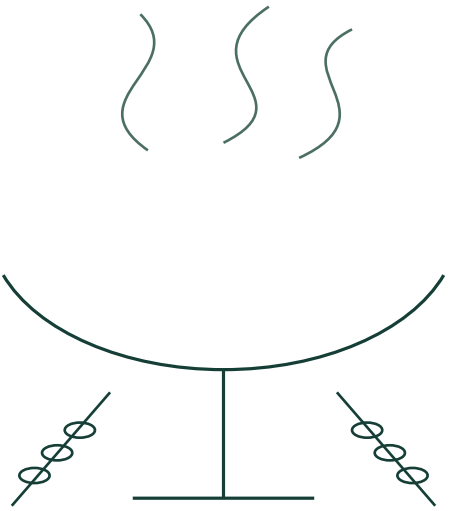
MULTILINGUAL PRODUCT MANUAL

SMOKE IT UP

BOTANICAL COCKTAIL SMOKING GUIDE



SK • CZ • HU • RO • PL • SI • HR • BG • GR

Slovenčina

NÁVOD NA POUŽITIE

SMOKE IT UP - BOTANICKÉ ÚDENIE A KOKTAILY

Začnite experimentovať

Vžite sa do úlohy kulinárskeho alchymistu: miešajte, kombinujte a skúšajte rôzne botanické prísady, ktoré dodajú destilátom a koktailom novú vôňu a charakter.

Ako postupovať

1. Skombinujte rôzne botanické prísady a zapisujte si recepty aj časy lúhovania. Skúšajte spojenia citrusov s bylinkami alebo korenia s kvetmi.
2. Do údiaceho zariadenia vložte štipku zvolenej botanickej zmesi. Pre bylinný tón skúste citrónovú trávu s koriandrom; pre hrejivú arómu škoricu s klinčekmi.
3. Prísady zapáľte a dym nasmerujte do zakrytého pohára alebo šejkra s koktailom. Nechajte približne minútu pôsobiť.

Barmanské odporúčania

- Botanické prísady môžete pred údením jemne namočiť na 3-5 minút do whisky. Koktail tak získa hlbší a komplexnejší profil.
- Na lúhovanie destilátu použite 1-2 polievkové lyžice prísad na 350 ml. Uzavretú fľašu skladujte na chladnom a tmavom mieste a pravidelne ochutnávajte; lúhovanie môže trvať niekoľko hodín až dní.

Recepty

WHISKY WONDER

60 ml whisky • 20 ml čerstvej citrónovej šťavy • 15 ml cukrového sirupu alebo 1 kocka cukru • koriander a levanduľa na údenie • citrónová kôra • ľad

1. Whisky, citrónovú šťavu a sirup pretrepte v šejkri s ľadom.
2. Pohár naplňte dymom z koriandra a levandule a zakryte ho. Môžete skúsiť aj klinčeky, kávu alebo škoricu.
3. Pohár odkryte, koktail preceďte a ozdobte citrónovou kôrou.

Koriander • levanduľa • klinčeky

TEQUILA TWIST

60 ml tequily alebo mezcalu • 20 ml čerstvej limetkovej šťavy • 15 ml agávového sirupu • čaj chai na údenie • koliesko limetky • ľad

1. Destilát, limetkovú šťavu a agávový sirup pretrepte v šejkri s ľadom.
2. Pohár naplňte aromatickým dymom z chai a zakryte ho. Vyskúšať môžete aj citrónovú trávu, ružu, levanduľu alebo ružové korenie.
3. Pohár odkryte, nápoj preceďte a ozdobte kolieskom limetky.

Citrónová tráva • pomarančová kôra • ružové korenie

BOURBON BLISS

60 ml bourbonu • 15 ml cukrového sirupu alebo 1 kocka cukru • 2-3 kvapky Angostura bitters • škorica a klinčeky na údenie • pomarančová kôra • ľad

1. Bourbon, sirup a bitters premiešajte s ľadom v miešacom pohári.
2. Pohár na whisky naplňte dymom zo škorice a klinčekov a rýchlo ho zakryte. Môžete skúsiť aj kávu, kardamóm alebo koriander.
3. Pohár odkryte, nápoj preceďte, ozdobte pomarančovou kôrou a ihneď podávajte.

Káva • škorica

Botanické prísady

Harmanček - Jemná kvetinová vôňa s ľahkou jablkovou sladkosťou.	Koriander - Svieži citrusový, mierne orieškový a bylinný charakter.
Kardamóm - Aromatická sladkastá korenistosť s citrónovým a mätovým podtónom.	Levanduľa - Sladká kvetinová chuť s náznakom mäty.
Chai - Hrejivá zmes škorice, kardamómu, klinčekov a zázvoru.	Citrónová tráva - Výrazná citrusová sviežosť so zemitým podtónom.
Škorica - Teplá korenistá chuť so sladkým podtónom.	Pomarančová kôra - Jasná citrusová vôňa, ktorá osvieži bohatšie chute.
Klinčeky - Výrazná aromatická korenistosť a zemitá sladkosť.	Ružové korenie - Jemná korenistosť s ľahkým ovocným tónom.
Káva - Plné tóny kávy, horkej čokolády a dymu.	Ruža - Elegantná kvetinová vôňa s jemnou sladkosťou.

Recepty sú iba začiatkom. Množstvá aj časy lúhovania upravte podľa vlastnej chuti a vytvorte si charakteristické kombinácie.

Čeština

NÁVOD K POUŽITÍ

SMOKE IT UP - BOTANICKÉ UZENÍ A KOKTEJLY

Začněte experimentovat

Vžijte se do role kulinářského alchymisty: míchejte, kombinujte a zkoušejte různé botanické přísady, které dodají destilátům a koktejlům novou vůni a charakter.

Jak postupovat

1. Kombinujte různé botanické přísady a zapisujte si recepty i doby louhování. Zkoušejte citrusy s bylinkami nebo koření s květy.
2. Do udicího zařízení vložte špetku zvolené směsi. Pro bylinný tón zkuste citronovou trávu s koriandrem; pro hřejivou vůni skořici s hřebíčkem.
3. Přísady zapalte a kouř nasměrujte do zakryté sklenice nebo šejkru s koktejlem. Nechte působit přibližně jednu minutu.

Doporučení barmana

- Botanické přísady můžete před uzením jemně namočit na 3-5 minut do whisky. Koktejl tak získá hlubší a komplexnější profil.
- K louhování destilátu použijte 1-2 polévkové lžíce přísad na 350 ml. Uzavřenou láhev uchovávejte na chladném a tmavém místě a pravidelně ochutnávejte; louhování může trvat několik hodin až dnů.

Recepty

WHISKY WONDER

60 ml whisky • 20 ml čerstvé citronové šťávy • 15 ml cukrového sirupu nebo 1 kostka cukru • koriandr a levandule k uzení • citronová kůra • led

1. Whisky, citronovou šťávu a sirup protřepejte v šejkru s ledem.
2. Sklenici naplňte kouřem z koriandru a levandule a zakryjte ji. Vyzkoušet můžete i hřebíček, kávu nebo skořici.
3. Sklenici odkryjte, koktejl přeceďte a ozdobte citronovou kůrou.

Koriandr • levandule • hřebíček

TEQUILA TWIST

60 ml tequily nebo mezcalu • 20 ml čerstvé limetkové šťávy • 15 ml agávového sirupu • čaj chai k uzení • kolečko limetky • led

1. Destilát, limetkovou šťávu a agávový sirup protřepejte v šejkru s ledem.
2. Sklenici naplňte aromatickým kouřem z chai a zakryjte ji. Zkusit můžete i citronovou trávu, růži, levanduli nebo růžový pepř.
3. Sklenici odkryjte, nápoj přeceďte a ozdobte kolečkem limetky.

Citronová tráva • pomerančová kůra • růžový pepř

BOURBON BLISS

60 ml bourbonu • 15 ml cukrového sirupu nebo 1 kostka cukru • 2-3 kapky Angostura bitters • skořice a hřebíček k uzení • pomerančová kůra • led

1. Bourbon, sirup a bitters promíchejte s ledem v míchací sklenici.
2. Sklenici na whisky naplňte kouřem ze skořice a hřebíčku a rychle ji zakryjte. Zkusit můžete i kávu, kardamom nebo koriandr.
3. Sklenici odkryjte, nápoj přeceďte, ozdobte pomerančovou kůrou a ihned podávejte.

Káva • skořice

Botanické přísady

Heřmánek - Jemná květinová vůně s lehkou jablečnou sladkostí.	Koriandr - Svěží citrusový, lehce oříškový a bylinný charakter.
Kardamom - Aromatická nasládlá kořenitost s citronovým a mátovým podtónem.	Levandule - Sladká květinová chuť s náznakem máty.
Chai - Hřejivá směs skořice, kardamomu, hřebíčku a zázvoru.	Citronová tráva - Výrazná citrusová svěžest se zemitým podtónem.
Skořice - Teplá kořenitá chuť se sladkým podtónem.	Pomerančová kůra - Jasná citrusová vůně, která osvěží bohatší chutě.
Hřebíček - Výrazná aromatická kořenitost a zemitá sladkost.	Růžový pepř - Jemná kořenitost s lehkým ovocným tónem.
Káva - Plné tóny kávy, hořké čokolády a kouře.	Růže - Elegantní květinová vůně s jemnou sladkostí.

Recepty jsou pouze začátkem. Množství i dobu louhování upravte podle vlastní chuti a vytvářejte osobité kombinace.

Magyar

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

SMOKE IT UP - BOTANIKUS FÜSTÖLÉS ÉS KOKTÉLOK

Kezdődhet a kísérletezés

Lépjen a kulináris alkimista szerepébe: keverje és párosítsa a botanikus összetevőket, hogy új aromát és karaktert adjon a párlatoknak és koktéloknak.

Elkészítés

1. Kombináljon különböző összetevőket, és jegyezze fel a recepteket meg az áztatási időket. Próbálja ki a citrus és fűszernövény, illetve a fűszer és virág párosítását.
2. Tegyen egy csipetnyi választott keveréket a füstölőbe. Gyógynövényes ízhez citromfüvet és koriandert, meleg aromához fahéjat és szegfűszeget használjon.
3. Gyújtsa meg, majd irányítsa a füstöt a lefedett pohárba vagy a koktélt tartalmazó shakerbe. Hagyja hatni körülbelül egy percig.

A bartender tanácsai

- Füstölés előtt 3-5 percre enyhén áztassa whiskybe az összetevőket; ettől a koktél mélyebb és összetettebb lesz.
- Párlat ízesítéséhez 350 ml-enként 1-2 evőkanál összetevőt használjon. A lezárt palackot hűvös, sötét helyen tárolja és rendszeresen kóstolja; az áztatás néhány órától több napig tarthat.

Receptek

WHISKY WONDER

60 ml whisky • 20 ml friss citromlé • 15 ml cukorszirup vagy 1 kockacukor • koriander és levendula a füstöléshez • citromhéj • jég

1. Rázza össze a whiskyt, a citromlevet és a szirupot jéggel.
2. Töltse meg a poharat koriander- és levendulafüsttel, majd fedje le. Szegfűszeggel, kávéval vagy fahéjjal is kísérletezhet.
3. Fedje fel, szűrje bele a koktélt, és díszítse citromhéjjal.

Koriander • levendula • szegfűszeg

TEQUILA TWIST

60 ml tequila vagy mezcal • 20 ml friss limelé • 15 ml agávészirup • chai a füstöléshez • limekarika • jég

1. Rázza össze a párlatot, a lime levét és az agávészirupot jéggel.
2. Töltse meg a poharat chai füstjével, majd fedje le. Citromfűvel, rózsával, levendulával vagy rózsaborssal is kísérletezhet.
3. Fedje fel, szűrje bele az italt, és díszítse limekarikával.

Citromfű • narancshéj • rózsabors

BOURBON BLISS

60 ml bourbon • 15 ml cukorszirup vagy 1 kockacukor • 2-3 csepp Angostura bitters • fahéj és szegfűszeg a füstöléshez • narancshéj • jég

1. Keverje össze a bourbont, a szirupot és a bitterst jéggel.

2. Töltse meg a whiskys poharat fahéj- és szegfűszegfüsttel, majd gyorsan fedje le. Kávéval, kardamommal vagy korianderrel is kísérletezhet.
3. Fedje fel, szűrje bele az italt, díszítse narancshéjjal, és azonnal tálalja.

Kávé • fahéj

Botanikus összetevők

Kamilla - Lágy virágos aroma finom almás édességgel.	Koriander - Friss citrusos, enyhén diós és gyógynövényes karakter.
Kardamom - Illatos, édeskés fűszeresség citromos és mentás alappal.	Levendula - Édes virágos íz finom mentás árnyalattal.
Chai - Fahéj, kardamom, szegfűszeg és gyömbér melegítő keveréke.	Citromfű - Élénk citrusos frissesség földes alappal.
Fahéj - Meleg, fűszeres íz édes tónussal.	Narancshéj - Ragyogó citrusos illat, amely fellazítja a gazdag ízeket.
Szegfűszeg - Intenzív aroma, fűszeresség és földes édesség.	Rózsabors - Könnyed fűszeresség finom gyümölcsösséggel.
Kávé - Gazdag kávés, étcsokoládés és füstös tónusok.	Rózsa - Elegáns virágos aroma lágy édességgel.

A receptek csak kiindulópontok. Az arányokat és az áztatási időket igazítsa saját ízléséhez, és alkossa meg jellegzetes italait.

Română

MANUAL DE UTILIZARE

SMOKE IT UP - AFUMARE BOTANICĂ ȘI COCKTAILURI

Începeți să experimentați

Intrați în rolul unui alchimist culinar: amestecați, combinați și experimentați cu ingrediente botanice pentru a oferi băuturilor spirtoase și cocktailurilor arome și personalitate noi.

Mod de preparare

1. Combinați ingrediente diferite și notați rețetele și timpii de infuzare. Încercați citrice cu plante aromatice sau condimente cu flori.
2. Puneți un vârf de amestec botanic în dispozitivul de afumare. Pentru o notă vegetală folosiți lemongrass și coriandru; pentru căldură, scorțișoară și cuișoare.
3. Aprindeți ingredientele și dirijați fumul într-un pahar acoperit sau într-un shaker cu cocktail. Lăsați-l aproximativ un minut.

Recomandările barmanului

- Înainte de afumare, umeziți ușor ingredientele în whisky timp de 3-5 minute pentru un profil mai profund și mai complex.
- Pentru infuzie folosiți 1-2 linguri de ingrediente la 350 ml de băutură. Păstrați sticla închisă la rece și întuneric și gustați periodic; procesul poate dura de la câteva ore la câteva zile.

Rețete

WHISKY WONDER

60 ml whisky • 20 ml suc proaspăt de lămâie • 15 ml sirop simplu sau 1 cub de zahăr • coriandru și lavandă pentru afumare • coajă de lămâie • gheață

1. Agitați whiskyul, sucul de lămâie și siropul cu gheață.
2. Umpleți paharul cu fum de coriandru și lavandă și acoperiți-l. Puteți încerca și cuișoare, cafea sau scorțișoară.
3. Descoperiți paharul, strecurați cocktailul și decorați cu coajă de lămâie.

Coriandru • lavandă • cuișoare

TEQUILA TWIST

60 ml tequila sau mezcal • 20 ml suc proaspăt de limetă • 15 ml sirop de agave • chai pentru afumare • felie de limetă • gheață

1. Agitați băutura, sucul de limetă și siropul de agave cu gheață.
2. Umpleți paharul cu fum aromatic de chai și acoperiți-l. Încercați și lemongrass, trandafir, lavandă sau piper roz.
3. Descoperiți paharul, strecurați băutura și decorați cu o felie de limetă.

Lemongrass • coajă de portocală • piper roz

BOURBON BLISS

60 ml bourbon • 15 ml sirop simplu sau 1 cub de zahăr • 2-3 picături Angostura bitters • scorțișoară și cuișoare pentru afumare • coajă de portocală • gheață

1. Amestecați bourbonul, siropul și bitterul cu gheață.

2. Umpleți paharul cu fum de scorțișoară și cuișoare și acoperiți-l imediat. Puteți încerca și cafea, cardamom sau coriandru.
3. Descoperiți, strecurați băutura, decorați cu coajă de portocală și serviți imediat.

Cafea • scorțișoară

Ingrediente botanice

Mușețel - Aromă florală delicată, cu o dulceață discretă de măr.	Coriandru - Caracter proaspăt, citric, ușor de nucă și vegetal.
Cardamom - Note aromate, dulci-picante, cu accente de lămâie și mentă.	Lavandă - Gust floral dulce, cu o urmă de mentă.
Chai - Amestec cald de scorțișoară, cardamom, cuișoare și ghimbir.	Lemongrass - Prospețime citrică vibrantă, cu tonuri pământii.
Scorțișoară - Gust cald și condimentat, cu tonuri dulci.	Coajă de portocală - Aromă citrică luminoasă, care echilibrează gusturile bogate.
Cuișoare - Aromă intensă, picantă, cu dulceață pământie.	Piper roz - Condimentare delicată, cu o notă fructată.
Cafea - Note bogate de cafea, ciocolată neagră și fum.	Trandafir - Aromă florală elegantă, cu dulceață fină.

Rețetele sunt doar începutul. Ajustați cantitățile și timpul de infuzare după gust și creați propriile combinații.

Polski

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SMOKE IT UP - BOTANICZNE WĘDZENIE KOKTAJLI

Zacznij eksperymentować

Wciel się w kulinarnego alchemika: mieszaj i łącz składniki botaniczne, aby nadać alkoholom i koktajlom nowe aromaty oraz wyjątkowy charakter.

Sposób użycia

1. Łącz różne składniki i zapisuj receptury oraz czasy maceracji. Wypróbuj cytrusy z ziołami albo przyprawy z kwiatami.
2. Umieść szczyptę wybranej mieszanki w urządzeniu do wędzenia. Dla ziołowej nuty użyj trawy cytrynowej z kolendrą; dla ciepłego aromatu cynamonu z goździkami.
3. Podpal składniki i skieruj dym do przykrytej szklanki lub shakera z koktajlem. Pozostaw na około minutę.

Wskazówki barmańskie

- Przed wędzeniem lekko namocz składniki w whisky przez 3-5 minut. Koktajl zyska głębszy i bardziej złożony profil.
- Do infuzji użyj 1-2 łyżek składników na 350 ml alkoholu. Zamkniętą butelkę przechowuj w chłodnym, ciemnym miejscu i regularnie próbuj; proces może trwać od kilku godzin do kilku dni.

Przepisy

WHISKY WONDER

60 ml whisky • 20 ml świeżego soku z cytryny • 15 ml syropu cukrowego lub 1 kostka cukru • kolendra i lawenda do wędzenia • skórka cytrynowa • lód

1. Wstrząśnij whisky, sok z cytryny i syrop z lodem.
2. Napełnij szklankę dymem z kolendry i lawendy, a następnie ją przykryj. Możesz też użyć goździków, kawy lub cynamonu.
3. Odkryj szklankę, przecedź koktajl i udekoruj skórką cytrynową.

Kolendra • lawenda • goździki

TEQUILA TWIST

60 ml tequili lub mezcalu • 20 ml świeżego soku z limonki • 15 ml syropu z agawy • chai do wędzenia • plaster limonki • lód

1. Wstrząśnij alkohol, sok z limonki i syrop z agawy z lodem.
2. Napełnij szklankę aromatycznym dymem chai i przykryj ją. Wypróbuj także trawę cytrynową, różę, lawendę lub pieprz różowy.
3. Odkryj szklankę, przecedź napój i udekoruj plasterkiem limonki.

Trawa cytrynowa • skórka pomarańczowa • pieprz różowy

BOURBON BLISS

60 ml bourbonu • 15 ml syropu cukrowego lub 1 kostka cukru • 2-3 krople Angostura bitters • cynamon i goździki do wędzenia • skórka pomarańczowa • lód

1. Wymieszaj bourbon, syrop i bitters z lodem.

2. Napełnij szklankę dymem z cynamonu i goździków, po czym szybko ją przykryj. Możesz też użyć kawy, kardamonu lub kolendry.
3. Odkryj, przecedź napój, udekoruj skórką pomarańczową i podawaj od razu.

Kawa • cynamon

Składniki botaniczne

Rumianek - Łagodny kwiatowy aromat z subtelną jabłkową słodyczą.	Kolendra - Świeży cytrusowy, lekko orzechowy i ziołowy charakter.
Kardamon - Aromatyczna słodkawa korzenność z nutą cytryny i mięty.	Lawenda - Słodki kwiatowy smak z odrobiną mięty.
Chai - Rozgrzewająca mieszanka cynamonu, kardamonu, goździków i imbiru.	Trawa cytrynowa - Wyrazista cytrusowa świeżość z ziemistym tłem.
Cynamon - Ciepły korzenny smak ze słodkim akcentem.	Skórka pomarańczowa - Jasny cytrusowy aromat odświeżający bogatsze smaki.
Goździki - Intensywny aromat, pikantność i ziemista słodycz.	Pieprz różowy - Delikatna pikantność z lekką owocową nutą.
Kawa - Bogate nuty kawy, gorzkiej czekolady i dymu.	Róża - Elegancki kwiatowy aromat z subtelną słodyczą.

Przepisy to dopiero początek. Dostosuj ilości i czas infuzji do własnego smaku i twórz autorskie kompozycje.

Slovenščina

NAVODILA ZA UPORABO

SMOKE IT UP - BOTANIČNO DIMLJENJE KOKTAJLOV

Začnite eksperimentirati

Prevzemite vlogo kulinaričnega alkimista: mešajte in povezujte botanične sestavine, da žganim pijačam in koktajlom dodate nove arome in značaj.

Postopek

1. Kombinirajte različne sestavine ter si zapisujte recepte in čas namakanja. Poskusite citruse z zelišči ali začimbe s cvetlicami.
2. V dimilno napravo dajte ščepec izbrane mešanice. Za zeliščno noto uporabite limonsko travo s koriandrom; za toplino cimet z nageljnovimi žbicami.
3. Sestavine prižgite in dim usmerite v pokrit kozarec ali stresalnik s koktajlom. Pustite delovati približno minuto.

Barmanovi nasveti

- Pred dimljenjem sestavine za 3-5 minut rahlo namočite v viski; koktajl bo dobil globlji in bolj kompleksen okus.
- Za infuzijo uporabite 1-2 žlici sestavin na 350 ml žgane pijače. Zaprto steklenico hranite v hladnem in temnem prostoru ter jo redno okušajte; postopek lahko traja od nekaj ur do nekaj dni.

Recepti

WHISKY WONDER

60 ml viskija • 20 ml svežega limoninega soka • 15 ml sladkornega sirupa ali 1 kocka sladkorja • koriander in sivka za dimljenje • limonina lupina • led

1. Viski, limonin sok in sirup pretresite z ledom.
2. Kozarec napolnite z dimom koriandra in sivke ter ga pokrijte. Poskusite lahko tudi nageljnove žbice, kavo ali cimet.
3. Kozarec odkrijte, koktajl precedite in okrasite z limonino lupino.

Koriander • sivka • nageljnove žbice

TEQUILA TWIST

60 ml tekile ali mezcala • 20 ml svežega limetinega soka • 15 ml agavinega sirupa • chai za dimljenje • rezina limete • led

1. Žgano pijačo, limetin sok in agavin sirup pretresite z ledom.
2. Kozarec napolnite z aromatičnim dimom chai in ga pokrijte. Poskusite tudi limonsko travo, vrtnico, sivko ali rožnati poper.
3. Kozarec odkrijte, pijačo precedite in okrasite z rezino limete.

Limonska trava • pomarančna lupina • rožnati poper

BOURBON BLISS

60 ml bourbona • 15 ml sladkornega sirupa ali 1 kocka sladkorja • 2-3 kapljice Angostura bitters • cimet in nageljnove žbice za dimljenje • pomarančna lupina • led

1. Bourbon, sirup in bitters zmešajte z ledom.
2. Kozarec napolnite z dimom cimeta in nageljnovih žbic ter ga hitro pokrijte. Poskusite lahko tudi kavo, kardamom ali koriander.
3. Kozarec odkrijte, pijačo precedite, okrasite s pomarančno lupino in takoj postrezite.

Kava • cimet

Botanične sestavine

Kamilica - Nežna cvetlična aroma z rahlo jabolčno sladkostjo.	Koriander - Svež citrusni, rahlo oreškast in zeliščen značaj.
Kardamom - Dišeča sladka pikantnost z limoninim in metinim podtonom.	Sivka - Sladek cvetlični okus s pridihom mete.
Chai - Topla mešanica cimeta, kardamoma, nageljnovih žbic in ingverja.	Limonska trava - Izrazita citrusna svežina z zemeljskim ozadjem.
Cimet - Topel začimbni okus s sladkim podtonom.	Pomarančna lupina - Svetla citrusna aroma, ki osveži bogate okuse.
Nageljnove žbice - Intenzivna aroma, pikantnost in zemeljska sladkost.	Rožnati poper - Nežna pikantnost z rahlo sadno noto.
Kava - Bogate note kave, temne čokolade in dima.	Vrtnica - Elegantna cvetlična aroma z nežno sladkostjo.

Recepti so šele začetek. Količine in čas infuzije prilagodite svojemu okusu ter ustvarite lastne značilne kombinacije.

Hrvatski

UPUTE ZA UPORABU

SMOKE IT UP - BOTANIČKO DIMLJENJE KOKTELA

Počnite eksperimentirati

Preuzmite ulogu kulinarskog alkemičara: miješajte i kombinirajte botaničke sastojke kako biste žestokim pićima i koktelima dali nove arome i karakter.

Postupak

1. Kombinirajte različite sastojke te bilježite recepte i vrijeme infuzije. Isprobajte citruse sa začinskim biljem ili začine s cvijećem.
2. U uređaj za dimljenje stavite prstohvat odabrane mješavine. Za biljnu notu upotrijebite limunsku travu s korijandrom; za toplinu cimet s klinčićima.
3. Sastojke zapalite i dim usmjerite u pokrivenu čašu ili shaker s koktelom. Ostavite da djeluje približno jednu minutu.

Savjeti barmena

- Prije dimljenja sastojke lagano namačite u viskiju 3-5 minuta; koktel će dobiti dublji i složeniji profil.
- Za infuziju upotrijebite 1-2 žlice sastojaka na 350 ml žestokog pića. Zatvorenu bocu čuvajte na hladnom i tamnom mjestu te redovito kušajte; postupak može trajati od nekoliko sati do nekoliko dana.

Recepti

WHISKY WONDER

60 ml viskija • 20 ml svježeg limunova soka • 15 ml šećernog sirupa ili 1 kocka šećera • korijandar i lavanda za dimljenje • limunova korica • led

1. Viski, limunov sok i sirup protresite s ledom.
2. Čašu napunite dimom korijandra i lavande te je pokrijte. Isprobajte i klinčiće, kavu ili cimet.
3. Otkrijte čašu, procijedite koktel i ukrasite limunovom koricom.

Korijandar • lavanda • klinčići

TEQUILA TWIST

60 ml tekile ili mezcala • 20 ml svježeg soka limete • 15 ml agavina sirupa • chai za dimljenje • kriška limete • led

1. Žestoko piće, sok limete i agavin sirup protresite s ledom.
2. Čašu napunite aromatičnim dimom chai i pokrijte je. Isprobajte i limunsku travu, ružu, lavandu ili ružičasti papar.
3. Otkrijte čašu, procijedite piće i ukrasite kriškom limete.

Limunska trava • korica naranče • ružičasti papar

BOURBON BLISS

60 ml bourbona • 15 ml šećernog sirupa ili 1 kocka šećera • 2-3 kapi Angostura bitters • cimet i klinčići za dimljenje • korica naranče • led

1. Bourbon, sirup i bitters pomiješajte s ledom.

2. Čašu napunite dimom cimeta i klinčića te je brzo pokrijte. Isprobajte i kavu, kardamom ili korijandar.
3. Otkrijte čašu, procijedite piće, ukrasite koricom naranče i odmah poslužite.

Kava • cimet

Botanički sastojci

Kamilica - Nježna cvjetna aroma s blagom slatkoćom jabuke.	Korijandar - Svjež citrusni, blago orašast i biljni karakter.
Kardamom - Mirisna slatkasta pikantnost s notama limuna i mente.	Lavanda - Sladak cvjetni okus s primjesom mente.
Chai - Topla mješavina cimeta, kardamoma, klinčića i đumbira.	Limunska trava - Izražena citrusna svježina sa zemljastom pozadinom.
Cimet - Topao začinski okus sa slatkim podtonom.	Korica naranče - Vedra citrusna aroma koja osvježava bogate okuse.
Klinčići - Intenzivna aroma, pikantnost i zemljasta slatkoća.	Ružičasti papar - Nježna pikantnost s blagom voćnom notom.
Kava - Bogate note kave, tamne čokolade i dima.	Ruža - Elegantna cvjetna aroma s nježnom slatkoćom.

Recepti su tek početak. Količine i vrijeme infuzije prilagodite vlastitom ukusu te stvarajte prepoznatljive kombinacije.

Български

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

SMOKE IT UP - БОТАНИЧЕСКО ОПУШВАНЕ НА КОКТЕЙЛИ

Започнете да експериментирате

Влезте в ролята на кулинарен алхимик: смесвайте и съчетавайте ботанически съставки, за да придадете нов аромат и характер на спиртните напитки и коктейлите.

Начин на работа

1. Комбинирайте различни съставки и записвайте рецептите и времето за инфузия. Опитайте цитруси с билки или подправки с цветя.
2. Поставете щипка от избраната смес в уреда за опушване. За билкова нотка използвайте лимонова трева с кориандър; за топъл аромат - канела с карамфил.
3. Запалете съставките и насочете дима към покрита чаша или шейкър с коктейла. Оставете да действа около една минута.

Съвети на бармана

- Преди опушване накиснете леко съставките в уиски за 3-5 минути; така коктейлът придобива по-дълбок и сложен профил.
- За инфузия използвайте 1-2 супени лъжици съставки на 350 ml напитка. Съхранявайте затворената бутилка на хладно и тъмно място и опитвайте периодично; процесът може да продължи от няколко часа до няколко дни.

Рецепти

WHISKY WONDER

60 ml уиски • 20 ml пресен лимонов сок • 15 ml захарен сироп или 1 бучка захар • кориандър и лавандула за опушване • лимонова кора • лед

1. Разклатете уискито, лимоновия сок и сиропа с лед.
2. Напълнете чашата с дим от кориандър и лавандула и я покрийте. Може да опитате и карамфил, кафе или канела.
3. Открийте чашата, прецедете коктейла и украсете с лимонова кора.

Кориандър • лавандула • карамфил

TEQUILA TWIST

60 ml текила или мескал • 20 ml пресен сок от лайм • 15 ml сироп от агаве • chai за опушване • резен лайм • лед

1. Разклатете напитката, сока от лайм и сиропа от агаве с лед.
2. Напълнете чашата с ароматен дим от chai и я покрийте. Опитайте и лимонова трева, роза, лавандула или розов пипер.
3. Открийте чашата, прецедете напитката и украсете с резен лайм.

Лимонова трева • портокалова кора • розов пипер

BOURBON BLISS

60 ml бърбън • 15 ml захарен сироп или 1 бучка захар • 2-3 капки Angostura bitters • канела и карамфил за опушване • портокалова кора • лед

1. Разбъркайте бърбъна, сиропа и bitters с лед.
2. Напълнете чашата с дим от канела и карамфил и бързо я покрийте. Може да опитате и кафе, кардамон или кориандър.
3. Открийте чашата, прецедете напитката, украсете с портокалова кора и поднесете веднага.

Кафе • канела

Ботанически съставки

Лайка - Нежен цветен аромат с лека ябълкова сладост.	Кориандър - Свеж цитрусов, леко ядков и билков характер.
Кардамон - Ароматна сладка пикантност с лимонови и ментови нотки.	Лавандула - Сладък цветен вкус с нюанс на мента.
Chai - Топла смес от канела, кардамон, карамфил и джинджифил.	Лимонова трева - Ярка цитрусова свежест със землист фон.
Канела - Топъл пикантен вкус със сладък оттенък.	Портокалова кора - Светъл цитрусов аромат, който освежава богатите вкусове.
Карамфил - Интензивен аромат, пикантност и землиста сладост.	Розов пипер - Нежна пикантност с лек плодов нюанс.
Кафе - Плътни нотки на кафе, черен шоколад и дим.	Роза - Елегантен цветен аромат с фина сладост.

Рецептите са само началото. Нагласете количествата и времето за инфузия според вкуса си и създайте собствени комбинации.

Ελληνικά

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

SMOKE IT UP - ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΚΟΚΤΕΪΛ ΜΕ ΒΟΤΑΝΙΚΑ

Ξεκινήστε τον πειραματισμό

Μπείτε στον ρόλο του γαστρονομικού αλχημιστή: αναμείξτε και συνδυάστε βοτανικά συστατικά για να χαρίσετε νέα αρώματα και χαρακτήρα στα αποστάγματα και τα κοκτέιλ.

Διαδικασία

1. Συνδυάστε διαφορετικά συστατικά και καταγράψτε τις συνταγές και τους χρόνους έγχυσης. Δοκιμάστε εσπεριδοειδή με βότανα ή μπαχαρικά με άνθη.
2. Βάλτε μια πρέζα από το επιλεγμένο μείγμα στη συσκευή καπνίσματος. Για βοτανική νότα χρησιμοποιήστε λεμονόχορτο με κόλιανδρο· για ζεστό άρωμα κανέλα με γαρίφαλο.
3. Ανάψτε τα συστατικά και κατευθύνετε τον καπνό σε σκεπασμένο ποτήρι ή σέικερ με το κοκτέιλ. Αφήστε τον περίπου ένα λεπτό.

Συμβουλές bartender

- Πριν από το κάπνισμα, μουλιάστε ελαφρά τα συστατικά σε ουίσκι για 3-5 λεπτά, ώστε το κοκτέιλ να αποκτήσει βαθύτερο και πιο σύνθετο προφίλ.
- Για έγχυση χρησιμοποιήστε 1-2 κουταλιές συστατικών ανά 350 ml αποστάγματος. Φυλάξτε το κλειστό μπουκάλι σε δροσερό, σκοτεινό μέρος και δοκιμάζετε τακτικά· η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει από λίγες ώρες έως λίγες ημέρες.

Συνταγές

WHISKY WONDER

60 ml ουίσκι • 20 ml φρέσκος χυμός λεμονιού • 15 ml σιρόπι ζάχαρης ή 1 κύβος ζάχαρης • κόλιανδρος και λεβάντα για κάπνισμα • φλούδα λεμονιού • πάγος

1. Ανακινήστε το ουίσκι, τον χυμό λεμονιού και το σιρόπι με πάγο.
2. Γεμίστε το ποτήρι με καπνό από κόλιανδρο και λεβάντα και σκεπάστε το. Δοκιμάστε επίσης γαρίφαλο, καφέ ή κανέλα.
3. Ξεσκεπάστε, σουρώστε το κοκτέιλ και γαρνίρετε με φλούδα λεμονιού.

Κόλιανδρος • λεβάντα • γαρίφαλο

TEQUILA TWIST

60 ml τεκίλα ή mezcal • 20 ml φρέσκος χυμός λάιμ • 15 ml σιρόπι αγαύης • chai για κάπνισμα • φέτα λάιμ • πάγος

1. Ανακινήστε το απόσταγμα, τον χυμό λάιμ και το σιρόπι αγαύης με πάγο.
2. Γεμίστε το ποτήρι με αρωματικό καπνό chai και σκεπάστε το. Δοκιμάστε επίσης λεμονόχορτο, τριαντάφυλλο, λεβάντα ή ροζ πιπέρι.
3. Ξεσκεπάστε, σουρώστε το ποτό και γαρνίρετε με φέτα λάιμ.

Λεμονόχορτο • φλούδα πορτοκαλιού • ροζ πιπέρι

BOURBON BLISS

60 ml bourbon • 15 ml σιρόπι ζάχαρης ή 1 κύβος ζάχαρης • 2-3 σταγόνες Angostura bitters • κανέλα και γαρίφαλο για κάπνισμα • φλούδα πορτοκαλιού • πάγος

1. Ανακατέψτε το bourbon, το σιρόπι και το bitters με πάγο.
2. Γεμίστε το ποτήρι με καπνό κανέλας και γαρίφαλου και σκεπάστε το γρήγορα. Δοκιμάστε επίσης καφέ, κάρδαμο ή κόλιανδρο.
3. Ξεσκεπάστε, σουρώστε το ποτό, γαρνίρετε με φλούδα πορτοκαλιού και σερβίρετε αμέσως.

Καφές • κανέλα

Βοτανικά συστατικά

Χαμομήλι - Απαλό ανθικό άρωμα με διακριτική γλυκύτητα μήλου.	Κόλιανδρος - Φρέσκος εσπεριδοειδής, ελαφρώς ξηροκαρπάτος και βοτανικός χαρακτήρας.
Κάρδαμο - Αρωματική γλυκιά πικάντικη νότα με λεμόνι και μέντα.	Λεβάντα - Γλυκιά ανθική γεύση με διακριτική μέντα.
Chai - Ζεστό μείγμα κανέλας, κάρδαμου, γαρίφαλου και τζίντζερ.	Λεμονόχορτο - Έντονη εσπεριδοειδής φρεσκάδα με γήινο υπόβαθρο.
Κανέλα - Ζεστή πικάντικη γεύση με γλυκό υπόβαθρο.	Φλούδα πορτοκαλιού - Λαμπερό άρωμα εσπεριδοειδών που ανανεώνει τις πλούσιες γεύσεις.
Γαρίφαλο - Έντονο άρωμα, πικάντικη γεύση και γήινη γλυκύτητα.	Ροζ πιπέρι - Ήπια πικάντικη αίσθηση με ελαφριά φρουτώδη νότα.
Καφές - Πλούσιες νότες καφέ, μαύρης σοκολάτας και καπνού.	Τριαντάφυλλο - Κομψό ανθικό άρωμα με απαλή γλυκύτητα.

Οι συνταγές είναι μόνο η αρχή. Προσαρμόστε τις ποσότητες και τον χρόνο έγχυσης στο γούστο σας και δημιουργήστε τους δικούς σας συνδυασμούς.