



Nema dobre zabave bez ukusnih koktela. To je i tema romantične priče u filmu "Cocktail" (1988.) u kojem Tom Cruise kao mladi, samouvereni i ambiciozni barmen Brian Flanagan, uz pomoć profesionalca (Bryan Brown), postaje poznat na Manhattanu, koja je probudila uspavane i isprovocirala mnoge da barmensku profesiju uzdignu na nivo zabavnog, jedinstvenog pa do umetničkog performansa.

Koktele su proslavili velikani poput američkog pisca, svetskog putnika i ljubitelja pića, Ernesta Hemingway-a, koji je sedeći u havanskom baru La Bodeguita del Medio proslavio Daiquiri i Mojito, izgovarajući onu čuvenu rečenicu: "Ponekad poželim da sam kroz ta vremena prošao trezan da ih se mogu sećati, ali, s druge strane, da sam bio trezan, ona ne bi bila vredna sećanja".

Vanessa Paradis je veliki ljubitelj Mojito koktela, Oliver Reed Bloody Mary, Liv Tyler Daiquiri, F. Scott Fitzgerald je obožavao koktele sa ginom, a William Faulkner Mint Julep. U kulnoj seriji Sex and the City, Cosmopolitan je stekao planetarnu popularnost upravo zato što su ga pile Carrie Bradshaw i njene drugarice.

Cuba Libre je početkom sedamdesetih doživeo neverovatan uspeh najviše zahvaljujući jako dobrom marketingu Baccardi-ja i Coca Cola-e.

Jedna od teorija porekla imena koktel je da je to kovanica reči cock (petao) + tail (rep), nastala zbog vizuelnog efekta ukrašavanja pića dobijenog mešanjem alkohola i šećera sa drugim dodacima, raznim biljkama tj. cvetićima, koje su podsećale na rep petla.

Reč koktel se prvi put pominje u američkom časopisu "The Balance", 1806. godine i definiše se kao "stimulativni napitak koji sadrži destilat bilo koje vrste alkohola, šećera, vode i bitera". Prvi priručnik za pravljenje koktela napisao je 1862. godine Jerry Thomas (The Professor). Zvao se „Bartender's Guide“ i sadržao je 90 recepata od kojih je samo 19 bilo za koktele, a ostalo su bili recepti za punčeve i sl. Ubrzo je objavljena i nova knjiga „Bartender's Manual“ Harrya Johnsona koja je postala najprodavanija knjiga za barmene. Ona je sadržavala 34 recepta za koktele.

Prepostavlja se da je nagloj popularnosti koktela kumovala prohibicija tj. zabrana proizvodnje, uvoza i destilacije alkoholnih pića. Dvadesetih godina prošlog veka, pića su se mešala da bi izgledala "bezopasnija". Nije preterivanje ako se kaže da je prohibicija učinila bartending kulturu jačom nego ikada, te da je ovo doba bilo zlatno doba koktela. U Evropu su kulturu pijenja koktela doneli američki vojnici za vreme Prvog svetskog rata, ali su se oni na Starom kontinentu odomaćili tek posle Drugog svetskog rata. Do tada bilo je to piće povlašćenih, služeno u elitnim krugovima najluksuznijih evropskih hotela. Danas postoji preko 1.000 recepata zvučnih naziva, i dostupan je svim ljubiteljima posebnih, jedinstvenih ukusa.

„Koktel treba da izazove isti efekat kod gosta kao i prelepa žena kod muškarca. Treba da bude zavodljivog izgleda, uzbudljivog mirisa, i konačno da ima božanstven ukus.“ (Salvator Calabrese).

Kod nas, osim usamljenih barmena, koji pokušavaju svojim umećem da dovedu malo egzotičnosti, koktel party se dešavaju uglavnom u zatvorenim krugovima.

Da može biti i drugačije, pokazali su studenti II godine Prirodno matematičkog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu, Departmana za geografiju, turizam i hotelijertvo, koji su za 8. mart, pod budnim okom direktora Departmana, prof. dr Branislava Đurđeva, prof. dr Dragana Tešanovića, nastavnika praktične nastave i zaposlenih u ovoj ustanovi, priredili poseban happening pripremajući koktele. Jedna od njih, bila je i student, Marija Mlađenović, čiji zadatak bio da demonstrira pripremu koktea Cosmopolitan. Uz ogradu, da se za ovaj, kao i druge popularne koktele mogu naći razni recepti, ona je predstavila jedan od najčešćih.

Cosmopolitan-recept by Marija Mlađenović izgleda ovako:

„Koktel se služi u martini čašama koje su prethodno ohlađene (kockama leda). Priprema se u trodelnom šejkeru u koji se prvo stavlja led, nakon toga votka, triple sec liker, sok od limete i sok od brusnice. Sve se to dobro izmućka i služi se u čaši iz koje se prethodno izvadi led, i u tako ohlađeno sipa se koktel iz šejkera. Kao dekoraciju koristimo višnje ili limete.“

Marija Mlađenović je bila prvi put u prilici da priprema koktele, koje su “otišli” čim je završila njihovu pripemu. Ova praksa, kojoj je prethodilo sedam dana pripreme, pomogla joj je da shvati da tajna dobrog koktela leži u sastojcima i načinu pripreme, i da se tačno moraju slediti uputstva iz recepta. Siguran sam da će vremenom, kroz praktičan rad, ona i njene koleginice i kolege, shvatiti da su kokteli pića inovatora i umetnika, a da je dobar barman miks gastronoma, kreativca, tradicionaliste, filozofa i hedoniste. Svaki barman mora da bude spreman da učini nešto novo, mora da poseduje maštu, da bi mogao da zadovolji raznolike ukuse. U svakom slučaju mora voleti svoj posao da bi svaki koktel bio nešto posebno. Na svima ostalima je da uživaju. Baš kao što je to bilo na Prirodno matematičkom fakultetu u Novom Sadu za 8. mart 2013. godine.



Marija Mlađenović: Moj prvi koktel Cosmopoliten
ponedeljak, 11 mart 2013 11:00



Marija Mlađenović: Moj prvi koktel Cosmopoliten
ponedeljak, 11 mart 2013 11:00



www.topsrbija.com