

Uvod

Kada sam (Rej) počeo da radim kao barmen tokom 1970-ih godina, većina ljudi je bila avanturistički raspoložena samo kada je naručivala Harvey Wallbanger ili Grasshopper. (Ništa protiv Harvi Volbengera i Grashopera!) Prešli smo dug put od tih dana, i kao neko ko je ponosno proveo decenije iza šanka, tako je uzbudljivo videti koliko je ljudima poraslo interesovanje za koktele i učenje da budu barmeni kod kuće tokom godina (ovo 6. izdanje je dokaz toga!)

Bartending je veoma zabavan – u suštini, sve se radi kako bi se ljudi usrećili – ali da bi se to radilo kako treba, i da bi se radilo dobro, potrebno je uložiti neki trud. To je cilj ove knjige, da vam pruži sve informacije, savete, alate i veštine koje su vam potrebne ne samo da naučite kako da pravite odlične napitke, već da se naoružate znanjem potrebnim da postanete iskusen barmen. Pre nego što stupite iza šanka, savetujemo vam da steknete neko znanje o najtraženijim pivima, vinima i koktelima, kao i o opremi koja vam je potrebna da biste uspešno napravili pića koja najviše volite, i vi i vaši gosti.

Na sreću, ovo izdanje knjige *Barmenstvo za neupućene* vam pruža sve te informacije i još mnogo više!

O knjizi

Ova knjiga je referenca koju možete pročitati sada i koristiti godinama kasnije. Da bismo sadržaj učinili pristupačnijim, podelili smo ga na četiri dela:

- » Deo 1: Početak sa barmenskim zanatom
- » Deo 2: Najvažnije tačke o raznim vrstama alkoholnih pića
- » Deo 3: Recepti za pića: pravljenje klasičnih koktela i još mnogo toga
- » Deo 4: Deset najvažnijih stvari

Pretpostavljamo da ćete najviše koristiti ovu knjigu zbog receptata u Delu 3, koji je daleko najveći deo knjige iz tog razloga! Pića su navedena prema sastojcima u indeksu receptata na kraju ove knjige.

(Ne)osnovane pretpostavke

Nije vam potrebno posebno znanje o alkoholu ili miksologiji da biste razumeli ovu knjigu. Imati interesovanje za pravljenje koktela koji će obradovati mase definitivno je plus, a strpljenje da recepte dovedete do savršenstva takođe ne škodi. Dobri barmeni uvek isprobavaju nove stvari u cilju služenja najukusnijih pića.

Barmen se ne postaje preko noći, a glava puna receptata i činjenica odvesti će vas samo do određene tačke. Potrebno vam je iskustvo i morate poštovati i voleti ljude. Ako niste društvena osoba, sve odlične informacije u ovoj knjizi neće vas pretvoriti u barmena.

Kao barmen sa više od 20 godina iskustva, uvek sam uživao u atmosferi i ljudima u barovima i restoranima. Oni su tu da se opuste i zabave. Moj posao je bio da služim i budem deo zabave, da gostima omogućim osećaj opuštenosti kao kod kuće, nikako da budem nametljiv ili dosadan ili da prekomerno služim. Dobar stav, vežba i volja za učenjem su ključni. Odavde nadalje pretpostaviću da imate prvi, a radite na drugom. Uživajte - i živeli!

Ikone korišćene u ovoj knjizi

Rasute kroz knjigu su male slike, koje naš izdavač naziva *ikonama*, u marginama pored određenih delova teksta. Evo šta one znače:



SAVET

Ova ikona predstavlja koristan savet ili trik koji može olakšati vaš život.



PAŽNJA

Ova ikona označava informacije koje će vas sačuvati od nevolje.



UPAMTITE

Ova ikona označava veoma važne informacije koje definitivno morate znati ako želite da postanete profesionalni barmen.



LEGENDE
I MITOVI

Ova ikona označava da ćemo vam ispričati priču ili pružiti malo zanimljivih informacija.



Ovaj simbol koristimo u Delu 3 da označimo klasična pića koja svaki barmen treba da zna.

Kuda odavde

Pronađite neke recepte. Pročitajte o alkoholnim pićima koja vas intriguju. Pogledajte našu listu preporučenih lekova protiv mamurluka. Ova knjiga je dizajnirana tako da možete da pređete u svako poglavlje koje privuče vašu pažnju. Jednostavno koristite sadržaj na početku i indekse na kraju kao vodiče. Naš najbolji savet je da vežbate pravljenje pića. S tim u vezi, počnite sa čitanjem i točenjem!

