smatralo se čudom.

U početku pravljenja piva bilo je isključivo žensko umijeće. Žene su bile te koje su ga varile i prodavale, a ako bi izazvalo čudno ponašanje pretjerano revnih gostiju, bile bi spaljivane kao vještice. Posljednja pivska vještica spaljena je na lomači u Švicarskoj 1581. godine. Slavu pravljenja dobra piva kasnije su preuzeli svećenici i često su po njemu postajali daleko poznatiji nego po duhovnim načelima. Pivo je postalo unosna radinost, a umijeće njegova pravljenja donosilo je ugled i prestiž. Zahvaljujući njemu bogati su postajali još bogatiji, a siromašni siromašniji jer su na nj trošili posljednji novčić.

U srednjovjekovnoj Engleskoj pivo su također uglavnom kod kuće radile žene, zvane „pivarkama“, a u 16. stoljeću pribor za izradu piva bio je važan dio djevojičina miraza.

Pivo se upotrebljava u kulinarstvu prilikom pečenja i kuhanja, kao npr. pohanja piletine ili svinjetine (korica će biti hrskavija); dodaje se umacima koji dobivaju poseban pikantan okus; tijesto i jaja bolje „narastu“; kao i slatkim jelima: pudingu, a palačinke budu hrskavije ako je dodano mlijeku.

Na kraju još jedna zanimljivost: general Archibald Douglas (1883.-1960.) toliko je obožavao pivo, a mrzio vodu, da nije dopustio da se žbuka za njegov dvorac u Stjørnorpu u Švedskoj pravi od vode. Kako mu je i „džep“ to omogućavao, sva je žbuka miješana s pivom.

Vidi: Pivo u gastronomiji (Pojmovni rječnik)



Pivski podlošci (izrađeni od tvrdog papira, danas se proizvode sva manje)

**Prema vinskoj terminologiji piva se dijele na:**

<i>slabo ili lako piva</i>	s malim postotkom alkohola idealna za ljetne vrućine
<i>stolno piva</i>	standardna sa 10-12 posto alkohola. U Njemačkoj i Austriji se koristi naziv „točeno pivo“ kvalitetno pivo ili puno
<i>specijalno pivo</i>	sa 12,5-14 posto alkohola. Obično su to posebna piva u maloj boci s luksuznom opremom (dvije do tri etikete: trbušna, leđna i vratna; vinjeta ili grlo omotano staniolom)
<i>čuveno pivo</i>	dvostruko sladno s alkoholom od 18-22 posto U Njemačkoj i Austriji nose oznake Bock, Stark ili

	svečarska (Festbier) piva
--	------------------------------

### Koje pivo umjesto kojih vina (Sljubljivanje jela i piva)

Ugledni restorani imaju pivsku kartu istaknutu, jednako, kao i vinsku. Znalci tvrde da uvriježena pravila - koje vino ide uz koje jelo - jednako vrijede i za pivo.

Tijekom obroka može se piti i više vrsta piva, kao što se pije i nekoliko vrsta vina, ali ne više od četiri vrste, ovim redoslijedom: *premium lager*, nakon toga *lagano visoko prevrelo pivo*, *kiselkastog* ili *voćnog okusa*, te pivo s *izraženom sladnom aromom* (tamno). Kiselkasto ili voćno pivo možete uspješno zamijeniti pivskom mješavinom s dodatkom limunade, naranče ili voćnog sirupa)

Aperitiv	svijetla, visoko prevrela/suha/piva plzenskog tipa ili gorče ale piva, kao i pivske mješavine
predjelo od jaja	lager ili trapist pivo
<i>predjela od sira, marinirane i dimljene ribe</i>	kiselkasta piva (npr. belgijsko Lambic ili crveno alea)
<i>tatarski biftek</i>	lagano pivo
<i>samonikle šparoge (same ili s jajima)</i>	lager pivo
<i>losos</i>	najbolje mu

	odgovara visokoprevrelo pivo, dortmuskog tipa, radi njegove „suhoće“ i osvježavajućih svojstava koja pojačavaju okus ribe
juha	uz juhu se ne pije pivo, ali ako je juha pripremljena s pivom tada se pije isto pivo
<i>gulaš, grah i kari juha</i>	pivo, tamno jače
<i>riblja jela (svježa i kiselkasta)</i>	pilsner i pšenična piva
<i>bijela riba(štuka, šaran); ribe čvršćeg mesa)</i>	gorče pivo plzenskog tipa
<i>dimljena riba</i>	dimljeno pivo (Rauchbier), svijetla piva
<i>školjke, mekušci, rakovi</i>	pivo Stout i Porter, neki preferiraju Guinness ili Black Velvet
<i>mesna jela (jaka i blaga)</i>	tamna piva
<i>piletina, svinjetina i junetina</i>	lager piva
<i>roštilj, ražanj</i>	nešto manje prevrela piva s izraženijim sladnim okusom (gurmani preporučuju

	dimljeno pivo, Porter ili Stout)
<i>divljač</i>	crna piva
<i>janjetina ili ovčetina</i>	crna piva
<i>salate</i>	sladno pivo
<i>svježi nedozreli sir</i>	lagana svijetla piva
<i>jaki sirevi</i>	jaka i umjereno zahmeljena piva
<i>desert sa svježim voćem</i>	pšenična piva i belgijska piva
<i>kolači od suhog voća, pudinzi, kreme</i>	dvostruko sladna piva, samostanska piva, ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout
<i>čokoladni deserti</i>	crna piva
<i>digestiv</i>	pomalo slatkasto pivo, dvostruko sladno pivo, ječmena piva i škotski ale
<i>nakon obroka pije se</i>	jako pivo i žitna rakija (pomiješano)
<i>raženi kruh</i>	najbolje mu odgovara nefiltrirano pivo
<i>pizze ili sendviči</i>	umjereno gorka piva, blago ohmeljena piva s 3,5 % alkohola

### Podjela piva prema volumnom udjelu alkohola

<i>Bezalkoholna piva</i>	mogu sadržati do 0,5 vol% alkohola. Iznimka su islamske zemlje, gdje ono ne smije sadržavati nimalo alkohola.
<i>Lagana piva</i>	piva s malim udjelom alkohola, sadrže ispod 3,5vol. % alkohola
<i>Standardna piva</i>	
<i>Lager</i>	piva i piva gornjeg vrenja ( <i>ale</i> ) sadrže preko 3,5 vol. % alkohola
<i>Jaka piva</i>	sadrže više od 5,5 vol. % alkohola
<i>Ječmena piva</i>	Sadrže veći udio alkohola, kao vino (10 vol.%)

### Podjela piva prema glavnoj sirovini

Zamjenom najmanje 50 % ječma s pšeničnim sladom dobiva se *pšenično pivo* ili tzv. „Bijelo pivo“ (*njem. Weizenbier* ili *Weissbier*). Pšenica daje pivu bljeđu boju od ječma, pa hladno i nefiltrirano pivo ima mliječno bijelu boju. Najpoznatije vrste su *Berliner Weisse* i *Weizenbier*, koja se često piju s dodatkom sirupa od maline i broća (*divlja broćika*, *broćac*, *sredozemni broć*, *divlji krap*).

U Europi se proizvodi i *raženo pivo* od raženog slada, koji pivu daje vrlo

svojestven okus zbog ljutih obilježja paprene metvice. U Njemačkoj je poznato Schierlinger Roggenbier a u Austriji Goldroggen (*njem.* Roggen – raž).

### Podjela piva prema boji

Dijelimo ih prema nijansama *žute, crvene, crvenosmeđe i crne boje.*

Bavarsko pivo je	<i>smeđe</i>
Bečko pivo je	<i>zlatnožute boje</i>
Češko ili plzensko pivo je	<i>svjetložute do svjetlozlatne boje</i>
Dortmundsko pivo je	<i>crvenkasto</i>
Porter i stout su tipična vrsta	<i>tamnog piva</i>
neprozirna piva s okusom gorke čokolade ili „suhog“ karamela. Dobro se slažu s čokoladnim desertima, hranjiva su, vrlo ukusna i preporučljiva su, u malim količinama, prije spavanja. Najpoznatije vrste su Köstritzer (Njemačka) i Kirin i Suntory (Japan)	<i>crna piva</i>

### Podjela piva prema udjelu ekstrakta

Obzirom na maseni udio suhe tvari (ekstrakta) u sladovini prije početka vrenja, razlikujemo:

<i>slaba ili laka piva</i>	malen udio alkohola i neprevrela ekstrakta, idealna za ljetne vrućine
<i>standardna</i>	- sa 10-12 % ekstrakta u sladovini, te 3,5 – 5,5 vol. % alkohola, tzv. „točiva piva“ (Schank Bier) ili „stolna piva“
<i>specijalna piva</i>	proizvode se iz sladovine s više od 12 % ekstrakta, sadrže više neprevrela ekstrakta pa se nazivaju „puna piva“ ( <i>njem.</i> Volbier) a zbog smanjene potrošnje piva tijekom zime, neke pivovare proizvode blagdanska ili zimsko piva
<i>dvostruko sladna piva</i>	od sladovine s 18-22% ekstrakta, „jaka piva“ sadrže povećan udio neprevrelog ekstrakta i alkohola (u Njemačkoj i Austriji se nazivaju Bock, Stark ili Festbier i smatraju „čuvenim“ poput „čuvenih vina“)
<i>ječmena piva</i>	sadrže preko 10 vol. % , zbog velikog udjela neprevrelog



	ekstrakta izrazito su punog okusa i prilično „teška“, te se konzumiraju u malim količinama, najčešće kao desertno piće
--	--

### Načini točenja i posluživanja piva

<i>Svijetla piva</i>	poslužuje se temperirana od 8-11 °C
<i>tamna</i>	od 10 - 20 °C



točenje piva

Pivo iz boce stavlja se u čaše za pivo čiji sadržaj je 2 ili 3 dl, a toči se sa visine od 5 do 6 cm da stvori pjenu koja ne bi smjela biti veća od 3 cm, a postojana najmanje 3 minute.

Pivarske „akademije“ propisuju: „pivo je pravo ako pjena poput krune nadvisi rub čaše i tako se neko vrijeme zadrži. Pipničar je pravi ako čašu napuni s dva-tri mlaza. Čaša mora stići na stol okrunjena pjenom.“ Akademici pivarstva znaju: gusta i

čvrsta pjena sprečava dodir piva sa zrakom, dakle i sa neželjenim bakterijama. Poput počasti se minulih desetljeća proširila moda, da se pivo iz boce toči u što tanjem curku, samo da ne bi nastala pjena; a pjena ulazi u svjedodžbu piva.

Ako netko želi pivo bez pjene tada se toči sa unutrašnje strane čaše.

Pivo iz bačve toči se u vrčevima sadržaja 3 i 5 dl ali isto tako i 1,0-2,0 l.

Vrčevi su izrađeni od debelog stakla, porculana, keramike. Poznavaoци piva radije ga konzumiraju iz bačve jer je bolje i ima specifičan okus.



Pivske čaše i pivski vrčevi

### Pravilo točenja Hoegaarden svjetlog piva iz boce

1	Hoegaarden čaša pere se u bazenu u kojem je posebno sredstvo za pranje koje otapa masnoće u hladnoj vodi. Pranje
---	--

	se obavlja isto kao kod Stelle Artois točenog piva iz točionice
2	Čaša se posuši s posebnom suhom čistom krpom za brisanje i odloži na pult
3	Boca se uzima iz hladnjaka i provjerava je li čista
4	Boca, čaša i dva podloška za pivo se stavljaju na poslužavnik
5	Podlošci se okreću logotipom prema gostu. Jedan ja za čašu, a jedan za bocu
6	Boca se otvara pred gostom i toči u čašu polako pod kutom od 45 stupnjeva, stalno iz iste visine, oko centimetar od ruba čaše. Nikako se ne smije dotaknuti bocom rub čaše. Ulijeva se trećina boce
7	Sada se boca u ruci zakreće u desno i rotira polako u ruci da se okusi i kvasac dobro povežu u preostaloj trećini piva
8	Na kraju se ulije i taj dio piva tako da se prvo počne točiti pod kutom od 45 stupnjeva, a zatim se čaša ispravlja. Ujednačeno istakanje, držanje stalnog razmaka između boce i čaše te poštivanje kuta točenja rezultirat će pravilom „dva prsta“ u debljini i konzistentnosti pjene.

*Pravilo Stella Artois za piva iz točionika*

1	Šank za točenje sastoji se od dva ili tri bazena, pult za cijedenje i točionika. Stella Artois čaša s postoljem najprije se pere u bazenu u kojem je posebno
---	--

	sredstvo za pranje koje otapa masnoće u hladnoj vodi. Pranje se obavlja tako da se na četke, koje stoje okomito u bazenu, prvo natakne čaša i okretanjem opere njena unutrašnjost. Tada se pere postolje koje se trlja među četkama i na kraju dno koje se otire na vrh četke
2	U drugom bazenu je stalno cirkulirajuća hladna voda za ispiranje. Čaša se držeći za postolje provlači kroz vodu do dna prema vrhu, tako da se voda u čašu ulijeva i izliva zakretanjem čaše pri uranjanju i vađenju iz bazena. Čaša se podiže okrenuta prema dolje u visinu svjetla i promatra je li dobro isprana
3	Slijedeća faza je točenje. Otvara se ručica na automatu i pivo se spušta sekundu do dvije da bi izašla pjena. Ne zatvarajući ručicu podmeće se čaša pod kutom od 45 stupnjeva. Kada je čaša dopola puna, ispravlja se i pušta da pivo ispuni čašu do vrha. Ručica se zatvara i pivo odlaze na pult. Fermentacija je tada najjača i pjena kao slap curi preko ruba
4	Posebnim nožem za rezanje pjene određuje se trenutak kada je fermentacija završena i držeći nož pod kutom od 45 stupnjeva jednim pokretom se ukloni pjena u ravnini ruba čaše
5	Držeći čašu za postolje cijela se uranja u treći bazen u kojem je također hladna voda, i pažljivim kružnim kretanjem kroz bazen

	ispire se pivska pjena i dodatno hladi čaša
6	Sada se čaša stavlja cijediti na spužvicu, na gornju plohu dna postavlja se papirnata ogrlica, pred gosta se stavlja podložak s logotipom okrenutim od sebe

Ako je cijela procedura, koja smije trajati maksimalno dvije minute, pravilno provedena, pivo u čaši ne smije više fermentirati (više niti jedan mjehur ne smije prolaziti kroz pivo prema pjeni), pjena mora biti debela tri centimetra (Belgijci to zovu pravilo „dva prsta“), a izgledom mora biti gusta kao krema, bez mjehurića i rupica na površini. Sama površina je zaobljena, dok su rubovi pjene nekoliko milimetara od ruba pravilno ravni kao obruč.



Boje različitih vrsta piva

## Ocjenjivanje piva i uživanje u pivu

Pravi pilski znalci reći će da u pivu treba uživati svim osjetilima na slijedeći način: *vidom, okusom, njuhom, dodirom*, pa čak i *sluhom*.

Poput vina, degustacija piva ima svoje zakonitosti.

Prije svega, prostor u kojemu se degustira pivo treba biti dovoljno osvjetljen kako bi se mogla dobro ocijeniti bistrina i boja piva. Po

pravilu, do vas ne bi trebali dopirati nikakvi strani mirisi, prije degustacije ne biste trebali jesti jako začinjena i masna jela, niti koristiti mirišljive tekućine poslije brijanja, parfeme, ruž za usne i slično.

Isto tako postoje pravila za čašu: mora biti savršeno čista, bez ogrebotina i dovoljno velika da u nju stane vaš nos dok ispijate gutljaj piva, jer tako ćete najbolje osjetiti njegov miris. Prije otvaranja bitno je provjeriti rok trajanja, kao i ima li u boci taloga.

Maštanja o „ledenoj pivi“ zaboravite – pivo, doduše, treba biti hladno, ali ne previše, jer na preniskoj temperaturi ne osjeća se nikakva aroma. Primjerice, preporučljiva temperatura za u nas popularno ožujsko pivo je pet Celzijevih stupnjeva.

Pivo prilikom ulijevanja treba pustiti da klizi niz unutrašnjost čaše. Tek kada se ispune dvije trećine čaše, boca se može ispraviti kako biste na kraju dobili pjenu. Pjena je obavezna i mora se uzdizati preko ruba čaše.

Kad je pivo u čaši, treba, poput vina, odmah ispitati miris jer brojni aromatični sastojci ispare vrlo brzo u dodiru sa zrakom. Potom treba ispiti jedan veći gutljaj. Za razliku od vina, pivo se ispija u većim gutljajima i usna šupljina mora biti puna.

Strogo je zabranjeno mućkati pivo u ustima. Treba ga samo pustiti neka klizi niz grlo. Potom se može pokušati usporediti odnos temperature, arome i stupnja zapjenjenosti prije i poslije gutljaja. Treba pričekati 15-ak sekundi i ponovo pokušati odrediti okus piva

nakon gutljaja. On može biti sladak, suh, zadržati se u ustima i brzo nestati.

Nakon toga još jednom možete pomirisati pivo. Neke arome dolaze do izražaja minutu do dvije nakon otvaranja boce. Zatim se ponovno ispija jedan gutljaj i uspoređuju se rezultati s onima na početku testa. Pivari kažu da je za „resetiranje“ osjetila koja sudjeluju u testiranju piva dovoljno pojesti nezasoljene krekere ili običan kruh.

I onda – ponovite postupak.



etikete (vizit karta) raznih piva

## Rječnik piva:

**Abbey** (Abbaye, Abdij) – predikat koji nose samostanska piva iz netrapističkih samostana, npr. samostana benediktinaca i augustinaca. Neki su samostani ovaj naziv i svoj tehnološki postupak ustupili svjetovnim pivovarama, pa se pivo s tim predikatom može naći izvan samostanskih pivovara.

**Ale** – vrlo raširen tip piva gornjeg vrenja (*S. Cerevisiae*). Postoje brojne vrste tog tipa piva koja se razlikuju po gorčini (Mild, Bitter, Pale ale), boji (Brown ale, Old ale, Red ale, Golden ale), geografskom podrijetlu (Engleska, SAD, Škotska, Irska, Belgija, Njemačka), posebnostima proizvodnog procesa (Altbier, Kölsch, Trapist itd.). Zajedničko im je: infuzijski postupak ukomljavaanja, kvasac gornjeg vrenja, relativno toplo vrenje i dozrijevanje, manja koncentracija neprevrelog ekstrakta, te veća koncentracija alkohola nego u lager pivu, proizvedenom od sladovine s istom početnom koncentracijom ekstrakta. Izvorni engleski, škotski i irski ale dozrijeva pri višim temperaturama (do 20 °C), pri točenju ne stvara pjenu i pije se relativno topao (20 °C). Njemački i belgijski ale nakon toplog vrenja dozrijevaju bar nakratko, pri nižim temperaturama (4 – 5 °C), imaju više ugljikova dioksida, pjene se i piju ohlađeni, slično lager pivu.

**Altbier** (staro pivo) – njemačko pivo jantarnosmeđe, do bakrenosmeđe boje, dobiveno gornjim vrenjem

sladovine od čistog slada (11 – 12 % ekstrakta). Punog, oštrog, gorka okusa, umjerene jačine (3,5 – 3,9 % alkohola). Jedno od najpoznatijih je Düsseldorf iz okolice Düsseldorfa.

**Barley wines** (ječmena vina) – u Engleskoj je čest naziv za najjača piva brončane boje ili boje mahagonija. Izrazito su sladnog okusa i voćne arome koja potječe od kvasaca gornjeg vrenja. Njihov ih vinski karakter čini pogodnim desertnim pićem ili čašicom za uspjavanje.

Tradicionalno, doviru u drvenim bačvama koje se povremeno provaljaju da se podigne kvasac i ubrza doviranje. Sadržavaju 6 – 11 % alkohola, pa se mogu smatrati inačicama piva tipa Russian Stout ili DoppelBock.

**Bečki postupak** (Bečko pivo) – vjerojatno je najstariji postupak proizvodnje jednog tipa lager piva, danas poznatog pod imenom Ožujsko (Märzen) pivo. Izumio ga je Anton Dreher, austrijski pivar, koji je godine 1841. prvi primijenio kvasac donjeg vrenja u svojoj pivovari Schwechat u okolici Beča. Nešto modificiraniju verziju tog postupka preuzima zatim pivarska obitelj Sedlmayr iz Münchena, da bi pripremila posebno pivo za Oktoberfest. Postupak se brzo proširio po zemljama tadašnjeg Austrijskog carstva i čitave Europe. Sladovina (12,0-12,8 % ekstrakta) proizvodi se od srednje tvrde vode i slada jantarnožute boje. Glavno je vrenje hladno (4 – 8 °C), dugotrajno (10 – 12 dana), a odležavanje pri 0

°C traje 1 – 3 mjeseca. Pivo je brončane, jantarnocrvene ili bakrene boje, blagog sladnog okusa, sadržava 5,5 % alkohola i savršeno se slaže sa začinjanim jelima. Današnja se bečka piva, poznata u mnogim zemljama kao Märzen, u Austriji i kao Spezialbier, te SAD kao Vienna bier, donekle razlikuju od svojeg slavnog preteče, ali su zadržala njegove povijesne značajke.

**Belgian ale** – belgijska vrsta ale piva koje se po svojstvima nalazi između klasičnog burtonskog (Burton on Trent, Engleska) i Düsseldorfskog (Düsseldorf, Njemačka) piva gornjeg vrenja. Engleska riječ ale u Belgiji označava lagano pivo bakrene boje, voćne arome i vrlo ukusno.

**Belgian golden ale** – jedno od svjetski poznatih starih piva koje se, usprkos činjenici da je to pivo gornjeg vrenja, često pije vrlo hladno, čak iz ohlađenih burgundskih čaša. Bojom podsjeća na lager. To je jako pivo prava harmonija voćne, hmeljne i alkoholne arome. Najpoznatija je marka Duvel, koja prolazi kroz trostupanjski proces vrenja (5 – 6 dana pri 16-28 °C, tri dana uz snižavanje temperature do –1 °C, odležavanje 3 – 4 tjedna pri –3 °C; filtracija, doslađivanje i ponovna inokulacija s kvascem za doviranje koje se odvija 14 dana u boci pri 22 °C i na kraju stabilizacija, 5 – 6 tjedana, pri 4 – 5 °C).

**Berliner Weisse** (berlinska bjelina – berlinsko bijelo) je pšenično pivo dobiveno alkoholnim (*S. cerevisiae*) i

mliječno-kiselim (*L. Bulgaricus*) vrenjem. Ima umjerenu koncentraciju alkohola, osrednju punoću, iskričav izgled i svojstven, ugodan kiselkast okus mliječne kiseline. Proizvodi se od usipka s 20 – 75 % pšeničnog slada i tvrde vode. Ukomljava se infuzijom. Puni se u boce i bačve nefiltrirano, a zatim 3 – 4 tjedna drži na hladnom kako bi se kvasac istaložio i pivo izbistrilo. Često se pije s mirisnom broćom (divlji broć, jaslenjak, lazarkinja) ili sokom / sirupom od maline. Iako je to izvorno svjetlo pivo, kad ga naručite, konobar će Vas upitati: Crveno ili zeleno? Aludirajući na mogući dodatak. Zato morate odgovoriti: Prirodno, bez dodataka.

**Bezalkoholno pivo** – sadržava ispod 0,5 % alkohola. U nekim je zemljama ta granica viša i dosiže čak 1,5 %. Proizvodi se posebnim postupcima vrenja ili postupcima uklanjanja alkohola iz alkoholnih piva. Jedino hrvatsko bezalkoholno pivo je karlovački Rally.

**Bezporezno pivo** je naziv za dansko pivo koje ima mali udjel alkohola (otprilike 2,3 – 2,6 %). Piva s takvom trgovačkom oznakom su najčešće Hvidtøl (pivo gornjeg vrenja bogato ugljičnom kiselinom) ili Skibsøl (brodsko pivo).

**Biere de Garde** (gardijsko pivo) je francuski naziv za srednje jako do vrlo jako pivo gornjeg vrenja, bakrene boje, koje često dovire u šampanjskoj boci. Ima sladni okus i voćni miris, poput alea. Danas to ime

nose i neka piva donjeg vrenja. Izvorno taj naziv znači „pivo za čuvanje“ i upućuje na to da se moglo dugo čuvati i piti čitavo ljeto.

**Bierbitter** (Bitterlikör, Kräuterlikör) je jaki bitter na bazi piva i različitih trava, s šećerom ili bez njega, sadržava 48 % alkohola.

**Bierbranntwein** je naziv za rakiju prepečenicu dobivenu destilacijom pivskih taloga (Bavarska).

**Bio-pivo** je proizvedeno od pivskog ječma što ga uzgajaju članovi jednog posebnog ekološkog udruženja u Njemačkoj. Za sada

se bio-pivo proizvodi samo u pet pivovara i ne planira se povećanje potrošnje. Ječam se uzgaja uz maksimalno moguću ekološku i toksikološku kontrolu primjerenu tzv. „organskim“ prehranbenim proizvodima.

**Bitter Ale** je dobro zahmeljeno englesko točivo pivo, idealno za prijateljsko druženje u pubu. Nešto je kiseliije od standardnog alea. Boja mu se razlikuje od smečkaste do tamnobakrene. Jednostavni Bitter ale ima 3,75 – 4 % alkohola, Best ili Special bitter ale sadržava 4 – 4,75 %, a Extra Special bitter oko 5,5 % alkohola.

Svima je zajednička bogata hmeljna aroma.

**Bitter Stout** je jako i vrlo gorko englesko pivo, prije poznato pod imenom Porter. U Irskoj i Velikoj

Britaniji sadržava preko 4, u Europi preko 5 %, a u tropskim zemljama preko 7 % alkohola. Izlazi iz pivovare kao nedovršeno pivo, pa se naknadno vrenja zapravo odvija u bačvama u kojima se isporučuje.

**Bockbier** (tzv. *Jarac pivo*) – to je pivo donjeg vrenja u Austriji i Njemačkoj, s najmanje 16 % ekstrakta u sladovini i preko 5 % alkohola u pivu. To je puno, aromatično pivo, nježna okusa i sa širokim spektrom boja od zlatne, zlatnosmeđe do tamnosmeđe. Osim u Austriji i Njemačkoj proizvodi se i u drugim zemljama, ali u različito doba godine, tj. u jesen, kasnu zimu ili u rano proljeće. Najpoznatije je pod imenom MaiBock (majsko Jarac pivo).

Borovično pivo (Juniper, Sassy beer, Ginger beer) najviše se proizvodi u Finskoj, Norveškoj i u sjevernoj Švedskoj. Od bobica borovice, uz dodatak hmelja, priređuje se komina koja previre samostalno ili pomiješana sa sladovinom. Francuz Kerandren proizvodio je borovično pivo tako da je sladovinu začinio sa zgnječenim bobicama u jutenoj vreći.

**Božićno pivo** – vidi: Christmas Beer

**Brain Blasta** – Proizvod dablinskog Portehouse-a, blage gorčine ali s 7 posto alkohola, koji ubrzo ostavlja posljedice na govor.

**Braune Biere** – u njemačkom govornom području naziv za Brown ale – smeđe pivo.

**Brodsko pivo** – vidi: Seefahrt bier

**Brown ale** – jantarnosmeđe do tamnosmeđe suho englesko pivo sladnog okusa. Udjel alkohola od 3 do 3,5 %, u južnoj Engleskoj, 4,4 – 5 %. U sjevernim predjelima zemlje. To je pivo zapravo nastalo u sjeveroistočnoj Engleskoj kao protuteža Pale aleu iz Midlanda. Belgijski Brown Ale ima poseban kiselo-sladak okus. Njegova je aroma složena, ponekad podsjeća na masline, grožđice i začine. Poslužen pri sobnoj temperaturi djeluje osvježavajuće i potiče apetit. Često se koristi kao dodatak u kulinarstvu.

**Champagner – Weizenbier** je zakonski dopušten naziv za bezalkoholno pšenično pivo u Austriji, zabranjen u Njemačkoj, gdje ga zamjenjuje naziv Kristall – Weizenbier.

**Christmas Beer** (božićno pivo) je tamno, gusto i prilično jako pivo koje se u Velikoj Britaniji proizvodi za belgijsko tržište. U drugim se zemljama također proizvodi Božićno pivo. U Njemačkoj se naziva Weihnachtbier i nije tamno. Božićno pivo Zagrebačke pivovare je 14 %-tno pivo, jantarne boje.

**Dampfbier** (parno pivo) je njemačko nepasterizirano pivo gornjeg vrenja s okusom po voću, svjetlocrvene boje i osebujna mirisa koji podsjeća na vaniliju. Za hmeljenje se rabi samo hmelj iz područja Hallertau / Bavarska.

**Dark Ale** (tamno pivo) je englesko pivo, najčešće tamnosmeđe boje i okusa po karameli. Tamni ale, kao i svjetlosmeđi ale (Mild Ale) sadržavaju oko 3,5 % alkohola. Osnovna boja podsjeća na Brown ale (smeđi ale).

**Dimljeno pivo** – vidi: Rauchenbier

**Dry Stout**, Guinness je tipičan primjer Irskog Dry Stout, vrste tamnog piva gornjeg vrenja tipa Stout. Najbolja se piva te vrste proizvode u Irskoj. Odmah se prepoznaju po baršunastocrnoj boji i kremastoj pjeni. Boja i slatni okus mu potječu od prženog ječma, a sličan je kavi. Gorčina mu dolazi od posebnih vrsta hmelja. Pomalo je slatkast uz dodir kiselosti. Izvanredno se slaže s mesom jastoga i oštriga. Glasoviti Guinness pripada tom tipu piva.

Kažu da se ne treba ispijati „kao beba“, gutljaji moraju biti veliki kako bi pivo sasvim ispunilo usta.

Točenje je poseban ritual. Guinness se toči u dvije faze: najprije se pod kutom od 45 stupnjeva, povlačeći ručku do kraja prema sebi, natoči tri četvrtine čaše i onda se čaša ostavi da odstoji. Potom se polako dolije pivo do vrha, gurajući ručku od sebe, kako bi se konačno stvorila pjena. Jedna reklama tvrdi da za točenje savršene pinte (0,57 l) Guinnessa TREBA TOČNO 119,6 SEKUNDI.

Dry Stout ne smije biti pretjerano hladan.

**Dunkles Bier** (tamno pivo) je ime kojim se označuje samo boja piva, dok je koncentracija ekstrakta u

sladovini, odnosno alkohola u pivu različita, ovisno o vrsti. Često se njime naziva i tamno lager pivo proizvedeno Münchenskim postupkom.

**Dünnbier** (slabo / lako pivo) naziv je za slabo alkoholno ili bezalkoholno pivo u Njemačkoj (0,5 – 1,5 %). Većinom se proizvodi u malim gradskim pivovarama.

Đumbirovo pivo (Gingerbeer) je pjenušavo slabo alkoholno piće od šećera i đumbira. U Engleskoj se priređivalo ljeti kao osvježavajuće piće od 10–20 %-tne otopine šećera. Za vrijeme prohibicije u SAD-u su se pile različite vrste đumbirovih napitaka zasićenih ugljičnom kiselinom, kao Gingerale ili Gingerbeer. Ta pića nisu smjela sadržavati više od 0,5 % alkohola.

Eiche Bier (hrastovo pivo) je jedna vrsta osobitog piva iz Saarlanda. Prvobitno se ono proizvodilo prigodno za blagdane, a danas se može dobiti tijekom čitave godine. To je svjetlo pivo gornjeg vrenja, s uobičajenom koncentracijom ekstrakta i izraženim oporim hmeljno-taninskim okusom. Između ostalih proizvodi ga pivovara Saarfürst u Marzingu.

**Einfachebier** (jednostavno pivo) je lagano njemačko svjetlo ili tamno pivo (2 – 5,5 % ekstrakta, 0,5 – 1,5 % alkohola), bez posebno izraženih svojstava. Proizvodi se u neznatnim količinama.

**EisBock** (ledeno jarac pivo) je vrlo jako njemačko pivo koje posebnim



postupkom zamrzavanja i izdvajanja leda dobiva povećan udjel alkohola. Kako alkohol ima nižu točku leđišta od vode, tim se postupkom u pivu povećava volumni udjel alkohola na oko 10 %. Po tradiciji se EisBock proizvodi u Kulmacher Reichelbräu AG.

**Exportbier** (izvozno pivo) je naziv za piva iz skupine punih jakih piva (Vollbier) koja se u Njemačkoj proizvode od sladovine s 12,4 – 14 % ekstrakta i sadržavaju od 4 do 4,2 % alkohola. U Austriji i Švicarskoj nema točnih odredbi, kao ni u mnogim drugim zemljama. Međutim, važno je da su proizvedena od odabranih sirovina, te biološki i koloidno stabilizirana kako bi mogla podnijeti dug transport, te sačuvati izvornu kakvoću duže vrijeme (obično godinu dana). Najčešće su to svijetla, ne jako zahmeljena piva, s većim udjelom ekstrakta proizvedena od najboljeg slada, bez njegove zamjene s drugim sirovinama. Export Weizenbier (izvozno pšenično pivo) je naziv za piva gornjeg vrenja proizvedena od usipka s najmanje 50 % pšeničnog slada. Sladovina sadržava 12,5 – 14 % ekstrakta, a pivo 4 – 6 % alkohola. To su svijetla, aromatična i slabo hmeljno-gorka piva, s relativno puno ugljične kiseline koja pivu daju posebnu mekoću i specifičan okus.

**Faro** je zaslađena inačica Lambic piva, koja se prodaje / poslužuje u bocama. No, u nekim je belgijskim kavanama običaj da samo svatko sam

pripremi ovu vrstu piva umješavajući šećer u čašu kiselog Lambic piva.

**Färbebier** (obojeno pivo) je posebno pivo, proizvedeno od tekućeg obojenog šećera (gustog sirupa) i tamno obojenog slada. Obojeni šećer može koristiti samo za tu vrstu piva. Proizvodi se od običnog tamnog piva kome se dodaje najviše 50 % (od predviđene mase) obojenog šećera.

**Festbier** (prazničko pivo) je svjetlo pivo donjeg vrenja (5,1 – 5,7 % alkohola) proizvedeno od sladovine s 12 – 13,5 % ekstrakta. Prvobitno se taj naziv vezao za Švicarsku. Danas se u Austriji i Njemačkoj tako naziva svako prigodno pivo, pivo namijenjeno svetkovanju.

**Framboise – Lambic** je naziv za Lambic pivo koje se nakon sekundarne fermentacije podvrgava i trećem vrenju uz dodatak malina. Sadržava 4,4 % alkohola.

**Gardijsko pivo** – vidi: Bière de Garde

**Ginger beer** – vidi: Đumbirovo pivo

**Gose** je vrsta lakog bijelog piva gornjeg vrenja koje se prvobitno proizvodilo u Goslaru (od vode rijeke Gose). Sada se to pivo proizvodi u Leipzigu i okolici. Čuva se u nezačepljenim bocama, duga vrata.

**Grut** mješavina više aromatičnih trava koja se koristila u proizvodnji piva prije upotrebe hmelja kao začina. Sve do kraja srednjeg vijeka,

svaka je pivovara imala pravo na proizvodnju vlastitog gruta čiji je sastav strogo čuvala i borila se protiv primjene konkurentskog hmelja.

**Gueuze** je vrsta osobitog belgijskog piva tipa Lambic zasićenog ugljikovim dioksidom poput pjenušaca (šampanjca). Dobiva se rezanjem mladog i starog piva (najčešće 1/3 starog i 2/3 mladog piva), koje dovire i odležava u boci godinu dana. U osnovi je kiselkasta okusa iako postoje i slatkaste varijante.

**Guinness** je prezime osnivača pivovare (Arthur Guinness) u Dublinu, ime poznate pivarske grupacije (Guinness PLC) u Londonu i zaštitni znak najpoznatijih Dry Stout piva na svijetu. Za proizvodnju sladovine koristi se svijetli slad (65 %), ječmene pahuljice (25 %) i prženi ječam (10 %). Sirovine se ukomljavaju po uzlaznom infuzijskom postupku, tako da sladovina sadržava dosta nefermentabilnih šećera koji pivu daju punoću okusa. Za hmeljenje se rabi više sorti hmelja, među kojima prevladava Golding. Za vrenje se primjenjuje praškasti kvasac koji se nakon vrenja (do 25 °C) izdvaja centrifugalnim separatorom. Prije punjenja u bačve pivo se kratkotrajno pasterizira, a ako se puni u boce, u njima i dovire. Proizvodi se pet do šest osnovnih vrsta piva koje, s malim varijacijama, daju čak 19 varijanti tog tipa piva. Najraširenije je Draught Guinness (sladovina 9,75 % ekstrakta), koji ima 4,2 % alkohola,

vrlo tamnu boju (130 EBC-jedinica) i jaku gorčinu (40 BU). Dovrelo u bocama ima izraženiji okus, suhoću, voćnu aromu, svježinu i iskričavost.

Druga se verzija tog piva proizvodi samo od slada i nešto je jača (5 vol.% alkohola). Jaka verzija (napunjena u boce), za izvoz u SAD ne proizvodi se od čistog slada, već sadržava 6 % alkohola, dok ona za Belgiju ima čak 7,5 % alkohola. Foreign Extra Stout, koji se izvozi u tropske zemlje, iste je jačine, ali mnogo profinjenijeg okusa, s primjesom mliječne kiseline, mirisom vina i deke za pokrivanje konja, zbog aktivnosti divljeg kvasca (*Bretanomyces* sp.) tijekom doviranja u bačvi.

**Hansel** je pivo iz pivskog taloga, tj. pivo koje je zaostalo na dnu bačve i ne smije se točiti ili prodavati. U starom zagrebačkom žargonu takvo se pivo nazivalo Hansl. Stari njemački oblici su Haanzl ili Heinzl i pod tim se mislilo na pivo koje se može ocijediti s taloga, a namijenjeno je za žrtvu malim kućnim bogovima (Heinzelmännchen). Austrijskim zakonom (Biertrank – Steuerpatent) od 12.01.1812. bilo je zabranjeno proizvoditi patvoreno ili nevaljalo pivo ili tzv. Hansel.

**Hefe – Weizenbier** (kvasno – pšenično pivo) je svjetlo pšenično pivo gornjeg vrenja koje dovire u boci. Takvo je pivo obično mutno i sadržava manje ugljikova dioksida nego Kristall – Weizenbier.

**Helles** – uobičajen naziv za svjetlo lager pivo u Njemačkoj.

**Hvidtøl** je naziv za bijelo pivo (Weissbier) u Danskoj i drugim skandinavskim zemljama. Naziv se zadržao kao spomen na nekadašnja pšenična piva gornjeg vrenja, jer se sada proizvodi od ječmenog slada i sadržava malo alkohola.

**Imperial Stout** je umjereno suho i vrlo jako (7 – 10 % alkohola) englesko pivo. Izvorno se ta vrsta piva proizvodila samo tijekom hladnih godišnjih doba.

**India Pale ale** – sinonim za nešto gorči Pale ale. Ime potječe iz doba kolonijalne Engleske.

**Irish Ale** je tradicionalno irsko pivo, naglašenog sladnog okusa, često s primjesom okusa na maslac, izrazite voćne arome, crvenkaste boje. Danas su irske pivovare u vlasništvu korporacije Guinness, gdje se primjenjuje prženi ječam za bojenje piva što uzrokuje male promjene boje tradicionalnog irskog piva. Ovo pivo nema pjene i pije se relativno toplo, na dvadesetak stupnjeva.

**Izvozno pivo** – vidi: Exportbier

**Ječmeno vino** – vidi: Barley Wines

**Jogurtovo pivo** se ubraja u skupinu kiselkastih piva. Proizvodi se od ječmenog i pšeničnog slada uz primjenu kvasca i jedne mliječno-kisele bakterije (*Lactobacillus*

*bulgaricus*). Okus mu je vrlo sličan berlinskom bijelom pivu (Weissbier).

**Kameno pivo** – vidi: Steinbier

**Karmi** je staroegipatsko pivo, jedinstvenog aromatičnog okusa po dodanoj smrekovini.

Keg je engleski naziv za bačvicu. Sinonim je za metalnu bačvicu u kojoj se pivo isporučuje pivnicama ili pubovima, te se u aparatom za točenje poslužuje kao točeno pivo.

**Kellerbier** (podrumsko pivo, mlado pivo) je uzeto iz tankova za glavno vrenje kada se većina kvasca istaloži na dno posude ili ispliva na površinu piva. Ta su piva zato najčešće jako mutna, izrazito gorka i sadržavaju malo ugljikova dioksida.

**Kent** je ime tradicionalne njemačke vrste piva. Od 1987. godine ponovno se proizvodi u Westfalskom mjestu Hamm u privatnoj pivovari Isenbeck Privat Brauerei Nies AG. Prema izvornom receptu proizvodni postupak je sljedeći: 7 pehara slada, 4 vjedra vode i dobra šaka pšeničnog brašna navečer se izmiješa u kotlu. Slijedeći se dan dobivena komina uz miješanje kuha četiri sata. Skuhana se komina preko slamnate košare prebacuje u drugu posudu i tako procijedi. Zatim se procijeđenoj komini doda dobra šaka hmelja i nakratko zakuha, te ponovno procijedi preko slamnate košare. Ohlađenoj se ohmeljenoj sladovini doda 1/4 od predviđene količine kvasca, pokrije i ostavi stajati. Sljedeći se dan s površine odstrani

pjena, doda preostala količina kvasca, Kent prelije u vrčeve i ostavi nezatvoren stajati dva dana. Zatim se u svaki vrč doda klinčić, nešto malo bijelog šećera, dobro zatvori i ostavi stajati u pijesku.

**Kölsch** je osobito staronjemačko pivo gornjeg vrenja iz okolice Kölna. Proizvodi se od sladovine s 11 – 12 % ekstrakta, dobivene infuzijskim postupkom od svjetlog slada i vrlo meke vode. To je svjetlo, aromatično, hmeljno pivo, pomalo trpka okusa i zaštićenog imena. Svjetlo je poput Pilsa, ima voćni okus poput alea i jedinstveno je po tome što se može piti kao aperitiv i digestiv.

**Kräusenbier** (kovrčavo / namreškano pivo) je mlado pivo uzeto iz tankova za glavno vrenje u fazi intenzivnog vrenja. Taj pojam slikovito opisuje gusti, bijeložućkasti sloj pjene na sasvim mladom pivu. Pjena se pojavljuje oko 24 sata nakon dodavanja kvasca u ohlađenu sladovinu. Sasvim mlado pivo je mliječno mutno, zbog velike koncentracije ravnomjerno raspršenih kvašćevih stanica. Takvo pivo obično se koristi za poticanje sekundarne fermentacije u tankovima ako je ona zbog nekog razloga zapela, a sam postupak naziva se „krajzlanje“ ili pomlađivanje.

**Krieken – Lambic** to je naziv za Lambic piva kojem su dodane sitne, plosnate, tamne, relativno gorke trešnje kratke stapke, zvane Krieken (1 dio trešanja i 5 dijelova piva). Obično se priprema ukuhana voćna

pulpa koja se procijedi prije miješanja s pivom. Piva Krieken – Lambic odležavaju od 1 godine do 5 godina i sadržavaju 5 – 6 % alkohola.

**Kristall Weizenbier** (kristalno – pšenično pivo) je pšenično pivo koje se filtrira prije punjenja u boce. Filtracijom se uklanja kvasac pa je ono, za razliku od kvasno-pšeničnog piva, savršeno bistro. Kristalno-pšenično pivo ima nešto veći maseni udjel ugljikova dioksida od kvasno-pšeničnog piva. U Austriji je poznato i pod imenom Šampanjsko – pšenično pivo.

**Kwak Pauwel** je ime starog flamanskog piva gornjeg vrenja koje ima do 9 % alkohola. Naknadnim dodavanjem sladovine postiže se posebna aroma i okus tog piva.

**Kvas** je jedno od najstarijih ruskih pića koje je po načinu proizvodnje skoro identično pićima iz starog Egipta. Priprema se tako da se od vode, brašna i slada najprije napravi žitko tijesto (zator), koje se podvrgava ošećerenju (enzimskoj hidrolizi). Zatim se ošećereni zator razrijedi vodom, ohladi i doda mu se kvasac, šećer i drugi aromatični dodaci. Najčešće se kao aromatični dodaci koriste sokovi od različitog voća i jagodičastih plodova. Tako se nakon vrenja dobije kvas od brusnica, višanja, malina, limuna, ribizla, groždica, jabuka i krušaka. Neki se aromatični dodaci moraju kuhati sa zatorom (npr. kvas od đumbira, metvice i aromatični kvas).

**Lagano pivo** (Leichtbier) je pivo s malim udjelom ekstrakta i alkohola. U Austriji se ta piva proizvode od sladovine s manje od 9 % ekstrakta. U Švicarskoj sadržavaju najviše 2,9 % alkohola. Poznata su piva te vrste u Austriji: Möven i Stiegl Leicht.

**Lager, Lagerbier** (odležano pivo) – to je pivo dobiveno hladnim vrenjem sladovine sa čistom kulturom kvasca donjeg vrenja (*S. Uvarum*). Proizvodi se od sladovine s različitim udjelima ekstrakta. Može biti svjetlo ili tamno, te slabo, umjereno ili jako zahmeljeno. Poznato je diljem svijeta, no najpopularnije je u Europi, posebno u zemljama njemačkoga govornog područja (Austrija, Njemačka, Švicarska), te Češkoj i Slovačkoj, kao i drugim zemljama koje su geografski ili politički bile s njima povezane. Pije se hladno, a natočeno u čašu ima visoku pjenu. Izumio ga je austrijski pivarski majstor Anton Dreher. Razlikuju se tri osnovna tipa svjetlog lager piva: bečki, plzenski i dortmundski. Razlike proizlaze zbog različite tvrdoće vode, boje i razgrađenosti slada, te trajanja i vođenja vrenja i doviranja. Zanimljivo je da se pojam lager pivo više udomaćio u Češkoj, Austriji i Švicarskoj nego u Njemačkoj. Naime, njemački pivoljupci kad naručuju svjetlo lager pivo traže Helles, a nizozemski svagdašnje pivo –Biere ordinaire. Izvorno Münchensko lager pivo je bilo tamnosmeđe, pa se tamno lager pivo u Njemačkoj naziva Dunkel ili Dunkles. Samo neka iznimno tamna piva tog tipa nose predikat Schwartz

(crn). U mnogim se zemljama jako lager pivo naziva Bock, a posebno jako, Doppel Bock.

**Lambic** pivo je naziv osobitog tipa belgijskog pšeničnog piva dobivenog spontanom vrenjem sladovine s divljim kvascem. Osnovna je vrsta tog piva „mirna“, bez puno ugljikova dioksida. Okus mu podsjeća istodobno na fini šeri i trpki jabučnjak. Najraširenija je vrsta Gueuze. Lambic piva imaju različitu aromu koja potječe od nusproizvoda alkoholnog vrenja ili dodanog voća. Tako je aroma po rabarbari (*Rheum officinale*), tipičan nusproizvod vrenja, dok su voćni okusi po trešnjama, malinama, jagodama, grožđicama itd. posljedica dodanog voća. Ako se pivo Lambic koristi za pripremu voćnih piva, to se označava na etiketi. Pivo Kriek – Lambic je proizvedeno s trešnjama, Framboise – Lambic s malinama. Ta se piva proizvode u dolini rijeke Sanne (Payottenland) i okolici Bruxellesa.

**Lattl** je vrlo raširena vrsta svjetlog, slabo zahmeljenog, jako prevrelog švedskog piva sa samo 2,25 % alkohola.

**Liefmans Kriek** – to je pivo dobiveno po sličnom postupku kao Krieken – Lambic (7,2 % alkohola).

**Light Ale** (lagani ale) je pivo gornjeg vrenja s malim udjelom neprevrelog ekstrakta.

**Light Beer** je američki naziv za pivo s malim udjelom neprevrelog ekstrakta, proizvedeno po plzenskoj metodi, koje sadržava 2,75 – 4 % alkohola.

**Luxusbier** (luksuzno pivo) je naziv za posebnu vrstu švicarskog piva, proizvedenog od sladovine s najmanje 10 % ekstrakta, koje sadržava najmanje 4,1 % alkohola.

**MaiBock** – Bock pivo koje se konzumira oko 1. svibnja.

**Malt Liquor** je vrsta sladnog piva s izrazitim hmeljnim značajkama. Prosječni je volumni udjel alkohola između 5 i 7,5 %.

**Malzbier** (sladno pivo) – to je pivo gornjeg vrenja s velikim udjelom ekstrakta (oko 7 %) i samo 0,5 – 1,5 % alkohola. Pivo je tamno, punog okusa, sladne arome, slatko i vrlo kalorično. Pripada u kategoriju hranjivih piva.

**Märzenbier** – Ožujsko pivo je izvorni naziv za odležani bečki tip lager piva. U Austriji se proizvodi od sladovine s 12 – 12,8 % ekstrakta, a u Njemačkoj s 12,5 – 14 % ekstrakta. Austrijska piva ove vrste imaju 3,8 – 4 %, a njemačka od 3,8 do 4,3 % alkohola. Ožujška piva mogu biti svijetla i tamna. Zaokružena su okusa, srednje do jako zahmeljena. Naziv tog piva ima povijesno značenje, jer se prije otkrivanja hladnjaka varilo u mjesecu ožujku i odležavalo u dubokim podrumima hlađenim prirodnim ledom. Točilo se tijekom ljeta ili na

početku jeseni i zato bilo iznimno dobre kakvoće.

**Mekšanje vode** je postupak za snižavanje karbonatne i / ili ukupne tvrdoće vode, ovisno o primijenjenoj metodi (klasična metoda s vapnom, uklanjanje kationa, uklanjanje kationa i aniona itd.).

**Mete** je pivo starih Germana, dobiveno vrenjem komine od ječma i slada.

**Michelada** – pivo Michelada teško se igdje može okusiti izvan granica Meksika. Michelada je zapravo koktel koji je postao u Meksiku popularan 40-tih godina prošlog stoljeća, kada su ljudi počeli miješati pivo s ljutim umacima ili salsom.

Postoje dvije vrste toga pića: *michelada*, koja sadrži sastojak s rajčicom i *chelada* koja ga nema.

Neki preferiraju drugu inačicu, ali iskusni kažu da sve ovisi o apetitu, mjestu na kojem ste, položaju sunca ili pak tome što u pozadini svira mariachi bend.

Svaka *michelada*, odnosno *chelada*, uz meksičko pivo i led sadrži sol, sok limete i worcestershire ili soja-sos. Poželjan je i Tabasco ili koja kapljica kakvog drugog ljutog pripravka. U različitim se inačicama onda dodaje sok rajčice pa i usitnjeni čili. Meksikanci će često dodati i Maggi Seasoning, ekstrakt pšeničnog glutena koji okusom nalikuje na umak od soje. Ondje ga stavljaju u gotovo sve, a mnogi tvrde da im je hrana tako sočna i ukusna upravo zbog toga. Tako se smatra da je

upravo Maggi ključan sastojak bolje michelade, jer će samo nekoliko kapi učiniti čudo. Neki pak smatraju da je octena podloga umaka Tabasco u neskladu s tim napitkom, pa će takvi radije dodati nešto ljuti, ali bez octa. Klasičan okus michelade svakako će opravdati izvorni naziv - *mi chela helada* - moje hladno, lagano pivo.

Želite li ga pripremiti kod kuće dobro će doći lagano svijetlo pivo. Za posluživanje koristite visoku pivsku čašu u koju će stati cijela boca sadržaja 0,33 l ili takve veličine za koktele. Kriškom limete navlažite rub čaše te ga umočite u sol, koja može biti pomiješana i s čili-praškom. U čašu treba staviti led po želji, a potom u njoj izmiješati osnovne sastojke te dodati bilo koji od onih koji nisu obavezni, a ovisе o trenutačnu raspoloženju. Oprez je nužan s ljutim umacima, kako bi piće ostalo pitko.

**Mild ale** – predikat mild se odnosi na hmeljnu gorčinu piva. Znači da pivo nije posebno gorko, ali je ipak ugodne hmeljne arome, bez obzira radi li se o svjetlom ili tamnom pivu. Najčešće je bakrenosmeđe boje i slabo zahmeljeno i relativno slabo (3 – 3,5 % alkohola). To je tipično pivo za široki krug zaposlenih potrošača koji ga piju u vrijeme stanke za ručak ili nakon posla, jer ne opija i nije skupo. Najviše se proizvodi u engleskoj pokrajini West Midland.

**Milk Stout** – to je naziv za vrstu Stout piva s malim udjelom alkohola, ugodno mliječno-kiselkasto-slatkasta okusa, koji potječe od mliječnog

šećera (laktoze), kojim se doslađuje sladovina / pivo.

**Mlata** – to je pivarski termin koji označava stučeno i skuhanu žito za proizvodnju piva.

**Mumme** je njemačko pivo, poznato i po imenu Anumbier (dadiljino pivo). Izrazito sladno pivo proizvedeno od aromatičnog slada, prilično je slatko i s malim udjelom alkohola (0,5 – 1,0 %). Navodno ga je godine 1492. prvi priredio pivar Christian Mumme iz Braunschweiga. Najpoznatije je jednostavno Mumme pivo (einfache, einfeltige ili Schiffsmumme), nazvano i engleski Mumme jer je bilo namijenjeno za izvoz u Englesku. U 16. stoljeću takvo se pivo izvozilo i u istočnu Indiju.

Posluživalo se na brodovima, ne samo kao piće nego i kao hrana sa zaštitnim djelovanjem protiv skorbuta. U 17. stoljeću varilo se u proljeće pivo Erntemumme, koje se pilo tijekom čitava ljeta. Ako je bilo obojeno sokom trešanja, zvalo se Kirschenmumme. Od ostalih dodataka, upotrebljavali su se cvjetovi bazge i šipak.

**Münchner Weisse** (Münchensko bijelo) je njemačko svjetlo pivo gornjeg vrenja, koje se proizvodi od sladovine s 11 – 12 % ekstrakta. Ima jako muzirajuća svojstva i ugodno je gorko po hmelju. Sladni se usipak ukomljava s dvije ili tri dekokcije.

**Neolitsko pivo** – to je starogermansko pivo koje se dobivalo vrenjem

ukomljenog ječma i meda još prije 2000 godina. Danas se takvo pivo može dobiti u gornjem dijelu Nürnberga. Neolitsko pivo ima mnogo veću koncentraciju alkohola nego suvremena piva.

**Niskokalorično pivo** – vidi: Kalorienarmes

**Obojeno pivo** – vidi: Färbenbier

**Odležano pivo** – vidi: Lagerbier

**Old ale** – 1. U Velikoj je Britaniji to najčešće naziv za tamna, sladna piva ale „visoke“ boje, bogate arome i slatkog okusa, ali manje puna i kudikamo suša nego ječmena vina. 2. U Australiji je to naziv za tamni ale s otprilike 6 % alkohola.

Takva se piva često nazivaju zimske grijalice.

**Ožujsko pivo** – vidi: Märzenbier

**Pale Ale** – klasična vrsta svjetlog engleskog piva koje se proizvodi od vode bogate gipsom (burtonski tip vode). Drugi je naziv tog piva IPA (India pale ale). Zapravo, to je inačica točivog piva Bitter Ale u bocama. Prvo pivo tog tipa proizvela je londonska pivovara Hodgson 1750. godine. Danas je britanski pivarski koncern BASS PLD najpoznatiji po pivu Ale.

**Pareno pivo** – vidi: Dampfbier, Steam Beer

**Pivo siromašno alkoholom** – (niskoalkoholno pivo) je austrijsko i

njemačko lager pivo s malim, takoreći neznatnim udjelom alkohola, što se postiže posebnim postupkom. Ta vrsta piva u Austriji sadržava maksimalno 1,9 % alkohola. U Njemačkoj se proizvode od sladovine s maksimalno 7,5 % ekstrakta i imaju najviše 1,5 % alkohola. To su svijetla i bijela piva, bez nekog posebnog obilježja.

**Pivo za otakanje** (Abzugsbier) je stari naziv za austrijsko pivo s malim udjelom ekstrakta i alkohola (sladovina 9 – 9,9 % ekstrakta, a alkohol u pivu ispod 3 %), koje se proizvodilo kad je trebalo štedjeti skupu sirovinu – slad. Kako to danas nije potrebno, više se ne proizvodi.

**Plzensko** pivo poznato češko pivo. Puni se u boce raznih veličina i u limenke. U Plzenu se već stoljeće i pol pamt ovakav ispit pivske kvalitete. Netom svareno pivo polili bi po klupici od hrastovine. Pivarski majstor – ispitanik u kožnim hlačama sjeo bi na pivom nakvašenu klupicu. Ispitivač bi rekao kada smije ustati. Majstoru bi čestitali ako bi ustajući podignuo klupicu zalijepljenu za hlače. Ako bi ostala na tlu, njegovo bi pivo prolilo po tlu ispred gradske vijećnice, za javnu sramotu, još bi majstor morao na klupicu izbrojiti novac – tešku globu.

**Plzenski postupak** (Plzensko pivo, Pilsner) – prvo lager pivo bilo je tamno, pa gradu Plzenu pripada prvenstvo u proizvodnji prvog svjetlog lager piva (1842. godine). Današnje plzensko pivo ima



prosječni udjel alkohola od 5 %, dobiva se vrenjem sladovine s 11 – 13 % ekstrakta. Sladovina se proizvodi od vrlo meke vode i vrlo svjetlog slada. Jako je zahmeljeno i ima veliku koncentraciju ugljikova dioksida. Klasični Pils(e)ner (ili Plzensko pivo) obilježeno je cvjetnom hmeljnom aromom i naknadnim trpkim okusom koji ostaje nakon konzumiranja. Izvorno plzensko pivo s etiketom Pilsner Urquell proizvodi se samo u Plzenu i hmelji sa Saaz sortom hmelja. Podrumi te pivovare su duboko pod zemljom, ukopani u pijesku u duljini od 9 kilometara. Pivo odležava u hrastovim bačvama premazanim pivarskom smolom. Proizvodi se danas diljem svijeta i osobito je popularano u Češkoj, Austriji i Njemačkoj. No, bez obzira na to, većina zlatnožutih lager piva u svijetu je zapravo dobra ili loša imitacija plzenskog tipa piva.

**Pombe** je piće slično pivu u istočnoafričkih naroda, napravljeno od prosa (*Andropogon sorghum* L.) i posebnog kvasca (*Schizomyces pombe*).

**Porter** je vrsta jako zahmeljenog piva, tamne boje koja potječe od prženog neslađenog ječma. Izvorno je to pivo gornjeg vrenja, no danas se proizvodi i kao pivo donjeg vrenja u mnogim zemljama. Iznimka su, naravno, Velika Britanija i Irska. Sadržava do 5 % alkohola, puno neprevrelog ekstrakta i voćnog je okusa. U Velikoj Britaniji i Irskoj Porter se često plasira pod novim imenom, Bitter Stout. Izum tog piva

pripisuje se pivarskom majstoru Harwoodu (1730. god.). Pravi se od svjetlog i tamnog slada uz dodavanje slada za boju i sirovog šećera (ponekad od riže i kukuruza).

**Prazničko pivo** – vidi: Festbier

**Premium** pivo je uobičajeni naziv za piva koja su dobila neko priznanje, tj. medalju, ali ništa ne govori o udjelu ekstrakta ili alkohola.

**Rauchbier** (dimljeno pivo) je njemačko pivo lager osobitog svojstva. Proizvodi se od sladovine s 13,5 % ekstrakta i sadržava 4,5 % alkohola. Najpoznatije pivo tog tipa potječe iz okolice Bamberga. Dimljeno je pivo tamnosmeđe, ima cvjetnu aromu hmelja i karakteristični dimni karakter (tj. okus). To je posljedica sušenja zelenog slada na otvorenoj vatri od bukove piljevine.

**Rotes Bier** (crveno pivo) je osobita vrsta piva koje se proizvodi u Belgiji i Meksiku, gornjim vrenjem. Sladovina se proizvodi od usipka sastavljenog od ječma, pšenične krupice i polutamnog slada. Pivo odležava 1,5 godina u hrastovim bačvama. Pri tome nastaje mliječna kiselina koja pridonosi posebnom okusu tog osvježavajućeg i gorkasto aromatičnog pića.

**Russisan Stout** je engleski tip ječmenog vina, s velikim udjelom alkohola (do 10,5 %) i voćnim okusom.

**Sabaja** je pivo od ječma. U starohrvatskoj mitologiji to je jedno od žrtvenih darova bogu Trebimiru. Trebimir je bog vršidbe i roda, mlatitelj žita i hranitelj ljudi. Naziv potječe još od Ilira koji su također pili medovinu i pivo. Upotrebljavali su i nazive sabaium ili sabaia, kako je zapisao Sveti Jeronim. Prema riječima Ammianusa Marcellina i Diona Kasija to je bilo piće za siromahe. Rimljani su inače proizvodili izvrsna vina, pa su i cara Valensa, podrijetlom Ilira, podrugljivo zvali imenom Sabaiarius jer je volio pivo.

**Sahti** je kućno piće iz Finske koje se radi od ječma, raženog slada i hmelja. Dodaju mu se bobice borovice, kao aromatični dodatak. Komina se filtrira preko granja ili slame. Pripravljale su ga finske žene, najčešće ljeti. Vrenje se odvijalo u posudi za pripremu maslaca, a piće je sadržavalo 10 % alkohola.

**Saison Bière** (Sezoens – sezonsko pivo) je osobit tip belgijskog piva gornjeg vrenja, proizvedenog od tvrde vode, često uz dodatak začinskih trava i suhi postupak hmeljenja. Naime, hmelj se dodaje dvaput. Prvi put, na početku dvomjesečnog odležavanja pri 0 °C i drugi put, dva do tri tjedna prije otakanja u bačve. Ako se puni u boce, u njima se odvija naknadno vrenje. To je osvježavajući napitak kiselkastotrpkog okusa koji izvrsno gasi žeđ, ali se isto tako slaže sa začinjnim kobasicama, pečenom patkom ili janjetinom. Ime mu

podsjeca na vrijeme u kojem bez rashladnih strojeva nije bilo moguće proizvoditi pivo u ljetnim mjesecima, pa se proizvodilo u proljeće i čuvalo za potrošnju u ljetnoj sezoni.

**Samostansko pivo** je naziv za pivo proizvedeno u samostanu (franc. Abbaye – Abdij; njem. Klosterbräu; engl. Abbey). Najpoznatija su belgijska samostanska piva koja imaju ova zajednička svojstva:

kvasac gornjeg vrenja
dozrijevanje u bocama
relativno velik udjel alkohola
voćna aroma

Često su mutna ili imaju talog na dnu boce. Unatoč istom proizvodnom postupku, postoje bitne razlike između piva proizvedenih u različitim samostanima.

**Sassy beer** je pivo s aromom voća. Puno se pije u SAD-u.

**Schankbier** (pivo za točenje) to je naziv za točiva piva donjeg vrenja u Austriji i Njemačkoj. Proizvode se od sladovine s 10 – 12 % ekstrakta. U Austriji je udjel alkohola od 3,0 do 3,4 %, a u Njemačkoj 2,6 %. Svijetle su boje i slabo zahmeljena.

**Scottish ale** je jako, škotsko pivo ale koje se razlikuje po količini ekstrakta i alkohola. Danas se više proizvodi u Belgiji i Francuskoj, nego u Škotskoj. Dolazi na tržište s etiketom kao 60 / Mild, 70 / Bitter ili slično. Izvorno su te brojke označavale cijenu bačvice piva izraženu u šilinzima, koja je bila viša, što je pivo bilo jače.

**Seefahrtbier** (brodsko pivo) je vrsta njemačkog piva, vrlo sličnog pivu Mumme. Preporučuje se za oporavak nakon bolesti. Brodsko je pivo prvi napravio Wilhelm Remmer iz Bremena. Danas je to obvezatan proizvod Haake – Beck Brauerei iz Bremena. Isto se tako taj naziv koristi za biološki i koloidno dobro stabilizirana piva kojima se snabdijevaju brodovi.

**Slad** postoje tri osnovne vrste slada: plzenski (svijetli), bečki (jače sušen) i bavarski (najjače sušen). Osnovne karakteristike piva ovise upravo o vrsti slada. Tako će se npr. za tamnija piva koristiti jako prženi slad.

**Spezialbier** (osobito pivo) je vrsta piva donjeg vrenja u Austriji, Njemačkoj i Švicarskoj. U Austriji se proizvodi od sladovine s 13 % ekstrakta, u Njemačkoj 13 – 14 %, a u Švicarskoj 11,5 – 13,5 %. Volumni udjel alkohola u pivu je zato u Austriji 4 %, u Njemačkoj 4,0 – 4,3 %, a u Švicarskoj 4,8 – 5,7 %. To je svjetlo, dobro izbalansirano, aromatično i nježno zahmeljeno pivo. Najčešće se proizvodi za posebne prigode (proslave, festivali i svetkovine).

**Starkbier** (jako pivo) je svjetlo ili tamno pivo donjeg vrenja u Austriji, Njemačkoj i Švicarskoj. Udjel ekstrakta za austrijska piva iznosi preko 16 %, za njemačka 16 – 28 %, a za švicarska 14 %. Austrijska piva sadržavaju između 5 – 6 % alkohola, njemačka 5 – 10 %, a švicarska najmanje (5,4 %) U tu kategoriju

pripadaju npr.: Bock, WeizenBock, DoppelBock, Weizen – DoppelBock i EisBock.

**Staro pivo** – vidi: Altbier

**Steam Beer** (pareno pivo) – to je zakonom zaštićeno trgovačko ime američkog piva, proizvedenog u pivovari Anchor Steam iz San Francisca. Sladovina previre u neobično širokim posudama pri relativno visokoj temperaturi. Rezultat je jako prevrelo pivo koje ima svojstvo piva lager, ali isto tako pokazuje i odlike piva ale. Riječ steam (para) ima povijesno značenje, jer se u toj pivovari počela vrlo rano koristiti para kao pogonska energija.

**Steinbier** (kamenno pivo) je posebna vrsta piva za točenje u Austriji i Njemačkoj. Izvorno se sladovina za tu vrstu piva pripremala u „podrumskoj rupi“ (Grumtel), dugačkoj 3 – 4 metra, širokoj i dubokoj do 1 metar. U njoj su bile tri drvene kace. Prva je služila za zagrijavanje vode, druga za pripremanje komine, a treća za kuhanje. Kaca za kominu, postavljena poviše drugih, imala je u sredini otvor koji se mogao zatvoriti čepom. Ispod kace je bilo korito za bistrenje (Granter). Izbistrena se sladovina s pomoću drvenog žlijeba pretakala u kacu za kuhanje. Nakon kuhanja sladovina se pretakala u bačvice na vrenje i doviranje. Naziv kamenno pivo potječe još od davnine kada se slad prije uporabe pržio na vrućem kamenu ili se vruće kamenje bacalo u sladovinu kako bi se ona

zagrijala. Na usijanoj površini kamenja dolazilo je do karamelizacije šećera, što je pivu davalo poseban okus. U Austriji se proizvodilo na seoskim imanjima. Tradiciju proizvodnje kamenog piva obnovila je pivovara – Rauchenfels Brauerei u Neustadtu pokraj Coburga / Bavarska.

**Stout** je tip punog tamnog piva gornjeg vrenja, koje se donekle razlikuje od manje punog Portera. Može biti sladak (engleski i škotski tip), suhi (irski tip) i vrlo jak (Imperial, Russian, izvorno proizveden za izvoz u baltičke zemlje). Zato mu koncentracija ekstrakta i alkohola variraju u širokim granicama. Poznato je nekoliko vrsta slatkog tipa kao Milk Stout i Oatmeal Stout. Prva vrsta sadržava mliječni šećer (laktozu) i relativno malo alkohola, preporučuje se bolesnicima i rekonvalescentima, ali i kao dobro desertno piće uz voćne kolače. Druga se vrsta proizvodi od usipka koji sadrži zobeno brašno i smatra se hranjivim pivom. Naravno, proizvodi se i Bitter inačica tog tipa piva. *Oyster Stout* ekstremno tamno pivo s mljevenim svježim kamenicama. Ne preporučuje se vegetarijancima. Okus je vrlo sličan Guinnessu.

**Svjetlo pivo** (Helles Bier) to je naziv za boju piva, neovisno o koncentraciji ekstrakta i alkohola u pivu. U Njemačkoj je sinonim za svjetlo lager pivo.

**Sweet Stout** je vrsta engleskog piva, tipa Stout. U Velikoj Britaniji

sadržava od 3 do 4 % alkohola, a u Americi preko 5 %. Sadržava mliječni šećer (laktozu) i preporučuje se kao prirodno umirujuće sredstvo.

**Švema** (die Schwemme) – izvorno znači vrstu točionice piva, kakva se najprije pojavila u Njemačkoj, u 19. stoljeću, a doslovno klupu za sjedenje i pijenje piva.

**Trappistenbier** (Trapističko – pivo) je zakonom zaštićen naziv za pivo trapističkog redovničkog reda, koje se proizvodi u Belgiji i Nizozemskoj. Danas postoji vrlo malo samostanskih pivovara koje proizvode tu vrstu piva.

<i>U Belgiji su to</i>	D'Orval, Rochfort, St. Sixtusabdij, Brouwerij der Trappisten (Westmalle)
<i>u Nizozemskoj</i>	Schoapshooi Trappistenkloster. To su jaka piva gornjeg vrenja, (6 – 9 % alkohola) slična pivu ale, brončane, do tamosmede boje. Neka su suha, ali je većina slatka. Prije doviranja u boci, pivo se doslađuje žutim kristalnim šećerom (kandis)

Na njihovoj etiketi stoji i oznaka Abbaye il Abdij pivo.

**Ur / Urquell** – riječ koja nije zakonom zaštićena (npr. zaštita imena), ali se rabi za neka piva, kao npr.: Ur Bock i Pilsner Urquell. U njemačkom jeziku označava prazvor, nešto vrlo staro.

**Utopias** je najskuplje i najjače pivo na svijetu iz pivovare San Adams u SAD-u. To tamno pivo proizvodi se od četiri vrste hmelja, sadrži 25 posto alkohola. Prije prodaje odleži u bačvama bourbona, scotcha, konjaka i porta, koji mu daju bogatiji okus, najmanje godinu dana. Kao što je posebno pivo tako se prodaje i ekskluzivno dizajniranim bočicama u obliku bačava koje se rabe u pivovari. U 2002. godini pušteno je u promet samo 8. 000 bočica po cijeni 100 \$.

**Voćno pivo** to su najčešći proizvodi na bazi piva Lambic, čija se vinska suhoća najbolje slaže s aromatičnom trpkosću malina i trešanja. No, postoje voćna piva i s drugim, manje pogodnim voćem (jagode, breskve, banane, crni ribizl itd.).

**Vollbier** (puno / jako pivo) je naziv za puna, ne jako prevrela piva lager i piva gornjeg vrenja u Austriji i Njemačkoj, koja se proizvode od sladovine s različitim udjelom ekstrakta (u Austriji od 12 do 14 %, a u Njemačkoj 11 – 14 %). Zbog toga sadržavaju od 3,8 do 4,5 % alkohola (Austrija), odnosno 3,0 – 4,5 % (Njemačka). Može biti svjetlo ili tamno, a okus ovisi o vrsti. Najpoznatije su vrste: Malzbier (osim u Bavarskoj i Baden Württembergu), Weizenbier, Diätbier, Altbier,

Kölsch, Pils, Exportbier, Export – Weizenbier, Märzenbier, Spezialbier i Rauchbier.

**Weizenbier** (pšenično pivo) je pivo gornjeg vrenja, s prosječnim volumnim udjelom alkohola od 5 %, proizvedeno od usipka s najmanje 50 % pšeničnog slada. Razlikuju se dvije vrste: 1. južnonjemačko i 2. belgijsko pšenično pivo. Prvo je prije svega lagano, iskričavo, osvježavajuće kiselkastog okusa po jabukama ili šljivama, često začinjeno klinčićem; pravo ljetno piće. Bistro (Kristall) ili mutno (Hefeweizenbier) poznato je diljem svijeta. U Austriji se Kristall – Weizenbier naziva i Champagner – Weizenbier. Tamna inačica, pod imenom Stark, Export i Bock, može imati i preko 10 % alkohola. Belgijsko pšenično pivo tradicionalno se zvalo i bijelo, zbog svoje blijede boje i mliječne zamućenosti. Belgijska pšenična piva začinjena korijandom ili narančinom korom vrlo su popularna kao osvježavajuća pića. Nakon višemjesečnog dozrijevanja u boci, ta su piva izvanredna desertna pića.

**WeizenBock** je jako njemačko pšenično pivo (sladovina s 16 – 17 % ekstrakta, pivo s 5 – 5,5 % alkohola).

**WeizendoppelBock** je jako njemačko pšenično pivo (sladovina s 18 – 19 % ekstrakta, pivo s 5,7 – 6 % alkohola).

**Wiener Bier** (bečko pivo) – vidi: Bečki postupak Wiesen/Wies'n je posebno pripremljeno pivo za pučku svečanost, u Münchenu npr. za

Oktoberfest (Münchner Wies'n ili Küppers Wiess).

proizvode Zwickel piva kao vlastiti originalni proizvod.

*Wiese/Wies`n* posebno pripremljeno pivo za Oktoberfest.

*Wilde Bier* (divlje – sirovo pivo) – to je naziv za belgijski tip piva, koje previre spontano, bez dodatka čiste kulture pivskog kvasca. Ta vrsta piva uglavnom dolazi iz Payottenlanda (dolina rijeke Senne). Njemu pripadaju Lambic i danas već skoro nestale vrste piva Faro i Gueuze.

*Zitum* je najjednostavnije i najpopularnije staroegipatsko pivo.

*Zobeno pivo.* Zob može poslužiti umjesto ječma za proizvodnju piva. U prošlom stoljeću zobeno se pivo dosta proizvodilo u Njemačkoj. U Beču je prije 180 godina bila osobito cijenjena jedna vrsta takva piva. Radilo se o zelenkastožutom pivu koje se jako pjenilo, a bilo je slično berlinskom bijelom pivu. Natakalo se u vrčeve i bilo vrlo omiljeno piće na pučkim zabavama pod imenom Hornerbier (Horn –malo mjesto u sjevernom dijelu donje Austrije).

*Zythos* je naziv za pivo u staroj Grčkoj.

*Zwieckelbier* je nefiltrirano, prirodno mutno pivo koje sadržava nešto kvasca. Izvorno su sva piva prije nego se filtriraju manje ili više mutna. Tek od početka 20. stoljeća piva se filtriraju. Da bi se obnovila tradicionalna proizvodnja starih vrsta piva, neke europske pivovare

## Pjenušavo vino

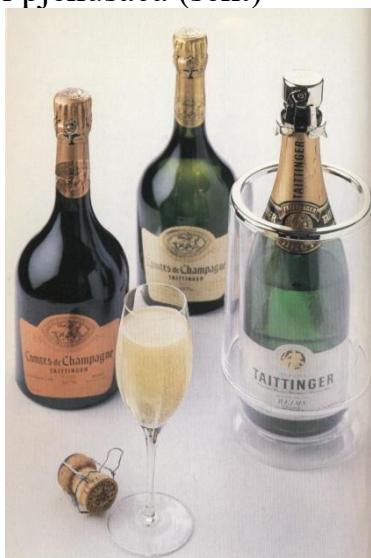
naziv za sva vina koja se za potrošnju pripremaju tako da sadrže ugljični dioksid pod tlakom.



šampanjac



Razne vrste šampanjaca (chamagner) i pjenušaca (sekt)



Pjenušci, boca pjenušca sa patent zatvaračem

## Pjenušava vina

Francuska je domovina pjenušavih vina, gdje se pjenušac/šampanjac počeo proizvoditi koncem 16. stoljeća, kad je benediktinac Don Perignon u mjestu Hautvillersu dao naputak za miješanje (španjolskih) pjenušavih vina (on je u stvari svojevrstan koktel) i za pravljenje pjene koja tom vinu daje njegovu bitnu osobinu (danas se, sa velikom sigurnošću, zna da su i ranije bili uspješni pokušaji proizvodnje šampanjca). Vatreni obožavaoci pjenušavih vina kažu: „On daje krila zanosima, on nas uzdiže svojom dobrotom, on nas osnažuje svojom elegancijom, a njegova glavna snaga je u nježnosti i finoći“.

Madame Pompadour je rekla:

*To je jedino piće koje ženu koja ga pije čini ljepšom.*

Već stoljećima pjenušac je napitak koji se pije u važnim trenutcima, pa se danas razbijanjem boce o pramac broda slavi porinuće broda, sve se sportske proslave slave u pjenušcu, ali ga se ipak najviše popije na dočeku Nove godine. Pravi je šampanjac samo onaj napitak koji se dobiva metodom *chamenoise* iz grožđa od jednog ili više od ukupno 312 sela iz regije *Champagne*, devedesetak kilometara sjeveroistočno od Pariza na cesti za granicu s Belgijom. Zemlje EU-a poštuju zaštitu identiteta šampanjca, ali se primjerice Amerikanci na

to uopće ne obaziru i proizvode pjenušce s oznakom šampanjac bez respekta. Na tom području veličine 34.165 hektara uzgajaju se samo tri sorte grožđa od kojega se različitim metodama i dužinama vrenja dobivaju šampanjci, *chardonnay*, *pinot meunier* i *pinot noir* (bijeli i crni pinot). Kako su zadnje dvije sorte crvene, se bere ručno i vrlo pažljivo, kako groždani sok ne bi preuzeo crvenilo i tanin iz kože. Šampanjac je u svojoj srži mješavina više različitih vina, i to čak do pedeset različitih. „Trik“ prilikom miješanja vina nije momentalno stvaranje okusa, već vizija kakvog će pojedini šampanjac biti okusa. Prvi su ga počeli proizvoditi i koristiti na svetim misama. Biskup Saint Remi upotrijebio ga je 496. godine kad je krstio budućeg francuskog krala Clovisa, a od 898. do 1825. svi su se francuski kraljevi krunili u Reimsu, gradu s središtu pokrajine Champagne. Šampanjska vina vrlo su brzo postala nerazdvojiva od kraljevskog dvora pa su stoga i dobila titulu kraljevskih vina.

Čak ni oni pjenušci koji se rade *klasičnom šampanjskom metodom vrenja u boci* (radi se od grožđa koje se bere nešto ranije nego ono od kojeg se radi vino, kako bi imao drugačiji odnos šećera i kiselina.

Pobrano se preša dva puta. Prvo prešanje (*cuvée*) je najvažnije, a u drugom (*taille*) samo se dio soka koristi u proizvodnji prvoklasnih šampanjaca. Sok se tada pušta u vrenje. Svaki vinograd ili čak i svaka mikrolokacija odvojeno preša

osiguravajući tako šampanjskim kućama velik izbor različitih vina za miješanje. Groždani sok tada se fermentira, danas pretežno u čeličnim cisternama, iako se najveći tradicionalisti kao što su Krug, Jacquesson i Bollinger i dalje drže drvenih bačvi. Tu već počinje proces koji se naziva „šampanjska metoda“ (*methode champenoise*), kojim počinje proizvodnja šampanjca.

Prema zakonu, najmanje 20 % od ovog vina mora biti odijeljeno i pospremljeno kao rezerva za buduće mješavine. Taj običaj, usto što je tradicija ima i gospodarski smisao jer *Champagne* regija koja se nalazi u ne previše povoljnim klimatskim uvjetima lako se može suočiti s lošom godinom i nedostatkom kvalitetnih vina.

Nakon strogo kontroliranog prvog vrenja vino se pretače dva puta u razmaku od mjesec do dva. U drugom pretakanju dolazi do novog miješanja mladog s vrhunskim vinom koje je taj trenutak čekalo u nekom podrumu i tri godine.

U slučaju dobre godine, dio vina se odvaja i od njega se rade ekskluzivni i skuplji *Millésime*, šampanjci s godištem, i *Cuvée*, najprestižnija vina pojedine kuće.

U ovom dijelu na scenu stupa majstor podruma, *chef de caves*. On procjenjuje kvalitetu vina, njegovu boju i još mnoge druge elemente te mu proriče budućnost. Kad majstor kaže svoje, tek je tada dobiveno temeljno vino za dobivanje šampanjca (u njega se dodaje saharoza i najčuvanija od svih tajni – posebni kvasac vinski kvasac.



Plemenita tekućina se ulijeva u karakteristične šampanjske boce i čepi privremenim čepom).

Kad to vino u siječnju sazrije, treba se razliti u boce, a u svaku se bocu stavi određena količina vinskih kvasaca i prirodnog sladora te se začepi krunskim čepom.

Da bi vino fermentiralo, boca se svaki dan okreće i postupno stavlja u uspravni položaj s grlom okrenutim nadolje kako bi se sve gljivice skupile na tom mjestu. To se obavlja u *pupitres*-u, najčešće drvena postolja u obliku slova A, okrenuta prema dolje.

Postupak zove *rémuage*, tradicionalno je radio *rémuier*, dok se danas češće upotrebljava mehanizacija u obliku žiropaleta. Za vrsnog *rémuera* smatra se da može za radnog vremena okrenuti i do 40 tisuća boca.

Nakon četiri mjeseca, radi se - *dégorgement* - grla se uranjaju u tekućinu temperature - 25 stupnjeva Celzija. Sav se talog tada zaledi i izvadi iz boce, a na njegovo mjesto nadolije ekspedicijski liker koji određuje konačni okus i slatkoću pjenušca (*liqueur d'expédition*). Prema propisima champagnske regije, propisani minimum je dvije godine), ali izvan pokrajine Champagne, nisu šampanjci (npr. Cava, Cremants, Krimskoe, Zlatna penina, Schlumberger). Nešto su **lošije kvalitete pjenušci koji se dobivaju metodom vrenja u tankovima** (tzv. charmat metoda, nakon čega se pjenušac nalijeva u boce kada je postigao konačni okus; npr. Charmat, Henkell Trocken, Mumm Sekt, Srebrna penina, Torley, BB, Igristoe).

**Najlošije su vrste pjenušaca one napravljene utiskivanjem ugljičnog dioksida u vina, koji su na tržištima pojave pred Novu godinu po najnižim cijenama.**



Austrijski pjenušci



Austrijski pjenušac



Austrijski pjenušci

Prema porijeklu ugljičnog dioksida u njima, razlikujemo dvije osnovne skupine:

<i>prirodna pjenušava vina</i>
<i>umjetna pjenušava vina</i>

Prirodna pjenušava vina prema količini ugljičnog dioksida u njima dijelimo na:

<i> pjenušce</i>
<i> polupjenušce</i>

Pjenušava vina imaju slijedeće najmanje količine ugljičnog dioksida (ugljični dioksid mjeri se atmosferama, jer stvara tlak na stijene boce) pri 20 °C

1	<i> polupjenušava vina (Crémant) – 0,5-2 at.</i>
2	<i> pjenušava vina (Mousseux) – 2-4 at. jako pjenušava vina (Grand mousseux) više od 4-6 at.</i>

Prema količini šećera koji je sadržan u vinima razlikujemo slijedeću skupinu (s internacionalnim oznakama koje nisu u svim zemljama iste):

<i>Doux, Sweet</i>	<i>slatki pjenušac sadržava 10-15 posto šećera</i>
<i>Demi-sec, Demi dry</i>	<i>poluslatki pjenušac sadržava 5-10 posto šećera</i>
<i>Sec, Dry</i>	<i>suhi pjenušac sadržava 2-4 posto šećera</i>
<i>Extra- Sec, Extra-dry</i>	<i>vrlo suhi pjenušac sadržava 1-2 posto šećera</i>

<i>Extra brut, Ultra brut, Brut integral, Brut zero</i>	<i>sasvim provreli pjenušac sadržava do 1 posto šećera</i>
<i>Extra Brut</i>	<i>izrazito suh sadržava, 0-0,6 posto šećera</i>

Pod oznakom

<i>NV (Non vintage)</i>	<i>kriju se vina proizvedena pod istim, standardnim kriterijima svake godine. U toj grupu poželjno je birati šampanjce i pjenušce koji imaju što mlađu godinu berbe označenu na boci</i>
<i>Vintage</i>	<i>pokazatelj je su u bocama šampanjci odležali od sedam do 25 godina, najčešće vrhunske kvalitete</i>
<i>Rose, Blanc de Blanc, Blanc de Noirs</i>	<i>u osnovi su šampanjci izrađeni od mješavine crnog i bijelog, odnosno isključivo bijelog i isključivo crnog grožđa</i>
<i>Cuvée de Prestige</i>	<i>je oznaka iznad imena samo za posebne, vrhunske šampanjce (cijena takvih šampanjca je vrtoglavo visoka, za jednu bocu takvog može se kupiti dvije boce – vintage)</i>

Natpisi kao: *Crémant*, *Coteaux Champenois* i *Rose des Riceys* govore nam da su od rijetkih vina ili je tradicionalni način izrade. Ti su šampanjci stvoreni u malim serijama i uz njih su obično – astronomske cijene.

Na etiketi – vizit karti – još su oznake postotka alkohola (obično oko 12 posto), godina berbe grožđa, naziv proizvođača i šampanjca i sitnim slovima ispisan profesionalni registracijski kod. Najvećim znalcima upravo taj kod govori i najvažnije podatke. U njemu se krije informacija o tome je li proizvođač ujedno i uzgajivač grožđa ili je nakupac u potpunoj ili djelomičnoj količini sirovine, proizvodi li u cijelosti samostalno šampanjac ili dio proizvodnje obavlja u kooperaciji i slično.

Ostali izrazi za označavanje kvalitete pjenušavih vina:

<i>Goût Américain</i>	prijatno slatkast (približno 5 posto šećera)
<i>Goût Anglais</i>	suha okusa
<i>Goût Français</i>	vrlo slatkog okusa
<i>American Flag</i>	prijatno slatkasto
<i>Carte Blanche</i>	više od 7 posto šećera

Nazivi za pjenušava vina:

Francuska	<i>Champagne</i> i <i>Vin Mousseux</i>
Njemačka	<i>Schaumwein</i>

Italija	<i>Spumanti</i> ( <i>Spument</i> <i>Gassati</i> - umjetno obogaćena ugljičnim dioksidom)
Engleska	<i>Sparkling wine</i>
Rusija	<i>Igristoe</i> ili <i>Šampanskoe</i>
Hrvatska	pjenušac (nekad se koristio i naziv <i>-Biser</i> – umjetni pjenušac)

Kvaliteta pjenušavih vina nekada se označavala i bojom etikete – naljepnice na boci:

<i>crna etiketa</i> ( <i>Carte noire</i> )	najslabija vrsta
<i>plava etiketa</i> ( <i>Carte bleue</i> )	srednja vrsta
<i>bijela etiketa</i> ( <i>Carte blanche</i> )	fina najfinija vrsta
<i>zlatna etiketa</i> ( <i>Carte d'or</i> )	

Boce šampanjca (pjenušca) dolaze u ukupno dvanaest različitih veličina i, u čašama mjereno, mogu sadržavati od malo više od jedne čaše do gotovo dvije stotine. Mjera jedne čaše šampanjca toči se na oko 1,5 dl. Prema nazivu i veličini, od najmanje prema najvećoj, podjela šampanjskih boca izgledala bi ovako:

0,187 l – 1,5 čaša	<b>Baby, Picolo, Split, Ruast, Quarter of Piccolo</b>
0,375 l - 2 čaše	<b>Split, Demie, Half-Bottle</b> - polovica
0,75 l - 5 čaša	<b>Standard Bottle, Bouteille</b> – butelja ( <i>1 boca – bottle</i> )
1,50 l - 10 čaša	<b>Magnum</b> – magnum (2 boce)

3,00 l - 20 čaša	<b>Jeroboam, Doppelmagnum (4 boce)</b> ( <i>osnivač i prvi kralj Izraela, 931-910 BC</i> )
4,50 l - 30 čaša	<b>Re(h)oboam (6 boca)</b> ( <i>sin Salomona, kralj Judeje, 922-908 BC</i> )
6,00 l - 40 čaša	<b>Methusalem ili Impériale (8 boca)</b> ( <i>po biblijskoj priči čovjek koji je u vrijeme prvih ljudi živio preko 950 godina; vrlo star čovjek</i> )
9,00 l - 60 čaša	<b>Salmanasar</b> (Salmanazar) ( <b>12 boca</b> ) ( <i>asirski kralj, 859-824 BC</i> )
12,00 l - 80 čaša	<b>Balthasar (16 boca)</b> ( <i>Bel-tus-assar; savjetnik u ratu; 859-824 BC</i> )
15,00 l - 100 čaša	<b>Nabukadonozar, Nebuchanezzarr (20 boca)</b> ( <i>abilonski kralj, 605-562 BC</i> )
18,00 l - 120 čaša	<b>Melchior (Goliath) (24 boce)</b> ( <i>kralj svjetla; jedan od trojice maga uz Baltazara i Kaspara</i> )
26,25 l - 175 čaša	<i>Souverain ili Sovereign (35 boca)</i>
27,00 l - 180 čaša	<b>Primat (36 boca)</b>
30,00 l - 200 čaša	<i>Melchisedech (40 boca)</i>

Načini posluživanja:

Gostu se donose u posudama za hlađenje (hladna voda i kocke leda)

na tanjuru pokriveno čistim platnenim ubrusom. Boca je položena koso. Nakon otvaranja boce prvo se poslužuje počasni gost ili najstarija ženska osoba. Čaša se puni do polovice.

Temperatura posluživanja pjenušca nije ista za sve tipove, jer ona ovisi o boji, sadržaju šećera, ukupnog ekstrakta, starosti ili svježini, aromatičnosti, ljupkosti, mekoći ili oštini okusa, pa čak intenzitetu pjenušanja. Svaki tip pjenušca kao serija sorte ili kombinacija sorata određenog podrijetla zahtijeva specifičnu temperaturu posluživanja. Općenito, nužno je poštovati sljedeće kriterije:

a	<i>pjenušci koji nose oznaku „brut“ (suhi i sadržavaju 5-8 g/l neprevrela šećera) te pjenušci oznakom „brut de brut“ (koji su bez ostatka šećera)</i>	poslužuju se u rasponu temperature od 6 – 8 °C. U navedenom rasponu „brutu“ odgovara više niža (6-7) temperatura
b	<i>bijeli ljupko-slatkasti pjenušci između 8-12 °C. muškati slatki pjenušci</i>	između 10-14 °C
c	<i>passiti, pjenušci/šampanjci proizvedeni od prosušena grožđa (koji u pojedinim</i>	poslužuju se pri temperaturi između 10-14 °C

	<i>državama, pod određenim uvjetima proizvodnje, mogu nositi i oznaku predikata)</i>	
d	<i>passiti, pjenušci/šampanjci proizvedeni od prosušena grožđa (koji u pojedinim državama, pod određenim uvjetima proizvodnje, mogu nositi i oznaku predikata)</i>	poslužuju se pri temperaturi između 10-14 °C
e	<i>ružičasti rose pjenušci, mladi i svježi</i>	poslužuju se s podrumskom temperaturom čuvanja, tj. između 12-16 °C
f	<i>pjenušci/šampanjci proizvedeni od crnih vina</i>	poslužuju se uvijek s temperaturom u ambijentu posluživanja (restoran, hotel, stan, itd.) tj. između 18-21 °C

alumijska kapica, s lijevom rukom primi vrat, a lijev palac se stavi na vrh te se odvine žičani navoj (držač) s grla boce. Platnenim poslužnim ubrusom, u lijevoj ruci, čvrsto primite čep dlanom desne ruke i zaokrećite bocu koja je pod kutom od 45%. Na taj način sprečavate izlijetanje čepa uz prepoznatljivi zvuk koji nastaje pri otvaranju oslobođenog tlaka iz boce. Uvučeno dno boce služi zbog čvrstoće boce koje se drži pri dnu. Na ovaj način čep će sam izaći, a vješt otvarač će biti nagrađen „djevičanskim dahom“ tj. parom koja nastaje zbog razlike u pritisku boce i okoline.

Toči se s visine, pričekajte se da se nakon pjenjenja slegne te dolijeva u čašu. Najčešće se piju kao aperitiv i u posebnim prigodama iako to ne bi trebalo biti pravilo već bi s eu njima trebalo uživati što češće.

Nakon poznatog zvuka i tipičnog pjenjenja po ulijevanju, pjenušac će zavladati visokom i uskom čašom. Njegovo glavno obilježje je *perlanje*, tj. oslobađanje mjehurića ugljičnog dioksida u različitim veličinama i oblicima. Načini perlanja i oblici perli određuju i kvalitetu pjenušavog vina pa su tako cijenjeni oni sa sitnijim perlama, više tzv. *lančići* složeniji oblici.

Čaša treba biti dobro polirana čistom krpom kako bi perlanje bilo što prirodnije. Čaša se ne vrti jer se kod pjenušca ne procjenjuje gustoća, budući da su pjenušci vina s najviše bistrine.

Za svaki pjenušac vrijedi jedno osnovno pravilo – nikada ne može

Otvaranje boce mora biti tiho – dostojanstveno. Prvo se ukloni

biti prehladan i uvijek se treba poslužiti izravno iz hladnjaka.

Pjenušci vina posebnog okusa i ponašanja i sa sobom nose i određene manire ponašanja i postupanja. Treba ga uživati kroz cijela usta, diskretno i bez pretencioznosti

Amerikanci i Englezi rado piju suhe pjenušce, Austrijanci i Nijemci polusuhe, a Talijani i Francuzi poluslatke i slatke.

Pjenušcem možete popratiti cijeli ručak ili večeru, uz koji ćete kombinirati svijetli ili ružičasti. Za aperitiv će prijati suhi (brut) ili ekstra suhi (extra brut), kao i uz sendvič ili bilo koje hladno predjelo te uz hladno jelo, zapravo sve češće umjesto žestokih pića.

### ***Barbe-Nicole Ponsardin***

Pjenušcem možete popratiti cijeli ručak ili večeru, uz koji ćete kombinirati svijetli ili ružičasti. Za aperitiv će prijati suhi (brut) ili ekstra suhi (extra brut), kao i uz sendvič ili bilo koje hladno predjelo te uz hladno jelo, zapravo sve češće umjesto žestokih pića.

Iako je Dom Pierre Pérignon, slijepi redovnik sedamnaestog stoljeća, iz opatije na rubu sela Hautvillers zaslužan za šampanjac, za mjehuriće koji u njemu nastaju na prirodan način zaslužna je jedna žena – *Barbe-Nicole Ponsardin* ili poznatija kao *Udovica Clicquot*, a kasnije i kao *la grande dame* – velika dama. Rijetke stare boce šampanjca „*Veuve Clicquot*“ i danas se u njezinu čast zovu *La Grande Dame*.

Zarobivši“ mjehuriće u zamućenom pjenušcu (prilikom uklanjanja taloga, pucanjem boca što je bio još jedan problem u proizvodnji) koji nas danas očaravaju svojim „perlanjem“ već je u svojoj 27 godini, kao udovica postala slavna. Naslijedivši posao obiteljskog vinara proširila je posao iz regije Champagne na cijeli svijet i od lokalnog kurioziteta poznatog samo na europskim kraljevskim dvorovima, postalo je najpoznatije vino na svijetu, i ikona stila i simbol slavlja. Najveća joj je zasluga u razvijanju postupka koji se na francuskom zove *remuage sur pupitre* – doslovni prevod – prevrtanje na stolu.

Na posebnim stalcima ili *pupitama* boce su nagnute i svakodnevno se okreću za dio kruga, povećavajući bistrinu i kondenzirajući talog u grlić boce. Potom pjenušac sazrijeva na preostalom talogu u boci i dodaje se tzv. ekspedicioni liker – smjesa vina, šećera, likera koja pjenušcu daje specifičnu aromu i zaštitu. *Brut nature* označava da pjenušcu u zadnjoj fazi nije dodan šećer već da je boca dopunjena samo istovrsnim vinom.

Ta tehnička inovacija ubrzala je proces proizvodnje i osigurala kvalitetu šampanjcu. Njezinim su se šampanjcem za vrijeme Napoleonskih ratova opijali i ruski i francuski vojnici. Legenda kaže da je madame Clicquot u zahvalu za očuvanje svojih posjeda davala Napoleonovim časnicima boce šampanjca i čaše. Kako su bili na konjima, nisu mogli istodobno držati čašu i otvarati bocu, pa bi mačem

odrubili grlo boce . Vještina se naziva *sabrage* i očuvala se do danas.



(16. prosinac. 1777 – 29. srpanj. 1866.)



*remuage sur pupitre*



*Sabrage*



*Champagne! In victory one deserves it; in defeat one needs it.*



*sabrage*



*sablja za otvaranje šampanjca*

## **Pjenušac Valomet**





Sve je krenulo 2006. kao eksperiment Poljoprivredne zadruge Vrbnik iz istoimenog mjesta na otoku Krku. U moru na dubini 30-ak metara vlada konstantna temperatura od 12 °C, što je idealno za fermentiranje pjenušca. Pronađeno je idealno mjesto nekih pola milje od vrbničke obale. U prvoturi pred ljeto 2006. Na dubinu od 30 metara spuštene su dva kaveza s po 330 botilja pjenušca Valomet.

Prvo vađenje Valometa s dna mora na jesen 2006 prošlo je dosta neslavno jer je tog dana puhala jaka bura i bilo je more jako mutno i mračno pa se nije uspjelo pronaći kaveze s bocama. Prve boce „upećane“ su desetak dana kasnije i rezultat je bio izvan svih očekivanja. Morski pjenušac je prema ocjeni stručnjaka bio kudikamo bolji od onoga iz podruma. Temperatura u moru na svakom dijelu boce je identična. Osim toga, tu su polumrak, mir i tišina, što dodatno utječe na kvalitetu. U boci pod morem je veći pritisak nego u podrumu. Pjenušac je na okus svježiji, a perlice su sitnije i dulje

„perlaju“. Oba kaveza nakon potpunog ciklusa fermentacije izvučena su na kopno u proljeće 2007. Čim su boce došle u doticaj sa svježim zrakom, nastupili su prvi problemi. Zbog velike razlike u temperaturi botilje su počele pucati. Brzo su dopremljene u podrum gdje je temperatura izjednačena.

Dozrijevanje pjenušca u njegovu kompletnom ciklusu na dnu mora je u svijet za sada jedinstvena metoda. Valomet je, osim po načinu fermentacije, poseban i po svojem dizajnu koji potpisuje „majčica priroda“. Na njih su se uhvatili koralji i školjkice. Na svaku botilju postavljena je tek mala ručno rađena glinena pločica plavo-zelene boje na kojoj piše „pjenušac Valomet PZ Vrbnik“.

Nakon prve dvije ture iz 2007., drugom polovicom te godine na dno mora potopljeno je još šest kaveza s oko 2.000 boca koje još uvijek „spavaju“ u miru i tišini (pisano 2009. proljeće).

Valomet je naziv za stijenu na dometu vala – valovi udaraju u stijenu, pjene se, pjenušaju, pjenuša se i pjenušac. Radi se isključivo od autohtone vrbničke žlahtine. Inače se pjenušci rade od minimalno tri različite sorte, od kojih je jedna u pravilu crna, a u njih se kao dodatak stavlja malo likera čiji su sastojci tajna svakog pojedinog proizvođača. Budući je žlahtina samo po sebi dovoljno slatkasta, u Valomet uopće ne ide liker pa je taj pjenušac potpuno suh i bez šećera.



### Porto vino

portugalsko vino svjetskog glasa. Mnogo se pije kao aperitiv i u miješanim pićima. U njemu ima 15-20 posto alkohola. Poslužuje se u količini od 50 g. Hladno, u čašama za desertna vina. Ima ga u raznim bojama. Vino rubin boje nosi naziv Medium, svjetlo žute je boje Tawhy, a tamnocrveno nosi naziv Full. Ima slatkih, poluslatkih i suhих.

Razlikujemo slijedeće tipove portskih vina:

<i>duoro port, fine light tauny</i>	fino svjetlosmeđe portsko vino
<i>duoro port, very particular old dry</i>	osobito staro suho portsko vino
<i>duoro port, old light</i>	staro svjetlo portsko vino
<i>duoro port, superior old pale (S.O.P.)</i>	izvrsno staro svjetlo portsko vino

<i>Vintage port</i>	najbolja porto vina koja postoje iz posebnih godina uroda (teško, suho vino), do sada su najbolja iz: 1945, 1948, 1950, 1955, 1958, 1960, 1963, 1966, 1967, 1970, 1972, ...
<i>Vinatage character</i>	posebno osebujno odležano porto vino. Poznata Porto vina: Croft, Dow, Sandeman, Cockburn, Ferreira, Burmester, Warre,

	Taylor, Noval, Barro, Kopke.
--	------------------------------

**Portugizac** to crveno vino koje se po tradiciji pije potkraj godine u kontinentalnim dijelovima Hrvatske, osobito u zagrebačkoj okolici, (u studenom i prosincu toči iz bačve u starim zagrebačkim gostionicama).

**Prošek** Prirodno desertno vino ima tradiciju proizvodnje već 2000 godina, a proizvodili su ga i stari Rimljani. Toliko su ga poštovali da su mu dali i ime Vinus sanctum – sveto vino, pa se još i danas u nekim krajevima Italije zadržalo pod imenom Vino santo. Ime Prošek dolazi od talijanske riječi – proseco, tj. posušen, što je u uskoj vezi s njegovim načinom proizvodnje. Proizvodi se fermentacijom koncentriranog mošta od najkvalitetnijih sorti grožđa. se ostavlja na trsu da se suši i još nekoliko dana naknadno (nakon branja) na suncu, da ga sunce potpuno ispije. Nakon toga se gnječi i preša da se dobije mošt s 28 a i više postotaka šećera koji, kad prevrije, postaje alkohol od 15 do 16,5 posto uz ostatak od 120 do 200 grama na litru neprevrelog šećera i 3,5-4 grama po litri ukupnih kiselina. Zbog velikog sadržaja alkohola ne škodi mu svjetlost ni promjenljivost temperatura, tako da može vrlo dugo stajati. Mora se paziti da boca ili demižon stoje uspravno da ne bi došlo u doticaj sa čepom kako bi mu ostao nepromijenjen miris. Vrlo dobro podnosi „starenje“. Ostavlja se

godinama da odleži u podrumu u pijesku i obično se upotrebljava uz obiteljske i narodne proslave. Ovo piće iz „pijeska ili paučine“ prava je vinska poslastica koja se pije iz čašica.

Boja mu je zlatnobakrena sa svjetlijim ili tamnijim nijansama. Miriše na prezrelo a okus mu je slatkast i blago gorak. Jednom riječju harmonično i vrlo prijatno piće.

Proizvodnja proška na stari način: *nakon berbe dio grožđa ostavljao se u vinogradu jesenjim burama i zimskoj hladnoći, a zvalo ga se „pulerci“. Sušilo ga se i kod kuće na cijelim granama u grozdovima obješenim na konope u tamnim prostorijama. se sušilo od rujna do prosinca, tako da bi postalo tamnocrvena ili smeđe boje, naborano a zrna bi postala sasvim mala. Osušeno se vadilo s granja, a onda su se skidale bobice. Radilo se to redovito oko Božića, rijetko kada u siječnju. Bobice s visokom koncentracijom sladora stavljale su se u posudu u kojoj bi se pomiješale s vodom. Omjer je pri kuhanju proška bio otprilike jedan naprama jedan, što znači da na jedan kilogram sušenog grožđa dolazi litra vode. Međutim, voda se tijekom kuhanja dolijevala, zbog obilnog isparavanja. Kuhanje je trajalo dugo, svakako više sati. Nakon kuhanja iz smjese bi se iscijedila tekućina tamno crvene, purpurne boje, vrlo jakog i ugodnog mirisa. Bio je to prošek, ali još uvijek ne posve gotov. Nakon kuhanja, prošek se stavljao u manje bačve kako bi odstajao neko vrijeme. Neki*

*su iskuhani prošek stavljali u veće „damižone“ i tako čuvali njegovo potpuno dozrijevanje. Tako napravljen prošek puno je prirodniji od onoga koji se danas radi, znatno je jačeg okusa i mirisa, ljepše boje, a često je sadržavao i veću količinu alkohola. Današnji prošek obično ima od 12 do 15 posto alkohola, no količina alkohola u prošku varira i ovisna je o tome tko prošek proizvodi. Tijekom kuhanja može se staviti više ili manje šećera, više ili manje vode, pa se po tome i dobiva različitost u količini alkohola, ali i količini proizvedenog proška.*

#### **Jadranski prošek**

<i>Jadranski prošek</i>	naš prošek ne treba brkati s talijanskim proseciom, vinom koje se proizvodi u vinorodnim područjima Italije, Talijani prave proseco od posebne sorte bijelog grožđa, dok se u Dalmaciji i Primorju prošek radi isključivo od crnog grožđa. Tek se ponekad, i to samo boje radi, dodaje malo ostataka od bijelog grožđa
-------------------------	--

Prošek se ne koristi samo kao piće, vrlo rado ga koriste i za pripravu raznih jela, npr. raznih ribljih jela, janjetine kao i niza drugih jela. Prošek je jedan od naših autohtonih proizvoda i kada bi se opet proizvodio na stari način, od sušenog grožđa – bio bi pravi izvorni

jadranski prošek kakav se nigdje ne može pronaći.

### **Prunelle** liker od šljiva

**Pulque** prirodno fermentirano piće, jako kao pivo, ali ne tako plemenito, radi se od agave. Toči se u pulkerijama gdje nisu smjela zalaziti uniformirana lica i žene. (Ponegdje taj natpis stoji i danas) (Mek.)

**Punč** (rum, vinjak) toplo ili hladno alkoholno piće koje se sastoji od 5 dijelova: alkoholnog pića (vinjak, rum, brandy itd.), čaja, šećera, limuna i vruće ili hladne vode. Ako je vruće, poslužuje se u čašama s metalnim okvirom.

**Punč-ekstrakt** to su alkoholna pića koja se sastoje od etilnog alkohola, šećera, vina, boje, arome itd. Imaju 30-35 posto i više alkohola. Nikada se ne piju sama, nego razrijeđena vodom ili čajem. Uzima se 1 dio pića i 3 dijela vode ili čaja. Piju se topla i hladna.

**Q**

**Quetsch** francuska vrsta šljivovice. Destilat je bezbojan, ali dobiva svjetložutu boju odležavanjem u bačvama.

## R

### Raki

turska rakija od grožđica i anisa. Bezbojna je tekućina u kojoj ima približno 50 posto alkohola. Pomiješana s vodom postaje mliječno bijela. Poslužuje se hladna i u malim količinama

### Rakija

alkoholno piće dobiveno destilacijom zadire duboko u našu povijest. Početak destilacije pripisuje se starim Egipćanima prema pronađenim crtežima u antičkom hramu Memfisu (prijestolnica starog Egipta u periodu od 3.400 – 2.445 god. prije Krista). No postoje pisani dokumenti da su metodu destilacije poznavali daleko prije pa čak i 40 vjekova prije Krista. Pretpostavlja se da su pomoću aparata za destilaciju dobivali iz aromatičnog bilja razne parfeme i ulja za balzimiranje. U staro arapskim spisima spominje se riječ alambik kojom se nekada označavao aparat za destilaciju i pretpostavlja se da današnja riječ alkohol ima korijen u arapskom jeziku u nazivu al-ka-kol (a tom se riječju označavao puder za uljepšavanje žena).

U Kini se u 7. stoljeću proizvodio alkohol od riže, dok su grčki filozofi i liječnici: Aristotel, Diskarid, Hipokrat, Galen, Plinije... pisali o destilaciji.

Mongolski nomadi (po Marku Polu i flamanskom misionaru Rubrock-u) vrenjem mlijeka od kobile u kožnim mješinama i kasnijom destilacijom dobivali su vino „Kumis“ i rakiju, zvan „Karakumis“.

Francuski i talijanski alkemičari srednjeg vijeka vršili su destilaciju vina i opisivali postupke proizvodnje rakije od grožđa kojoj su davali razna imena kao: vatrena voda, voda života, lozova voda, vinska voda i dr. U prvo vrijeme smatrala se kao lijek i preporučala se protiv svih bolesti kao i pomlađivanja.

Tek u 1514. god. Luj XII. Daje privilegiju proizvođačima octa da proizvode rakiju destilacijom koju su do tada proizvodili i prodavali u samostanima.

Krajem 16. stoljeća rakija postaje takozvano „narodno piće“ i proizvodi se skoro u svim zemljama Europe.

Prema pisanim dokumentima iz 5. stoljeća potvrđuje se da su stari Slaveni pili medovinu i tu svoju naviku donijeli u 7. st. U svojoj seobi na Balkan. Kada se točno počela proizvoditi rakija kod nas ne zna se ali su u tursko doba (za vrijeme njihovog boravka u našim krajevima), Turci ubirali taksu prema broju kazana (koji su do tada bili još od pečene gline). Proizvodnja i potrošnja rakije naglo je povećana u 16. st. Jer su se tada počele otvarati i kavane.

„Pečenje rakije“ naoko izgleda jednostavan posao, međutim često se dešava da individualni proizvođači naprave rakiju neusporedivo bolje kvalitete od industrijskog postupka.

### Rakija od paprike

u Mađarskoj, naročito u selu Siriga kod Segedina radi se neobičan aperitiv – rakija od paprike, po starinskom napatku. Koristi se sitna, manje kvalitetna paprika koja ostane

poslije berbe. Paprika mora biti potpuno zrela i crvena. Usitnjenim i zgnječenim plodovima doda se (slatka sorta), u omjeru 1/4 grožđa na 4/4 paprike. Pije se isključivo kao aperitiv u malim količinama i nikada u drugim prilikama.

## Rakije



Njemačke voćne rakije u rashlađenim čašama

dobivaju se od tvari u kojima je izvršeno alkoholno vrenje provrele komine, provrelih voćnih sokova ili tekućina koja sadržavaju alkohol.

Prirodnih ili umjetne sadržavaju 25-55 posto alkohola.

Prirodne rakije moraju imati miris i okus svojstven vrsti rakije.

<i>U prirodne rakije ubrajamo one</i>	dobivene od voća, žitarica i nekih drugih sirovina. Naše najpoznatije rakije dobivene od voća su: šljivovica, komovica, trešnjavača, smokovača,
---------------------------------------	---

	kruškovača, lozovača i travarica
<i>U žitne ubrajamo dobivene od</i>	ječma, raži, pšenice, riže, kukuruza. Najpoznatije žitne rakije su: whiskey, džin, arrak, vodka, aquavit, moutwijn
<i>U ostale prirodne rakije ubrajamo one</i>	dobivene od šećerne melase, krumpira, palma soka i dr.

## Posluživanje:

<i>rakije u kojima ima više od 30 posto alkohola</i>	poslužuju se s dodatkom (u posebnoj čaši) sode, mineralne ili obične vode
<i>sve se rakije u svim prilikama</i>	poslužuju hladne (6-10 °C), pri tom treba paziti na rakije u kojima ima eteričnih ulja, koje na hladnoći mijenjaju svoja svojstva i tada postaju mutne: anisovka, mastika i dr
<i>rakije kao aperitivi</i>	poslužuju se u količini od 30- 50 g u čašama na stalku ili u čašama u obliku burenca
<i>Medena rakija</i>	nekada se služila za obiteljske svečanosti prije jela. Med se zagrijao (otopio) na peći u posudi

	(pazeći da temperatura nije bila veća od 40 °C) i tada se dodala rakija i sve dobro izmiješalo
--	--

### **Ratafija**

zajednički naziv za guste kvalitetne likere. Postoji bijela i crvena ratafija. Ime su dobile po boji plodova od kojih se proizvode. Ratafija svjetskog glasa je maraschino, u Francuskoj cassis ratafia. Englezi imaju cherry brandy, Danci kersebeer. Talijanska ratafia rosoglio nije tako slatka kao prethodne. U njoj ima oko 10 posto šećera. Francuzi ratafiju nazivaju još i crèmeuse.

Crvena ratafia francuski liker proizveden od crvenih plodova (maline, trešnje, višnje ...) i cvjetova. Bijela ratafia francuski liker proizveden od jezgre bresaka, marelica ili zelenih oraha.

### **Rektifikacija alkohola**

njom se iz neke alkoholne tekućine odstranjuju neželjene osobine kao miris, okus, boja i sl. da bi alkoholno piće dobilo na kvaliteti. Rektifikacija je destilacija alkoholnog destilata kojoj se katkada dodaju razne primjese. Tako dobiven alkohol je rektificirani ili plemeniti alkohol. Naša šljivovica-prepečenica također je rektifikat.

### **Rémy-Martin**

poznata marka konjaka

### **Reserva**

(španjolski) reserva, (talijanski), reserve (engleski). Rema španjolskim zakonima, vino s oznakom reserva mora provesti barem tri godine u podrumu, prije izlaska na tržište. Prema talijanskim zakonima, Brunello de Montalcino, jedno od najvećih talijanskih crnih vina, mora određeno vrijeme dozrijevati u bačvama, a zatim u bocama, da bi se smjelo nositi oznaku reserva. U Kaliforniji oznaka reserve nema zakonsku definiciju, nego se najčešće upotrebljava kao marketinški trik. Vina s oznakom reserve skuplja su, ali ne i uvijek bolja od „običnih“ linija.

### **Ricard**

popularno alkoholno aperitivno piće proizvedeno u Francuskoj na osnovi anisa i slatkog korijena (sladića). U njemu ima 40-45 posto alkohola. Poslužuje se u količini od 50 g.

### **Rižino vino**

(Sake) japansko i kinesko narodno piće koje se dobiva vrenjem oljuštene riže. Svjetložute je boje, a okusom podsjeća na arrak. Sadrži 10-18 posto alkohola. Japanci ga obično piju vrućeg iz porculanskih šalica; okusom podsjeća na sherry-vina. Osobito dobra vrsta je – Sakur masunome, vidi: Mirin



Sake set

**Rosoglio**

najfinija vrsta rakije od naranče

**Roze vino** (ružičasta vina)

Klasičnom, autentičnom, metodom dobivaju se na slijedeći način: zdrobljene bobice crnog grožđa namakaju se u istom grožđanom soku, pri čemu dolazi do stvaranja karakteristične boje miješanjem crnog pigmenta i bezbojnog soka (tiještenjem bobica crnog grožđa i odstranjivanjem istih bobica dobiva se bijelo vino). Metodom miješanja boja se dobiva bojenjem bijelog vina s malo crnog, ali je riječ o vinu potpuno drugačije strukture i okusa od tradicionalnog rosea.

**Rum** (taffia)

plemenito žestoko piće, koje se proizvodi na Jamaici, u Demerari (Guayana), Kubi, Brazilu, Madagaskaru i Mauriciusu. Proizvodi se vrenjem razrijeđene melase šećerne trske, rumove komine i dodataka: listovi kanela, breskve, djeteline, kore akacije. Smeđa boja ruma potječe od karamela, dok je iz Kube obično bijele boje. Naziv „rum“ potječe od riječi rumbuillon ili rumbooze, što na jeziku stanovnika Jamaice znači – piće.

Rum spada u najaromatičnija jaka alkoholna pića. U ugostiteljstvu se upotrebljava od priređivanja pića i napitaka do začina u slastičarstvu.

Na našim prostorima rum, nažalost, se ne doživljava kao piće koje ravnopravno stoji uz bok najboljem francuskom konjaku.

Neke od najpoznatijih vrsta ruma:

<i>Kuba</i>	Bacardi rum: bezbojan i srednje izražene arome Coruba rum: odlične kvalitete, sadrži 44-74 posto alkohola Kuba rum: proizvodi se u dvije varijante: svijetli (white label) ima blagu i vrlo osjetljivu aromu; tamni (gold label) sladak je i vrlo aromatičan. Daicquiri: tamne boje
<i>Jamaica</i>	Jamaica rum: intenzivna aroma, proizvodi se u dvije varijante: svijetli (light) i tamni (dark) rum Lemon hart: svijetli rum prvorazredne kvalitete Tia Maria: liker na osnovi ruma
<i>Martinique</i>	Proizvodi se rum tamne boje i izražajne arome. Najpoznatije su marke: Negrita i Robinson.
<i>Ron Zacapa centenario</i> 23	Umjesto od uobičajene melase, ovaj prvorazredni južnoamerički rum proizveden je od soka dobivnog prvim prešanjem šećerne treske i odležavan najmanje



	23 godine u bačvama destilerije smještene na 2300 metara nadmorske visine, u planinama Gvatemale.
<i>Diplomatico reserva exclusiva</i>	Snažna aroma melase, uz dašak banane, meda i vanilije u mirisu, najavljuje pun i bogat, sladak okus melase i karamela koji odlikuju ovaj tamni rum iz Venezuele.
<i>Mount Gay 1703</i>	Ovaj rum proizveden je isključivo od šećerne trske s vlastitih plantaža na Barbadosu i odležavan je 30 godina kako bi svojim kompleksnim okusom i savršenom izbalansiranim aromama ispunio očekivanja onih koji mogu bez problema odvojiti značajne svote za bocu ovog ruma.
<i>Appleton Estate 12 extra</i>	Jamajkanski rum, fina mješavina desetak rumova odležanih od 12 do 30 godina u hrastovim bačvama, iz iste slavne destilerije,

	poznate po polaganom i temeljitoj, pažljivoj proizvodnji „bez stresa“. Ljubitelji čistog ruma dobro ga znaju jer donosi vrhunski užitak.
--	--

Rum se poslužuje sam i ne smije biti hladan. Poslužuje se u širokoj čaši za likere, u količini 30-50 g, a uz njega se može dodati i kocka šećera. Najviše se koristi u toplim i hladnim miješanim pićima, te u čaju.

Iz povijesti: više od 300 godina britanska je ratna mornarica dijelila mornarima dnevni obrok ruma, nazvan „*tot*“, koji se uoči bitke ili poslije pobjede točio u dvostrukoj količini. Tom prastarom „dopingom“ došao je kraj 31. srpnja 1970. Admiralitet ga je zauvijek ukinuo, smatrajući da je u moderno doba nepotreban. „Ili rum ili služba“, prosvjedovali su tada mnogi stari morski vukovi i ogorčeni otišli u mirovinu!

Rum su spravljali još stari Kinezi pa Marco Polo u 14. stoljeću piše da je pio „vrlo dobro vino od šećera“, koje su mu poslužili u Perziji. No na glas u Europi došao je tek 1655. kada su Englezi osvojili Jamajku s bogatim nasadima šećerne trske. Uskoro su ga počeli dobivati mornari, i to pola pinte dvaput na dan. S vremenom je mornarski rum dobio nazive, od *Ubojitog vruga* i *Demonske vode* do *Gusarskog pića* i *Nelsonove krvi*. Posljednje ime, prema legendi, priskrbila mu je neobična zgoda. Poslije pogibije slavnog admirala kod

Trafalgara njegovo je tijelo prevezeno u Englesku upravo u bačvi s rumom. Nelson je doduše stigao u domovinu, ali bez ruma koji su tijekom plovidbe ispili žedni mornari. Kad je „*tot*“ ruma 1970. ukinut, na svim je brodovima ispijena posljednja runda. Za suha grla bila je to mizerna količina – samo osmina pinte!

**Ružičasto vino**

vidi: Roze vino

**S**

**Saharin** njime se slade alkoholna i bezalkoholna pića za osobe koje ne konzumiraju šećer u prehrani.

**Sake** vidi: Rižino vino

**Sambucco** rakija od koromača

**Samšu** kineska rakija od riže, sadrži 36 posto alkohola

**Samos vino** grčko desertno ili likersko vino s otoka Samosa.

**San Pellegrino** talijanska tvornica bezalkoholnih pića. To ime nosi i jedna vrsta mineralne vode.

**Sassy beer** pivo s aromom voća. Mnogo se pije u SAD-u.

**Schwedenpunsch** (caloric punsch) liker proizveden od arraka, ruma i biljnog ekstrakta s aromom arraka. Proizvodi se u skandinavskim zemljama. U njemu ima najmanje 25 posto alkohola. Mnogo se konzumira u baru za tople i hladne punčeve.

**Schweppes**

Nijemac Jakob Schweppe počeo je 1841. godine proizvoditi osvježavajuće piće (soda sa šećerom i kininom) koje je nazvao indijskom toničnom vodom (Indian tonic water). Indijska je vojska, naime, takvo piće upotrebljavala protiv malarije. Poslije je nastao Schweppes.

**Seagram** kanadska destilatorija vrlo finih i cijenjenih pića: whiskey, džin, vodka i dr.

**Sekt** naziv za sva pjenušava pića iz Njemačke, Austrije i Švicarske

*Poznate marke:*

<i>Austrija</i>	Fürst von Starhemberg, Hochriegel (Kattus), Kleinoscheng, Klostersekt Klosteruburg, Mounier, Schlumberger, Giovanni, Winzergenossenschaft Krens
<i>Njemačka</i>	Deinhard Lila, Fürst von Metternich, Henkell, Kupferberg, Mattheus Müller (MM), Söhnlein

**Selekcija**

termin koji nema nikakvo zakonsko značenje, ali kojim vinar želi sugerirati da je riječ o najboljem vinu iz njegova podruma.

**Sherry** engleski izraz za španjolsko vino „jerez“; vidi: Jerez

**Sherry brandy** konjak proizveden od sherry-vina i ne smije ga se zamijeniti sa Cherry brandy likerom od trešanja.

**Shiro-sake** (bijeli sake) poslužuje se u svečanim prilikama u Japanu. Ima približno 5 posto alkohola. Dobiva se tako da se u običan sake doda samljevene prokuhane riže. (vidi: Rižino vino)

**Sillibub**, sillabub pravo ime Sillerybub (bub - pivo, Sillery - nepjenušavi šampanjac iz francuskog sela Sillery kod Reimsa). Engleski hladni napitak, smjesa vina, cidra (cider - vino od jabuka), alepiva, mlijeka (vrhnja) i šećera.

Početkom 19. Stoljeća ovo piće je upoznala i Europa. Danas se radi nešto promijenjenog naputka: izmiješa se vrhnje, bijelo vino i šećer, zatim se mješavina hladi oko jedan sat na ledu i tada izlupa u pjenu

**Sisca** alkoholno piće proizvedeno od crnog ribizla u Dijonu, u Francuskoj. U njemu ima 16 posto alkohola i vrlo je nalik na guste likere.

**Sling** (engl.) vrsta hladnog groga tj. mješavina od rakije, šećera, soka limuna, muškata i drugih mirodija, hladne vode s komadićima leda.

**Soda-voda** popularno bezalkoholno piće, poslužuje se uz druga pića, vrlo rijetko bez njih. Ukoliko se poslužuje s vinom mora imati temperaturu vina, inače između 8-12 °C.

**Southern comfort** liker s aromom bresaka proizveden na osnovi bourbon whiskyja u SAD-u.

**Spiritus Juniperi** alkohol i alkoholna pića dobivena od borovnica. U stručnim knjigama spominje se i kao spiritus juniper.

**Sprudelwasser** voda koja pjenuša – ima u sebi velike količine ugljičnog dioksida. Soda-voda ili pjenušava mineralna voda.

**Standard-drink** standardna pića, naročito miješana, koja se po odgovarajućim naputcima priređuju u cijelom svijetu na jednak način, po istim pravilima, uobičajene kvalitete. Pića s dugogodišnjom nepromijenjenom kvalitetom.

**Steinhäger** rakija od borovnice (kleke) s aromom borovnice. Poznata je kao njemački džin. U Njemačkoj je vrlo popularno piće. U trgovinu dolazi u specijalnim glinenim bocama. Ima najmanje 38 posto alkohola, a poslužuje se vrlo hladna u količini 25-50 g. u visokim čašama na stalku. Originalni Steinhäger proizvodi se u selu Steinhagen, u pokrajini Westfaliji, destilacijom iz komovine od borovnice. Nalik je na našu klekovaču i brinjevac.

**Steljovača** rakija od vinskog taloga koja se uglavnom sastoji od kvasca. Ako se primjeni pravilan tehnološki postupak, steljovača može ući u red dobrih rakija, sa 40 do 50 posto alkohola.

**Stomaklija** prirodna rakija travarica, dobivena po naputku u kojemu ima 11 ljekovitih i aromatičnih trava.

**Stout** englesko pivo tamne boje sa 18-28 posto ekstrakta natprosječne kvalitete (Imperial Stout, Double Brown Stout). Uglavnom se izvozi.

**Strega** poznati talijanski aperitivni liker

**Suze** alkoholno piće proizvedeno od alpskog korijenja. Poslužuje se kao aperitiv. U njemu ima 20-25 posto alkohola.

## Š

**Šljivovica** rakija dobivena destilacijom komine od šljiva.

Pojavljaju se dvije vrste:

<i>Meka</i>	25-30 posto alkohola
<i>Prepečenica</i>	40-55 posto alkohola

## T

**Taffia** oznaka za rum i neke vrste rakije koje su proizvedene od šećerne melase ili na osnovi ruma.

**Taittinger** poznata vrsta pjenušca (šampanjca)

**Takara plum** Japansko piće boje odležalog vinjaka. Japanci ga u razgovoru nazivaju vinom od šljive, a u tiskanom materijalu aperitivom, makar bi mu prikladnije mjesto bilo među desertnim pićima. Izuzetnog je okusa. To je piće od šljive koje ni po čemu ne slični našoj šljivovici.

**Tangoa** liker proizveden od naranče mandarinke

### Ternovka

Rusko alkoholno piće proizvedeno od trnine (trnjina, trnula, trnavka, crni trn)

**Tequilla** vrsta meksičke rakije, destilat agavina soka. Tequila su radili Indijanci još prije dolaska španjolskih osvajača u 16. stoljeću. Azteci su pravili pulque, fermentiranjem pića agave, davno prije nego što su Španjolci došli do sela Tequila u sjeni ugaslog vulkana. Konkvistadori, koji su došli 1530., ostali su bez brandya koji su ponijeli od kuće pa su odlučili pokušati fermentirati sok agave. Tek je 1600. Don Pedro Sanchez de Tagle počeo destilirati tekilu. Početkom 18. stoljeća gradić Tequila našao se na trgovačkom putu za pacifičku luku San Blas. To je iskoristio José

Antonio de Cuervo i postao prvi licencirani proizvođač tekile.

Tequila proizvedena 100 posto od agave samo je iz sjeverozapadnog Meksika u radijusu od 100 km od gradića Guadalajare. Na poljima ugašenog vulkana regije Jalisco proizvodi se gotovo cjelokupna količina prave tekile.

Najpoznatije tekile od 100 posto ageve su: *100 Años*, *La Querencia*, *Tahona*, *Puente Viejo*, *Corralejo*, *Jornalero* i *Quitapenas*.

Pri kupnji tekile dobro je znati:

- na naljepnici se nalazi oznaka proizvođača i ime regije u kojoj je proizvedena., kao i NUM broj. NUM broj je jedinstveni broj koji služi kao identifikacija proizvođača tekile.

<i>Palata ili Blanco</i> (srebrna ili bijela)	Kad se prozirna tekila iscijedi iz hladnjaka nakon pečenja, pravilno ju je zvati bijela tekila, Flašira se odmah
<i>Joven ili Suave</i> (mlada ili lagana)	Nakon destilacije neki proizvođači ostavljaju tekilu sa se „smiri“ u tankovima nekoliko tjedana i tek je potom flaširaju. Neki dodaju boje ili biljke koje daju zlatnu boju. Joven tekila treba odležati najviše do dva mjeseca
<i>Reposado</i> (odležana)	Prvi okončani stupanj odležanosti

	naziva se reposado, što znači da je tekila bila u drvenoj bačvi između 2 i 12 mjeseci. Najčešće u bačvama bude između 3 i 9 mjeseci, a drvo daje boju i dodaje aromu
<i>Anejo</i> (stara)	Oznaka anejo može biti samo na bocama u kojima je tekila koja je odležala najmanje godinu dana. Godinu dana ležanja u hladnom podrumu daje tekili mekši i sofisticirani okus. Obično se za ležanje koriste američke bačve za whiskey ili francuske hrastove bačve za konjak. Anejo obično leži od jedne do tri godine, tamne je boje, kompleksnijeg i mekšeg okusa od reposado tekile

	boji koju dobiva odležavanjem u hrastovim bačvama. Sierra tekile najpopularnije su u Njemačkoj gdje drže 90 posto tržišta. Ljubitelji tekile na eks, Sierru Gold vole piti uz cimet i naranču
<i>Two Fingers</i>	je tekila koja se proizvodi u manjoj obiteljskoj destileriji od biljaka agave koje su stare 10 godina. Poznata je po crnim bocama, ali najskuplja je pod imenom White
<i>Sierra Antigua</i>	je anejo tekila koja svoju specifičnu aromu duguje dozrijevanju u hrastovim bačvama. Pije se u čaši ugrijanoj rukom, poput cognaca. Poznata je i po čepu u obliku sombrera
<i>Sauza Gold</i>	nju Meksikanci zovu „Nuestro tequila“. Ovo je prva tekila koja je došla na američko tržište a za nju govore da je tekila koja „oslobađa kriminalca u čovjeka“.

<i>Olmecca Blanco</i>	flaširana je bez dozrijevanja i prototip je dobre tekile, to je bezbojna i ljuta tekućina s jakim okusom agave
<i>Sierra Gold</i>	poznata je po blagom okusu i blijedožlatnoj

Meksička tekila u sebi nema crva. Crv je američka marketinška izmišljotina. Crv koji se zove gusano, ide uz mezcal i zapravo je gusjenica leptira *Hipopta Agavis*. Gusano rojo – gusjenica crvene boje – smatra se boljom jer živi u korijenu, a gusano de oro, ona zlatna – živi u lišću



biljaka. Gusano se i – jede, dobro ukiseljen ili prokuhan- Prodaje se u trgovinama. Kad se stavi u mezcal, crvena gusjenica postane svijetla, a zlatna postaje siva.

Tekila i mezcal nisu ista stvar. Tekila je vrsta mezcala, ono što je konjak za brandy.

**Tia Maria** liker vrlo fine arome proizvodi se na Jamaici na bazi ruma i kave.

**Tio Pepe** najpoznatija marka španjolskog sherry-vina

**Toddy** (engl. riječ od indijske „tari“) opojno piće od prevrelog palminog soka; često se upotrebljava za priređivanje araka.

Škotsko piće od araka (ili whiskeyja), šećera, vode i muškarnog oraha. Pije se vruće ili hladno.

**Tokajsko vino** poznato Mađarsko vino svjetskog glasa, desertno i obično. Jedna vrsta tog vina proizvodi se i u nas.

**Tonic-water** bezalkoholno piće potječe iz Engleske. Nalik je na limunadu, slatkasta je okusa, a mnogo se poslužuje uz džin, whiskey i neka žestoka pića. Dolazi u trgovinu u bočicama 2-3 dl. Poslužuje se hladan s kriškom limuna. U nas ga proizvodi nekoliko tvornica.

**Triple** ili Triple sec.; označuje međusobno vrlo sličnu skupinu likera, curaçao, cointreau i ostale likere dobivene od naranača ili limuna. To su obično liker sa 38-40

posto alkohola, bezbojni i jake arome. Piju se sami i u miješanim pićima.

**Travarica** rakija koja se proizvodi tako da se raznim voćnim rakijama, najčešće komovici, dodaju ljekovite aromatične trave prije ili nakon destilacije. Ima najmanje 35 posto alkohola. Popularno je piće u Dalmaciji.

**Tuborg** tvornica piva i drugih pića u Danskoj,

**Tuica** liker od šljiva. Rumunjski je specijalitet.

**Txakoli** ono što je nama *portugizac*, Francuzima *beaujolais*, to je Baskima *txakoli* (čitaj: čakoli), koji se proslavlja 17. siječnja. Bijelo vino uzgojeno od autohtone sorte – hondarrabi zurri, na crnim tlima i u klimi s mnogo kiše. se bere kasno, kako bi u moštu bilo što više šećera za vrenje, pa vino osim što je jako i aromatičnog voćnog okusa, rijetko kad postaje potpuno suho, tj. uvijek je i pomalo slatko, a u usporedbi s našim kontinentalnim vinima, gotovo je bez kiselosti. Za tu se sortu zna da se u predjelima Biskajskog zaljeva uzgaja još od 10. stoljeća. Osim u vinogradima ljudi vole tu lozu puštati da puže po zidu i stvara hlad na terasama. Rodi obilato, pa su terase omiljena mjesta gdje se obiteljski objeduje, a se samo nudi za poslasticu na njegovu kraju. Txakoli se poslužuje rashlađen na osam do 11 stupnjeva kao aperitiv ili kao pratnja jelima od povrća, ribu, školjkaše, bijelo meso i na kraju, kao digestiv uz

sir. Regionalna vlada Baskije tu je lozu i vino „getariako txakolina“ ili „txakoli de Getaria“ zaštitila kao svoju posebnost tek 1990. Svetkovina txakolija samo je još jedan povod za *pintxos*, za Baskijece tipičan oblik druženja u „kuharskim klubovima“, kada član kluba na kojega je došao red prijateljima i znancima priprema obrok trudeći se da društvo zapamti upravo njegovu večeru. Klubovi, premda ih ima posvuda, zatvorenog su tipa. Članstvo je doživotno, a tek kad neki član napusti ovaj svijet, u *pinxtos* se prima novi, obično u srodstvu s pokojnim članom. Jelo, piće i veselje, nerijetko uz pjesmu i svirku samih članova takvih brojnih klubova, završava kasno u noći, a taj stoljetni običaj druženja nije uspjela narušiti ni televizija.

**U**

**Ugljični dioksid** plin. Prirodnim putem nastaje u vinu i pjenušcima, a umjetni upotrebljavamo u soda-vodi. Osjetimo ga jer u ustima djeluje resko. U malim količinama osvježava.

**Underberge** u cijeloj Europi poznat aperitivni liker (Magenbitter) nalik na naš vlahov. Poslužuje se u originalnim bočicama od 20 g.

zamotan u ambalažu, uz koje dolazi i čašica iz koje se pije. Proizvodi se od plemenitog ljekovitog bilja i vinskog destilata s 40 posto alkohola već 120 godina.

**Unicum** aperitivni liker napravljen od biljnog ekstrakta.

**Usquebangh** irska i škotska rakija jaka mirisa, aromatizirana anisom, kuminom, cimetom, klinčićima, angelikom itd.

## V

**Van der Hum** liker proizveden od naranče

**Vat 69**

poznata marka škotskog whiskeyja

**Verhaltner** most pjenušavi napitak iz okolice Beča. Sifonske boce napune se moštom od grožđa, zatvore i zakopaju u podrum. Počevši od Božića uživa se kao svečani napitak.

**Vermut** domovina vermuta (vermouth) je grad Torino gdje se to aromatizirano vino proizvodi od 1786. godine, a pronalazač je M. Carpano. Glasovito vino – *vermouth di Torino* – proizvodi se na osnovi vina moscato d'Asti. Nakon Italije vermut je počela proizvoditi Francuska, a zatim i druge europske zemlje. Vermut se proizvodi od slatkih bijelih vina uz dodatak tzv. „vermutskih trava“ (kora kininovca, kamilica, muškat, komorač, rabarbara, slatki januš, hajdučica, prostrijel, klinčići, metvica i dr.) U stručnoj literaturi ukoliko nije drugačije naznačeno pod nazivom *talijanski vermut* podrazumijevamo slatki, a pod nazivom *francuski vermut* podrazumijevamo suhi vermut. Bijelih vermuta ima slatkih i suhih. Naziv vermut potječe od njemačke riječi Wermut – što u prijevodu znači pelin. Poslužuje se uvijek hladan (između 8-10 °C) i to u čaši za desertna vina, ili u čaši za bijelo vino od 1 dl. Kod nas je uobičajena količina od 1 dl, 100 g dok u zapadnim zemljama od 0,5 dl, 50 g.,

(s kockom leda ili bez nje, ali uvijek s komadićem limunove kore i šećernim rubom na čaši).

<i>Vermut sa sodom</i>	najpopularnije piće na osnovi vermuta. Vermut natočimo u čašu za bijelo ili desertno vino. U tumbler (tambler) srednje veličine stavimo 1-2 kocke leda i dodamo 2 dl soda-vode. Donosi se pred gosta kako bi sam odredio omjer miješanja pića.
<i>Vermouth on the Rocks</i>	popularno piće u ljetnim danima. U tumbler srednje veličine nalije se mjera vermuta, a zatim do 2/3 čaše napuni kockama leda. Dodaje se i slamka
<i>Vermouth bitter</i>	u čašu za bijelo ili desertno vino ulije se ¼ bittera, a preostali dio čaše napuni slatkim vermutom i doda komadić limunove korice
<i>Vermouth bitter</i>	u tumbler srednje veličine nalije se 15 g cassis (liker od ribiza) doda 35 g suhog vermuta, 1-2 kocke leda i limunova korica. Čaša se zatim napuni soda-vodom
<i>Vermouth cassis</i>	u tumbler srednje veličine nalije se 15 g

	cassisa (liker od ribiza) doda 35 g suhog vermuta, 1-2 kocke leda i limunova korica. Čaša se zatim napuni soda-vodom
--	--

**Vermut Bedrica** Danas gotov zaboravljeno piće, koje se na sreću obnavlja, po staroj recepturi u kojoj se ističe izvanredna herbalna aroma, posebice pelina. Vermut Bedrica iz Skradina teško je nabaviti izvan Skradina jer se radi u ograničenoj količini.

**Veuve Clicquot-Ponsardin** poznati francuski šampanjac

**Ville Cure** poznati francuski liker, aromom podsjeća na benediktin.

**Vin force** pjenušavi napitak od mošta grožđa čije vrenje se zbiva u čvrsto zatvorenoj bačvi. Ovo piće radi se u Francuskoj (Gornja Savoja).

**Vino** prema glavnim svojstvima i namjeni, vina svrstavamo ovako:

<i>Stolna vina</i>	Proizvode se od jedne ili više vrsta sorta grožđa, koje može potjecati iz različitih vinarskih područja. Uglavnom su to obično konzumna vina, koja nemaju karakteristične osobine niti sorte, niti područje.
--------------------	--

<i>Kvalitetna vina</i>	Dobivaju se od određene sorte ili od grupe sorata grožđa koje potječu iz točno označenog vinogradarskog podrajona, vinogorja ili položaja. Ta vina moraju imati izražene organoleptičke osobine i sastav karakterističan za pojedine sorte.
<i>Čuvana vina</i>	Proizvode se od određene sorte ili od grupe sorata grožđa u određenim omjerima. Potječu s točno označenog i utvrđenog vinogorja ili položaja, a imaju vrlo izražene kvalitetne i specifične organoleptičke i kemijske osobine karakteristične za sortu.
<i>Vrhunska vina</i>	To su vina određenih geografskih prostora, ekoloških sredina, položaja, tala i podneblja u kojima određene sorte vinove loze dostižu posebnu individualnost uz izvanrednu njegu na čokotu i u preradi. Moraju biti odnjegovana i napunjena u vinogorju kojem pripada vinogradarski položaj.

<p><i>Predikatna vina</i></p> <p>a) <i>Vino kasne berbe (Spätlese)</i></p> <p>b) <i>Izborna berba (Auslese)</i></p> <p>c) <i>Vina jagodnog izbora (Beerenauslese)</i></p> <p>d) <i>Izborna berba prosušenih bobica</i></p>	<p>Proizvode se samo u izuzetnim godinama, posebnom tehnologijom proizvodnje grožđa, berbe, prerade, njege vina, a mogu se proizvoditi samo od preporučenih sorata grožđa. Po kakvoći dijele se:</p> <p>a) obrano najranije 10 dana nakon normalnog roka berbe. Mošt takvog grožđa mora imati najmanje 20,5 posto šećera, a vino mora imati sorte osobine.</p> <p>b) su vina brižno izabranog, potpuno dozrelog grožđa, iz kojeg su izdvojene sve nezrele i oštećene bobice. Mošt mora sadržavati najmanje 23,25 posto grožđanog šećera.</p> <p>c) dobivaju se od bobica ručno branog sa grožđa, dok je već napadnuto plemenitom plijesni. se bere kad temperatura padne ispod 5 °C. Mošt mora sadržavati 28,75 posto šećera. Oznaka u Austriji i Njemačkoj.</p> <p>d) oznaka je koju mogu nositi vina proizvedena od prosušenih bobica u</p>	<p>(Trockenberenauslese)</p> <p>e) <i>Ledeno vino</i></p>	<p>izuzetno klimatski povoljnim godinama i s najboljih vinogradarskih položaja. Ovo , tj. mošt mora sadržavati najmanje 35,5 posto grožđanog šećera.</p> <p>e) predikatno vino rađeno od grožđa branog kad temperatura padne, tri dana zaredom, ispod – 7 °C tj. kad se voda u bobici smrzne i time nastane velika koncentracija šećera. koje se bere prošlo je fazu prosušivanja, a „zaraženo“ je plemenitom plijesni obogaćeno posebnom specifičnom aromom. Mošt mora sadržavati najmanje 28,75 posto grožđanog šećera. Najčešće je berba po snijegu (čak i u vrijeme Božića). Ta skupa vina su osebnog kiselkasto-slatkog okusa, aromatična, zasebnog bouquet, tamne žute boje jantara i poslužuju se uz slatki desert. Izuzetno su cijenjena među enolozima i vinogradarima, te ljubiteljima dobrog vina. Kako su za ledena vina presudni</p>
--	---	---	---

	<p>klimatski uvjetu, a ne sorte, za njegovu su proizvodnju pogodno mnoge. Uz graševinu i rizling, sorte koje najbolje podnose odgođene rokove berbe, pogodni su i pinot, traminac, chardonnay i sauvignon. Isključivo ručna berba započinje u zoru jer se mora ubrati prije izlaska sunca da se led ne bi otopio. Nakon berbe zamrznuto se preša polako kako se zaleđeni kristali na bobama ne bi otopili i ušli u mošt, stoga mošt doslovno kapa. Mošt je sladak kao med, posebne arome i vrlo gust. Nakon taloženja od nekoliko dana dodaje se kvasac i ostavlja polako fermentira oko dva mjeseca, a potom će dozrijevati. Prve kapljice ledene berbe pit će se za šest do devet mjeseci. Najčešće se pune boce od sedam i pol decilitara ili u boce od 0.375 l. Pojedina vina ostavljaju se u bocama sazrijevati tri do pet godina. Tajna proizvodnje je u prenošenju naputaka</p>
	<p>(receptata) s koljena na koljeno u obiteljima vinogradara. Tako je od 18. stoljeća kad su na području današnje Njemačke slučajno proizvedene prve litre toga vina. To se slučajno dogodilo uoči jesenje berbe jer je iznenada zahladilo. Tamošnji vinogradari bili su prisiljeni ubrati i preraditi smrznuto, a potom su usavršili proizvodnju, čuvanje i punjenje tog jedinstvenog predikatnog vina.</p>
<p><i>Arhivsko ili staro vino</i></p>	<p>starenje najbolje podnose crna vina; vina s ostatkom neprevrelog šećera bolje od suhih vina, a najbolje vina zasićena alkoholom. Ukoliko su vina s previše alkohola i premalo kiseline, nisu za starenje, tj. arhivsko vino. Njeguju se najmanje pet (5) godina od prerade grožđa u vino, od čega je najmanje tri godine u boci prije stavljanja u promet. Kako stara vina obično imaju talog (tartarat i mrtvi kvasac) ne smiju se tresti ili okretati. Najbolje je pretočiti ih u bokal prije</p>

	<p>konzumiranja (3 sata prije). Kaže se da <i>arhivska vina</i> poput dragulja u kruni. Prodaju se kao umjetničko djelo: uz ambalažu (ukrasnu drvenu kutiju), kupac dobiva i deklaraciju sa svim podacima o vinu. Svojevrсна su nadogradnja vinske priče i nije tajna kako u okusima vina tek odabrana publika zna uživati i cijiniti ih. Okus arhivskih vina je drugačiji. Tijekom ležanja vino gubi primarnu aromu sorte, gubi kiselost, a time i svježinu. U pravilu je riječ o slatkim vinima, koja odležavanjem poprimaju okus svojevrčne medovine. Arhivska vina se ne poslužuju uz jelo. Gustiraju se u njima samima. Ipak, ne događa se uvijek da se u arhivskom vinu uživa. Naime, dvije boce istog arhivskog vina ne moraju biti istog okusa i kvalitete. Doduše, može se po boji ili talogu pretpostaviti u kakvoj je kondiciji vino, međutim, prave garancije nikada nema.</p>
	<p>Posebno vrijednu arhivu naših vina ima Kutjevo. Dio domaće arhive čuva podrum Đakovačke biskupije, te Badel 1862. u Začretju</p>
<p><i>Aristokratsko vino</i></p>	<p>izraz je za vino izuzetne, osebujne kakvoće najcjenjenijeg profila u obitelji tzv. elitnih vina. To su mahom vina sa zaštićenim geografskim podrijetlom koja obavezno prati i zajamčena kakvoća s „uračunatom“ tradicijom i često ekskluzivnim osobitostima proizvodnje. U nas bi to trebala biti vrhunska i predikatna vina, u Italiji „Vini denominazione d'origine controlati e garantiti“, Francuskoj „cru“ i „grand cru“, Njemačkoj „Qualitätswein mit Predikat“ itd. Osim obveznih oznaka (godišta berbe, alkohola, ..) na etiketi su iskazane potankosti tih vina u vezi s osebujnošću organoleptičkih svojstava</p>



<i>Specijalna vina</i>	su desertna vina, likerska vina i aromatizirana vina. Proizvedena su posebnim načinom prerade, uz dodatak vinskog alkohola i destilata, koncentriranog mošta, šećera itd., što je propisima o vinu posebno regulirano.
<i>Aromatizirana vina</i>	vina koja se posebnim postupcima pripremaju od prirodnih vina uz dodatak mješavine različitih mirodija (aromatskog bilja ili ekstrakta ali s obaveznim dodatkom pelina (daje karakterističnu gorčinu, miris i okus). Aromatizirana vina poslužuju se kao aperitiv (suha i polusuha vina), i uz desert (slatka vina). Najpoznatije aromatizirano vino je vermut (bijeli ili tamni od karameliziranog šećera) i naš bermet. Pelinkovac također spada u aromatizirana vina, jer se radi od crnog grožđa (no na žalost danas je sve više industrijskog pelina). Aromatizirana vina

	poslužuju se u čašama od 1 dl na stalku.
<i>Desertna vina</i>	to su vina koja poslužujemo potkraj obroka uz slatki desert, bogata su neprevrelim šećerom i alkoholom (50 g/l šećera i 15 posto al.). Dijelimo ih na prirodna i pečena (prosušeno na trsu ili uz dodatak mošta ukuhanog na temperaturi). Naše najpoznatije prirodno vino je prošek; u Hercegovini samotok. Pečena su: isto prošek; muškat, teškoto iz Gevgelije. Poslužuju se u malim čašama ohlađena na 14-16 °C u količini od 50-100 g.
<i>Likerska vina</i>	proizvode se od zgusnutog ili šećerom zaslađenog mošta uz dodatak vinskog destilata ili rafiniranog alkohola – te ih zovu i alkoholizirana vina. Dodatkom alkohola jača su od desertnih, ali zato manje zaslađena. Uglavnom se proizvode u područjima s toplom klimom na užim područjima, te po njima dobivaju i ime. Najpoznatija su vina

	jeres (xeres) ili engl. Sherry, porto, madeira, marsala, crveni muškat i slatka malvazija. Poslužuju se uz desert, ali i kao aperitiv u malim čašama, temperirana na 18- 20 °C., u količini od 30-50 g.
<i>Slamnato vino</i>	naziv vina, najčešće u Italiji, zbog toga što se za njega suši na slami. Talijani takvo vino zovu i <i>vin(o) santo</i> , jer se za njega preša na <i>Sve svete</i> . Kod nas u Dalmaciji najbližiji mu je - prošek. Tipična boja takvih vina je -prigušeni sjaj starog zlata.
<i>Mirno vino</i>	vino koje nije ni pjenušavo ni muzirajuće. Ima određene manje količine prirodnog CO <sub>2</sub> , koji se stvara pri kontroliranoj fermentaciji na nižim temperaturama, a pridonosi svježini vina.
<i>Misna vina</i>	ova vrsta vina radi se samo od grožđa i mora biti naravno, po boji, a uglavnom bijelo. Ovo vino ne smije imati previše hlapivih kiselina, ne smije biti sluzavo, zamućeno, niti imati miris na sumporovodik

	(pokvarena jaja) ni sumporougljik (trulu repu). Vinu se ne smije dodavati vode, a niti smije biti rađeno od komine. U mnogim je misnim vinima i postotak alkohola puno veći nego u klasičnim vinima, pa tako, primjerice traminac ima 14,3 posto alkohola. Ova vrsta vina služi se kod mise i misnik ispije od gutljaja, do najviše ukupne količine volumena kaleža u kojem se nalazi. Među nekoliko crkvenih kodeksa najpoznatije je crkveno djelo „ <i>Codex iuris canonici</i> “, kojim crkvene vlasti po prvi put pismeno određuju da se tijekom crkvenog obreda (Sv. mise) svećenik mora <i>koristiti „vinum de vitae“</i> , odnosno prirodnim vinom proizvedenim bez ikakvih dodataka. U drugom kodeksu nazvanom „ <i>Constitutiones Apostolicae</i> “, crkva propisuje da ne može postati svećenikom osoba koja ne pije vino. Pojam misno vino poprimio je
--	---

	<p>tržišne konotacije, pošto ga u nas, ali i u nekim drugim zemljama, proizvođači, pa i sama crkva, stavljaju u promet. Niti u jednom zakonodavstvu svijeta ne postoji kao pojam kategorije kakvoće legaliziran naziv misno vino, ali dozvolom Crkve i na osnovi članka 23. Pravilnika o vinu proizvođač ga u nas može staviti kao zaštićeno ime na svoj proizvod. Misno vino u crkvi i na tržištu nema isti motiv, ulogu i cilj, čak ni onda kad ga kao zaštićeno ime nosi butelja vrhunskog vina. Mnogi i danas misle da se na misama pije crno vino, što je i logično s obzirom na to što ono simbolizira. No razlog zbog kojega se već odavno uvriježilo da se upotrebljava bijelo vino vrlo je banalan. Naime, bijelo je vino praktičnije zbog bijelih svećeničkih halja, pa čak i ako ga se malo prolije, neće se vidjeti kao što se to vidi kada „pobjegne“</p>
	samo jedna kap crnoga.
<i>Mlado vino</i>	<p>pod mladim vinom podrazumijeva se ono vino koje se pije u godini berbe i koje se puni u boce do kraja iste godine. Mlado „novo“ vino je ono koje je staro između 40 i do najviše 80 dana. U kulinarstvu je mlado vino vrlo cijenjeno kod pripremanja jela. Najčešće se stavlja (a i najbolja su) suho bijelo vino bez neprevrelog šećera. Crna vina se manje koriste, ali su neizbježna kod pripremanja tamnih umaka.</p>
<i>Pjenušavo vino</i>	<p>dijele se na prirodna, u kojima je pritisak ugljičnog dioksida u boci proizveden naknadnim vrenjem šećera u vinu, te gazirana vina, kojima je CO<sub>2</sub> dodan djelomično ili u potpunosti prilikom punjenja u boce. Pjenušava vina zbog svojih specifičnih svojstava (sadrže ugljični dioksid i više ukupnih kiselina, te aromatsko-bouquetnih</p>

	<p>materijala) pjenušava vina sadrže više šećera i to:</p> <p><i>ekstra brut</i> do 6,</p> <p><i>brut</i> od 6 do 15,</p> <p><i>ekstra sek</i> od 12 do 20,</p> <p><i>sec (suho)</i> od 17 do 35,</p> <p><i>demi sec (polusuho)</i> od 33 do 50,</p> <p><i>doux (slatko)</i> iznad 50 g/l neprevrelog šećera.</p>
„ <i>Rezanec</i> “	<p>prije nego što postane vino, mošt se u jednoj svojoj razvojnoj fazi, dok „reže“ naziva „rezanec“. Običaj je da se na jesen, uz „mošt rezanec jede „kostanj pucanec“.</p>
<i>Agresivno vino</i>	<p>kada degustator kvalificira vino agresivnim, daje negativan predznak o njegovoj kakvoći. Uzroci su agresivnog vina u previsoku sadržaju pojedinih sastojaka: ukupnih kiselina, tanina, alkohola i dr. ili je proizvedeno od nedovoljno dozrelog grožđa. Vinogradar koji rano bere mora što je moguće više predvidjeti i posljedice rane berbe, kako bi ih</p>

	<p>odgovarajućim mjerama (vrijeme berbe, način prerade i dr.) maksimalno umanjio.</p>
<i>Baršunasto vino</i>	<p>je vino s bogatim ili čak „ukrašenim“ količinama glicerola (glicerina), što im „naoko“ daje izraz punoće, ali su siromašna neprevrelim grožđanim šećerom pa im vidljivo nedostaje ljupkosti i nježnosti. Stoga nema dubljeg zadovoljstva u pokušajima da u njima uživamo.</p>

### Vinsko grožđe

po izgledu vinsko grožđe nije toliko atraktivno kao stolno. Vinsko je manje i sa sitnijim bobicama.

### Podjela vina po boji

Dijele se u tri osnovne grupe:

<i>bijela</i>	gotovo prozirna zelenkasto žućkasta, slamnato žuta, zlatan, starog zlata.
<i>ružičasta</i>	ljuska luka, svijetlo ružičasta ružičasta, crvenaksto tužičasta, crvenkasto ljubičasta
<i>crna (crvena)</i>	grimizno crvena, rubin

	crvena, tamno crvena, murva, mahagonij
<i>narančasta</i>	Jantarno žuta, jantarna, jantarno smeđa, narančasto smeđa, smeđa

od kojih svaka obiluje nizom nijansi koje enologija determinira kao kromatsku (kolorističku) skalu vina.



Vinske boje: od rose vina, bijelih vina i crnih vina

Podjela prema sadržaju šećera (grana na litru):

<i>suho</i>	do 4 ili najviše do 9, ako ga prati isti sadržaj prirodnih kiselina
<i>polusuho</i>	od 4 do 12 ili najviše 18, ako ga prati povećan sadržaj prirodnih (izraženih kao vinska) kiselina
<i>poluslatko</i>	od 12 do 50
<i>slatko</i>	iznad 50 neprevrelog sladora



Desertna, južna, slatka i likerska vina

**Sommelier** peharnik, vinoslužitelj, vinotoč; čovjek koji nabavlja vino u boljim restoranima i hotelima, ali će doći i do gosta da pomogne u izboru vina. On mora poznavati vrijednost pojedinih proizvodnih područja, solidnost proizvođača, razlikovati dobra od loših vinskih godišta, sljubljivanje vina s jelima i dr.

*Etiketa vinske boce*

(franc. étiquette - znak, natpis na robu koji se ne lijepi na robu). Sva flaširana vina (za razliku od rinfuznih vina) moraju imati etiketu s koje se može vidjeti: oznaka sorte vina, ime vina, kvalitetnu grupu vina, godište berbe, datum punjenja, podatke o proizvođaču, volumen pakovanja, sadržaj alkohola, šećera, broj punjenja. Ti svi podaci raspoređeni su na tri vrste etiketa:

<i>glavnu</i>	najveću) na prednjoj (trbušnoj) strani boce
<i>manja etiketa</i>	na stražnjoj strani
<i>vršna etiketa</i>	na griću boce

Etikete na boci osobna su karta vina i podaci moraju biti istiniti.

Uobičajeni termin za oznaku kvalitete vina.

a) Termini na etiketama francuskih vina:

<i>Blanc de blancs</i>	Bijelo vino dobiveno od bijelog grožđa (naročito kod pjenušavog vina – šampanjca)
<i>Blanc de noirs</i>	Bijelo vino dobiveno od crnog grožđa
<i>Château</i>	1. Oznaka za vina najbolje kvalitete 2. Posjed na kojem se proizvodi i puni vino u bocama.
<i>Cuvée</i>	Oznaka za vino koje je sastavljeno od više vrsta biranih vina, osobito od šampanjca
<i>Méthode champenoise</i>	klasična metoda šampaniziranja po don Perignonu
<i>Méthode charmat</i>	<i>Méthode charmat</i>
<i>Mis en bouteilles au château</i>	kratica MC – označuje da je vino punjeno u boce na mjestu proizvodnje
<i>Premier grand cru</i>	oznaka za najbolje vino na tom području

b) Posebni francuski termini za oznaku kvalitete vina:

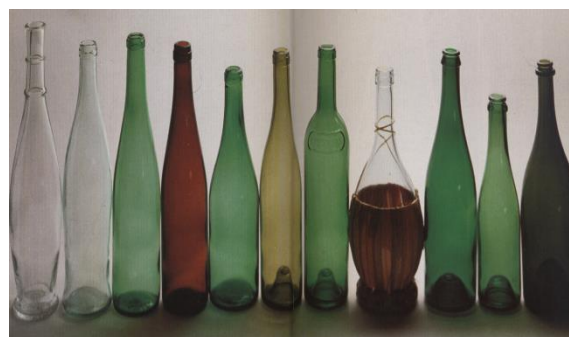
<i>vin millésime</i>	(„vinatage“ je engleski naziv)
<i>le bou millésime</i>	dobra vinska godina
<i>la grand millésime</i>	odlična vinska godina
<i>champagne millésime</i>	šampanjac proizveden od grožđa odličnih vinskih godina i po zakonu mora odležati najmanje 3 godine prije puštanja u prodaju
<i>vins délimités de qualité supérieure (V.D.Q.S.)</i>	vina proizvedena po određenim propisima i bolje kvalitete (odgovara našim kvalitetama)
<i>vins d'appellation contrôlées</i>	glasovita, najkvalitetnija vina proizvedena na vrlo ograničenom prostoru
<i>vins natures de la Champagne</i>	nepjenušava vina proizvedena na području Champagne

Uobičajeni stručni izrazi za oznaku kvalitete vina:

<i>bon goût</i>	ugodan okus
<i>goût de bois</i>	okus na drvo za vino iz novih bačava
<i>goûte de bouchon</i>	okus po čepu
<i>goûte de ferment</i>	okus pića u fazi alkoholnog vrenja
<i>goût de moisi</i>	strani okus

<i>goût de piqué</i>	pikantan okus, početak octikavosti
<i>goût de terroir</i>	okus po zemlji
<i>mauvais goût</i>	loš okus
<i>Vin aimable</i>	ljupko vino
<i>Vin bourru</i>	mlado vino u toku bistrenja
<i>Vin charnu</i>	puno, teško vino
<i>Vin de côtes</i>	vino s brežuljkastih terena
<i>Vin de coule</i>	vino iz prve preše
<i>Vin coulant</i>	pitko, tečno vino
<i>Vin déluré</i>	vino svježije, bistro
<i>Vin élégant</i>	vino elegantna bukea
<i>Vin généreux</i>	plemenito vino
<i>Vin goûtte</i>	vino iz zadnje preše
<i>Vin gris</i>	ružičasto vino s područja Elzasa i Lotaringije, dobiveno kupažom
<i>Vin qui a de la race</i>	vino visoke sorte
<i>Vin qui a de séve</i>	sortno vino
<i>Vin qui a du cachet</i>	vino sa svojstvenim osobinama
<i>Vin harmonieux</i>	skladno, harmonično vino
<i>Vin de messe</i>	vino za misu (za bogove)
<i>Vin musclé</i>	snažno vino, za muškarce
<i>Vin nourri</i>	zrelo, dobro odležano vino
<i>Vin ordinaire</i>	konzumno vino, stolno vino

<i>Vin de paille</i>	vino od osušenog grožđa
<i>Vin parfumé</i>	vino izražajnog bukea
<i>Vin de pays</i>	vino lokalne vrijednosti
<i>Vin de paysan</i>	vino domaćinstava, slabije kvalitete od prethodnog
<i>Vin plein</i>	puno vino, zaokruženog bukea
<i>Vin de plaine</i>	vino iz ravničarskih predjela, osrednje kvalitete
<i>Vin puissant</i>	snažno vino
<i>Vin préféré</i>	omiljeno vino
<i>Vin qui a du chic</i>	elegantno, ljupko vino
<i>Vin qui a du cachet</i>	vino sa svojstvenim osobinama
<i>Vin qui a de la race</i>	vino visoke sorte
<i>Vin qui a de séve</i>	sortno vino
<i>Vin savoureux</i>	ukusno slatko vino
<i>Vin souple</i>	fino, uglađeno vino



Različiti oblici vinskih boca (od lijeva na desno): Côtes-de Provence-Producteur, Côtes-du Rhône, Alsace-boca, Rhein-vinska boca, Beaujolais-boca, Burgunder-vinska boca,

Bordeaux-vinska boca, Fiasco-boca, boca za pjenušava vina (Bottle), boca za pjenušava vina (Split), boca za šampanjska vina.

Kušanje vina – stručna terminologija *Organoleptičko* ocjenjivanje pomoću ljudskih osjetila vida, njuha, okusa i opipa je degustiranje vina na izložbama i sajmovima složen posao, koji danima obavlja desetak i više degustatora, dobrih znalaca vina. Uvjeti kušanja trebaju biti najpovoljniji: temperatura prostorije oko 20 stupnjeva Celzija, osvjetljenje bez izravnih sunčevih zraka. Procjenjuje se u miru, bez pušenja i drugih mirisa, s odgovarajućim čašama, svježom vodom, jabukom, sirom ili kruhom za osvježavanje osjetila mirisa i okusa

Vina se razvrstavaju u kategorije i tipove, a redoslijed ocjenjivanja je od bijelih, ružica i crnih, sve mirnih vina, od pjenušaca do specijalnih vina. Zatim od suhih prema slađima, a posebne skupine su vina aromatičnih i nearomatičnih sorata. Više je načina ocjenjivanja, a najčešće se provodi bodovanje prema Buxbaumu ili metodi pozitivnih bodova. Za boju, bistrinu, miris i okus ukupno se može dobiti 20 bodova, a za zlatnu medalju, na primjer, valja skupiti 18,5 bodova. Novije ocjene, prema preporuci OIV-a (Međunarodnog udruženja za vino i lozu), zasnovane su na tzv. negativnim bodovima. Tako najbolje vino dobiva (nula) kaznenih točaka, a za prolaz je potrebno 9. U skupini od 6 negativnih bodova su vina za zlatnu

medalju. Naše lokalne izložbe ocjenjuju po prvom načinu, a na Vinoviti zlato zaslužuje vino koje je „kaznjeno“ sa samo 4 do 8 negativnih bodova.

Za *opisivanje* vina, *analizom vida*, također postoje brojni izrazi i ljestvice značenja. Primjerice, *prema boji*, bijelo vino može biti:

zelenkastožuto (tipično za graševinu), slamnatožuta, jantarnožuta, blago ružičasta, ružičasta boja trešnje, svjetloružičasta, purpurno crvena, rubinski crvena, granat crvena, narančastocrvena, zelenkasta (malvazija), izrazito zlatna (chardonnay).
---

*po bistroći*, vina su bistra, mutna:

magličasta, prilično bistro, bistro, kristalno, sjajno
--

*po tekućosti* (fluidnosti):

lagana i tanka, teška; ili bolje izraženo: tanko, slabe gustoće, prilično gusto, gusto, tegljivo
--

*po pjenušavosti*:

a) <i>debljina mjehurića</i>	poveliki, prilično sitni, sitni
b) <i>broj mjehurića</i>	oskudni, prilično oskudni, brojni
c) <i>trajnost</i>	iščezavajući, prilično trajni, trajni

*po analizi njuhom*:

<i>intenzivnost</i>	neizražena, slabo izražena, prilično
---------------------	--------------------------------------



	izražena, vrlo izražena
<i>trajnost</i>	neizražena, kratkotrajna, prilično trajna, trajna, dugotrajna
<i>kakvoća</i>	prosta, osrednja, prilično fina, fina, izvršna
<i>opis</i>	vinozno, voćno, cvjetno, po mirodijama, etersko, aromatično, travasto, mirisno, čisto, bogato

*percepcija osjeta:*

<i>cvjetni</i>	bagrem, bijeli trn, iris, brnistra, bazga, ruža, ljubičica
<i>voćni</i>	šumski plodovi (ribiz, malina, borovnica), trešnja, šljiva, jabuka
<i>suho voće</i>	suha šljiva, suha smokva, kuhano voće, orah, badem
<i>travasti i biljni</i>	trava, lišće, sijeno, zeleni papir, ružičasti papir, anis, zvjezdani anis, klinčić
<i>aromatične trave</i>	kadulja, anis, komorač, bosiljak, majčina dušica
<i>mirodije</i>	crni papir, zeleni papir, ružičasti papir, anis, zvjezdani anis, klinčić
<i>prženi</i>	kava, kakao, kaučuk, karamel, dvopek, čokolada, prženi badem

<i>životinjski</i>	koža, krzno, mačji urin, znoj, divljač, lisica
<i>eterski</i>	vosak, lak, engleski bourbon, masne kiseline
<i>različito</i>	med, duhan, kora kruha, brašno, kvasac, maslac, sir

*analiza okusom*

<i>mekoća</i>	šeri, suho, polusuho, poluslatko, slatko, pretjerano slatko
<i>alkoholi</i>	lagano, slabo, prilično toplo, toplo, alkoholno
<i>viši alkoholi</i>	uglato, oskudno mekano, prilično mekano, mekano, pretjerano mekano

*tvrdooća:*

<i>kiseline</i>	tanko, malo svježe, prilično svježe, kiselkasto
<i>tanini</i>	blago, malo tanično, prilično tanično, tanično, trpkao
<i>mineralne soli</i>	bljutavo, slabog okusa, prilično ukusno, ukusno, slano

*struktura ili tijelo vina*

<i>opća struktura ili tijelo vina</i>	mršavo, slabo, puno, jako, teško
<i>ravnoteža</i>	malo uravnoteženo, prilično uravnoteženo, uravnoteženo

<i>intenzivnost</i>	neizražena, slabo izražena, prilično izražena, jako izražena
<i>trajnost</i>	kratka, kratkotrajna, prilično trajna, trajna, dugotrajna
<i>kakvoća</i>	prosta, osrednja, prilično fina, fina, izvrsna

*završna razmatranja:*

<i>harmonija</i>	malo harmonično, prilično harmonično, harmonično
<i>razvojni stupanj</i>	nezrelo, mlado, spremno, zrelo, staro

*ocjenjivanje vina*

vino treba najprije dobro pogledati i odrediti mu, između ostalog	bistroću, boju i viskozitet
slijedi	miris
a mane i vrline, koje se u nekim vinima (osobito crnim) uspiju „sakriti“ tijekom mirisanja mirnog i „zarotiranog“ vina u čaši, se otkriju	retronazalno, odnosno tijekom izdisanja zraka udahnutog kroz usta puna vina

Jačina arome i bouqueta je slaba, vrlo izražena, a miris plemenit, nježan. Nježna ili obična vina imaju malo alkohola, ali skladni su im kiselina i ekstrakti. Vina s velikim postotkom

alkohola su vatrena, kao pojedini hrvatski plavci (dingač, ivan dolac, carsko vino), a oni su i korpulentni, raskošni, robusni, čak i aristokratski.

*Ocjenjivanje do 100 bodova*

U svijetu postoji mnogo načina ocjenjivanja vina, a jedan od najstarijih je tzv. *Ocjenjivanje do 100* prema OIV-u (*Organisation Internationale de la Vignet et du Vin* – Međunarodna organizacija za vino). Vino može osvojiti maksimalno 100 bodova, i to u slijedećim kategorijama:

<i>izgled</i>	15 bodova (bistrina 5, boja 10)
<i>miris</i>	30 bodova (čistoća 6, intenzitet 8, kvaliteta 16)
<i>okus</i>	44 bodova (čistoća 6, intenzitet 8, trajnost 8, kvaliteta 22)
<i>opći dojam</i>	11 bodova

*kako nazdraviti vinu:*

hrvatski	<i>u zdravlje, živjeli</i>
danski	<i>Skal</i>
engleski	<i>cheers</i>
estonski	<i>terviseks</i>
francuski	<i>santé</i>
grčki	<i>jamas</i>
indonezijski	<i>selamat</i>
japanski	<i>kampaji</i>
kineski	<i>ganbei</i>

njemački	<i>gesundheit, zum wohl</i>
portugalski	<i>saude</i>
rumunjski	<i>no rock (noroc)</i>
ruski	<i>na zdarovje</i>
španjolski	<i>salud</i>
talijanski	<i>cin-cin</i>

Francuzi vinjak nazivaju	<i>eau de vie de vin brandy</i>
Talijani	<i>brandy</i>
Englezi	<i>Brandy (wine- brandy)</i>
Nijemci	<i>Weinbrandy</i>

### Vino od groždica

(rozina) slatko španjolsko vino slično našem prošek

### Vinjak



Vinjak u čaši za vinjak

destilat bijelih vina dobiven istim postupkom kao i francuski konjak. Zaštićen je znakom i ne smije se umjetno proizvoditi.

### Vinski destilat

koji nije odležao u hrastovim bačvama najmanje 3 godine i koji nema 35-55 posto alkohola po našim propisima ne može se smatrati vinjakom.

Poslužuje se u količini 30-50 g, temperiran pri sobnoj temperaturi u bačvastim čašama, na isti način i u istim prilikama kao i francuski cognac.

### Vinjak s jajem

za litru likera uzima se najmanje 160 g svježih žumanaca, 25 dag vanilin-šećera, ostali dio čini vinjak koji ne smije imati manje od 20 posto alkohola. Poslužuje se hladan. Može trajati najduže 1 godinu. Nakon toga postaje opasan za ljudsko zdravlje. Ne smije biti izložen sunčanim zracima.

### Vinski kvasac

svaka vinska sorta ima svoju vrstu kvasca. Zbog toga se on počeo umjetno uzgajati i danas poznajemo nekoliko njegovih podvrsta i to:

- podvrsta koja proizvodi veliki postotak alkohola u vinu (ako ima šećera);
- podvrsta za pjenušava vina koja stvara neljepljiv talog u grlu boce koji se bez teškoća može iz nje odstraniti i u njoj stvara veću količinu ugljičnog dioksida;
- podvrsta koja u vinu stvara okus i miris na sherry vino itd.

*Vintage*, vidi: porto vino

**Vlahov (Vlahovac)** originalni hrvatski proizvod koji je nastao između dva Svjetska rata na otoku Prvić, kraj Šibenika.

Osmislio ga je Roman Vlahov i to kao lijek za želučane tegobe od rakije i ljekovitih trava. Kako je piće bilo i vrlo ugodnog okusa ljudi su ga počeli uzimati i kao piće a ne samo kao lijek. Prvu industrijsku proizvodnju započela je tvornica Maraska u Zadru. Ovaj biter-likier sadrži 36 vol. posto alkohola.

kavijara. U Rusiji je obavezno piju uz neke specijalitete od sušene ribe. Puno se troši za pripremanje drugih miješanih pića. Poslužuje se u svim prilikama kao i ostale rakije.

## Vodka



Votka u klasičnoj čaši za votku



Votka Sour

(rus. Vodka) alkoholno piće iz Rusije dobiveno od žitarica ili krumpira, ruska ljuta rakija. Vodka se poslužuje u količini 30-50 g, vrlo hladna u čašama za rakiju ili s ledom u tumblerima. U oba slučaja dodaje se soda-voda, tonic ili ginger ale. Vodka ili pjenušac redovit su pratilac

## W



Viski s ledom (lijevo), čisti viski (desno)

**Whisky** (whiskey; tekuće zlato kako kažu Škoti)

– alkoholno piće što se dobiva destilacijom koma žitarice (raži, ječma, pšenice, kukuruza), te od krumpira ili repe.

<i>Škotski whiskey</i>	proizvodi se od ražena ili ječmena slada. Škotski whiskey (Scotch whisky): Johnie Walker, Black and White, White Horse, King Georg IV., Ballantine's, John Dewer & Sons, John Haige, Teacher's, Ambassador, Grant's, Long John .....
<i>Irski whiskey</i>	proizvodi se od kukuruznog slada, nema okus na dim. Irski whiskey (Irish whisky): Tullamore, John Power, John Jemeson & Sons, Old Bushmill, Paddy .....

<i>Kanadski whiskey</i>	proizvodi se od raženog i kukuruznog slada. Kanadski whiskey (Canadian whisky): Canadian Club, Sea-gram's V.O., Schennley's, Corby's, Hiram Walker & Sons, Crown Poyol, Canadian O.F.C., Windsor Su-prem....
<i>Američki whiskey</i>	sadržava najmanje 51 posto kukuruznog destilata. Poznat je i whiskey od raži (Rye whisky). Američki whiskey (Americain whisky): Najbolji predstavnik je Bourbon, koji se proizvodi u državi Kentucky od 1789.g. Sadržava 52 posto kukuruznog destilata – nadalje su poznati: Ancient Age, Bourbon de Luxe, Cream of Kentucky, Echo Spring, Jim Beam's, Old Charter, Schenley, Georg Dickel, Old Overkolt „1810“, Rittenhouse .....

<i>Blended whisky</i>	(Blended-miješani). Dobiven miješanjem više whiskeyja. Mora odležati nekoliko godina.
<i>Bonded whisky</i>	boca je označena žutom ili zelenom

(Bonded-zajamčen)	vrpcom, što je garancija da je dugo odležao i da je originalan
<i>Bottled in bond</i>	oznaka je za Straight whisky. Mora odležati više od četiri godine, a pri punjenju ima najmanje 100 proofa
<i>Bourbon whisky</i>	mješavina u kojoj ima najmanje 51 posto kukuruznog whiskeyja
<i>Grain whisky</i>	od ječmenog slada, mora odležati najmanje tri godine
<i>Highland whisky</i>	proizveden od ječma visinskih krajeva
<i>Kentucky whisky</i>	mješavina je raznih američkih whiskeyja odležanih najmanje dvije godine
<i>Lowland whisky</i>	proizveden od ječma nizinskih područja
<i>Malt whisky</i>	napravljen je od ječmenog slada i mora odležati najmanje sedam godina
<i>Rye whisky</i>	proizveden od raži
<i>Straight</i>	mješavina u kojoj je sirovina jedne žitarice s najmanje 70 posto. Mora odležati najmanje dvije godine

Posluživanje: u svojoj domovini poslužuje se u količini od 40 g, dok se u Europi poslužuju u količini od 50 ili 30 g.

<i>Whisky „pur“</i>	poslužuje se hladan i uz njega čaša hladne vode (ovakav način je uobičajen u lokalima niže kategorije ili privatno)
<i>Whisky sa sodom</i>	u tumbler stavimo 2-3 kocke leda, čašicu whiskeyja i posebno soda-vodu. Soda-voda i whiskey ne moraju biti jako hladni
<i>Whisky on the Rocks</i>	popularan način posluživanja u SAD-u. Tumbler napunimo kockicama leda do polovice, zatim ulijemo whiskey i poslužujemo bez soda vode. Amerikanci uz whiskey radije piju gingerale umjesto soda-vode

Pisar škotske državne riznice zabilježio je 1494 godine: „*Bačva slada redovničkom bratu Johnu Coru za spravljanje aqua vitae*“. To je prvi poznati zapis o spravljanju škotskog nacionalnog pića.

Škotski parlament uveo je 1642. prvi porez na najveće pecare.

(Nakon osam godina na položaju predsjednika SAD, George Washington, povukao se na svoje imanje, Mount Vernon. Tada je započeo karijeru proizvođača

whiskeyja. Upravitelj njegova imanja, Škot po imenu John Anderson, nagovarao ga je da započne s destilacijom whiskeyja, uvjeravajući ga da je to siguran način da se brzo zaradi novac. Washington se branio kako o tom poslu ne zna uopće ništa, ali nešto od Škotovog optimizma prešlo je i na njega te je odlučio da se okušaju u pečenju whiskeyja. Pokusna proizvodnja pokazala se više nego uspješna pa su nabavljena još tri bakrena kotla za destiliranje whiskeyja, od kojih se jedan sada nalazi u Muzeju Smithsonian. Od sljedeće godine proizvodili su godišnje više od četrdeset tisuća litara whiskeyja od kukuruza i raži. Washingtonova pecara whiskeyja tako je postala druga po veličini u tom dijelu SAD-a. Dalji razvitak ovog posla zaustavila je smrt Georga Washingtona, koji je umro samo dvije godine nakon povlačenja a položaja predsjednika. Pecara ipak nije prestala s radom. Desetak godina nakon njegove smrti nailazimo na reklame za ovaj whiskey u lokalnim novinama Aleksandrije. Ne zna se kada je točno prestala a radom, ali vrlo vjerojatno nedugo nakon toga.)

### **White House Gin**

engleski džin proizveden u Londonu. Mnogo se konzumira u barovima.

### **William's**

poznata marka likera i žestokih pića. Proizvodi i poznati liker od krušaka – vilijamovki (Williamsbirne).

**Z****Zythos**

vrsta piva u starom Egiptu koje se proizvodilo još za faraona i svakodnevno posluživalo kao i kruh.

**Zucco**

talijansko desertno vino.

**Zuckercouler**

(šećerni kuler) izgorjeli šećer otopljen u vodi, upotrebljava se za bojenje u baru i u kuhinji.

**Zwetschkenwasser**

rakija od šljiva. Proizvodi se u Njemačkoj, Češkoj, Slovačkoj i Poljskoj.



**X****Xéres**

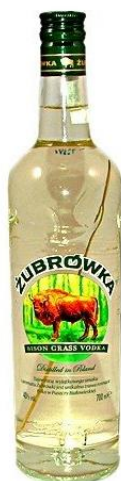
francuski izraz za jerez, engleski sherry-vino. Jako i vatreno likerno vino tamnožute ili crvene boje. Najbolje vrste nose slijedeće oznake:

<i>Fine old</i>	fin, star
<i>Pale old</i>	svijetao, star
<i>Gold old</i>	zlatan, star
<i>Dry</i>	suh

Ovo španjolsko vino dobilo je ime po gradu Xeres (Jerez) de la Frontera, glavnog vinskog središta pokrajina Cadix, Cordova, Sevilla. (vidi: Jerez) Prema proizvodnim područjima, starosti, pridozacima mošta razlikuju se vrste kao: Amontillado, Manzanilla, Montilla, Paxarete, Pero Ximen de Jerez, Sherry Brun, Doré, Pâle i Sec.

Ž

## Żubrowka



čuvana poljska vodka u kojoj je od dna do grlića tanka i osušena zelenkasta travka, koja daje piću lijepu prirodnu svjetlozelenu boju, specifičan okus i aromu. Ova vrsta trave raste jedino u sjeveroistočnom dijelu Poljske, naraste do metar visine i služi kao glavna hrana žubrima gotovo izumrlim europskim bizonima. Žubri žive jedino u tom dijelu Europe, slobodno u prirodi (nacionalni park Bialovjeski; Borecka-prašuma). Po Žubrima je trava i piće dobilo ime.

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva, i piše gastronomsko-kulinarske knjige. Svi su naslovi s osvrtom na nacionalnu gastronomiju.

Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx .....);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI“ - Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. **BOŽIĆNI STOL** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. **JABUKE ZEMELJSKE** (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
8. **JELA OD ZLATA** (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
9. **KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. **ČAJ - PUT U NEBO** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. **JELA LIKE** (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. **VUKOVARSKE GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),**
15. **TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora), Zlatan Nadvornik: Kulinarska baština (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)**
16. **HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA**
17. **GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)**
18. **PODRAVSKI KULINARSKI UŽICI**
19. **ROMSKA KUHINJA**

20. KUHINJA NADE LOVRAK
21. KOLAČI
22. USKRS
23. LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL
24. SIR i JELA OD SIRA
25. ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA
26. KESTEN PUCANAC I MOŠT REZANAC
27. Remek djela barske i kulinarske vještine (dodatak za Navigaj Lovi Parićaj).
28. PROŠEK
29. BRODET, BUZARA i GREGADA
30. FEŠTA OD PRISNACI
31. POGAČA
32. MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN
33. OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA – RAŽANJ – ROŠTILJ – ZEMLJANA POSUDA
34. . KOLINJE
35. NAŠI STAR KRUH NISU BACALI
36. GASTRONOMSKO KULINARSKI POJMOVNIK
37. SLATKOVODNE RIBE; RAKOVI I KAVIJAR
38. BANIJA i KORDUN
39. POSAVINA
40. ČVARCI
41. MED
42. HRVATSKA VINA, VINSKI OBIČAJI, VINSKI NAPITCI I VINSKE CEREMONIJE

## SADRŽAJ.

## BARSKE MJERE

## BARSKA TERMINOLOGIJA

putokaz primjene alkoholnih pića i

odgovarajuće vrste čaša

žestoka alkoholna pića

rakije

rum

biljni likeri

aromatični likeri

destilirani likeri

bitter likeri

likeri od voćnog soka

likeri voćne arome

kakao likeri

kava likeri

čajni likeri

emulzioni likeri

medni likeri

ostali likeri

pregled pića u toku dana za različite

prigode

pića prije jela

pića poslije jela

pića kod druženja, posijela

okrepljujuća pića

pića za ljetne dane

egzotična pića

bezalkoholna pića

pića poslije mamurluka

kokteli prije jela

Americano

Bronx

Manhattan

Martini dry

Martini sweet

Negroni

Old Fashioned

Rob Roy

Vodka-Martini (ili Vodkatini)

kokteli poslije jela

Alexander

Alexandra

Blue Lady

Grasshopper

Lady“s Favorite

Pink Lady

Stinger

Vienna Girl

Šampanj ili sekt kokteli

ABC Cocktail

Champagner-cocktail

Grand Prix Cocktail

IBU Cocktail 1

IBU Cocktail 2

Ohio Cocktail 1

Ohio Cocktail 2

Kokteli (pića) kod druženja, posijela  
(Party-drinks)

Daiquiri

Hemingway Special

Kruna

Val

Jedan dan

Ice Pink

Meksička farandola

Zvezdana noć

Havana specijal

Barocco

Vodka green

Paklenska breskva

Otočko sunce

Bullbull

Rosaspina

Bijeg u daljinu

Belini

Šampanjska bola

bezalkoholna pića

Amazonas

Caribbean Sunrise

Hawaii Cocktail

Lucky Driver

Topaya

Woodoo

*Bowl i Cup*

Ananasbowle  
 Apfelbowle  
 Beerencocktail  
 Erdbeerbowle  
 Kalte Ente  
 Sangria  
 Waldmeisterbowle  
*Cobblers*  
 American Beauty Cobbler  
 Balaton Cobbler  
 Brandy Cobbler  
 Champagner Cobbler  
 Gibson girl Cobbler  
 Kaffee Cobbler  
 Marsala Cobbler  
 Dalmacija Cobbler  
 Sherry Cobbler  
 Šljivovica Cobbler  
 Vermouth Cobbler  
*Collinses*  
 Applejack Collins  
 Brandy Collins  
 Collins Extra  
 Colonel Collins  
 Rum Collins  
 Sandy Collins  
*Coolers*  
 Apricot Cooler  
 Highland Cooler  
 Manhattan Cooler  
 Misty Cooler  
 Safari Cooler  
 Saratoga Cooler  
*Crustas*  
 Apricot Crusta  
 Bosanska Crusta  
 Bourbon Crusta  
 Gin Crusta  
 Imperial Crusta  
 Rosemarie-Crusta  
 Rosina-Crusta  
 Vodka Crusta  
*Daisies*

Applejack Daisy  
 Bourbon Daisy  
 Champagner-Disy  
 Maraska Daisy  
 Tequila Daisy  
*Egg-Nogs*  
 American Egg-nog  
 Baltimore Egg-nog  
 Medeni mjeseć Egg-nog  
 New Orleans Egg-nog  
 Topli Egg-nog s medom  
 Virginia Egg-nog  
*Fancy Drinks*  
 Americano  
 Barbed Wire  
 Bull`s Eye  
 Knickebein  
 Mai Tai 1  
 Mai Tai 2  
 Queen`s Peg  
 Salty Dog  
 Silvia  
 Steamboat Queen  
 Stone Fence  
 Türkenblut  
*Fixes*  
 Brandy Fix  
 Gin Fix  
 Rum Fix  
 Whisky Fix  
*Fizzes*  
 Alabama Fizz  
 American Fizz  
 Champagne Fizz  
 Cola Fizz  
 Diamond Fizz  
 Harakiri Fizz  
 May Blossom Fizz  
 Morning Glory Fizz  
 New Orleans Fizz  
 Tequila Fizz  
 Texas Fizz  
*Flips*

Amore Flip  
 Bacardi Flip  
 Boston Flip  
 Burgundy Flip  
 Butterfly Flip  
 Cherry Flip  
 Gasparone Flip  
 Jonkaano Flip  
 Mothermilk Flip  
 Porto Flip  
 Sifi Flip  
 West India Flip

*Floats*

Brandy Float  
 Champagner-Brandy-Float  
 Elixier-Float  
 Whisky Float

*Frappés*

Milchfrappés  
 Brigitta  
 Erdbeerfrappé  
 Himbeerfrappé  
 Kiwimix  
 Lumumba  
 Yellow Dream

*Likørfrappés*

Anisette Frappé  
 Cherry Brandy Frappé  
 Crème de Menthe Frappé  
 Fromme Helene  
 Mocca Frappé  
 Nap Frappé

*Granits / Granités*

*Grogs*

Brandy Grog  
 Gin Grog  
 Grog  
 Honig-Grog  
 Kaffe-Grog  
 Port Royal Grog  
 Tee-Grog  
 Whisky Grog  
 Wiener Grog

*Highballs*

Highball-shema  
 Admiral Highball  
 Alhambra Highball  
 Bourbon Highball  
 Country Highball  
 Eton Highball  
 Holiday Highball  
 Moulin Rouge Highball  
 New Kingston Special Highball  
 Pompier Highball

*Julep*

Bacardi Julep  
 Brandy Julep  
 Mint Julep  
 Whisky Julep  
*Kuhana pića*  
 Kuhano vino  
 Hot Locomotive

Negus

*Kuhana rakija*

*Milk-shakes*

Bahamas Cow  
 Bananenmilch Tia Maria  
 Brown Cow  
*Erdbeerdrink*  
 Harvey Cowpuncher  
 Himbeershake  
 Jamaica Cow  
 Reviver

*Ostala duga pića*

Amer George  
 Black Velvet  
 Half and Half  
 Herrengedeck  
 Jean Bière  
 Mule  
 Radlerhalbe  
 Rum and Ginger Ale  
 Rum and Tonic  
 Shandy  
 T`N`T  
 Türkenblut 2

Pick-me-ups  
 Bar Potage /Barbotage/  
 Bloody Mary 1  
 Bloody Mary 2  
 Bloody Mary 3  
 Bloody Mary 4  
 Bull Shot  
 Katerdrink  
 Prairie Oyster  
 Stahl und Eisen  
*Pivske mješavine*  
 Ale Sangare  
 Amer George  
 Bierschaumtraum  
 Bismark  
 Black Velvet  
 Boiler  
 Bosanska velika lopta  
 Chandy  
 Chlausthaler stark  
 Churchill  
 Dog`s nose  
 Half and half  
 Herrengedeck  
 Hladni punč od piva  
 Hot-Pot  
 Jean Bière  
 Lamb`s Wool  
 Mule  
 Posset  
 Purle  
 Radlerhalbe  
 Rum and Ginger Ale  
 Sangarees  
 Shandy  
 Shandygaff  
 Toplo pivo  
 Türkenblut II  
 Vruće pivo s vinom  
 Weisse mit Schuss  
 Pivo od banana  
*Pousse-café*  
 American Flag Pousse-café

Angel`s Kiss Pousse-café  
 Angel`s Tip Pousse-café  
 Austria Pousse-café  
 Jungfrau-Pousse-café  
 Lady`s Favorite Pousse-café  
 Paris Pousse-café  
 Rainbow Pousse-café  
 Stars and Stripes Pouss-café  
*Specifične težine*  
*Puffs*  
 Brandy Puff  
 Gin Puff  
 Whisky Puff  
*Punches*  
 Arrak-Punch (topli)  
 Arrak-Punch (hladni)  
 Banana-Punch (topli)  
 Brandy-Punch (hladni)  
 Brandy-Punch (topli)  
 Genova-Punch (topli)  
 Holländer-Punch (topli)  
 Royal-Punch  
 Schlummer-Punch (topli)  
 Whisky-Punch  
*Rickeys*  
 Brandy Rickey  
 Gin Buck Rickey  
 Gin Rickey  
 Rum Rickey  
 Whisky Ricke  
*Sangarees*  
 Ale Sangaree  
 Dubonnet Sangaree  
 Rotvein-Sangaree  
 Sherru Sangaree  
*Shrubs*  
*Slings*  
 Bombay Sling  
 Bourbon Sling  
 Brandy Sling 1  
 Brandy Sling 2  
 Florida Sling  
 Malayan Sling



Papaya Sling

Singapore Sling

*Smashes*

*Sodas*

Amer Picon Soda

Basrah Champagne Soda

Byrrh Soda

Kahlua`n Soda

Mezz` e Mezz` Soda

Snow Ball

*Sorbetts ili Sherbet*

*Sours*

Applejack Sour

Armagnac Sour

Barbados Sour

California Sour

Claret Sour

Continental Sour

Delicious Sour

Fireman`s Sour

Galliano Sour

Sabra Sour

Whisky Sour

Vodka Sour

Spoom

*Sundaes*

*Swizzles*

Brandy Swizzle

Gin Swizzle

Trinidad Swizzle

*Toddies*

Acapulco Toddy

Brandy Toddy

Brandy Toddy (vrući)

Gin Toddy (vrući)

Rum Toddy

Rum Toddy (vrući)

Scotch Toddy (vrući)

Whisky Toddy (hladni)

*Tropicanas/Coladas*

Casita Colada

Maracuja Colada

Pina Colada 1

Pina Colada 2

Tropicana

*Twists*

Brandy Twist

Gin Twist

Guyanese Twist

Virgin Island Twist

Vodka Twist

*Zooms*

RJEČNIK PIĆA (Leksikom pića)

O autoru