

# Książki barmańskie, które warto znać!

## Nowe podejście

### **Cocktail Codex: Fundamentals, Formulas, Evolutions [A Cocktail Recipe Book]**

▼ To wszechstronny podręcznik miksologii, który przedstawia unikalne podejście autorów do "korzeni koktajli". Książka oferuje narzędzia do zrozumienia, wykonania i improwizacji zarówno klasycznych, jak i oryginalnych koktajli. Autorzy, Alex Day, Nick Fauchald i David Kaplan, przedstawiają sześć podstawowych szablonów koktajli: old-fashioned, martini, daiquiri, sidecar, whisky highball i flip, które, jak twierdzą, są podstawą wszystkich innych koktajli. Poznanie tych "rodzin" koktajli pozwala zrozumieć, dlaczego niektóre mieszanki działają, a inne nie, kiedy wstrząsać, a kiedy mieszać, co można pominąć lub czym zastąpić brakujące składniki.

### **Meehan's Bartender Manual**

▼ Uznana przez krytyków praca Jima Meehana, która została okrzyknięta magnum opus współczesnej literatury barmańskiej. Książka ta jest pierwszą, która wyjaśnia przemysł barowy od wewnątrz, mieszając historię koktajli z profesjonalnymi spostrzeżeniami ekspertów z całego świata. Znajdziesz tu wszystko, od projektowania barów, przez rozwój menu, produkcję spirytusu, technikę mieszania napojów, rzemiosło obsługi po sztukę gościnności. Zawiera również przepisy na 100 koktajli, które oferują bezprecedensowy dostęp do twórczego procesu jednego z najlepszych barmanów.

### **The Cocktail Guy: Infusions, distillations and innovative combinations**

▼ To pierwsza książka Richa Woodsa, znanego jako The Cocktail Guy. Woods dzieli się sekretami tworzenia kreatywnych koktajli w domu, poczynając od opanowania klasycznych technik, przez aromatyzowanie alkoholu prostymi naparami po bardziej skomplikowane destylacje oraz tworzenie domowych biterów z ziół, przypraw, owoców

i korzeni. Książka oferuje 70 przepisów na koktajle podzielonych na rozdziały, jak "Inspiracje z ogrodu" czy "Z kuchni", oraz zawiera wyzwania dla bardziej śmiałych czytelników zainteresowanych tworzeniem własnych destylatów i likierów w domu

## **The Bartender's Manifesto: How to Think, Drink, and Create Cocktails Like a Pro**

▼ Toby Maloney, Emmy Janzen oraz barmani z The Violet Hour stworzyli kompleksowy przewodnik po podstawach tworzenia koktajli. Książka ta ma na celu nauczenie czytelnika, jak rozumieć i tworzyć oryginalne drinki jak doświadczony barman. Zawiera szczegółowe omówienie mechaniki tworzenia koktajli z odpowiednim balansem, fakturą, aromatem i temperaturą oraz promuje kreatywność i oryginalność w opracowywaniu przepisów. Dzięki szczegółowym wskazówkom, ekspertom z barów i ilustracjom krok po kroku, czytelnik zyska głębsze zrozumienie legendarnej jakości szkolenia w The Violet Hour oraz inspirację do tworzenia innowacyjnych koktajli odzwierciedlających osobisty styl i kreatywność.

## **The Japanese Art of the Cocktail**

▼ Pierwsza książka o koktajlach autorstwa nagrodzonego mixologa Masahiro Urushido, właściciela baru Katana Kitten w Nowym Jorku, który znany jest z rzemiosła tworzenia japońskich koktajli. Urushido dzieli się swoją wiedzą na temat japońskich koktajli, prezentując 80 przepisów, które najlepiej reprezentują wkład Japonii w światową scenę koktajlową. Książka bada, co dokładnie stanowi japońskie podejście do koktajli i wyjaśnia techniki przekazywane z pokolenia na pokolenie, co wszystko zostało uchwycone w zachwycającej fotografii.

## **Regarding Cocktails**

▼ Autorstwa Sasha Petraske, legendarnego barmana znanego z takich projektów jak Milk & Honey.

## **Roundbuilding**

▼ Dokumentacja metody barmańskiej, która była praktykowana i nauczana przez wielu barmanów przez wiele lat. Struktura książki obejmuje m.in. filozofię barmańską, znaczenie technik barmańskich, wpływ lodu na koktajle oraz szczegółowe kroki obsługi. Została ona stworzona, aby zachęcić barmanów do analitycznego myślenia o ich procesach pracy oraz do dążenia do poprawy jakości serwowanych napojów.

## Techniki miksologiczne i inne

### Smuggler's Cove: Exotic Cocktails, Rum, and the Cult of Tiki

▼ Autorstwa Martina i Rebecci Cate, właścicieli znanego baru tiki Smuggler's Cove, która zabiera czytelnika w barwną podróż przez historię i legendę tiki. Opowiada o narodzinach tiki jako ucieczki od codzienności dla Amerykanów w czasach Wielkiego Kryzysu, o wynalezieniu, kradzieży i ponownym wynalezieniu egzotycznych koktajli, o gwiazdach Hollywood i skandalach, a także o współczesnym odrodzeniu kultury tiki, które przyniosło barowi nagrodę James Beard Award.

Książka była nominowana do nagrody Best Food & Cookbooks w 2016 roku i jest przedstawiana jako jedno z najbardziej pociągających, choć często niezrozumiałych, ruchów w historii kultury amerykańskiej. Zawiera ponad 100 przepisów na koktajle (oryginalne i historyczne), jak również przełomowe nowe podejście do rozumienia rumu, co czyni ją wyjątkowym dziełem współczesnego odrodzenia tiki. Książka jest również źródłem wskazówek, jak urządzić domowe grotto tiki, pomoc w zaopatrzeniu baru w doskonałe rummy oraz inspirację do organizacji imprez tiki.

Publikacja opisuje również cykle zainteresowania amerykańskiego społeczeństwa polinezyjskim kiczem, od Don the Beachcomber po współczesne bary tiki rozsiane po całym kraju, i jest skarbnicą przepisów na drinki.

### Bitters: A Spirited History of a Classic Cure-All, with Cocktails, Recipes, and Formulas

▼ To kompleksowe źródło wiedzy o gorzkich nalewkach, które mają długą historię zastosowania jako lekarstwa na różne dolegliwości. Wydana przez Ten Speed Press w 2011 roku, książka oferuje nie tylko historyczne tło i rozwój gorzkich nalewek, ale także porady, jak zrobić własne bitters, jak zaaranżować bar, a także zawiera "Bitters Hall of Fame". Dodatkowo, Parsons podaje przepisy na klasyczne koktajle oraz nowoczesne wariacje z użyciem gorzkich nalewek i sugeruje ich zastosowanie w koktajlach.

### Amaro: The Spirited World of Bittersweet, Herbal Liqueurs, with Cocktails, Recipes, and Formulas

▼ Autorstwa Brada Thomasa Parsonsa to pierwsze dzieło, które demistyfikuje świat gorzkich, ziołowych likierów, oferując ponad 100 przepisów. Jest to niezbędna pozycja dla entuzjastów koktajli domowych oraz profesjonalistów z branży. Tradycja europejska tworzenia gorzkich likierów, znanych we Włoszech jako amari, ma już wieki, ale dopiero niedawno te ziołowe trawienne przeszły z zapomnianego tyłu baru na pierwszy plan.

Nie jest to tylko przewodnik; "Amaro" to książka, którą naprawdę warto przeczytać. Parsons, autor nagrodzonej James Beard i IACP książki o bittersach, przedstawia w niej bogatą historię i żywą kulturę amaro, otwierając oczy czytelników na różnorodne style tych likierów, od intensywnego Fernetu po inne kategorie<sup>23</sup>. Dodatkowo, książka zawiera przepisy na koktajle z amaro, sposoby DIY na własne amaro, a nawet desery nasączone amaro, zapewniając doświadczenie "la dolce vita"

## Leksykon smaków

▼ To przewodnik kulinarny, który omawia 99 smaków podzielonych na 16 kategorii i łączy je w 4851 par. Dzieli się na takie tematy smakowe jak mięsne, serowe, leśne czy owocowo-kwiatowe. W ramach tych sekcji książka podąża za formą Roget's Thesaurus, wyliczając alfabetycznie 99 popularnych składników i dla każdego z nich sugeruje dopasowania smakowe, które wahają się od klasycznych do dziwacznych. Można się spodziewać znalezienia tradycyjnych par takich jak wieprzowina i jabłko, baranina i morela, ogórek i koper; współczesnych ulubieńców jak czekolada i chili, ser kozi i burak; oraz interesujących, ale mało prawdopodobnie brzmiących par takich jak cytryna i wołowina, borówka i grzyby oraz arbuzy i ostrygi. W sumie jest prawie tysiąc wpisów, z 200 przepisami i sugestiami wplecionymi w tekst.

## Księgi receptur koktajli

### The NoMad Cocktail Book: [A Cocktail Recipe Book]

▼ Nagrodzona kolekcja prawie 300 przepisów na koktajle z prestiżowego baru NoMad, który jest znany z lokalizacji w Nowym Jorku, Los Angeles i Las Vegas. Książka ta jest idealnie dostosowana dla odważnych barmanów domowych, oferując równowagę między unikatowymi drinkami a dostępnymi klasykami. Celebryzuje koktajle skupione na klasyce, jednocześnie wprowadzając do oferty uroczyście drinki w dużym formacie oraz selekcję ekskluzywnych koktajli przygotowywanych z rzadkich alkoholi.

Początkowo wydana jako oddzielna książka w pakiecie z "The NoMad Cookbook", ta zrewidowana, samodzielna edycja zawiera ponad 100 nowych przepisów, co daje w sumie ponad 300. Zawiera również podręcznik obsługi wyjaśniający sztukę przyrządzania drinków według metody NoMad oraz prezentuje 30 nowych, kolorowych ilustracji koktajli

## **Death & Co: Modern Classic Cocktails**

▼ Jednej z najlepszych koktajlbarów na świecie dzieli się swoją wiedzą. Zawiera wiele inspirujących przepisów na koktajle.

## **The Dead Rabbit Mixology & Mayhem**

▼ To nie tylko zbiór przepisów na koktajle z znanego baru The Dead Rabbit w Nowym Jorku, ale również innowacyjna publikacja w stylu graficznej powieści, przedstawiająca odważne i kreatywne podejście do menu koktajlowego. Jako druga książka właścicieli Seana Muldoona i Jacka McGarry'ego, oraz menadżerki baru Jillian Vose, nie ogranicza się do standardowej kolekcji przepisów, ale prezentuje nowatorską wizję sztuki tworzenia koktajli. The Dead Rabbit, który zdobył wiele nagród koktajlowych, w tym tytuł "Najlepszego Baru na Świecie" w 2016 roku, wprowadza czytelnika w świat koktajlowego majstersztyku i estetyk

## **The PDT Cocktail Book**

▼ Stworzony przez znanego barmana Jima Meehana, jest uważany za współczesną klasykę wśród książek o koktajlach. Zawiera ponad 200 stron z przepisami na klasyczne koktajle i nowoczesne kreacje od różnych barmanów. Receptury są uporządkowane alfabetycznie i przedstawione są w zwięzły sposób, wraz z krótkim opisem i kontekstem każdego drinka. Książka zawiera również istotne informacje podstawowe, takie jak wyposażenie baru, przepisy na domowe mikstury i techniki barmańskie, prezentowane w sposób prosty i łatwy do szybkiego odtworzenia.

## **The Savoy Cocktail Book**

▼ Stworzony przez Harry'ego Craddocka, był publikowany w okresie prohibicji i zawiera historię oraz receptury koktajli z tamtych czasów, w tym takie klasyki jak White Lady i Corpse Reviver #2. Książka, oprócz przepisów, zawiera żywe ilustracje odzwierciedlające ducha epoki. Znana z ponad 750 klasycznych receptur na koktajle, pozwala odtworzyć tradycję eleganckich wieczorów w Savoy'u

## **The New Craft of the Cocktail: Everything You Need to Know to Think Like a Master Mixologist**

▼ Zaktualizowane i zrewidowane wydanie legendarnego barmana Dale'a DeGroffa, który zapoczątkował modę na koktajle. Książka ta oferuje ponad 100 nowych przepisów, nową fotografię oraz aktualną historię koktajlu. Znana z pierwszego prawdziwego podręcznika do koktajli, wydanego w 2002 roku, miała znaczący wpływ na branżę barmańską. W nowej edycji odświeżono ukochane historie, kulturę, wskazówki i sztuczki, a także zawarto ulubione rekomendacje alkoholi DeGroffa, aby czytelnicy wiedzieli, który gin lub bourbon będzie najlepiej pasował do mieszanki.

## **The Essential Cocktail: The Art of Mixing Perfect Drink**

▼ Jest skupioną selekcją wyjątkowych przepisów, instrukcji i historycznych anegdot, doprawioną doświadczonymi poradami dotyczącymi taktyk, technik i narzędzi niezbędnych w sztuce miksologii. Książka zawiera tylko te drinki, które wyróżniają się smakiem, ciekawą formułą lub charakterystyczną techniką. Są to kluczowe koktajle, które powinien znać każdy barman, zarówno amator jak i profesjonalista, w tym martini, soury, highballe, tropikalne, punchy, słodkie i klasyki, zarówno stare jak i nowe, tworzące rdzeń repertuaru konesera. Autor, Dale DeGroff, jest uznawany za jednego z najwybitniejszych światowych miksologów, którego twórczość przyczyniła się do tzw. renesansu koktajlowego. Książka DeGroffa, opublikowana w 2008 roku, daje wgląd w historię ważnych postaci klasycznych koktajli i zapewnia doskonałe lekcje w sztuce mieszania napojów, a także prezentuje własne wariacje autora na temat klasycznych receptur.

## **Historia**

### **Imbibe!**

▼ Autorstwa Davida Wondricha to książka poświęcona historii amerykańskiej kultury barowej i rozwojowi mieszanych napojów. Książka jest kontynuacją dzieła Jerry'ego Thomasa z 1862 roku, "How to Mix Drinks, or The Bon Vivant's Companion", i oprócz przepisów z oryginalnej pracy Thomasa, prezentuje także ich historyczne pochodzenie oraz nowsze dodatki

## **Punch: The Delights (and Dangers) of the Flowing Bowl**

▼ Autorstwa Davida Wondricha, zdobywcy nagrody Jamesa Bearda, która jest hołdem dla historycznych punchów. Książka jest wypełniona anegdotami historycznymi, ekspertyzami, uwagami dotyczącymi techniki i składników oraz oczywiście przepisami na światowej klasy punchy. Czytelnicy zostają zabrani w celebrytarską podróż do świata punchów, rozpoczynającą się od samotnych brytyjskich marynarzy, aż po bogatą obsadę lordów, dam, admirałów, królów, prezydentów, poetów, piratów, pisarzy, szpiegów i innych barwnych postaci. Wondrich przekazuje opowieść, która ma zachwycić, rozbawić i zainspirować każdego miksologa i organizatora przyjęć.

## **The Oxford Companion to Spirits and Cocktails**

▼ Jest pierwszym wielkim dziełem odnoszącym się do tematyki alkoholi i koktajli z globalnej perspektywy. Książka obejmuje napoje, procesy i techniki z całego świata, a także z USA i Europy. Dostarcza jasnych wyjaśnień dotyczących różnych sposobów produkcji alkoholi, w tym fermentacji, destylacji i starzenia, obok bogactwa nowych szczegółów na temat pojawienia się koktajli i barów koktajlowych, w tym wpisów na temat kluczowych koktajli i wpływowych barmanów oraz barów koktajlowych. Zawiera także bogato ilustrowane dodatki, w tym osi czasu dotyczącą spirytusów i destylacji oraz przewodnik po mieszaniu napojów.

## **Jerry Thomas' Bartenders Guide: How To Mix Drinks 1862 Reprint: A Bon Vivant's Companion**

▼ Uznawany za pierwszą poważną amerykańską książkę o koktajlach i punchach, oryginalnie opublikowaną w 1862 roku. To dzieło Jerry'ego Thomasa, legendarnego barmana i pioniera w dziedzinie wysokiej jakości koktajli, zawiera zbiór tradycyjnych przepisów oraz jego własne kreacje. Książka ta, uważana za prawdopodobnie najbardziej znaną książkę o koktajlach, była pierwszą rzeczywistą książką o tej tematyce wydaną w Stanach Zjednoczonych.

W tej reprintowanej edycji czytelnicy mogą zanurzyć się w bogatym świecie punchów, cobblers, toddies, slings, sours i wielu innych klasycznych koktajli ze starego świata. Jerry Thomas był znany ze swojego showmanshipu i efektownego stylu miksowania koktajli, co przyczyniło się do jego sławy i uznania w tamtym okresie.

## **Gościnność**

## **Unreasonable Hospitality: The Remarkable Power of Giving People More Than They Expect**

▼ Guidara opisuje, jak przejął restaurację będącą w trudnej sytuacji i w ciągu jedenastu lat doprowadził ją do miana najlepszej na świecie. Kluczem do sukcesu była radykalna reinwencja, prawdziwa współpraca między kuchnią a salą oraz niezapomniana, wyjątkowa gościnność. Guidara zachęca każdy biznes do przyjęcia mentalności gościnności, transformując zwyczajne transakcje w niezwykle doświadczenia. Książka zawiera opowieści z jego doświadczeń w branży restauracyjnej oraz wskazówki, jak znaleźć magię w tym, co robimy