**Świat alkoholi, czyli jak nie dostać zawrotu głowy i nie wyjść na klasycznego “Janusza”**

**Jak mawiał klasyk “alkohol jest dla mądrych ludzi...”. I w tym stwierdzeniu kryje się tak naprawdę więcej niż można by na pierwszy rzut oka przypuszczać. O zgubnych skutkach nadmiernego spożycia alkoholu nie trzeba chyba nikogo przekonywać. Pamiętać jednak należy, że zwyczaj picia napojów alkoholowych towarzyszy ludzkości od zarania dziejów i trudno sobie wyobrazić by sytuacja ta miałaby się zmienić. Tym bardziej, że poza zagrożeniami, świat alkoholi posiada również wiele pozytywnych aspektów. Wszystko tak naprawdę zależy od podejścia i umiejętności zachowania umiaru.**

Alkohol jest obecny praktycznie w każdej kulturze. Poszczególne kontynenty, kraje, czy regiony są znane z produkcji oryginalnych trunków. Słynne francuskie czy włoskie wina, szkocka whisky, czy polskie piwa, miody oraz wódki, to tylko pojedyncze przykłady tego, co można odkryć, poznając historię i tradycję danej społeczności. I chociaż spożywając alkohol, należy zachować szczególną ostrożność, to w momencie, gdy nie ma ku temu istotnych przeciwwskazań, warto w tym temacie poeksperymentować.

**Rodzaje alkoholi, czyli nie tylko piwo, wino i wódka**

Próba nawet pobieżnego omówienia dowolnego rodzaju alkoholu daleko przekracza możliwości tego artykułu. Aby jednak zapoznać czytelnika z najważniejszymi rodzajami trunków, warto przytoczyć kilka ciekawostek:

l **Piwo** - chmiel jest jedynie przyprawą dodawaną do piwa, w żadnym razie nie stanowi on jego głównego składnika.

l **Wino** - nie każde wino nadaje się do leżakowania. Tylko te najbardziej szlachetne odmiany zyskują na wartości i smaku wraz z upływem czasu. Wiele gatunków smakuje lepiej, gdy są świeże.

l **Miód pitny** - przez stosunkowo długi okres był to najpopularniejszy rodzaj alkoholu pitego w Polsce, zanim nie został wyparty przez prostszą w produkcji wódkę. Odmiany o największej zawartości miodu, tzw. półtoraki (jedna objętość miodu na pół objętości wody), wymagają leżakowania przez okres minimum 3 lat.

l **Whisky** - jej nazwa pochodzi od pojęcia “woda życia”, która w języku gealickim zapisywana jest jako “uisge beath”, a w skróconej formie - uiskie.

l **Gin** - Wynaleziony w Holandii i znany jako Genever. Zyskał popularność spożywany w formie napoju z tonikiem zapobiegającym malarii.

l **Tequila** - picie tego alkoholu i jednoczesne spożywanie odrobiny soli i kawałka cytryny to pomysł rodem ze Stanów Zjednoczonych i nie ma nic wspólnego z tradycyjnym spożywaniem tequili.

l **Rum** - trunek kojarzony często z pirackim rzemiosłem. Wersja “overproof” zawiera znacznie powyżej 40% czystego alkoholu i jest związana z “udowadnianiem” tego faktu przez łatwe podpalanie alkoholu. Polecana szczególnie do płonących drinków :).

l **Wódka** - do tak zwanego “pasa wódczanego” lub “pasa wódki” należą regiony: Polska, kraje nadbałtyckie, Skandynawia, Ukraina oraz Rosja. To właśnie na obszarach tych krajów istnieje tradycja wytwarzania alkoholu znanego pod nazwą wódki.

**Szkło do alkoholu**

Wybór właściwego kieliszka czy szklanki, w której będzie podawany alkohol, to nie lada sztuka. Oczywiście, można się tym nie przejmować i wybrać po prostu pierwsze lepsze naczynie. Pytanie tylko, czy w ten sposób nie rezygnuje się z części przyjemności towarzyszącej okazjom, przy których spożywany jest alkohol?

Naczynia do alkoholi powinny spełniać kilka zasadniczych ról. Bezsprzecznie jedną z nich będzie efekt estetyczny. Wystarczy uświadomić sobie fakt, że alkohol jest spożywany zazwyczaj w trakcie mniej lub bardziej oficjalnych spotkań. Z tego powodu szkło do alkoholu stanowi naturalny element dekoracji stołu i ważne jest, by prezentowało się ono jak najlepiej.

Druga sprawa to zapewnienie odpowiednich warunków do konsumpcji trunków. Szklanki i kieliszki dedykowane do różnego rodzaju trunków są ukształtowane tak, aby w zależności od potrzeb pozwalały na koncentrowanie się aromatów w górnej części naczynia, czy np. zabezpieczały trunek przed nagrzaniem, podczas trzymania go w dłoni.

Decyzja co do rodzaju szkła, które należy wybrać jest ściśle związana z rodzajem alkoholu. I chociaż zapewne każdy zdaje sobie sprawę, że wino pije się z kieliszków, a piwo jest często serwowane w kuflach, to przy bliższym przyjrzeniu się temu zagadnieniu, wychodzi na jaw wiele mało znanych faktów.

Przykładowo wspomniane piwo i kufle okazują się być typowym stereotypem. Owszem, obraz piwa nalewanego z beczki prosto do dużych kufli jest zakodowany w głowie wielu osób, jednak w przypadku piwa, podobnie jak to ma miejsce z winem, aby możliwe było docenienie jego zapachu i smaku, wymagany jest odpowiedni rodzaj szkła. Oczywiście nie każde piwo jest warte tego, by szukać dla niego odpowiedniej szklanki, warto jednak pamiętać, że klasyczny kufel nie jest tak naprawdę ani jedynym, ani najwłaściwszym rodzajem naczynia, które powinno być używane do picia piwa.

**Akcesoria barmańskie przydatne przy przygotowywaniu drinków**

Koktajl alkoholowy, zwany również drinkiem, to połączenie napoju alkoholowego lub kilku jego typów z napojami bezalkoholowymi, przyprawami, barwnikami, owocami itp. Lista drinków wydłuża się każdego roku, a ograniczyć ją może jedynie wyobraźnia. Mimo to istnieje kilka ponadczasowych klasyków takich jak margarita, Tom Collins, czy mohito, których smak z całą pewnością warto poznać.

Drinki powinny być serwowane w odpowiednim szkle, jednak przedtem należy je przygotować. Składniki niektórych popularnych koktajli miesza się bezpośrednio w szklance, w której będą one serwowane, jednak w wielu przypadkach do sporządzenia drinka będzie potrzebny shaker.

Shaker to nic innego jak podstawowe naczynie barmańskie, w którym za pomocą energicznych ruchów mieszane i schładzane są przygotowywane drinki. Istnieją różne rodzaje shakerów, jednak ich funkcja pozostaje taka sama. Shaker jest z całą pewnością obowiązkowym wyposażeniem każdego wielbiciela drinków.

Przygotowanie wielu drinków wymaga schłodzenia nie tylko samych składników, ale również szkła w którym będzie serwowany koktajl. W tym celu koniecznym jest posiadanie odpowiedniego zapasu lodu.

Lód do drinków jest sprzedawany w woreczkach, ale można go również produkować samemu, przy pomocy odpowiednich form, w domowym zamrażalniku. Do nakładania lodu przydadzą się dedykowane szczypce. Osoby preferujące drinki wymagające kruszonego lodu, z całą pewnością docenią zalety kruszarki do lodu.

W przypadku alkoholi takich jak wino czy szampan, nieodzownym akcesorium będzie korkociąg lub otwieracz barmański. Pozwoli on na sprawne usunięcie korka, minimalizując ryzyko jego ukruszenia i zanieczyszczenia trunku.

Szukając informacji na temat alkoholi, sposobów przygotowywania drinków czy niezbędnych akcesoriów warto odwiedzić dział “[Alkohole domowe, koktajle i zestawy](https://kalkuluj.pl/euslugi/rozrywka_i_kulinaria/alkohole_domowe_koktajle_i_zestawy/swiat_alkoholi)”. Pełnoletni czytelnicy dowiedzą się np. jaka jest różnica między brandy a koniakiem, jak wybrać odpowiednie wino pasujące do danej potrawy oraz np. to ile kalorii ma ma szklanka piwa.