



**Osnove  
barmenskog  
zanata**

## **U OVOM DELU . . .**

Počnite sa alatima i posuđem koji će vam biti potrebni da biste bili uspešan barmen.

Otkrijte pravilne tehnike za mešanje pića, saznajte kako da otvorite bocu vina ili šampanjca i napravite popularne ukrase.

Kupite odgovarajuće vrste i količine potrepština kako biste imali sve što vam je potrebno za uspešnu zabavu.

Saznajte činjenice o merenju i kalorijama.

- » Sastavljanje alata za barmenski zanat
- » Pronalaženje odgovarajućih čaša za popunjavanje polica

# Poglavlje 1

## Izbor alata i čaša

**Z**a barmene, potrebno je nekoliko osnovnih stvari: veština komunikacije sa ljudima, poznavanje proizvoda koje služite, kolekcija recepata za pravljenje koktela i odgovarajuća oprema. Ovo poglavlje pokriva deo sa opremom. (Deo 2 vam može pomoći sa poznavanjem proizvoda, a Deo 3 vam daje recepte. Što se tiče veština komunikacije sa ljudima, tu ste prepušteni sami sebi.)

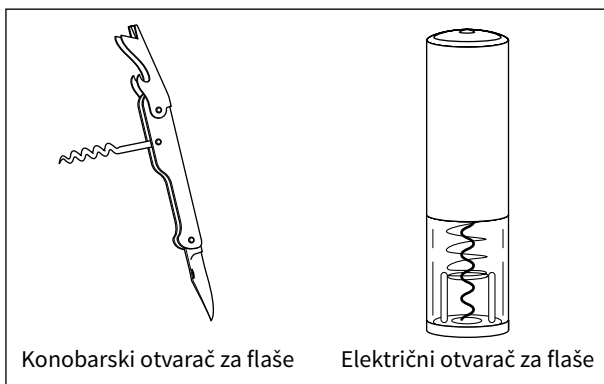
### Osnovni alat

Najvažnije sredstvo za svaku profesiju je odgovarajući alat. Potreban vam je osnovni alat za otvaranje, mešanje, posluživanje i skladištenje pića. Bez obzira da li opremate kućni bar ili radite kao profesionalac, vaš osnovni alat su otvarač za vino, šejker (mešač, eng. shaker) za koktele i cediljka.

#### Otvarači za vino

Najčešće korišćen otvarač za vino (eng. wine opener) u barovima i restoranima je *konobarski otvarač* (eng. waiter's corkscrew), ili *štopciger* (*vinski ključ*) (slika 1-1). Ima oštar nož za sečenje folije oko čepa i metalni vadičep za izvlačenje čepa. Ova alatka sadrži otvarač za pivske flaše. Možete pronaći ovaj otvarač na internetu ili u većini prodavnica alkoholnih pića i prodavnica za opremanje barova.

Još jedna korisna opcija je električni otvarač za vino (slika 1-1). Alatka je ergonomska što vam olakšava rad, automatski otpušta čep, pa ćete imati još manje posla. Iako su skuplji od konobarskog otvarača, električni otvarači za vino poput „Rabbit“ lakše se koriste, što ih čini odličnim za kućni bar ili za korišćenje u šanku kada je restoran prepun gostiju. (Kada je u pitanju otvaranje za stolom, treba koristiti samo tradicionalan konobarski otvarač.)



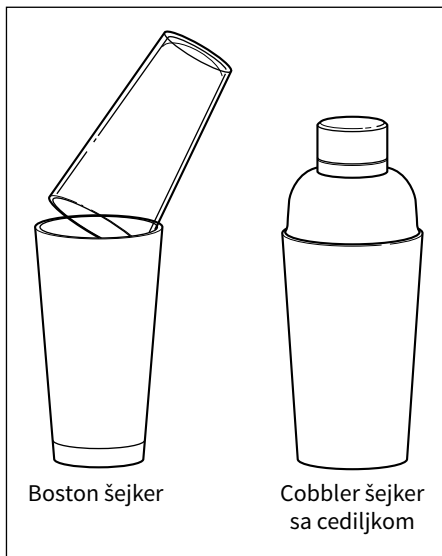
Ilustracija John Wiley & Sons

SLIKA 1-1: Konobarski otvarač i električni otvarač za vino

## Šejker za koktele

Šejker za koktele (eng. cocktail shaker) je najčešće korišćena alatka u baru. Upoznajte se sa njim, jer ćete ga često koristiti! Slika 1-2 prikazuje dva tipa šejkera.

- » *Boston šejker*, poznat kao *dvodelni šejker*, je šejker koji većina profesionalnih barmena koristi zbog njegove svestranosti. Najčešće se sastoji od mešalice/pint čaše na vrhu (koja se može koristiti za posluživanje koktela koji se pravi) i nerđajućeg čelika koji se preklapa preko čaše kako bi zadržao tečnost. Ovaj tip šejkera zahteva posebnu Hawthorne cediljku, koja je opisana u sledećem odeljku.
- » *Cobbler šejker*, poznat kao *trodelni šejker*, sastoji se od najmanje dva dela od nerđajućeg čelika i ugrađene cediljke, što ga čini dobrom opcijom za vaš kućni bar zbog njegovog jednostavnog korišćenja.



Ilustracija John Wiley & Sons

**SLIKA 1-2:** Boston šejker i Cobbler šejker

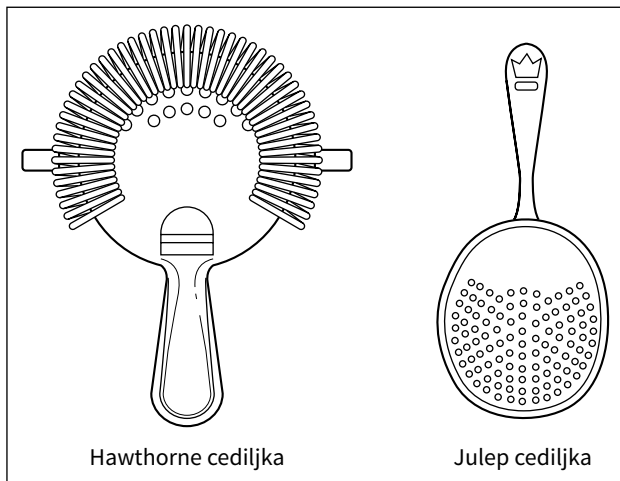
## Cediljka

*Cediljka* (eng. strainer) se koristi za ceđenje tečnosti iz šejkera hvatajući i zadržavajući led ili izgnječene sastojke da ne bi ušli u gotov koktel.

Postoji nekoliko vrsta cediljki, ali najpopularnija je *Hawthorne cediljka*, prikazana na slici 1-3. Hawthorne je ravna alatka, u obliku kašike sa oprugom oko glave. Stavite ga na vrh nerđajućeg dela Boston šejkera ili direktno u bar ili mešač kako biste cedili koktele.

Druga najpopularnija cediljka se naziva *Julep cediljka*. Prvobitno je dizajnirana da pomogne gostima bara da srkuću koktel uz zadržavanje leda. Sada se češće koristi za ceđenje koktela iz mešača.

Iako bi profesionalni barmeni trebalo da imaju oba tipa cediljki, za kućnu upotrebu može da posluži samo Hawthorn cediljka.



Ilustracija John Wiley & Sons

SLIKA 1-3: Hawthorne cediljka i Julep cediljka

## Ostali alat



SAVET

Većina alata u ovom odeljku trebalo bi da se nalazi u restoranu ili baru. Za kućnu upotrebu, najvažniji su šejker za koktele, merica, bar kašika i staklena čaša za mešanje koktela. Neke od tih alatki prikazane su na slici 1–4:

- » **Barski ubrusi** (eng. bar towels): Pamučni ubrusi uvek dobro dođu za čišćenje prosutog ili prelivenog pića, odnosno ovlaženih čaša.
- » **Barska kašičica** (eng. bar spoon): Duga kašičica za mešanje koktela.
- » **Blender**: Koristi se za mešanje ili blendiranje sastojaka. Kada pripremate piće, uvek prvo dodajte tečnost u posudu blendera pre nego što uključite uređaj; tako ćete sačuvati oštricu noževa uređaja i izbeći prosipanje tečnosti. Neke vrste blendera možete koristiti za drobljenje leda. Proverite ovaj podatak kod proizvođača, i ako je potrebno kupite poseban uređaj – drobilicu za led.
- » **Otvarač za flaše** (eng. bottle opener or church key): Alatka koja se koristi za otvaranje flaša sa krunskim čepovima, kao kod pivskih flaša.
- » **Podmetači za čaše ili salvete** (eng. coasters ili bar napkins): Podmetači za čaše sprečavaju stvaranje prstena na šanku ili stolovima. Salvete pomažu u tome, ali pomažu i gostima da drže svoja pića.

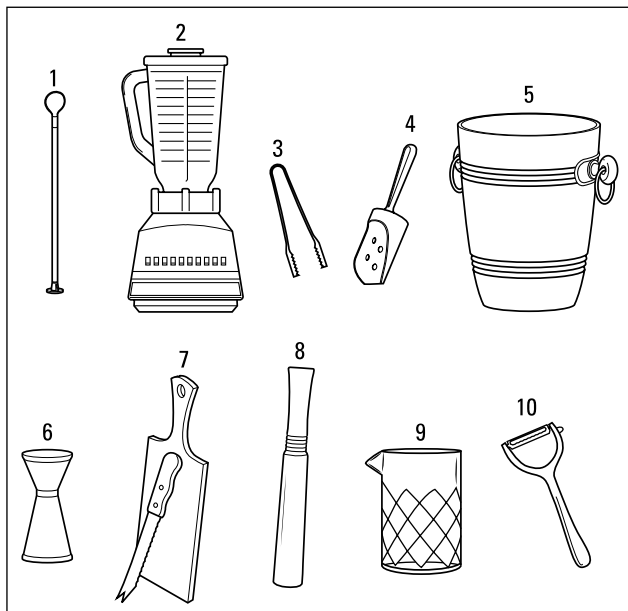


SAVET

- » **Rende** (eng. grater): Koristite rende za garniranje pića sa malo rendanih muskatnih oraščića, čokolade ili slično.
- » **Posuda za led** (eng. ice bucket): Izaberite onu koja je dovoljno velika da primi najmanje tri šaržera leda.
- » **Lopatica ili hvataljka za led** (eng. ice scoop or tongs): Morate imati lopaticu i hvataljku za led u svakom baru. Nikada ne koristite prste ili čaše za hvatanje leda.
- » **Džiger ili dozer** (eng. jigger ili measuring glass): *Džiger* je mala metalna posuda koja se koristi za merenje tečnosti.
- » **Sokovnik, đuser** (eng. juicer): Koristi se za ceđenje soka iz svežeg voća za koktele.
- » **Nož i daska za sečenje** (eng. knife i cutting board): Potreban vam je mali, oštar nož za sečenje voća i drugih dodataka (vidi Poglavlje 2).
- » **Velike čaše ili posude** (eng. large cups ili bowls): Potrebno vam je nešto da drži dodatke poput limuna, limete, pomorandže i višanja. Ove čaše često dolaze u setu nazvanom *poslužavnik za začine*.
- » **Platnena vrećica za led ili Lewis vreća za led** (eng. canvas ice bag ili Lewis Ice Bag): Napravljena je od čvrstog prirodnog platna tako da je možete koristiti sa drobilicom leda kako biste ručno mrvili led.
- » **Staklena posuda za mešanje** (eng. mixing glass): Posebna staklena posuda koja se koristi za mešanje alkoholnih pića.
- » **Tučak za gnječenje voća** (eng. muddler): Mali drveni štap ili drška koja se koristi za drobljenje voća ili bilja.
- » **Ljuštilica** (eng. peeler): Alatka koja se koristi za ljuštenje voća i povrća za ukrašavanje pića.
- » **Poklopac sa otvorom za točenje** (eng. pour spout): Ovaj uređaj pruža veću kontrolu nad točenjem pića. Dostupni su mnogi različiti tipovi, uključujući one sa poklopljenim otvorom koji sprečava ulazak insekata i drugih neželjenih stvari.
- » **Štapići za mešanje i slamke** (eng. stirrers and straws): Koriste se za mešanje i ispijanje pića.

## Čaše

Ljudi uglavnom očekuju da će se određena pića posluživati u određenim vrstama čaša. Problem je što postoji više standardnih čaša nego što većina ljudi (i mnogi barovi) želi da kupi. U svakom slučaju, slika 1-5 prikazuje većinu čaša koje ćete ikada koristiti za posluživanje pića.



Ilustracija John Wiley & Sons

**SLIKA 1-4:** Kolekcija bar alata: (1) barska kašičica, (2) blender, (3) hvataljka, (4) lopatica za led, (5) posuda za led, (6) džiger ili dozer (7) nož i daska za sečenje, (8) tučak, (9) čaša za mešanje, (10) ljuštilica

Nekoliko napomena o nekim čašama prikazanim na slici 1–5:

- » **Čaša za brendi ili konjak** (eng. brandy or cognac snifter): Dostupna je u širokom rasponu veličina; velika, kratka čaša treba da se drži u šaci kako bi zagrejala brendi ili konjak.
- » **Uska visoka čaša za šampanjac** (eng. champagne flute): Čaša je sužena kako bi se sprečilo ispuštanje mehurića.
- » **Koktel ili martini čaša** (eng. cocktail or martini glass): Savršena za martini, Menhetn koktel i mnoga druga klasična pića; dostupna je u zapremini od 1 do 2 dl.
- » **Čaša za liker** (eng. cordial glass): Osim za likere, ovu čašu možete koristiti za posluživanje žestokih pića bez leda ili „čistih“ pića.
- » **Kupe ili desertna čaša** (eng. coupe): Čaša sa nožicom koja se obično koristi za posluživanje pića ili koktela koji su mešani ili promućkani i ohlađeni, a zatim sipani u čašu bez leda. U ovoj čaši mogu se služiti i deserti i šampanjac.

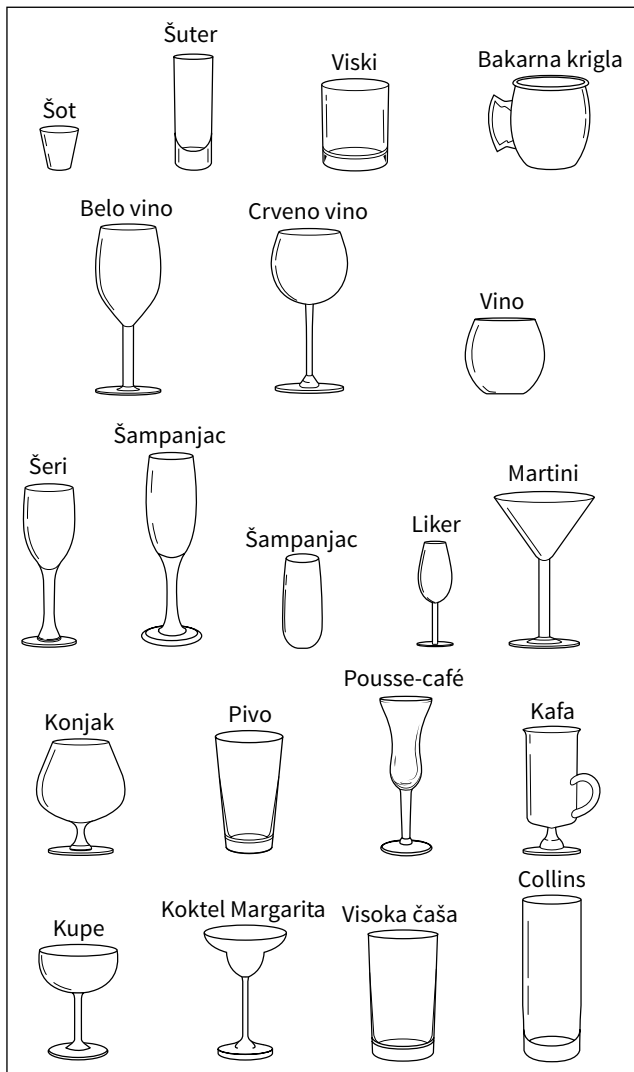


- » **Visoke čaše** (eng. highball i collins glasses): Ove čaše imaju najviše namena. Zapremine varira od 2,5 do 4 dl.
- » **Bakarna krigla** (eng. mule mug): Koristi se za posluživanje pića Moscow mules (vidi poglavlje 20). Bakar pomaže da piće ostane hladno.
- » **Čaša za pivo** (eng. pint glass): Obično se koristi za posluživanje piva, zapremine 3,5 do 5 dl.
- » **Čaše za belo vino** (eng. white wine glass): Ove čaše su obično manje od čaša za crno vino i uglavnom su zapremine 1,5 do 3 dl. Oblik slova U ne samo da pomaže u očuvanju temperature već i u zadržavanju aroma.
- » **Čaša za crveno vino** (eng. red wine glass): Ove čaše su obično zapremine od 1,5 do 3,5 dl. Obratite pažnju da je dno čaše šire od onog kod čaše za belo vino, što omogućava vinu da diše.
- » **Čaša za viski sa ledom** (eng. rocks glass, old fashioned glass): Zapremine ove čaše varira od 1,5 do 3 dl. Koristite one od 1,5 ili 2 dl i dodajte puno leda.
- » **Čašica za rakiju** (eng. shot glass): Izvorno korišćena kao merna posuda, šot čaša može da se koristi za posluživanje „kratkih koktela“ (vidi Poglavlje 21) ili žestokih pića koja se piju na „eks“. Tradicionalno, ove čaše su zapremine od 0,3 do 0,5 dl. i neophodne su za svaki bar.
- » **Čaša za šutere, „dugačka“ pića** (eng. shooter glass): Ove čaše su više i tanje od šot čaše, obično su zapremine 0,3 do 0,9 dl. Koriste se i za pripremanje „kratkih“ koktela ili za posluživanje žestokih pića.
- » **Čaša bez nožice** (eng. stemless glasses): Postale su popularne u poslednjih nekoliko godina; obično se u njima služi crveno ili belo vino, ali se mogu koristiti i za posluživanje različitih koktela.



SAVET

Generalno, najčešće korišćene čaše su pint, čaše za koktele, čaše za crno i belo vino, čaše za pića sa ledom, čaše za šampanjac i šot čaše. Međutim, ako planirate da napravite kućni bar ili da služite koktele na zabavi, smanjite izbor čaša kako biste uštedeli prostor. Možete pojednostaviti koristeći dva tipa čaša: čašu za belo i crveno vino. Obe su prikazane na slici 1-5. Ove dve čaše možete koristiti za svaku vrstu koktela (uključujući i „kratka“ pića, iako je šot čaša neophodna za svaki bar), kao i za pivo i vino. Osim toga, ako koristite ova dva oblika čaša, čišćenje i skladištenje vaših čaša je manje komplikovano.



*Ilustracija John Wiley & Sons*

**SLIKA 1-5:** Razne vrste čaša