



30 pomysłów na sylwestra!

Smaker^{pl} poleca



Smaker.pl to serwis miłośników jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 20 tysięcy przepisów użytkowników oraz kulinarne tematy specjalne pełne ciekawostek, ciekawe konkursy z atrakcyjnymi nagrodami i forum, gdzie porozmawiasz o gotowaniu i nie tylko. Ponadto na czacie spotkasz się ze znanymi kucharzami.

Redaktor serwisu Smaker.pl: **Joanna Jagodzińska**

Autor tekstów: **Bartosz Rumieńczyk**

Projekt okładki: **Joanna Tracz**

Skład i łamanie: **Joanna Jagodzińska**

Koncepcja książki: **Bartosz Rumieńczyk**

Korekta: **Anna Wiśniewska**

Copyright Smaker.pl 2013

Spis treści

Drinki, kobiety i śpiew...	5
Whisky	7
Trzech mędrców	8
Ojciec chrzestny	8
Manhattan	9
Wódka	10
Z cytryną	11
Biały Rosjanin	11
Krwawa Mary	12
Gin	13
Gin z sokiem	14
Wytrawne martini	14
Upadły anioł	15
Rum	16
Daiquiri	17
Mai Tai	18
Piña colada	19
Tequila	20
Chupacabra	21
Margerita	21
Tequila sunrise	22
Absynt	23
Śmierć popołudniu	24
Absynt Special	24
Chryzantema	25
Wino	26
Platynowy blond	27

Diabelski koktajl	27
Sangria.....	28
Piwo.....	29
Michelado	30
Płonący doktor Pieprz	30
Krew wisielca.....	31
Szampan.....	32
Mimoza	33
Ritz.....	33
Czarny aksamit	34
A na drugi dzień... ..	35
Baked beans	36
Kacówka	37
Stek z frytkami	38

Drinki, kobiety i śpiew...

Sylwester w domu nie musi być zwykłą domówką. Warto zaskoczyć swoich gości różnorodnością podawanych trunków. Postanowiliśmy ułatwić wam zadanie i przedstawić aż 30 świetnych pomysłów na sylwestrowe drinki.

Drinki posortowaliśmy według alkoholu odgrywającego główną rolę w kieliszku. W ten sposób powstało dziewięć rozdziałów, które wyczerpują główne bazy koktajlowe. Dodatkowo postaraliśmy się, wybrać takie przepisy, by każdy z Was bez trudu mógł je wypróbować. Większość drinków można wykonać, mając rzeczoną bazę oraz angosturę, grenadynę, cointreau, amaretto i wermuty. W każdym rozdziale znajdziecie po trzy drinki. Fajnie byłoby wypróbować wszystkie 30 propozycji na drinki, ale my nie bierzemy odpowiedzialności za stan waszych organizmów przed, po i w trakcie.

Alkoholową eskapadę zaczynamy od whisky. Razem z nami poznacie Trzech Mędrców, Ojca Chrzestnego i wybieriecie się na Manhattan. Po randce z rudą przenosimy się na rodzime podwórko. Proponujemy kieliszek czystej, zastąpić koktajlem na bazie wódki. Zachęcamy do wypróbowania zestawu LWC – czyli lód, wódka, cytryna – a także propozycji światowych, czyli Białego Rosjanina w towarzystwie Krwawej Mary.

Następny przystanek to kraje anglosaskie gdzie piją gin. Odmawiamy połączenia go z tonikiem, na rzecz soku. Zaglądamy w kieliszek Jamesowi Bondowi oraz Upadłym Aniołom. W dalszej kolejności podgrzewamy atmosferę rumem, podając drinki egzotyczne. Stawiamy na pijane przez Hemingwaya Daiquirri, klasyczne dla wielbicieli imprez hawajskich Mai Tai oraz zyskującą sobie rzesze wielbicieli Piña Coladę.

Po rumie proponujemy tequilę, ale bez soli i cytryny. Wytropiliśmy legendarną Chupacabrę, a przy Margaricie oglądaliśmy Zachód Słońca. To wszystko nastroiło nas dekadensko, dlatego postanowiliśmy sięgnąć po absynt i wypróbować Śmierć po południu. Przeżyliśmy, więc zamówiliśmy Absynt Special oraz Chryzantemę.

Na koniec spróbowałiliśmy pomieszać wina, piwa i szampany. Oczywiście nie na raz. Na bazie wina podajemy Platynowy Blond, Diabelski Koktajl oraz Sangrię. Piwo serwujemy po meksykańsku, á la doktor Pieprz i jako Krew Wisielca z licznymi wkładkami. Za odchodzący rok wypijemy koktajle na bazie szampana, czyli Mimozę, Ritza i Czarny Aksamit.

A na koniec odpowiemy na pytanie: Jak przeżyć noworoczny dzień po sylwestrowych szaleństwach? Zdradzimy wam trzy kulinarne sposoby na kaca. Dzień zaczniemy angielskim śniadaniem, w południe ratujemy się szczawiową, a po południu usmażymy sobie solidny kawał mięsa!

Whisky



Klasycznie i po męsku podawana z lodem. Występuje także w wersjach mniej męskich - z colą, a także w wersjach niemal damskich - ze spritem. Prawdziwi mężczyźni piją whisky wprost z butelki, no bo, jak mawiał Clint Eastwood w „Żółtodziobie”, gdyby miała być pita z lodem czy z colą, to tak by ją sprzedawali. A whisky w drinkach?

Trzech mędrców

1 część burbonu – Jim Beam (1 część = 50 ml)

1 część Tennessee whisky – Jack Daniel's

1 część szkockiej – Johnny Walker

Trzech mędrców to połączenie różnych gatunków rudej. Drink, który proponujemy to Jim, Jack i Johnny. Trójka naszych mędrców czasami występuje w towarzystwie mędrcza czwartego, także na literę „J”. To señor José, czyli tequila.

Alkohole możemy wlać do szklanki typu old-fashioned, bezpośrednio na lód i wymieszać. Możemy także, chcąc zrobić wrażenie na Clincie Eastwoodzie, sięgnąć po wysoki kieliszek, zrezygnować z lodu i połączyć mędrców w szkle, a następnie wychylić na raz. I nie popijać!

Zobacz [więcej przepisów na drinki z whisky >>](#)

Ojciec chrzestny

1 część szkockiej whisky

1 część amaretto

Ojca chrzestnego wypadałoby wypić za spokój duszy najpierw Vita Corleone, a następnie za Mario Puzo. Nazwa drinka naturalnie wiąże się z najsłynniejszą sagą mafijną w historii pop kultury. Niestety znajduje to odbicie jedynie w nazwie, no i częściowo w doborze składników. Amaretto bowiem to klasyczny, włoski alkohol.

Ojciec chrzestny powstaje poprzez wylanie na lód części szkockiej whisky oraz części migdałowego likieru. Po wymieszaniu i odczekaniu kilku chwil, by alkohol się schłodził, popijamy, sprawdzając jak dobrze smak migdałów łączy się z torfowym posmakiem szkockiej.

Zobacz [więcej przepisów na drinki z whisky >>](#)

Manhattan

1 część whisky – kanadyjska, szkocka, Burbon lub Tennessee

½ części czerwonego, słodkiego wermutu

wisienka do dekoracji

To połączenie whisky w wielkomijskim stylu. I w eleganckim kieliszku koktajlowym, który doskonale wypada na tle koktajlowych kreacji.

Tym razem sięgamy po shaker. Na lód wylewamy porcję whisky i pół porcji czerwonego, słodkiego wermutu. Dodajemy krople angostury i mieszamy dokładnie. Manhattan przelewamy do kieliszków koktajlowych, ewentualnie dekorujemy wisienką i podajemy.

Zobacz [więcej przepisów na drinki z whisky >>](#)

Wódka



Polska duma narodowa. W naszym regionie klasycznie pita na raz, koniecznie dobrze zmrożona, o gęstości oleju silnikowego i mocy paliwa rakietowego. Na świecie rozpoznawana, chwalona i mieszana w formie różnych, klasycznych koktajlów. Z czym pić wódkę?

Z cytryną

2 części czystej wódki

sok z połówki cytryny

2 plasterki cytryny

To propozycja lokalna, sprawdzona wielokrotnie i wielokrotnie zamawiana przy barze. Oto jak zrobić dobrą stówkę z lodem.

Na lód wylewamy dwie porcje wódki. W warunkach domowych dajemy dwa razy po 50., w warunkach barowych, raczej na pewno dostaniemy dwa razy po 40. Do szklanki wciskamy sok z połówki cytryny, dodajemy dwa plasterki, mieszamy słomką, słomkę wyrzucamy, czekamy chwilę, żeby alkohol odpowiednio się schłodził i sączymy, spokojnie się relaksując.

Biały Rosjanin

1 część wódki

½ części likieru kawowego – kahlua

½ części śmietanki

Tak, jak w przypadku ojca chrzestnego, biały Rosjanin zawdzięcza swą nazwę jednemu ze składników. Według Amerykanów wódka pochodzi wyłącznie z Rosji, zresztą nie ma się co dziwić, dla nich zapewne cała Europa Środkowa i Wschodnia to jedna wielka Rosja. Takie myślenie można wybaczyć jedynie Big Lebowskiemu, który nie tylko geopolitykę miał w głębokim poważaniu. Za to wiedział, co dobre...

Rosjanin powstaje w szklance typu old-fashioned. Na lód wylewamy wódkę, likier kawowy i śmietankę 30%. Obserwujemy przez chwilę jak alkohol się rozwarstwa, a następnie mieszamy i popijamy nonszalancko nie zważając na świat wokół.

Krwawa Mary

1 część wódki

2 części soku pomidorowego

sok z połówki cytryny

sos tabasco

pieprz

sól

Tuż obok białego Rosjanina, dla kontrastu możemy postawić szklaneczkę krwawej mary. Wbrew ustawie o wychowaniu w trzeźwości zaznaczamy, że to koktajl dobry na syndrom dnia poprzedniego. Uzupełnia potas za sprawą soku pomidorowego, ożywia dawką witaminy C, przeczyszcza organizm sosem tabasco i budzi uśpione promile dzięki wódce.

Klasyczna krwawa Maria powstaje w wysokiej szklance z lodem. Na lód wylewamy wódkę, sok pomidorowy oraz sok z połówki cytryny. Doprawiamy do smaku solą morską, pieprzem oraz kroplą sosu tabasco. Mieszamy dokładnie i dekorujemy selerem naciowym oraz plasterkiem cytryny. Samo zdrowie!

Gin

Przepisu na gin z tonikiem nie podamy nigdy. Jest to pozycja niemal tak wyświechtana, jak whisky z colą. Nie znaczy to, że odmawiamy czegokolwiek szklaneczce ginu z chininą, ale nie jesteśmy angielskimi kolonizatorami, żeby w sylwestrowa noc zapobiegać febrze.

Gin z sokiem

2 części ginu

2 części soku pomarańczowego

Na początek przenosimy się do słonecznej Kalifornii razem z pewnym raperem, który ginowi z sokiem poświęcił jeden ze swoich lepszych kawałków.

W wersji podstawowej mieszamy na lodzie, w wysokiej szklance, dwie części ginu z dwiema częściami soku pomarańczowego. Jako że jest to wersja mocno wyskokowa, podajemy też wariant łagodniejszy. Jedną część ginu łączymy z dwiema częściami soku pomarańczowego oraz jedną częścią soku grejpfrutowego. W obu wersjach gin z sokiem mieszamy, pozwalamy mu się schłodzić i suniemy śmiało przez lokal.

Wytrawne martini

55 ml ginu

15 ml wermutu

oliwka

Po propozycji nieco gangsterskiej, propozycja łączy się z historią szpiegowską. Martini wytrawne pijał ponoć sam James Bond. Ta historia kończy się na słowie „ponoć”, bo tak naprawdę Bond pijał martini na wódce. Nie zmienia to faktu, że mamy do czynienia z drinkiem eleganckim, którego powstawanie można porównać z procesem alchemicznym.

Rzecz rozbija się o proporcje, dlatego rezygnujemy z naszych części na rzecz mililitrów. Podajemy wersję najpopularniejszą, czyli 55 ml ginu i 15 ml wytrawnego wermutu wylewamy do shakera, prosto na lód. Potrząsamy kilka chwil tak, aby połączyć alkohole oraz wszystko schłodzić i przelewamy do kieliszka koktajlowego. Dorzucamy oliwkę i gotowe.

PS Proporcje w martini zmieniały się na przestrzeni dekad i dziś także bywają różne. Punktem wyjścia były równe proporcje wermutu i ginu, a w skrajnej wersji z wermutu rezygnowano. W wersji bezwermutowej przodowali Luis Bunuel, który uważał, że wystarczy kieliszek z ginem postawić koło butelki z wermutem, oraz Winston Churchill, który nalewając gin szeptał doń czule słowo „wermut”. Zasadniczo nie popełnimy żadnej zbrodni wlewając do 50. ginu 10. wermutu, ale jak widać proporcje można ustalać samemu.

Upadły anioł

2 części ginu

kropla angostury

dwie krople likieru miętowego

sok z całej cytryny lub połówki limonki

Koktajl, o którym nadal nie wiadomo, czy jest pijany przez anioły przed upadkiem na odwagę, czy po upadku na pocieszenie. Jeśli spotkamy jakiegoś anioła z kieliszkiem lekko zielonkawego, mocno ginowego koktajlu, to może uda nam się rozwiązać tę wątpliwość.

Upadły anioł powstaje w shakerze, na lodzie. Mieszymy 2 części ginu z kroplą angostury i dwiema kroplami likieru miętowego oraz świeżo wyciśniętym sokiem z cytryny lub limonki. Przelewamy do kieliszków koktajlowych i podajemy.

Rum

Rum i zima to doskonałe połączenie. Rum rozgrzewa w herbacie i ożywia w tropikalnych koktajlach. Oczywiście pirackie skojarzenia są jak najbardziej na miejscu. Mogłaś wyrzucić wszystko, ale dlaczego akurat rum? – pytał kapitan Jack Sparrow. Z czym możemy połączyć rum?

Daiquiri

2 części jasnego rumu

sok z połówki limonki

łyżeczka cukru

Daiquiri w czystej postaci, pijane chętnie przez samego Ernesta Hemingwaya. Wersja bez bananów, truskawek i innych podejrzanych dodatków.

Koktajl sporządzamy w shakerze. Wstrząsamy porcje rumu z sokiem z limonki oraz cukrem, aż do jego rozpuszczenia. Następnie dodajemy lód i mieszamy aż do odpowiedniego schłodzenia alkoholu, co nie powinno zająć więcej niż 10-15 sekund. Przelewamy do kieliszków koktajlowych i delektujemy się łagodnie rozgrzewającym smakiem.

Mai Tai

1 część białego rumu

½ części ciemnego rumu

¼ części pomarańczowego curacao

¼ części syropu orszadowego

sok z połówki limonki

Mai Tai to klasyczny koktajl, pijany w Ameryce przez fanów alkoholowo-impresyjnej kultury tiki. Jeśli na sylwestra szykujemy hawajską imprezę, to zaraz obok kwiatów na szyję i strojów bikini musimy zadbać o Mai Tai.

Alkohole, syrop orszadowy, czyli migdałowy, który możemy ostatecznie zastąpić likierem. Sok z limonki wylewamy bezpośrednio na lód do szklanki typu old-fashioned. Podajemy z udekorowaną słomką oraz plastrem ananasa na brzegu szkła.

Piña colada

1 część rumu

1 część śmietanki kokosowej

2 część soku anansowego

ew. ½ części brązowego cukru

Ostatni rumowy drink to wyjątkowo egzotyczna i chyba coraz lepiej w Polsce znana piña colada. Podajemy przepis za Wojciechem Cejrowskim, który z racji wykonywanego zawodu pijał piña coladę u źródła.

Koktajl sporządzamy w blenderze. Wlewamy jedną puszkę śmietanki kokosowej, a następnie tą samą puszką odmierzamy resztę składników. Czyli jedna puszka brązowego rumu oraz dwie puszki soku ananasowego. Koktajl możemy dosłodzić brązowym cukrem, w ilości nie więcej niż pół puszki. Całość miksujemy na gładki krem i wylewamy do wysokich szklanek na lód. Podajemy ze słomką i plastrem ananasa.

Tequila

Czyli wódka z kaktusa, a konkretnie z agawy. W naszych stronach pijana czysta, z solą na języku i zagryzana cytryną. Tak pijamy tequilę srebrną. Podobne manewry wykonujemy przy tequili złotej, z tym że sól zastępujemy cynamonem, a cytrynę pomarańczą. Ponoć te sposoby wymyślono dla gringos, spędzających wakacje w krajach Latynosów...

Chupacabra

1 część tequili

kropla sosu tabasco

Wszyscy Polacy wiedzą jak smakuje wściekły pies. Mamy też psa w wersji tequilowej, pod jakże uroczą nazwą – *el chupacabra!*

We wstępie pisaliśmy o dwóch sposobach picia tequili na raz. To w zasadzie sposób numer trzy. Do kieliszka o pojemności 50 ml nalewamy tequilę, dodajemy krople sosu tabasco, wznosimy toast, wstrzymujemy oddech i wychylamy. Uff...

Margerita

35 ml srebrnej tequili

20 ml cointreau

sok z połówki limonki

To klasyczny koktajl na bazie tequili. Ten drink spopularyzował tequilę w USA oraz na całym świecie. Występuje w licznych wariantach, ale podstawa jest zawsze ta sama. Z części tym razem rezygnujemy na rzecz mililitrów, tak, aby wszystko było poprawnie.

Alkohole oraz sok z limonki mieszamy w shakerze. Kieliszki koktajlowe, tuż przed podaniem, przecieramy rozkrojonym plasterkiem limonki, a następnie zanurzamy w soli, tak, aby zrobić słoną obwódkę. Margeritę wylewamy do kieliszków koktajlowych na lód, dekorujemy limonką i podajemy.

Tequila sunrise

1 części tequili srebrnej lub złotej

2 części soku pomarańczowego

½ części grenadyny

Czyli zachód słońca w szklance. Koktajl występuje w dwóch wariantach. Podajemy wersję popularniejszą i prostszą w wykonaniu.

Tequilę z sokiem pomarańczowym i lodem mieszamy w shakerze. Alkohol przelewamy do wysokiej szklanki, a następnie, najlepiej po płaskiej łyżce, delikatnie wlewamy grenadynę. To właśnie ona wymaluje w szklance zachód słońca. Koktajl mieszamy tuż przed pierwszym łykiem, tak, aby połączyć smaki.

Absynt



O absyncie można napisać bardzo dużo. Można na przykład straszyć czytelnika narkotycznym tujonem, którego obecnie w alkoholu nie uświadczymy, albo obłąkańczymi wizjami. Można czytelnika bawić określeniami typu zielona wróżka, albo efektownymi sposobami podawania. My podamy tylko kilka nazwisk – Emil Zola, Eduardo Manet, Amedeo Modigliani, Oscar Wilde, Ernest Hemingway i nasz faworyt – Arthur Rimbaud.

Śmierć popołudniu

1 część absyntu

szampan do pełna

Ekskluzywny drink pijany przez samego Hemingwaya. Idealny na przywitanie nowego roku w dekadencckim stylu.

Oddajemy głos wielkiemu pisarzowi. „Miarkę absyntu przelać do szampanowej lampki. Dolewać zmrożonego szampana aż płyn nabierze mlecznej barwy. Pijać powoli, od trzech do pięciu drinków”. Mądre słowa...

Absynt Special

1 ½ części absyntu

1 część wody

szczypta cukru pudru

kropla angostury

Ten koktajl pozwala docenić oryginalny smak absyntu, jednak za sprawą cukru oraz angostury łagodzi nieco mocne doznania.

Na lód umieszczony w shakerze wylewamy alkohol, dolewamy niegazowaną wodę mineralną oraz dodajemy cukier i angosturę. Mieszamy aż do schłodzenia alkoholu i przelewamy zielony płyn do kieliszków koktajlowych.

Chryzantema

1 część benedyktyнки

2 części wermutu

łyżka absynty

Pozornie absynt w tym drinku nie odgrywa głównej roli, ale tylko pozornie. Po połączeniu ziołowych smaków benedyktyнки i wermutu, ostatnie słowo należy właśnie do zielonej wróżki. Dzięki temu koktajl nie jest ani przesadnie słodki, ani wermutowy.

Alkohole wylewamy do shakera na lód. Mieszamy dokładnie i przelewamy do kieliszka koktajlowego. Dekorujemy skórką pomarańczową i gotowe.

Wino



Wino pijamy samo, w eleganckich kieliszkach, a czasem wprost z butelki. Winem wznosimy eleganckie toasty, w winie topimy smutki i po winie mówimy prawdę. Win mieszać nie należy, bo może rozboleć nas głowa. Ale na bazie wina można też sporządzić koktajle. Jakie? Mamy trzy propozycje godne uwagi.

Platynowy blond

2 części białego półwytrawnego wina

1 część pomarańczowego cointreau

kropla wytrawnego wermutu

Barwa koktajlu daje mu swoją nazwę. W kieliszkach grają nuty owocowe oraz ziołowe.

Na lód umieszczony w shakerze wylewamy porcję białego wina oraz pomarańczowego cointreau. Dodajemy kroplę słodkiego wermutu i mieszamy aż do schłodzenia. Podajemy, naturalnie, w kieliszkach do wina białego.

Diabelski koktajl

2 części słodkiego porto

1 część wytrawnego wermutu

sok z połówki cytryny

Każdy, kto miał w ręku butelczynę porto, dobrze wie, że to wino konkretną moc trzyma. Wina lubią się z wermutem i porto nie stanowi tu wyjątku.

Składniki przelewamy do shakera, na lód. Mieszamy, aż całość się odpowiednio schłodzi i przelewamy do kieliszków na wino czerwone. Dekorujemy brzeg plasterkiem cytryny i podajemy.

Sangria

butelka czerwonego, półwytrawnego wina

2 części czerwonego wermutu

1 część brandy

sok z pomarańczy

sok z cytryny

owoce

Poncz na bazie wina o hiszpańskim rodowodzie. Tym bardziej atrakcyjny, że zazwyczaj szykuje się okazałe dzbany sangrii, które potrafią напоić wielu spragnionych. Proponujemy wersję wzmocnioną.

Wino przelewamy do dzbana i dodajemy dwie części czerwonego wermutu oraz kieliszek brandy. Wyciskamy soki z pomarańczy oraz cytryny, a następnie wkrawamy wybrane owoce. Polecamy cytryny, pomarańcze, części ananasa, winogrona białe i czerwone, a nawet truskawki. Alkohol schładzamy w lodówce, lub podajemy z lodem. Olé!

Piwo



Piwo, tak jak wino, pijamy bez żadnych dodatków, z kufli, bądź z butelki. Piwem również wznosimy toasty i z reguły patrzymy krzywo na wszelkie łączenia smakowe. W sylwestrową noc warto jednak przymknąć oko na piwne kombinacje i spróbować czegoś nowego.

Michelado

butelka jasnego piwa

4 limonki

sos tabasco

sos worcestershire

przyprawa w płynie

Drink z gorącego Meksyku. Nazwa to nic więcej jak *mi che lado*, czyli moje zimne piwo. Zestaw składników kojarzy się w oczywisty sposób ze spożywaniem alkoholu u Latynosów.

Koktajl powstaje w pokalu. Na dno wrzucamy garść kostek lodu, które następnie skrapiamy sosem tabasco, sosem worcestershire i kroplą przyprawy w płynie. Dodajemy sok z 4 limonek, a następnie powoli wlewamy jasne pełne. Tuż przed podaniem oprószamy spienioną górę grubą, morską solą i popijamy na zdrowie.

Płonący doktor Pieprz

małe piwo

2/3 części amaretto

1/3 części rumu

Doctor Pepper to w Ameryce dość mocny konkurent Coca-Coli. Ten drink nie zawiera w składzie doktora Pieprza, ale za sprawą migdałowego amaretto przypomina nieco jego smak. A jego przygotowanie zakłada małe efekty pirotechniczne.

Sięgamy po dwa szkła – pół litrowy pokal na piwo i kieliszek 50 ml na wkładkę. Piwo wlewamy do szklanki, a kieliszek napełniamy w 2/3 amaretto i 1/3 wysokoprocentowym alkoholem, np. rumem. Rum powinien mieć ok. 70-75%. Jeśli ma mniej to musimy go lekko podgrzać, w przeciwnym razie nie zapłonie. Kieliszek umieszczamy bezpośrednio nad piwem, podpalamy i upuszczamy. Piwo ugasi płomień, alkohole się połączą, a my powinniśmy wychylić szklaneczkę jak najszybciej.

Krew wisielca

porter lub stout

1 część rumu

1 część ginu

1 część brandy

oraz

1 część whisky

1 część porto

szampan

Piwo z wkładką kojarzy się z desperackimi próbami nadania mocy i przeżycia kolejnego dnia. Ten drink, to także piwo z wkładką, ale za to z jaką.

Po raz pierwszy opisany w powieści *Orkan na Jamajce* przez Richarda Hughesa. Cytujemy – „krew wisielca powstaje w wyniku połączenia rumu, ginu, brandy i portera. Wygląda niewinnie, ot zwykłe piwo, orzeźwia, wzmaga chęć na więcej i gdy tylko przedrze się przez bramę, równa z ziemią cały fort.” Anthony Burgess, także pisarz, zna nieco inny sposób na wisielca. „W półlitrowym kuflu mieszamy 50-tki ginu, whisky, rumu, porto i brandy. Dolewamy małego stouta i uzupełniamy szampanem. Smak delikatny, wprawia w stan metafizycznej euforii i rzadko zostawia kaca”. W to ostatnie śmiemy wątpić...

Szampan



Szampanem witamy Nowy Rok i zazwyczaj wybieramy ten z cyrylicą na etykiecie. Pijamy z butelki, więcej wychlapując na biesiadników. Ale szampana można też podać nieco inaczej i nie mówimy tu o zmrożonych, najlepszych rocznikach wprost z Szampanii, w towarzystwie obowiązkowych truskawek. Choć tych ostatnich nie warto tak od razu skreślać...

Mimozza

szampan

sok pomarańczowy

kropla grenadyny

owoce: truskawki lub wiśnie

Propozycja dla wszystkich mimoz, płci obojga, które kręcą nosem na czysty smak szampana. Koktajl elegancki, lekko musujący z owocowymi nutami.

Powstaje bezpośrednio w kieliszku do szampana, przez połączenia w równych proporcjach soku pomarańczowego i alkoholu. Po delikatnym wymieszaniu dodajemy kroplę grenadyny oraz owoce do dekoracji. I właśnie tu przydadzą nam się truskawki...

Ritz

2 części szampana

1 część cointreau

½ części koniaku

sok z połówki cytryny

Elegancki w nazwie, elegancki w składnikach i elegancki w smaku. Do Ritzza proponujemy użyć szampana innego, niż te zza wschodniej granicy.

Do shakera wkładamy kruszony lód, na który wylewamy koniak, pomarańczowe cointreau oraz świeżo wyciśnięty sok z cytryny. Dolewamy szampana, wstrząsamy i przelewamy do wysokiej szklanki. Dekorujemy skórką cytrynową i sączymy przez słomkę.

Czarny aksamit

ciemne irlandzkie piwo

wytrawny szampan

Choć drinkom na bazie piwa poświęciliśmy osobny rozdział, to o czarnym aksamicie postanowiliśmy napisać właśnie tu. No bo, skoro mieszamy alkohole w dwóch równych proporcjach, to jak określić, który jest bazą dla którego?

Koktajl powstaje w piwnym pokalu. Do połowy napełniamy szklankę porządnie schłodzonym piwem, a następnie powoli, najlepiej po odwróconej łyżce, dolewamy równie schłodzonego szampana. Jeśli sztuka nalewania nam się uda, to alkohol powinien się elegancko rozwarstwić. Do siego roku!

A na drugi dzień...

Wiadomo, że im huczniejsza zabawa, tym cięższy poranek, południe, a czasem nawet popołudnie. Jak przeżyć ten drugi dzień? Pisząc o krwawej mary żartowaliśmy, że to dobry sposób na kaca. Cóż, wielu hołduje zasadzie, że czym się zatruliśmy, tym powinniśmy się leczyć i stosuje zasadę klina. Klin może i pomaga, ale na pewno nie jest zdrowy. No i może obudzić, a następnie poprosić do tańca uśpione promile. A może by tak coś zjeść?

Baked beans

2 puszki białej fasoli

puszka koncentratu

pomidorowy

25 dag boczku

duża cebula

4-5 łyżek musztardy

4-5 łyżek ciemnego miodu

2 łyżki brązowego cukru

ziele angielskie

liście lauru

pieprz

sól

Klasyczne, angielskie śniadanie, bogate w białko, tłuste i aromatyczne. W sam raz na kaca, o czym niejednokrotnie przekonaliśmy się sami. Tradycyjne baked beans powstaje z fasoli moczonej, gotowanej, a następnie pieczonej. Jako że nasze ruchy mogą być co nieco spowolnione, rezygnujemy z dwóch pierwszych etapów wybierając fasolę puszkowaną.

Zaczynamy od wysmażenia na chrupko pokrojonego w kostkę boczku. Dodajemy posiekaną cebulkę i ją szklimy. W dalszej kolejności na patelni wędrują odsączona z zalewy fasola, przecier pomidorowy, musztarda, ziele angielskie liście lauru, brązowy cukier oraz miód.

Całość zagotowujemy mieszając dokładnie, a następnie przierzucamy do żaroodpornego i natłuszczonego naczynia. Pieczemy bez przykrycia przez 90-120 minut w temperaturze 175 stopni. W razie potrzeby możemy podlać wodą. Podajemy koniecznie z grzankami i jajkiem sadzonym.

Zobacz [więcej przepisów na dania z fasoli >>](#)

Kacówka

<i>bulion warzywny lub porcja włoszczyzny</i>	<i>cytryna</i>
<i>30 dag szczawiu</i>	<i>pieprz</i>
<i>jaja na twardo</i>	<i>sól</i>
<i>grzanki</i>	

Kacówką w zasadzie nazywamy kilka zup, a łączy je jedno – kwaskowatość. Proponujemy [szczawiową](#), bo jest lekka, kwaśna, zdrowa i szybka w przygotowaniu. W sam raz po tłustym i sycącym śniadaniu.

Szczawiową gotujemy na bulionie warzywnym, który na tę okoliczność wyciągamy z zamrażarki. Jeśli nie pomyśleliśmy wcześniej to nic strasznego, wystarczy jeśli oskrobiemy parę marchewek, pietruszkę i kawałek selera, a następnie przesmażymy warzywa na oliwie z oliwek. Zawartość patelni wrzucamy do wrzącej wody i gotujemy do miękkości z dodatkiem reszty włoszczyzny.

Warzywa wycedzamy, marchew i pietruszkę kroimy w kostkę i dodajemy do wywaru. Dodajemy też solidną garść siekanego szczawiu, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy kilka minut. Doprawiamy pieprzem, solą i ewentualnie sokiem z cytryny. Zabelamy śmietaną i podajemy z gotowanym na twardo jajkiem lub grzankami.

Tutaj [więcej przepisów na szczawiową >>](#)

Stek z frytkami

2 porcje steku wołowego

oliwa z oliwek

sok z cytryn

kolorowy pieprz

Po sycącym śniadaniu, lekkiej i kwaśnej zupie, nasz żołądek powinien być już gotów do przyjęcia czegoś konkretnego. Ręka w górę kto ma ochotę na krwisty stek!

Porcję steków wołowych oprószamy obficie grubo mielonym, kolorowym pieprzem, skrapiamy oliwą z oliwek i sokiem z cytryny. Zostawiamy w lodówce na jakieś pół godziny. W tym czasie możemy przygotować frytki.

Mięso tuż przed wrzuceniem na patelnię powinno postać w temperaturze pokojowej jakieś pięć minut. Następnie steki wysmażamy, na porządnie rozgrzanej oliwie z oliwek i na ostrym ogniu po 3 minuty z każdej strony. Solimy dopiero na talerzu.

Podajemy ze złocistymi frytkami i oszronioną szklanką złocistego piwa. No, bo o tej porze możemy już sobie pozwolić...

Zobacz [więcej przepisów na steki >>](#)

KONIEC