

A still life composition featuring a dark blue bottle of Mixta Cocktails, a large glass bowl of ice, a small glass of cocktail, a coconut drink, and fresh herbs.

Mixta Cocktails

סדנאות זוגיות פרטיות קלאסיקה

Building the Cocktail

1. משקה בסיס - וודקה, ג'ין, רום, טקילה, ברנדי, וויסקי, אניס או כל משקה אלכוהולי המכיל כ-40% אשר מהווה את הבסיס והחוזק האלכוהולי של הדרינק – קוקטייל הוא בין ספירט נקי לבין משקה קל מבחינת חוזק.

2. תיבול – בדיוק כמו שמתבלים אוכל גם את הקוקטיילים שלנו אנחנו נתבל. דוגמאות לתיבול – עשבי תבלין, סירופים, פירות וירקות, ליקרים וורמוטים ותבלינים. את התיבול אנחנו נוסיף לאחר המרכיב בסיס תוך איזון טעמים.

3. מיצים – מיצים טריים וסחוטים מהווים את הרעננות שבמשקה שלנו, הם נותנים לו חיים בדיוק כמו ההשפעה של כמה טיפות לימון בסלט. תפקיד נוסף למיצים הוא לחתוך את החוזק האלכוהולי ולעדן את הדרינק.

4. גארניש - היות ואנו בעלי מספר רב של חושים, למה לשתף רק את חוש הטעם בחוויה? ככל שנוכל לגעת ביותר חושים ככה נעצים את החוויה הקולינרית. הקישוט של הקוקטייל יכול להיות אכיל או שתי ויכול להיות ליופי בלבד. בדרך כלל נרצה שהקישוט "ידבר" עם המשקה ויהיה מחומרים, צבעים וצורות מתאימים.

Ways to do it

דרכי הכנה:

*דרכי ההכנה שלמדנו בסדנת הקוקטיילים:

1. נייעור / שקשוק – הוספת המרכיבים לשייקר, הוספת קרח, נייעור עד לקפיאת הנוזלים וסינון אל הכוס לקבלת טעם אחיד לדרינק ודילול גבוה.
2. בנייה – הוספת המרכיבים אחד לאחר השני ולבסוף ערבוב הקוקטייל בתוך הכוס לרוב עם קרח כתוש. לקוקטייל עם טעמים לא אחידים.
3. השלמה – הוספת מרכיב בסיס לכוס, הוספה של מרכיב נוסף קל/מוגז וערבוב לאיחוד ביד הטעמים.
4. ערבול - מזיגת כל המרכיבים לבלנדר חשמלי וערבול הקוקטייל. ליצירת מרקם ברדי - קוקטייל סמודי.
5. הצפה - מזיגה של מרכיבים בעלי משקל סגולי שונה לקבלת קוקטייל שכבות.
6. זריקה / גלגול - הוספת כלל המרכיבים לשייקר ומזיגה משייקר לשייקר בתנועות משיכה.
7. ערבוב - שיטה שבה אנחנו משתמשים במרכיבים צלולים בלבד (לרוב אלכוהוליים) ומערבבים אותם באמצעות כפית ערבוב בתוך מיקסינג גלאס או ישר בכוס.

Equipment

עכשיו שלמדנו איך למקסס דרינקים מדהימים בואו נתחיל ליישם את הידע בבר הביתי שלנו. ידע הוא טוב ויפה וחייב להגיע איתו כלים פרקטיים כדי שנוכל להכין את הקוקטיילים בעצמנו. אנו ממליצים להסתכל על הבר הביתי שלכם כעל אוסף. אוסף של חומרי גלם משובחים ושל כלי בר. אחד היתרונות הבולטים של אלכוהול כחומר גלם הוא העמידות שלו לאורך שנים רבות. תרכשו אלכוהול איכותי שמתאים למה שאתם אוהבים.

את המשקאות תמיד מומלץ לשלב עם אוכל שמתקשר עם חומרי הגלם של הקוקטייל כדי ליצור חוויה קולינרית שלמה, בין אם כחלק מאירוח ובין אם דרינק של סוף היום לעצמכם ולבת/בן זוגתכם. אנו נשאף להשתמש במיצים סחוטים, פירות וירקות טריים ועשבי תבלין שעכשיו קטפנו - אין תחליף לטריות.

את הסירופים והמיקסים שהשתמשנו בסדנה נכין בבית לפי המתכונים שמצורפים לחוברת.





mixta

Basil Smash



Recipe



הקוקטייל

- קוקטייל מודרני, מבוסס ג'ין ועשבי תבלין
- שיטת הכנה – ניעור
- קוקטייל מרענן, מושלם לשילוב עם ארוחה חלבית.

הכנה מקדימה

הכנה של כוסות מיני קופ
קירור כוס מיני קופ

הכנת המשקה

כתישה של 3 עלי בזיליקום גדולים טריים.

30 מ"ל ג'ין גורדונס

15 מ"ל – מיץ לימון

15 מ"ל סירופ עשבי תבלין

3 טיפות וואנד פואם

ניעור יבש – ללא קרח

ניעור עז עם קרח

זריקת הקרח מהכוס

מזיגה עם סינון כפול אל הכוס

*כאשר משתמשים בקצף יש לבצע מזיגה

מהירה

גארניש

גרידת שוקולד מריר/לימון/אגוז מוסקט

עלה בזיליקום



Miduri Sour

míxta

Recipe

הקוקטייל

קוקטייל קלאסי, מבוסס וודקה מתובלת
וליקר מלון

שיטת הכנה – נייעור

קוקטייל מרענן ומתקתק. מתאים
כקוקטייל קינוח.

הכנה מקדימה

הכנה של כוסות הייבול או מאג
קירור הכוסות

הכנת המשקה

20 מ"ל וודקה אבסולוט אגס

15 מ"ל – ליקר מלון יפני מידורי

20 מ"ל – מיץ לימון סחוט

15 מ"ל סירופ עשבי תבלין

15 מ"ל חלבון ביצה

נייעור יבש ללא קרח

נייעור עז עם קרח

מזיגה ישירה אל הכוס

גארניש

תפרחת נענע או פלח מלון



Americano

míxta

Recipe

הקוקטייל

קוקטייל קלאסי איטלקי, גרסא מחוזקת של האפרול שפריץ ועדינה של הנגרוני.

שיטת הכנה - ערבוב

קוקטייל אפרטיפי, מתאים לתחילת

הארוחה – מריר

הכנה מקדימה

הכנה של כוסות גובלט פסים נמוכים

הכנת המשקה

20 מ"ל קמפרי

20 מ"ל מרטיני רוסו

קרח בגושים גדולים

ערבוב כ-10 שניות

סינון לכוס

השלמה עם סודה

גארניש

טוויסט תפוז





Whiskey Sour

Recipe

הקוקטייל

קוקטייל קלאסי, מבוסס וויסקי
שיטת הכנה – ניעור כפול
קוקטייל סאור-חמוץ מתוק

הכנה מקדימה

הכנה של שייקר
קירור כוס מיני קופ

הכנת המשקה

30 מ"ל וויסקי ג'ים בים
10 מ"ל סירופ סוכר עשיר
15 מ"ל מיץ ליים / לימון סחוט טרי
15 מ"ל חלבון ביצה
2 טיפות אנגוסטורה ארומטיק ביטרס
ניעור יבש - בלי קרח

ניעור עז - עם קרח

זריקת קרח מהכוס

סינון כפול

גארניש

טיפות אנגוסטורה ארומטיק ביטרס

גלגל פרי הדר מיובש/מקורמל

ריסוס שמנים אטריים מקליפת תפוז



Cosmopolitan

míxta

Recipe

הקוקטייל

קוקטייל קלאסי, מבוסס וודקה ציטרון
שיטת הכנה - נייעור
קוקטייל מתקתק שפותח ע"י שריאל קוק
מפלורידה

הכנה מקדימה

קירור כוסות מרטיני
הכנת שייקר

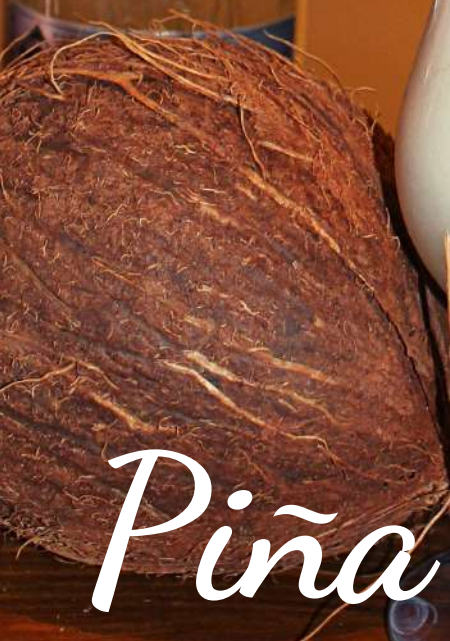
הכנת המשקה

20 מ"ל וודקה לימון
15 מ"ל טריפל סק
25 מ"ל מיץ חמוציות
10 מ"ל מיץ לימון
10 מ"ל סירופ סוכר

גארניש

טוויסט תפוז מובער





Piña Colada

mixta

Recipe

הקוקטייל

קוקטייל מודרני, מבוסס רום לבן
שיטת הכנה - ערבול (בלנדר)
קוקטייל ברדי

הכנה מקדימה

הכנת כוסות מרטיני/לאו בול
הכנת המשקה (*כמות המתאימה לכוס
אחת, עבור מספר כוסות – תלוי גודל
הבלנדר יש להכפיל בהתאמה את הנוזלים).

20 מ"ל רום לבן

40 מ"ל מיץ אננס

20 מ"ל סירופ קוקוס

קרח מעל גובה הנוזל בבלנדר

ערבול עד לקבלת תערובת סמיכה ונוזלית

מזיגה ישירה לכוסות

גארניש

קישוט עם תפוחית נענע צמודה לקש



Pisco Sour



míxta

Recipe

הקוקטייל

קוקטייל מודרני, מבוסס פיסקו – ברנדי צ'יליאני
שיטת הכנה – ניעור הפוך
קוקטייל אפרטיפי, מתאים לפתיחת התאבון

הכנה מקדימה

הכנה של כוסות קופ
הכנה של שייקר

הכנת המשקה

30 מ"ל פיסקו לבן
20 מ"ל מיץ לימון סחוט טרי
15 מ"ל סירופ סוכר עשיר
2 טיפות אנגוסטורה ארומטיק ביטרס
ניעור עז, פתיחת השייקר וסינון כפול אל השייקר
הריק.

3 טיפות וואנדר פואם

ניעור יבש

מזיגה עם סינון יחיד לכוס קופ מקוררת

גארניש

דש ביטרס

Mojito



Recipe

הקוקטייל

קוקטייל קלאסי, מבוסס רום מקורו בבר קובני

"לה בודגיטה דל מדיו"

שיטת הכנה - בנייה

הכנה מקדימה

הכנה של כוסות היי בול

הכנת המשקה

למעוך חצי לימון חתוך ל16 קוביות בתוך הכוס

(5-6 לחיצות חזקות בסיבוב)

30 מ"ל רום בקרדי לבן

15 מ"ל סירופ סוכר

נפתח 5 עלי נענע טריים - ספנק ואל הכוס

נוסיף קרח כתוש עד $\frac{3}{4}$ גובה הכוס

ערבוב המרכיבים עם כפית בר ארוכה

נוסיף ספלאש סודה (10-15 מ"ל) - *אופציונאלי

גארניש

קרח כתוש - מעל גובה שפת הכוס

קש צמוד לדופן הכוס

פלח לימון צמוד לקש

דש אנגוסטורה ארומטיק ביטרס על הקרח

תפרחת נענע צמודה לקש

אבקת סוכר על עלי הנענע



Margarita

mixta

Recipe



הקוקטייל

קוקטייל קלאסי, מבוסס טקילה ממקסיקו

שיטת הכנה - ניצור

קוקטייל חמוץ, מתאים לאוכל פיקנטי

הכנה מקדימה

הכנה של שייקר

קירור כוסות מרגריטה

הכנת המשקה

25 מ"ל טקילה בהירה

15 מ"ל – ליקר טריפל סק (ליקר תפוזים)

25 מ"ל – מיץ ליים/לימון סחוט טרי

15 מ"ל סירופ סוכר

זריקת הקרח מהכוס

כתר מלח על הכוס בעזרת מיץ לימון

ניצור עז ופתיחת השייקר

מזיגה עם סינון כפול אל הכוס

גארניש

*כתר מלח דק (בוצע בשלב מוקדם יותר)

גלגל ליים/לימון על שפת הכוס



Daiquiri passion fruit

míxta

Recipe

הקוקטייל

טוויסט על קוקטייל קלאסי, מבוסס רום בהיר

שיטת הכנה - ניעור

קוקטייל חמצמץ מתקתק, מתאים למנות

פתיחה

הכנה מקדימה

הכנה של שייקר

קירור כוסות קופ/מרטיני

הכנת המשקה

30 מ"ל רום לבן

15 מ"ל פסיפלורה טרייה

15 מ"ל מיץ לימון סחוט טרי

15 מ"ל סירופ קנה סוכר

זריקת הקרח מהכוס

רים סוכר לבן (כתר דק על שפת הכוס)

ניעור עז ופתיחת השייקר

מזיגה עם סינון כפול לתוך הכוס.

גארניש

גלגל לימון צף בתוך הכוס



White Russian

míxta

Recipe

הקוקטייל

קוקטייל מודרני, מבוסס וודקה נקייה פרימיום
שיטת הכנה - ערבול (בלנדר חשמלי)
קוקטייל קפה ברדי

הכנה מקדימה

הכנת כוסות מרטיני/לאו בול

הכנת המשקה (*כמות המתאימה לכוס אחת,
עבור מספר כוסות – תלוי גודל הבלנדר יש
להכפיל בהתאמה את הנוזלים).

15 מ"ל וודקה נקייה

15 מ"ל ליקר קלואה

15 מ"ל אספרסו

15 מ"ל סירופ קנה סוכר

15 מ"ל חלב טרי

3 פולי קפה

קרח מעל גובה הנוזל בבלנדר
ערבול עד לקבלת תערובת סמיכה ונוזלית
מזיגה ישירה לכוסות

גארניש

קישוט עם פולי קפה

Craft Ingredients

כשאנו שואפים לייצר את
הקוקטייל המושלם ישנם כמה
גורמים עיקריים המשפיעים על
התוצר הסופי. העיקרים מבניהם
הם חומרי הגלם. חומרי הגלם
מתחלקים לשניים. האחד הוא
המרכיב האלכוהולי שאנו
מוסיפים, השפעתנו על מרכיב זה
היא מועטה. השני הוא בעצם
המרכיב "הטרי" שאותו אנו נשאף
להכין בעצמנו כדי לייצר מרכיב
טרי, משובח וללא חומרים
משמרים, חומרי טעם וריח
ותוספות סוכר מלאכותיות.
למרכיבים אלו קוראים מרכיבי
הקראפט – מרכיבים אלו נכין
בעצמנו והם מתחלקים

Types

למספר סוגים:

- מיצים

- מיצי הדר – סחוסים במקום – מסחטה ידנית/חשמלית

- מיצי פירות קשים – מסחטת פירות קשים או ג'ומקס

- פירות/ירקות כתושים או מנוערים – לחתוך במקום טרי

- עשבי תבלין – עדיפות לקטיפה מצמח טרי במקום

- חומרי גלם – המרכיב הטבעי כמו שהטבע יצר

- אותו, לרוב רק נפריד או נבקבק אותו רק בשל הנוחות שבכך.

- מיקס – המרכיב שרצינו להשתמש בו במקום

- נמצא במצב צבירה מוצק או נוזלי אך צמיגי.

- באמצעות דילול או המסה במים פשוט נשנה אותו

- למצב נוח לעבודה- נוזלי בטמפרטורת עבודה – 0-30 מעלות צלזיוס.

- תמצית – מספר חומרים אשר בישלנו אותם על

- אש נמוכה למשך פרק זמן ארוך יחסית אשר עברו

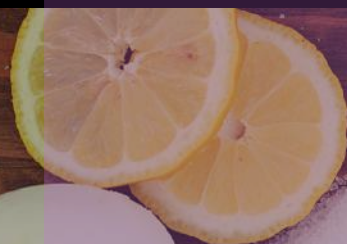
- תהליך של צמצום – אידיי הנוזלים לכדי צמצום כמות הנוזל ליצירת תמצית מרוכזת עם טעמים חזקים.

- סירופ – ערבוב או בישול של מספר מרכיבים עם

- תוספת סוכר – משמש בממתק באותו קוקטייל.

Raw Materials

חלבון ביצה – משמש להקצפה ויצירת "פאום"
בחלק העליון של הקוקטייל
הכנה – הפרדה של החלבונים והחלמונים
בביצים טריות
אחסון – בקירור תמידי – 0-4 מעלות צלזיוס
תוקף – עד שבוע (עדיפות לשימוש באותו היום)
סירופ אגבה כחולה אורגני - משמש להמתקה
והוספת טעם לקוקטייל
הכנה – אין
אחסון – לפי הוראות יצרן
תוקף – לפי הוראות יצרן



Mixes

מיקס דבש – משמש להמתקה והוספת
טעם לקוקטייל

הכנה – ערבוב דבש טהור ביחס 2:1
לטובת הדבש עם מים חמים.

ס אחסון – עדיפות לקירור

תוקף – עד חודשיים (המיקס פחות
מתוק ולכן תוקפו קטן)



Extracts

• תמצית מלח – משמש להבלטת טעמים
בקוקטיילים פירותיים
הכנה

100 מ"ל מים עבור כפית מלח
מים רותחים לערבב עד להמסת המלח
לבקבוק בפיפית (בקבוקון עם מקל טפטוף)
אחסון – אין עדיפותם תוקף – תמידי



Syrups

• סירופ קנה סוכר רגיל – משמש להמתקה של הקוקטייל

הכנה - מנה * לבחירתכם – 100 גר / 200 גר' וכד'

...

לשים סיר על האש – עוצמה בינונית
להוסיף מנה של סוכר לבן
להוסיף מנה של מים
לערבב עד המסה מלאה
לבקבק ולהכניס למקרר לאחר כשעה.
אחסון – עדיפות לקירור
תוקף – חצי שנה

• סירופ קנה סוכר עשיר – משמש להמתקה של הקוקטייל

הכנה - מנה * לבחירתכם – 100 גר / 200 גר' וכד'

לשים סיר על האש – עוצמה בינונית
להוסיף שתי מנות של סוכר לבן
להוסיף מנה של מים
לערבב עד המסה מלאה
לבקבק ולהכניס למקרר לאחר כשעה.
אחסון – עדיפות לקירור
תוקף – חצי שנה

Syrups

סירופ עשבי תבלין – משמש להמתקה של הקוקטייל והוספת טעמים

הכנה - מנה * לבחירתכם – 100 גר / 200 גר' וכד' לשים סיר על האש – עוצמה בינונית להוסיף מנה וחצי של סוכר לבן להוסיף מנה של מים להוסיף חופן עשבי תבלין (לימונית/לואיזה/למון גארס/נענע) לערבב עד המסה מלאה לבקבק עם עשבי התבלין ולהכניס למקרר לאחר כשעה.

אחסון – עדיפות לקירור

סירופ ג'ינג'ר – משמש להמתקה של הקוקטייל והוספת טעמים

הכנה - מנה * לבחירתכם – 100 גר / 200 גר' וכד' לשים סיר על האש – עוצמה בינונית להוסיף מנה וחצי של סוכר לבן להוסיף מנה של מים להוסיף 10 פרוסות ג'ינג'ר עבור כל 250 מ"ל מים. לערבב עד המסה מלאה לבקבק עם חתיכות הג'ינג'ר ולהכניס למקרר לאחר כשעה.

אחסון – עדיפות לקירור



míxta



052-700-65-33