

Srednja Škola „Bol“
Turističko-hotelijerski komercijalist

Barske Mješavine

Ena Zejnilhodžić

prof. Vesna Kovačević

Lipanj 2025., Bol.

Sadržaj rada:

1. UVOD	1
2. BARSKE MJEŠAVINE	2
2.1 PODRIJETLO I RAZVOJ BARSКИH MJEŠAVINA	3
2.2 PODJELA BARSКИH MJEŠAVINA.....	4
2.2.1 <i>Barske mješavine prema vremenu konzumiranja</i>	5
2.2.2 <i>Barske mješavine prema količini</i>	6
2.2.3 <i>Barske mješavine prema temperaturnoj karakteristici</i>	8
2.2.4 <i>Barske mješavine prema udjelu alkohola</i>	10
2.3 BARSKE MJEŠAVINE PREMA NAČINU PRIPREMANJA.....	10
2.3.1 Tehnike pripreme barskih mješavina – priprema u konzumnoj čaši	11
2.3.2 Priprema u barskoj čaši.....	12
2.3.3 U shakeru	13
2.3.4 U turmixu	14
3. PRIPREMA BARSКИH MJEŠAVINA	15
3.1 Inventar za pripremu barskih mješavina.....	16
3.2 Internacionalne barske mjere	17
3.3 Bazni alkoholi za barske mješavine.....	18
3.4 Sastojci barskih mješavina	19
3.5 Dekoracije.....	20
4. NATJECANJA BARMENA	21
4.1 Elementi ocjenjivanja koktela	22
4.2 Najpopularniji kokteli na svijetu	23
5. ANKETA O BARSКИM MJEŠAVINAMA	24
6. ZAKLJUČAK	28
7. LITERATURA	29

Sažetak

Barske mješavine pića su koja se poslužuju u barovima i a često i u kafićima. Najpoznatije barske mješavine su kokteli. Datiraju još i prije Krista jer su ljudi tada još znali destilirati i proizvoditi alkoholna pića. To je za posljedicu imalo miješanja tih pića s različitim dodacima čime bi dobili rane barske mješavine tj. koktele. Nekoliko je podjela barskih mješavina koje nam olakšavaju da ih razlikujemo, kategoriziramo te grupiramo po zajedničkim značajkama. Tako su neke od podjela na alkoholne i bezalkoholne, na hladne, tople i goruće i slično.

Prema načinu pripremanja imamo četiri načina pripreme barskih mješavina a to su u konzumnoj čaši (taj se način najrjeđe koristi), u ručnom mješaču tj. shakeru, u barskoj čaši te u turmixu. Dakako, pravljenje barskih mješavina nije samo uliti sastojke, izmiješati ih i uliti u čašu. Postoji niz pravila koja bi se trebala poštovati tijekom procesa pravljenja koktela. Pravila nisu pretjerano zanimljiva jer iziskuju koncentraciju barmena. Isto tako postoji velik broj trikova i načina da se ovaj naizgled dosadan proces napravi zanimljivim i atraktivnim za barmena i još važnije – za gosta. Koktele koji se doimaju osobito zanimljivo su gorući kokteli koje na kraju zapalimo. Za nastanak jednog koktela potrebno je izbalansirati sve sastojke koje dodajemo u koktel. Osim sastojaka, važno je koristiti se odgovarajućim priborom za pripremanje barskih mješavina. Prvi sastojak je bazni alkohol i to je najčešće neka rakija. Njima dodajemo različite sastojke čiji je zadatak dati okus cjelokupnoj barskoj mješavini te održati balans sastojaka. Važno je obratiti pažnju na količinu alkohola i namirnica koje dodajemo u barsku mješavinu te poznavati internacionalne barske mjere. Za kraj postavljamo dekoraciju koja može biti na čaši ili u piću. Potrebno je da bude većinski jestiva, a ukoliko koristimo čačkalice, pribadače ili slične nejestive elemente, ne smijemo ih sakrivati.

Natjecanja barmena organiziraju poznate grupe barmena i druge grupe koje se bave ugostiteljskim djelatnostima. I sama sam učestvovala u mnogim natjecanjima te sam stekla jedinstveno iskustvo i upoznala ljude od kojih sam naučila sve o poslu barmena i izgradila ljubav prema tome.

1. Uvod

Barske mješavine su pića nastala miješanjem naizgled nekompatibilnih namirnica, alkohola i drugih tekućina koje se u moderno doba koriste za njihovu pripremu. Npr. nikad ne biste rekli da se jaje može koristiti za pripremu pića u baru, ili pak mlijeko. No, danas su to sve veoma cijenjene namirnice pri prigrutovljavanju i miješanju alkoholnih i bezalkoholnih barskih mješavina.

Završni rad na temu „Barske mješavine“ kroz njegova tri dijela detaljno proučava i objašnjava sve o barskim mješavinama, njihovu podjelu, prigrutovljavanje i ocjenjivanje na natjecanjima koja se održavaju diljem svijeta.

Kroz prvo poglavlje o barskim mješavinama ćemo upoznati kako se razvilo ime koktel (eng. Cocktail), kako se barske mješavine dijele te kojim tehnikama se možemo koristiti pri njihovom miješanju.

Zatim prelazimo u drugo poglavlje o pripremi barskih mješavina gdje ćemo upoznati sav potreban inventar u baru koji koristimo za barske mješavine te njihove mjere, sve sastojke koje možemo koristiti te dekoracije koje igraju veliku ulogu u prvom dojmu.

Kroz posljednje poglavlje završnog rada ćemo se ukratko upoznati s natjecanjima u miješanju barskih mješavina, kriterijima ocjenjivanja te najpopularnijim koktelima na svijetu i njihovom nastanku.

Kao dodatak, posljednji dio završnog rada sadržavati će rezultate ankete koju sam provela putem programa Google Forms te u nju uključila sve dobne skupine kojima je dozvoljeno konzumirati alkoholna pića.

2. Barske mješavine

Barske mješavine su pića koja barmeni miješaju u baru.

Ona mogu biti na bazi alkohola, no ne mora uvijek biti tako. Postoji veliki broj bezalkoholnih mješavina u kojima ljudi uživaju jednako kao i drugi u alkoholnim. Svi imamo svoj ukus i potrebno je da se, kao ugostitelji, prilagodimo svim svojim potencijalnim kupcima unutar i van destinacije.

Prilagoditi se možemo traženjem povratne informacije gostiju prije njihovog izlaska iz ugostiteljskog objekta ili jednostavnim razgovorom o njihovim preferencijama vezanim uz alkoholna pića. Tako možemo naučiti i nešto novo te sami na mjestu osmisliti barsku mješavinu koja odgovara njihovom ukusu.

Mnogi će pogriješiti kada kažu da su barske mješavine i kokteli ista stvar. Kokteli su ipak samo podvrsta barskih mješavina. Njih izrađujemo na različite načine u različita doba dana ili godine.

„Koktel¹ je stimulirajuće alkoholno piće sastavljeno od bilo koje vrste alkohola, šećera, vode i bitera. Zovemo ga i „gorki hitac“, a izvrstan je predizborni napitak koji potiče odvažnost i hrabrost, a u isto vrijeme omamljuje glavu.“²

Postoji puno teorija o prvom nastanku riječi koktel, ali mogli bismo reći da prve barske mješavine datiraju još i prije Krista. Da bi smo potkrijepili to, dovoljno je reći da je vino s izvorskom vodom (bevanda) ili mineralnom vodom (gemišt) barska mješavina. Stoga, bilo koju mješavinu alkohola i dodatka možemo nazvati barskom mješavinom.

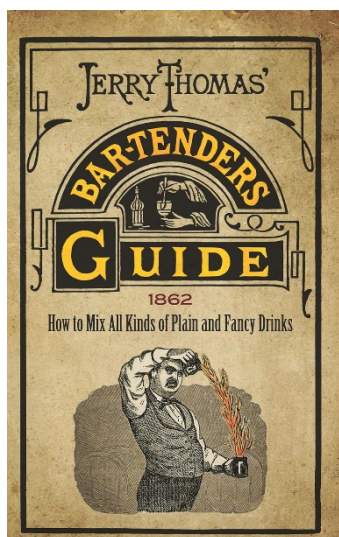


Slika 1 Barske mješavine - s lijeva na desno: Gemišt, Old Fashioned, Gimlet, Paloma, Caesar, Moscow Mule, Caipirinha, Whiskey Sour

¹ Eng. Cock tail – pijetlov rep

² U američkom magazinu "The Balance and Columbian Repository" 13.5.1806. objavljen je članak u kojem se prvi put objašnjava riječ koktel.

2.1 Podrijetlo i razvoj barskih mješavina



Slika 2 Knjiga Jerryja Thomasa - "Bar-tenders Guide: How to Mix Kinds of Plain and Fancy Drinks"

Podrijetlo riječi koktel ostaje nerazjašnjeno usprkos nastojanjima da se rasvijetli njihovo porijeklo.

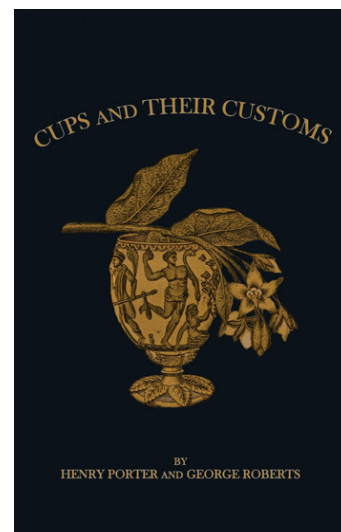
Jedan od pisaca knjige o koktelima, potaknut ovim značenjem i tumačenjem, napisao je da „barska groznica“ nije obična groznica već je alkoholna groznica izazvana konzumiranjem nekakvih čudnih napitaka - koktela. Riječ cocktail je nastala prije riječi bar, neki smatraju da je riječ koktel spominjana vezano uz borbe pijetlova u državama

južne Amerike. Tako neki govore da su vlasnici pijetlova prije borbi svojim pijetlovima davali napitak sačinjen od alkohola i dva sastojaka koji se nazivao kok-alk. Drugi tvrde da bi vlasnik poraženom pijetlu iščupao rep i stavio u čašu onoliko pera koliko je piće imalo sastojaka.

Koktel je najpoznatija barska mješavina.

Prva knjiga o barskim mješavinama pojavila se 1862. godine pod nazivom „Vodič za dobar život i kako miješati pića“³. Iz naslova se vidi o čemu autor Jerry Thomas govori u knjizi te s čim dovodi u vezu miješanje pića.

Važna je i knjiga „Cups and their customs“ objavljena 1863. godine. Autori su joj Henry Porter i George Roberts, a oni su koktele nazvali senzacijskim pićima.



Slika 3 Knjiga Henryja Portera i Georgea Roberta - "Cups and Their Customs"

³ "How to Mix Drinks or Bon Vivant's Companion" originalno je ime knjige.

2.2 Podjela barskih mješavina

U svakoj državi, regiji, gradu i selu ljudi imaju svoje običaje vezane uz konzumiranje pića i napitaka. Ovi običaji su orijentirani i uvjetovani kulturološkim, ekonomskim, klimatskim i drugim razlozima. Od velike je važnosti pobrinuti se da poznamo širok spektar alkoholnih pića i barskih mješavina kako bismo ih uvrstili u naše poslovanje te ih ponudili gostima koji možda prije nisu niti čuli za njih. Naravno, to je profitabilno i za nas jer ćemo pružati velik broj različitih mješavina te zadovoljiti jednako velik broj potrošača.

Barske mješavine ne možemo pobrojati zbog stalnog povećavanja njihovog broja. Barmeni stalno otkrivaju i sklapaju nove barske mješavine te ih nude u svojim barovima i drugim ugostiteljskim objektima. Mnogi barovi osim popularnih svjetskih koktela također poslužuju i svoje koktele koji su jedinstveni i mogu se konzumirati samo u tom objektu. Zbog velikog broja različitih načina na koje nastaju, pića od kojih se mogu izrađivati, količine u kojima ih pijemo i dr. podijelili smo barske mješavine po određenim kriterijima. To radimo kako bismo ih mogli kategorizirati i pripojiti im određene značajke.

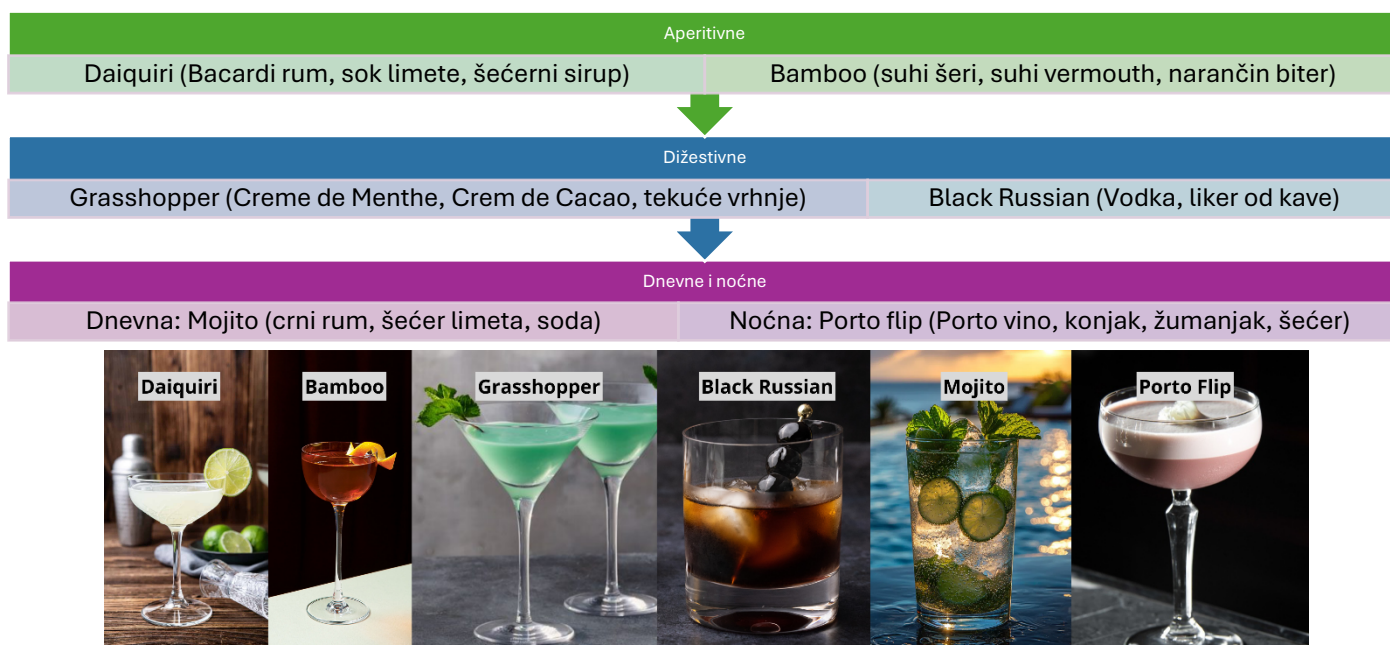


Slika 4 Primjer ponude koktela



2.2.1 Barske mješavine prema vremenu konzumiranja

- aperitivne⁴ – barske su mješavine koje se preporučuju prije jela, a serviraju se bez ili sa ledom ovisno o mješavini.
 - Njihov glavni zadatak je da podstaknu tek tj. da izazovu osjećaj gladi.
 - Aperitivna barska mješavina je često gorka ili ima veći postotak alkohola. Služimo je u količini od 30 do 40 ml.
- dižestivne⁵ – barske su mješavine koje se piju nakon jela.
 - Imaju drukčiji efekt od aperitivnih, zadatak im je upotpuniti obrok te potaknuti varenje prethodno unesene hrane.
 - Dižestivne barske mješavine su često slađe od aperitivnih jer potiču varenje prethodno unesene hrane. U sebi obično imaju liker, sirup ili piće s višim postotkom neprovrelog šećera. One su nešto duže od aperitivnih – 90 do 100 ml.
- dnevne i noćne – neke mješavine je preporučljivo piti danju, a neke u večernjim i noćnim satima.
 - Dnevne barske mješavine su lakše, osvježavajuće i manje zasitne dok su noćne okrepljujuće, često sadrže žumanjak ili bjelanjak te su nutritivno teže.



Slika 5 Aperitivne, dižestivne, dnevne i noćne barske mješavine

⁴ Eng. Aperitif

⁵ Eng. Digestif

2.2.2 Barske mješavine prema količini

Dijelimo ih na kratke i duge barske mješavine.

Kratke barske mješavine trebale bi imati zapreminu od 50 do 80 ml. Poslužujemo ih u koktelskim čašama⁶, a pripremamo u barskoj čaši. Mogu biti:

- Pre-dinner-cocktails: Americano, Negroni, Bacardi, Daiquiri,...
 - Ne smiju sadržavati više od 2 cl zaslađenih proizvoda - I.B.A
- After-dinner-cocktails: Black Russian, Grasshopper, B&B,...
- Flip - mora se miješati u ručnom mješaču jer sadrži cijelo jaje ili njegov dio.
 - Potrebno je snažno i kratko miješanje, te brzo serviranje kako bi se spriječilo rastavljanje mješavine na sastavne dijelove.
- Daisy - damski slatki koktel koji se prigotovljava od limunovog ili narančinog soka, šećernog sirupa i alkohola sa sodom ili mineralnom vodom.
- Pousse cafe - zbog veoma kompleksnog procesa pripreme, svrstava se u grupu fancy drinks.
 - Priprema se u posebnim čašama, prvo ulijevamo pića veće gustoće.
- Shooters - poslužuje se u shooter čaši tj. "epruveti".
- Twist - obavezno mora imati limunovu koru tj. twist. Najbolji su od voćnog sirupa, likera od naranče, alkohola i limunova soka.
- Zoom - slatkasta barska mješavina koja se konzumira u popodnevnim satima, a priprema se od jaja, meda, vrhnja te alkohola (rum, džin, brandy, viski,...).
- I mnogi drugi.



Slika 6 Kratke barske mješavine

⁶ Kao što svako piće ima svoju odgovarajuću čašu, tako i kokteli imaju koktelske čaše. Postoje čaše za koktel, za duge barske mješavine, tumbleri, čaše za bezalkoholne mješavine i mali milijun drugih. Naravno, mogu se koristiti mnoge, no trebalo bi paziti na estetiku i izbor čaše sukladno s pravilima struke.

Duge barske mješavine se serviraju u većim čašama i većim količinama koje premašuju 80ml⁷. Mogu biti:



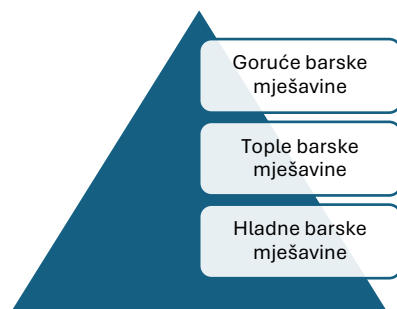
Slika 7 Duge barske mješavine

- Blends – postoje bezalkoholni i alkoholni.
 - Za pripremljavanje koristimo alkohol, voće, led, mlijeko, vrhnje, jogurt, liker, voćni sok.
- Bowle - priprema se u zdjeli za bowlu ili drugoj posudi, a najčešće je od voća, šećera, vina, pjenušca, mineralne vode, likera,...
 - U Bowle se ne stavlja led ali se može servirati u zdjeli od leda koja u tom slučaju treba biti dovoljno ohlađena.
- Cobblers – veoma je važna dekoracija.
 - U 1/3 čaše stavljamo tučenog leda, alkoholni destilat, poslažemo voće i produžimo soda vodom ili mineralnom.
 - Potrebno je poslužiti sa slamkom i priborom za voće.
- Egg-nogg - jedna od najstarijih mješavina Amerikanaca.
 - Imamo topli, alkoholni i bezalkoholni.
 - Priprema u ručnom mješaču ili turmixu.
- Fancy drink(s) - fasciniraju izgledom, okusom i snagom.
 - Maksimalni udio alkohola je 60ml, a ostalo su dodaci.
- Fizz - najznačajnija duga pića.
 - Miješanje traje dugo, stoga se pri miješanju koristimo rukavicama.
- Highball - priprema se u highball čaši sa slamkom, ledom i spiralom limunove kore.
 - Bazu produžimo gaziranim pićem.
- Knickenbein – potječe iz Njemačke.
 - Žumance jajeta i najmanje dva alkoholna pića pomiješa se u knickenbein čaši sa slamkom i žličicom.
- Sangria – postoji hladna i topla.
 - Alkohol (crno vino, brendi, džin), liker, šećer u prahu, naranča, limun, vino, voda i ribani muškati oraščić.
- I mnogi drugi.

⁷ Obično su u količini od 1 do 2 dl.

2.2.3 Barske mješavine prema temperaturnoj karakteristici

Prema temperaturnoj karakteristici barske mješavine možemo podijeliti na:



Tople barske mješavine odgovaraju hladnim danima - B52, E.T., Night Cap, Rüdeshheimer i druge poput:

- Kuhano vino – u pripremi se koriste lošija vina koja u konačnici padnu na 8% alkohola i 100g šećera.
- Kuhana rakija – zagrijana rakija koja je prethodno razblažena vodom u omjeru 1:4, zaslađena medom ili karamel šećerom.
- Grog - alkoholno piće s limunovim sokom, klinčićem, cimetom, šećerom i kipućom vodom.
- Punč – poslužuje se topal (ili hladan).
- Razlika od Groga jest što se Punč produžuje toplim ili hladnim čajem.
 - Najsličniji mu je Schrub.
- Mješavine s pivom (tople)
- Flisse - 0,5l svijetlog zagrijanog piva, 5cl ruma i 5cl limunova soka.
- Mješavine s kavom – imamo alkoholne i bezalkoholne.
 - Sve je više kava aromatiziranih bezalkoholnim dodatkom, npr. Amaretto, Coconut, Chocolate mint, Irish Cream i dr.
- Mješavine s mlijekom – postoje tople i hladne te su pomiješane s voćem i voćnim sokovima, alkoholom, jajetom, špinatom, blitvom,...



Slika 8 Tople barske mješavine - s lijeva na desno: Kuhano vino, Punč, Grog, B52, E.T., Nightcap

Goruće barske mješavine također su prikladne hladnim danima:

- Kad dundo Ante pije kavu – ovu mješavinu radimo s dvije posude.
 - U jednu ulijevamo vinsku rakiju, koru višnje Maraska i kavu, potom zagrijemo i zapalimo.
 - Prelijemo u drugu posudu i kada se plamen ugasi, serviramo sa šlagom.
- Blue Blazer – priprema se kao „Kad dundo Ante pije kavu“, s tim da umjesto kave koristimo alkoholno piće i toplu vodu.
- Goruća bola⁸ – priprema se tako da zagrijemo Bordoško vino, narančinu i limunovu koru te klinčiće.
 - Zatim postavljamo prihvatiljku, a na nju kocku šećera prelivenu rumom.
 - Topla tekućina topi šećer koji onda kapa u šalicu ili čašu.
- Irska kava – za pripremu zahtijeva stalak i plamenik.
 - Viski i šećer zagrijemo, zapalimo te skinemo s plamenika.
 - Dodamo dupli espresso i polutučeno slatko vrhnje.
- Goruće srce – pripremamo tako da u mocca kavu dodamo šećer i vinjak, zapalimo i poslužimo.
- Rüdesheim - u vinjak dodamo šećer u kocki, zagrijemo potom zapalimo, dodamo espresso te dekoriramo šlagom i čokoladom.
- Vulkan – ova mješavina stvara veliki plamen.
 - U zagrijanu široku čašu dodajemo Kirschwasser, zeleni Chartreuse, plavi i bijeli Curacao, zapalimo te kada se razbukta plamen ugasio dobrim pjenušcem.



Slika 9 Feuerzangenbowle, Irska Kava, Rüdesheim

⁸ njem. Feuerzangenbowle

2.2.4 Barske mješavine prema udjelu alkohola

- alkoholne barske mješavine
- bezalkoholne barske mješavine

Bezalkoholne barske mješavine još nazivamo i mocktail. Popularne su kod mlađih i najmlađih, ali i kod sportaša, starijih te svima koji u njima uživaju. Najčešća osnova je voće (ananas, jagode, banane,...), voćni sok (citrusa, manga, breskve,...), sokovi od povrća (rajčica, špinat, mrkva,...), bezalkoholni koncentрати (nar, kokos, kivi,...), mlijeko i mliječni proizvodi, kava, sladoled, voda.

Inače se ne dodaje alkohol, no u nekim slučajevima ga možemo dodati u maloj količini zbog arome ili boje. Treba imati na umu da neki sastojci ne idu skupa te paziti da iste ne dovodimo u kontakt⁹. Kod svake barske mješavine važan je izgled, a kod bezalkoholnih barskih mješavina pogotovo, jer nedostatak alkohola nadoknađujemo lijepom dekoracijom.



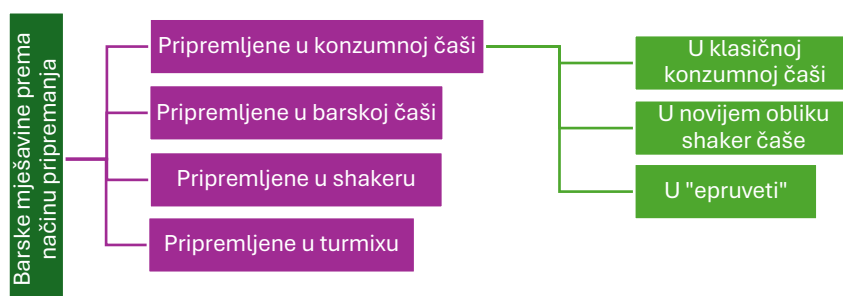
Slika 11 Espresso Martini



Slika 10 Mai Tai

2.3 Barske mješavine prema načinu pripremanja

Barske mješavine se mogu pripremati na različite načine od kojih su neki više, a neki manje atraktivni gostima. No, i ovi manje atraktivni se uz malo pokreta i trikova mogu doimati zanimljivim i unikatnim tehnikom svakog barmena.



⁹ Npr. jaja i limunov sok, liker od kave i Campari, šampanjac i tekilu itd.

2.3.1 Tehnike pripreme barskih mješavina – priprema u konzumnoj čaši

Nekada su se pića ulijevala direktno u konzumnu čašu i tako posluživala gostu. I danas je to praksa pri pripremanju nekih barskih mješavina.

Sukladno tomu nekoliko je važnih stvari koje moramo znati pri miješanju ovakvih mješavina.

Prvo i najvažnije, treba poznavati gustoću sastojaka barske mješavine koju pripremamo. Što je temperatura pića niža, manji je volumen, a veća gustoća.

Anomalija vode jest da je njezina najveća gustoća na 4°C.

Shooter se servira u epruveti i ne smije imati više od 30 ml alkohola.

Prvo ulijevamo piće s najviše šećera koje je gušće, zatim "lakša" pića, tj. ona koja imaju manje šećera i gustoće.

Važno je hladiti čašu ako je u pitanju hladna mješavina, kako bi se led sporije topio ali i da bi piće dobilo poseban okus te ga zadržalo što duže.

Dekoriramo netom prije posluživanja. Dekoraciju polažemo rukom (u rukavici) ili prihvatiljkom.

Alkoholometar je sprava koja mjeri gustoću pića. Nju možemo koristiti ukoliko nismo sigurni kolika je gustoća određenog pića npr. ukoliko radimo slojeviti shooter¹⁰ (poput Candy Corna).



Slika 12 Alkoholometar

¹⁰ Eng. Layered Shot

2.3.2 Priprema u barskoj čaši

Ova vještina se vježba i koristi već preko 200 godina.

Iznimno je važno voditi računa o pripremnim radovima kako bismo cijeli proces izveli što pravilnije i urednije. Naravno, potrebno je koristiti odgovarajući pribor na odgovarajući način.

Prvi korak jest ohladiti barsku čašu. Postoji nekoliko načina frapiranja konzumnih čaša:

- tako da rotiramo čašu držeći stalak između dva prsta ili
- koristeći barsku žlicu.

Zatim vodu koja se otapanjem leda stvorila cijedimo kroz barsko sito.

Ulijevamo pića po redu u receptu, pritom pokazujući gostu etiketu na boci alkohola koji ulijevamo i količinu koju ulijevamo (ukoliko koristimo prozirnu mjericu. Ukoliko ne, napomenuti usmeno). Koristeći barsku žlicu, miješamo sastojke od dna prema sredini čaše, pazеći da taj proces ne traje dugo kako se led ne bi otopio.

Led iz konzumnih čaša vadimo ili neposredno nakon frapiranja, ili nakon kratkog miješanja pića.

Proces svakako treba izvoditi brzo radi što manjeg topljenja leda u piću te radi hladnoće konzumnih čaša. I jedno i drugo je pravilno.

Na barsku čašu stavljamo barsko sito i piće ulijevamo u frapiranu čašu. Važno je pravilno podijeliti količinu u barskoj čaši na broj čaša koje moramo napuniti.

Stavljamo dekoraciju i slamku (rukom u rukavici ili uz pomoć prihvatiljke) te poslužujemo.



Slika 13 Barska čaša - rad autora

2.3.3 U shakeru

Koktele pripremamo u barskoj čaši, a duge barske mješavine u shakeru. Koristi ga se i za kratke mješavine, ali se led brzo otopi i postaje sastavni dio barske mješavine, i samim tim joj kvari kvalitetu. Tako umjesto čistog koktela dobijemo dodatak od rastopljenih 4-5 kockica leda, a kod nekih barmena još i 6, 7 ili više kockica leda.

Imamo bostonski, cobbler, francuski, „Tin in Tin“ shaker te speedshaker. Bostonski još nazivamo i trodijelni (sastoji se od čaše, sita i poklopca), a francuski nazivamo dvodijelnim jer se sastoji od čaše i poklopca. Bostonski shaker se sastoji od dvaju čaša te zahtijeva dodatnu opremu poput cjedila ili strainera.

Prvi korak jest stavljanje 5-6 kockica leda u shaker, koji protresemo da bismo ga ohladili, zatim poklopimo i odložimo. Potom stavljamo led u konzumne čaše te ih frapiramo tako da ih vrtimo s dva prsta ili uz pomoć žlice.

Ocijedimo vodu iz shakera (dvodijelni uz pomoć ubrusa i sita, trodijelni tako da samo skinemo gornji dio¹¹), ulijevamo sastojke po već napomenutim pravilima, zatvaramo shaker, omatamo ubrusom i protresemo. Sastojke koji se teže povezuju tresemo duže i obrnuto. Zatim istresemo led ili ocijedimo vodu iz čaša (ovisno o volumenu čaše) i ravnomjerno ulijevamo piće. Kao što smo prije spomenuli, važno je raditi brzo zbog topljenja leda, ali i zbog razdvajanja pića na bazne sastojke.

Ukoliko je u pitanju baza a ne cijela mješavina onda nadolijevamo ostale sastojke (gazirana pića ili vodu, prirodne sokove, mlijeko,...). Također, kada sastojci ne sadrže CO₂, možemo sve sastojke uliti u shaker i nakon miješanja skupa u čašu. Ako bismo ulili sastojke sa CO₂, shaker se može otvoriti i piće se može proliti. Dekoriramo čašu, stavljamo slamku te poslužujemo.



Slika 14 Trodijelni ručni miješač (shaker) - rad autora

¹¹ Na dvodijelnom shakeru imamo čašu i poklopac te se za izlivanje vode ili pića moramo koristiti sitom koje stavljamo na čašu te ulijevamo

2.3.4 U turmixu

Kada barske mješavine radimo u turmixu najčešće se radi o bezalkoholnim mješavinama. Često one sadrže voće, sladoled, mlijeko, jaja, vrhnje, jogurt, voćni sirup, šećer i slično, a to sve treba dobro promiješati i ukomponirati u cjelinu.

Turmix ima dva postolja: jedan za usitnjavanje voća, a drugi za električno miješanje tekućih sastojaka. Također ima i dio za mljevenje leda i cijedenje voća.

Prvi korak u prigrutovljavanju mješavine jest da ohladimo čaše za konzumaciju i čašu od turmixa (koja svo vrijeme stoji na stolu).

Praznimo čašu od turmixa, dodajemo unutra mljeveni led, piće i zatim izmiješamo.

Turmix prvo podesimo na položaj jedan a nakon nekoliko sekundi pojačamo na dva.

Otvaramo poklopac, cijedimo kroz barsko sito i prelijevamo sadržaj u bokal ili posudu iz koje ulijevamo pa je poželjno da ima ispupčenje za lakše ulijevanje.

Izbacujemo led iz konzumnih čaša te ulijemo mješavinu.

Dekoriramo i poslužujemo sa ili bez slamke, ovisno o mješavini. Dekoracije igraju veliku ulogu i zato imamo elegantne plastične nabadače, čačkalice i druga pomagala koja olakšavaju konzumaciju dodataka koji jesu ili nisu unutar pića.



Slika 15 Turmix

3. Priprema barskih mješavina

Priprema barskih mješavina možda na prvi put izgleda lagano, no ima veliki niz pravila i normi koje moramo poštovati.

Osim već navedene opreme za različite načine miješanja, postoji i inventar kojim je potrebno znati ispravno rukovati tijekom cijelog procesa miješanja pića. Njega koristimo kako bismo uredno, bez prolijevanja i bez gubljenja vremena pripremili barsku mješavinu i poslužili ju gostu prije no što se led otopi ili se piće počne razdvajati.



Slika 16 Barmen

Neophodno je miješati pića prema receptu i u odgovarajućoj mjeri, stoga moramo poznavati mjere u baru, paziti koliko centilitara sadrži jedna a koliko druga mjerica, žlica i slično.

Pri samom lijevanju pića trebamo znati kojim redom ulijevamo pića te što nam je baza, dodatak, emulgator, začini i drugo. Kada poznamo pića koja miješamo, njihovu aromu i doprinos barskoj mješavini gostu možemo odgovoriti na sva moguća pitanja.

3.1 Inventar za pripremu barskih mješavina

Da bismo prgotovili bilo koju barsku mješavinu, potreban nam je odgovarajući inventar. Profesionalni inventar barmena čine:



Slika 17 Barski inventar

- turmix - električni uređaj u kojemu se miješaju određena pića i napici.
- profesionalni barski set
- aparat za pripremanje kave, čaja i drugih toplih napitaka.

Shaker tj. ručni mješač se počinje koristiti pojavom fizeva. Rube Goldberg¹² je izumio polumehanički shaker. Poznat je i po tome što je konstruirao uređaje i naprave koje bi nizom nepovezanih aktivnosti obavljale određenu radnju.

Najvažniji inventar: menzure, squeezer (stiskači limuna, naranče, grejpa), nutmeg grater (ribež), vjedrica, hvataljka, grabilica za led, barska kliješta, konobarski otvarač, alati za izradu dekoracija, otvarač, barske žlice, strainer,...

Obavezno je i uz sebe imati salvetu kako bismo barsku mješavinu pripremili uredno i bez prolijevanja po radnoj površini.

¹² Reuben Garrett Lucius Goldberg (4.7.1883. – 7.12.1970.) bio je američki karikaturist, kipar, autor, inženjer i izumitelj.

3.2 Internacionalne barske mjere

Bitno je poznavati mjere u baru kako bismo efikasno i pravilno čitali recepte barskih mješavina koje pripremamo u baru. Često nepoznavanje mjera dovodi do priprema pogrešnog pića te nesporazuma s gostima. Zbog toga su se recepti za barske mješavine počeli zapisivati.

Mjerne jedinice koje se koriste su dl, cl, ml, i označene su na mjericama i ostalom inventaru u baru. Važno je znati da 1ml odgovara 1/5 čajne žlice, da ta ista čajna žlica drži 5 ml tekućine, a velika žlica 18 ml. Za sokove od agruma potrebno je detaljno navesti količinu jer svaki plod ne daje istu količinu soka.

Sastojke poput čokolade, oraščića, klinčića i drugo treba dodavati oprezno - njih mjerimo potezima po ribežu. Ukoliko u receptu piše 1/1, 1/2, 1/3, 1/4, to se odnosi na osnovnu mjeru od 50 ili 60 ml.

	Dash	Barspoon	Teaspoon	Tablespoon	Ounce	Centiliter	Gramm	Jigger	Wine glass	Split	Cup
Uštrcaj	*	0.33	0.17			0.08	0.8				
Barska žlica	3	*	0.50	0.16	0.08	0.25	2.50				
Čajna žlica	6	2	*	0.33	0.17	0.5	5				
Velika žlica	18	6	3	*	0.50	1.40	14.40	0.33			
Unca		12	6	2	*	2.80	28	0.67	0.25	0.16	0.12
Centilitar	12	4	2	0.67	0.33	*		0.22			
Gram	12	4	2	0.67	0.33		*	0.22			
Mjerica		18	9	3	1.50	4.20	42	*	0.38	0.25	
Vinska čaša				8	4	11.20	112	2.67	*	0.67	0.5
Split				12	6	17.20	172	4	1.50	*	0.75
Kup				16	8	23	230	5.33	2	1.33	*

Tablica 1 Internacionalne barske mjere - rad autora

3.3 Bazni alkoholi za barske mješavine

Osim što pića dijelimo na alkoholna i bezalkoholna, također ih možemo podijeliti na osnovna ili bazna pića te na kolorite, emulgatore i korektore okusa, mirisa i arome. Osnovna pića čine rakije:

- žitne: Whiskey, Gin, Aquavit,...
- vinske: konjak, vinjak, brandy,...
- voćne: lozovača, šljivovica, smokovača, travarica, kruškovača, mastika,...
- melasne: rum, cachaca.
- rakije od ostalih sirovina: Arrack, Vodka, Sake, Mezcal, Tequilla, Enzian, Crüter,...



Slika 18 Rakije - s lijeva na desno: Whiskey, Konjak, Lozovača, Rum, Arrack, Cachaca, Sake

U skupinu korektora boje, okusa, mirisa i arome ubrajaju se likereri na bazi:

- alkohola i raznih trava: Benedictine DOM, Galliano, Goldwasser,...
- limunove ili narančine kore: Cointreau, Curacao, Grand Marnier,...
- koštunjavog voća: Apricot brandy, Maraschino, Peach brandy,...
- bobičastih plodova: Sambuca, Brombeere, Fraisa,...
- različitoj osnovi: Amaretto, Drambuie, Tiffin,...
- različitim travama - biteri: Pelinkovac, Jägermeister, Campari,...
- cremes - Creme de Banane, Cacao, Cafe, Coco,...
- ostalo: mnogi koji nisu nabrojani jer su posebna skupina.
- koji se ne preporučuju ili su zabranjeni: Absinthe, Red Bull,...



Slika 19 Korektori - s lijeva na desno: Benedictine DOM, Grand Marnier, Maraschino, Sambuca, Amaretto, Pelinkovac, Creme de Banane, Absinthe

3.4 Sastojci barskih mješavina

Važno je pažljivo postupati sa sastojcima kako ih ne bismo rasipali. To se odnosi na sve dijelove barske mješavine – od leda do dekoracije.

Ledom ne smijemo razbacivati niti stavljati u sva pića jer led nekim barskim mješavinama i pićima kvari okus. U baru koristimo led u kockama, kuglicama, cobbler, strugani, mljeveni, tučeni,... Led može u sebi imati i zaleđen komadić voća.

Voće možemo upotrebljavati u obliku soka, kore (dekoracija i zest), kao čaše,... Ali ono mora biti prirodno uzgojeno i neprskano.

U začine koje koristimo pri miješanju barskih mješavina ubrajamo sol, papar, šećer, klinčić, oraščić, Tabasco, šećerni sirup i druge koji moraju biti prisutni u baru i dodajemo ih u propisanoj količini da ne bi potpuno promijenili okus piću. Npr. jedna kap Tabasca više može promijeniti ukus ili ga pak skroz uništiti.

Sirupi su sastavni dio barskih mješavina. Bezalkoholni su. Neki su prirodni a neki manje. Prije dodavani radi boje a sada ih dodajemo i radi slatkoće, ali na natjecanjima i u praksi se više preporučuje prigrotovljavanje domaćeg sirupa.

Mirodije poput čaja, kave, čokolade, kakaa, klinčića, oraščića, cimeta, vanilije i druge česte su u barovima. Tekuće mirodije mogu služiti kao baza ili produžuju piće, dok ostale koristimo za dodanu aromu.

Ostali sastojci mogu biti različiti ovisno o vrsti i kvaliteti bara: jaja (kokoši, prepelice, noja), lišće biljaka (ruže, limuna, ananasa, metvice,...), korijenje (celera, hrena, mrkve, rotkvica,...), plodovi biljaka uljarica (zelena i crna maslina), mliječni proizvodi (mlijeko, vrhnje, jogurt, kefir, voćni jogurt),...

3.5 Dekoracije

Vrhunski barmeni su umjetnici, a dekoracije koje kreiraju su umjetnička djela. Klasični kokteli obično imaju receptom propisanu dekoraciju, dok suvremeni nemaju. Zato barmeni svoje koktele često ukrašavaju koristeći dekoraciju koja se najbolje slaže uz boju, miris i aromu koktela. Ne smije biti prevelika niti premala u odnosu na čašu.

Dekoracija mora biti jestiva, a možemo dodati i praktične dodatke koji imaju dekorativnu ulogu - kišobrančić, nabadalo, umjetne figurice, slamke,... Ne bismo trebali koristiti pretjeran broj nejestivih elemenata. Ukoliko ih i koristimo nikako ih ne smijemo sakrivati zbog mogućnosti nezgode pri konzumaciji.

Kako bi voće ostalo svježije, preporučljivo ga je preliti limunovim ili drugim sokom.

Poželjno je da dekoracija ima ugodan miris ali da ipak ne zasjenjuje miris same mješavine.

Spirale uz pomoć alata izrađujemo od limuna, naranče, dinje, sapodile, mandarine, papaje, manga, lubenice, kivija, kukumvata, grejpa, feijoe,... Druge dekoracije možemo izraditi pomoću noža ili drugih pomagala za oblikovanje. Možemo izrađivati i dekoracije posebne za neko doba godine (Božić, Noć vještica,...)

Iznimno je važno paziti na čistoću, urednost i efektnost, te da ne dodirujemo dekoraciju rukama već prihvatiljkom ili da barem stavimo rukavice.

Kao što smo spomenuli, dekoracija bi se trebala slagati sa bojom, okusom i mirisom koktela, trebala bi većinski biti jestiva te biti ugodnog mirisa. To su neki od kriterija koji se ocjenjuju i na natjecanjima u izradi koktela.



Slika 21 Dekoracije na natjecanju u Dubrovniku
- rad autora



Slika 20 Dekoracija u doba noći vještica

4. Natjecanja barmena

Kao i u mnogim drugim disciplinama ugostiteljstva i drugih djelatnosti, postoje i natjecanja barmena. Ona mogu biti u kategorijama poput: long drink (duga barska mješavina), short drink (kratko piće), flair (disciplina animacije gostiju bacanjem boca i shakera radeći trikove),...

Danas postoji više udruga koje organiziraju natjecanja ovog tipa poput Hrvatske udruge barmena (HUB), ŠKMER (Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija), Svjetske udruge barmena (IBA).

Jedno od najpoznatijih natjecanja je GASTRO, a postoji puno manjih Junior Cup-ova, Sommelier Cup-ova i drugih te ih je sve više.



Slika 23 Autorica na natjecanju Grand Gourmet u Splitu 2024.



Slika 22 Autoricine nagrade sa natjecanja ugostiteljske tematike na dan 18.12.2024.

I sama sam sudjelovala na brojnim natjecanjima na kojima sam pripremala koktele te u drugim ugostiteljskim kategorijama. Trenutno imam tri zlatne medalje, tri srebrne medalje i pet brončanih medalja. Smatram da su mi ova natjecanja donijela jako kvalitetno iskustvo, upoznala sam veliki broj iskusnih barmena i razbila dotadašnju tremu rada iza šanka. Organizatori natjecanja su susretljivi i otvoreni za razgovore i šalu. Bilo mi je veoma zanimljivo i planiram nastaviti graditi svoju karijeru iza bara.



Slika 24 Autorica na natjecanju Dubrovnik Royal Gourmet 2024.

4.1 Elementi ocjenjivanja koktela

Sudci na natjecanjima ocjenjuju koktele i barske mješavine koje barmeni pripremaju. Veoma je kompleksan proces ocjenjivanja samoga koktela. Naime, teško je biti objektivan kada je pitanje ukusa jer je nekom nešto više ili manje gorko, jako, slatko ili slično.

Elementi ocjenjivanja koktela su:

Prozirnost - analiza boje, bistrina, tečnost, gustoća, pjenušavost, perlanje,...

Izgled - barska mješavina mora biti dopadljiva, estetična, dekorativna, primamljiva,...

Miris i okus - da li je miris intenzivan, izražen, postojan, pun, diskretan, delikatan, zamjetljiv, tanak, nedostatan, nepostojeći. Da li je po kvaliteti ugodan, neugodan, grub, agresivan,...

Često se dodjeljuju nagrade za najbolju dekoraciju, za najmlađeg natjecatelja, za najbolji stručni rad i slične kategorije.

Na primjeru koktela Blue Lagoon promatramo prozirnost tj. plavu boju, bistrinu, tečnost, gustoću. Zatim ocjenjujemo koktel po izgledu, dakle da li je ugodan oku i primamljiv, da li bi privukao pažnju gosta, itd. Ocjenjujemo miris i okus: da li je koktel ugodan mirisom i okusom, da li je punog okusa ili intenzivnog mirisa,...

Slika 25 Blue Lagoon - 4cl Vodka, 3cl Blue Curacao, 1.5cl soka limuna, 10cl Sprite.



4.2 Najpopularniji kokteli na svijetu

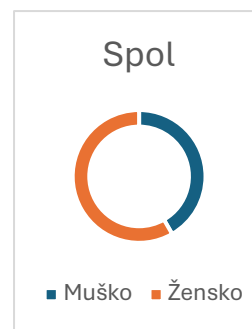
- Mojito – Mojito je koktel od bijelog kubanskog ruma (najčešće Bacardi ili Havana Club), soka limete, svježih mente, šećera šećerne trske, soda vode i drobljenog leda.
- Piña Colada – jedan od najpopularnijih koktela, nastao je davne 1957. godine u Portoriku. Kokos je neizostavan sastojak ovog pića koje se priprema u mikseru.
- Cosmopolitan – koktel je prvi put pripremljen 1980. godine, ali je svjetsku popularnost stekao preko serije “Sex i grad”.
- Tequilla sunrise – nastao je tridesetih godina 20. stoljeća u Meksiku. Za pripremu koktela se ne koristi koktel shaker već se sastojci ulijevaju ravno u čašu, a crvena grenadina se pušta da tone na dno.
- Daiquiri – Ime Daiquiri je ime jedne od plaža u Santiagu, kao i ime obližnjeg rudnika željeza. Rum je nacionalno piće na Kubi.
- Margarita – najpoznatije piće na bazi Tequille. Marjorie King je boravila u Tijuani 1948. godine i pripremljen joj je koktel na bazi Tequille, jer je bila alergična na sva ostala žestoka pića.
- Martini – Za pripremu ovog koktela potreban je gin, vermouth, masline.
- Cuba libre – Grupa vojnika je otišla proslaviti pobjedu u jedan bar u Havani. Jedan od časnika naručio je Bacardi Gold Rum sa zdrobljenim ledom, pomiješan s Coca Colom i iscijeđenom limetom.
- Screwdriver – koktel koji se spominje već 1938.god. i tvrdi se da su ga izmislili američki vojni piloti.
- Bloody Mary – Barmen Fernand Petiot pomiješao je sok od rajčica, vodku, sol, papar i Worcestershire umak i koktel nazvao Bloody Mary. Prema nekim pričama koktel je nazvao u čast glumice Mary Pickford.



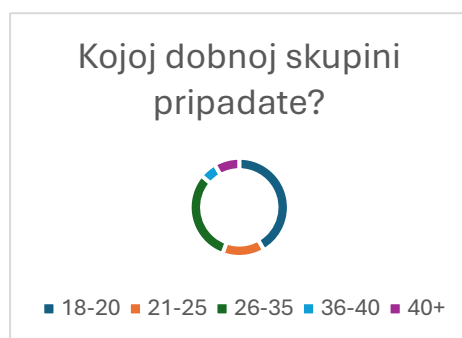
Slika 26 S lijeva na desno: Bloody Mary, Screwdriver, Cuba Libre, Martini, Margarita, Daiquiri, Tequila Sunrise, Cosmopolitan, Piña Colada, Mojito

5. Anketa o barskim mješavinama

U svrhu završnog rada provela sam anketu o barskim mješavinama kojom sam željela otkriti favorite svojih vršnjaka ali i starijih od sebe. Smatram da su kokteli pića u kojima mogu svi uživati bez obzira na spol i dob. Smatram da ne postoje „ženski kokteli“ ili „muški kokteli“ već da je pitanje što se osobi više sviđa.



Anketu je ispunilo 36 ljudi, od kojih je 21 žena (58.30%) i 15 muškaraca (41.70%).



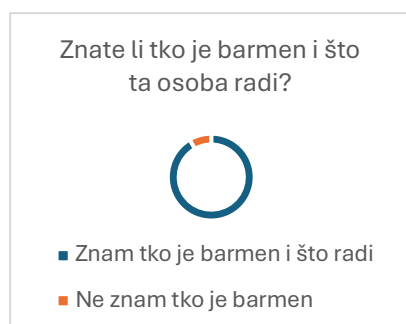
Na pitanje dobne skupine odgovori su sljedeći:

- 15 odgovora (41.70%) – 18-20,
- 11 odgovora (30.60%) – 26-35,
- 5 odgovora (13.90%) - 21-25,
- 3 odgovora (8.30%) – 40+ i
- 2 odgovora (5.60%) – 36-40.

Na sljedeće pitanje: „Koji koktel najčešće pijete?“ najviše ljudi je odgovorilo Mojito (8) i Sex on the beach (5), a podjednak broj odgovora dobili su Blue Lagoon (2), Gin Tonic (2), Hugo (2) te Whiskey Sour (2).

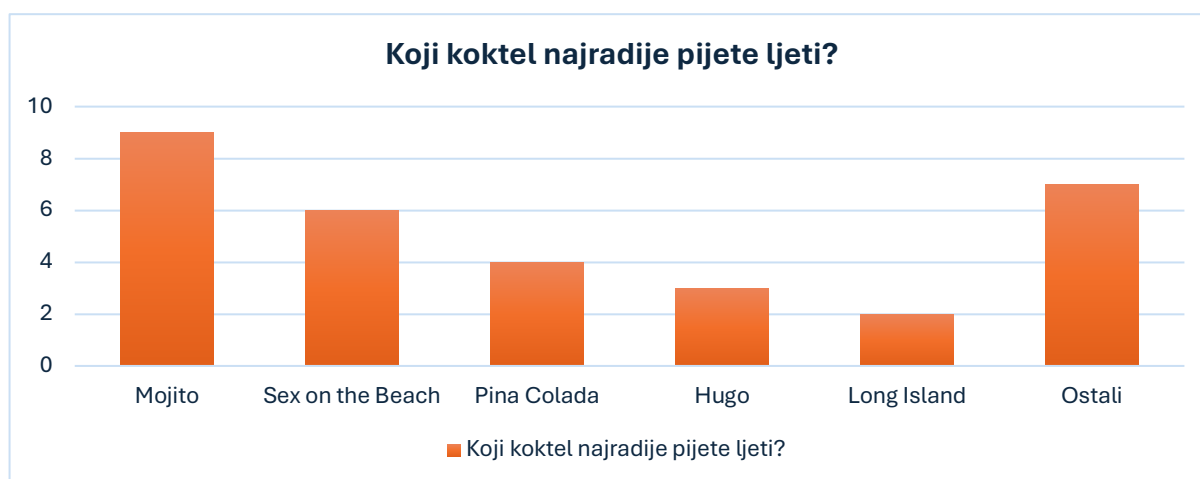


Ostali spomenuti kokteli su Mimosa, Moscow Mule, Negroni, Tequilla Sunrise, Zombie, Mai Tai, Long Island, Chocolate Martini i drugi.

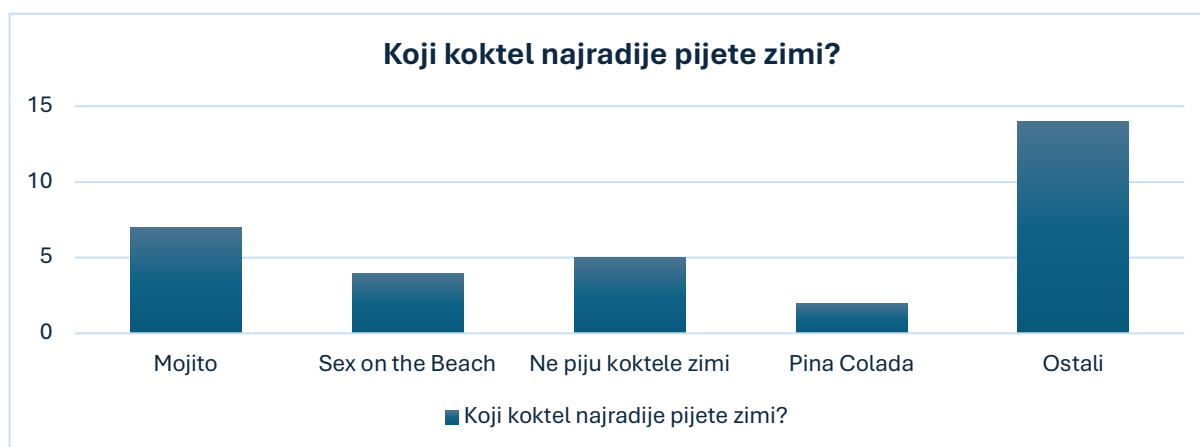


Srećom, 91% osoba je znalo tko je barmen i što ta osoba radi, dok je nekolicina od 9% odgovorila suprotno.

Najviše ispitanika voli slatke ili balansirane koktele, dok ih najmanje voli gorke koktele.

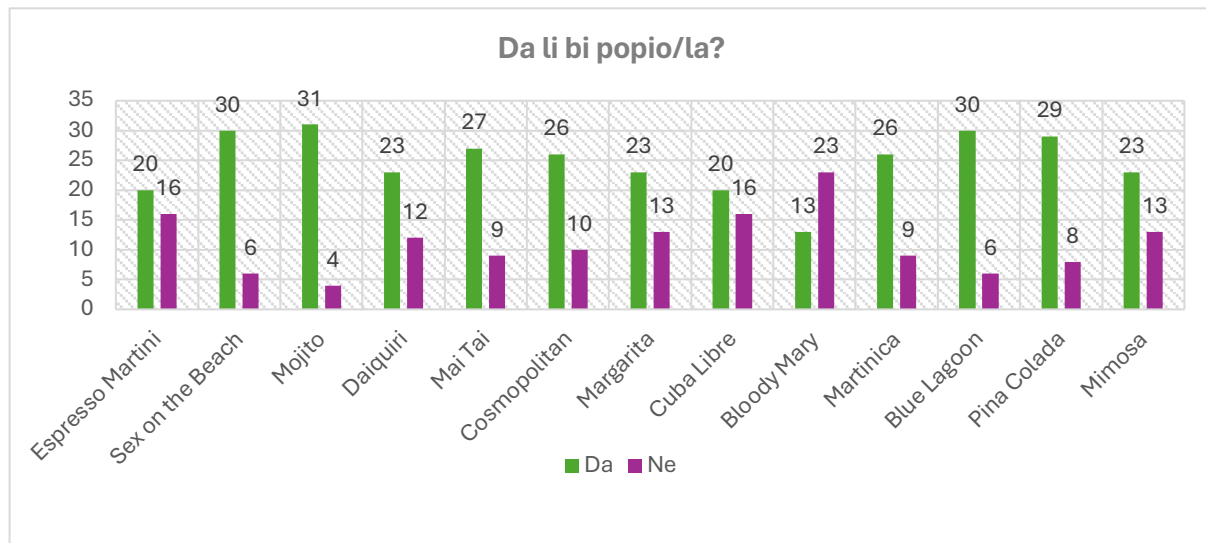


Kokteli koji se najčešće piju ljeti su Mojito, Sex on the Beach, Piña Colada i Hugo dok se ostali (Long Island, Blue Lagoon, Cherry red,...) rjeđe piju.

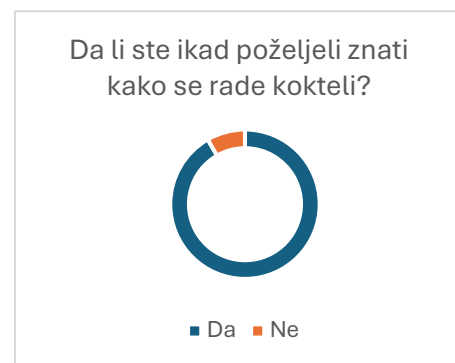


Kokteli koji se najčešće piju zimi su Mojito, Sex on the Beach, Piña Colada i ostali. Nekoliko (5) ispitanika ne konzumira koktele zimi, a u grupu ostalih pripadaju Cuba Libre, Espresso Martini, Kuhano vino, Strawberry Collins i drugi.

Iz ovih odgovora možemo zaključiti da postoji puno različitih ukusa i da se nekome može neki koktel i ne sviđati zato bismo u ponudi trebali uistinu imati nešto za svakoga.



Na pitanje: „Da li ste ikad poželjeli znati kako se rade kokteli?“ 33 ispitanika je odgovorilo sa da, dok je nekolicina od troje odgovorila ne.

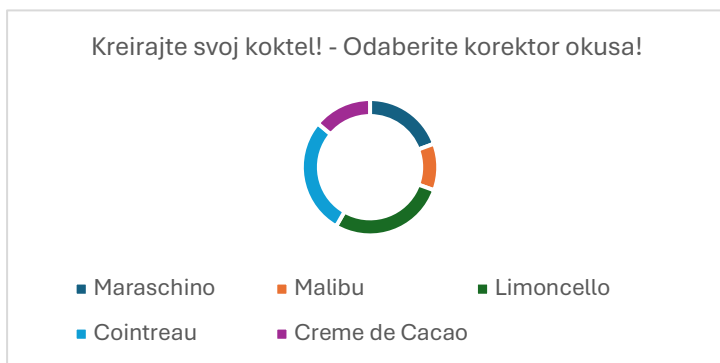


Kroz idućih nekoliko pitanja sam ispitanicima dala da se poigraju zadanim alkoholima, korektorima ukusa, dodacima te dekoracijama kako bi kreirali svoj koktel. Rezultati su sljedeći:

Za bazni alkohol:

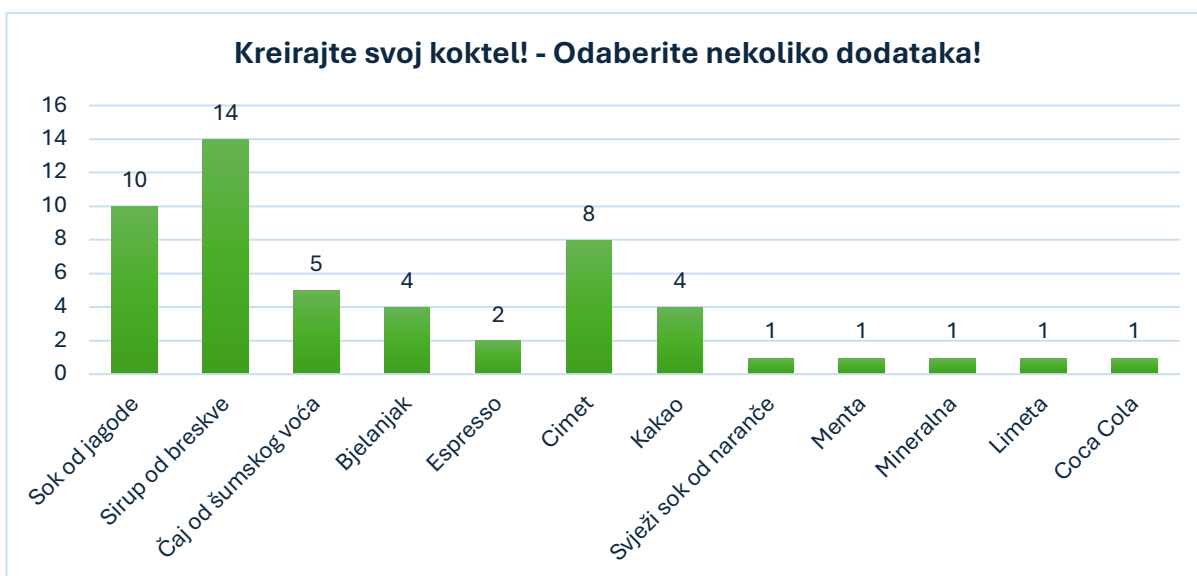
- 42% - Vodka,
- 31% - Gin,
- 20% - Rum i
- 7% - Tequilla.



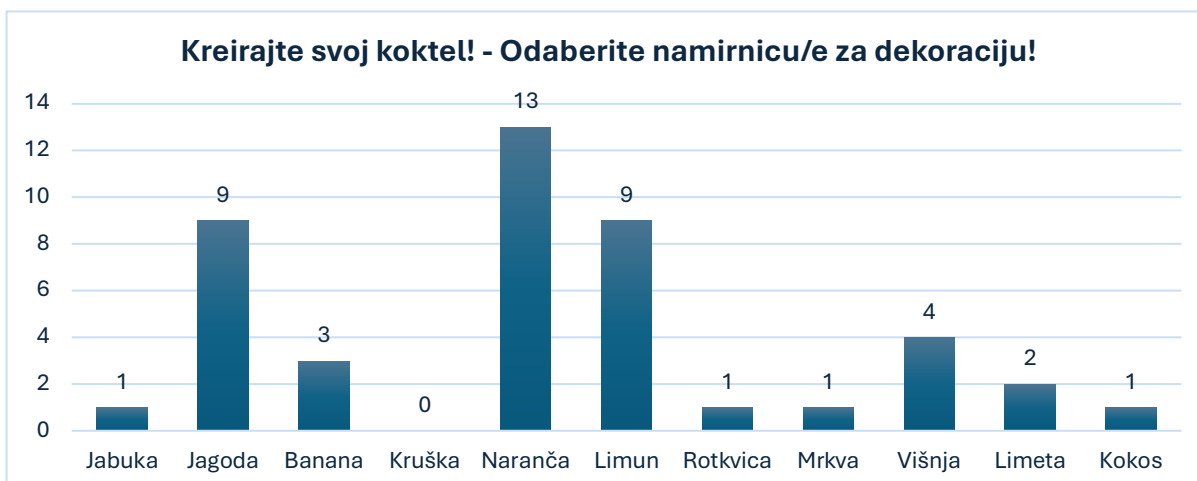


Za korektor okusa:

- 27% - Limoncello,
- 27% - Cointreau,
- 20% - Maraschino,
- 14% - Creme de Cacao i
- 12% - Malibu.



Na ovo pitanje ispitanici su mogli odabrati više odgovora sukladno prethodnim pićima koja su odabrali. Najviše ispitanika je odabralo: sok od jagode, sirup od breskve, cimet i druge namirnice.



Za dekoraciju su ispitanici također mogli odabrati više odgovora, a najviše su odabrana naranča, jagoda, limun te višnja a zatim i ostale ponuđene vrste voća.

6. Zaključak

Barske mješavine su sva pića koja se poslužuju u barovima i kafićima te ih konzumiraju i stariji i mlađi. Mlađi ih naravno konzumiraju bez alkohola. Broj barskih mješavina je u stalnom rastu zbog njihovog kontinuiranog novonastanka. Barmeni u svojim barovima u svako doba godine nude određeni izbor barskih mješavina od kojih neke mogu biti specifično u ponudi u nekom razdoblju. Kada prgotovljavamo barsku mješavinu potrebno je poštivati pravila struke i pobrinuti se da je oprema i radna površina čista kako bismo održali visoki nivo higijene te gostima dali barsku mješavinu bez ikakvih nedostataka.

Pri pripremi koktela trebamo znati točnu količinu svakog baznog alkohola i dodatka koji ide u barsku mješavinu, tj. poznavati internacionalne barske mjere. Na kraju, poželjno je odabrati dekoraciju koja se slaže uz aromu i miris koktela te je u kontrastu s bojom same barske mješavine.

Važno je u ponudi imati barsku mješavinu za svakoga s obzirom na preferencije i njihovo trenutno raspoloženje. Dobra je i poslovna ideja dati priliku gostima da kreiraju svoj koktel po želji ili nekad organizirati radionice izrade i prgotovljavanja koktela iza bara. Tako možemo podstaknuti ljubav prema poslu barmena te navesti mlađe na izbor te karijere. Netko će tu ljubav stvoriti odlascima na natjecanja, kao što sam i ja, a nekoga bi trebalo upoznati s tim poslom uopće. Na natjecanjima će suci ocijeniti njihov koktel te im dati koristan savjet ili kritiku, i znati će u kojem smjeru dalje ići.

7. Literatura

Pri izradi završnog rada korišteni su materijali iz enciklopedije koktela i drugih barskih mješavina autora Mr. Dragana Todorovića, Zlatka Dundovića, Slavka Ratkajeca te Drage Sikirića, izdavača Marjan tisak. Također su korišteni materijali naučeni iz školskog programa i gradiva za smjer turističko-hotelijski komercijalist i znanje stečeno na brojnim natjecanjima barmena. Za provjeru istih informacija korišteni su članci na internetu.

Također sam se koristila znanjem stručnih predmeta – ugostiteljstva, kuharstva, statistike, informatike, marketinga i ostalih. Primijenila sam puno znanja iz tih predmeta kako bih proširila opseg završnog rada te ga učinila bogatijim i informativnijim.

Wikipedia – [Rube Goldberg](#) (15.12.2024.)

kokteli.hr – [10 najprodavanijih koktela na svijetu](#) (12.10.2024.)

suricoma – [Vrste shakera](#) (18.12.2024.)

Popis slika:

<i>Barske mješavine - s lijeva na desno: Gemišt, Old Fashioned, Gimlet, Paloma, Caesar, Moscow Mule, Caipirinha, Whiskey Sour</i>	2
<i>Knjiga Jerryja Thomasa - "Bar-tenders Guide: How to Mix Kinds of Plain and Fancy Drinks"</i>	3
<i>Knjiga Henryja Portera i Georgea Robertsa - "Cups and Their Customs"</i>	3
<i>Primjer ponude koktela</i>	4
<i>Aperitivne, dižestivne, dnevne i noćne barske mješavine</i>	5
<i>Kratke barske mješavine</i>	6
<i>Duge barske mješavine</i>	7
<i>Tople barske mješavine - s lijeva na desno: Kuhano vino, Punč, Grog, B52, E.T., Nightcap</i>	8
<i>Feuerzangenbowle, Irska Kava, Rüdesheim</i>	9
<i>Mai Tai</i>	10
<i>Espresso Martini</i>	10
<i>Alkoholometar</i>	11
<i>Barska čaša - rad autora</i>	12
<i>Trodijelni ručni mješač (shaker) - rad autora</i>	13
<i>Turmix</i>	14
<i>Barmen</i>	15
<i>Barski inventar</i>	16
<i>Rakije - s lijeva na desno: Whiskey, Konjak, Lozovača, Rum, Arrack, Cachaca, Sake</i>	18
<i>Korektori - s lijeva na desno: Benedictine DOM, Grand Marnier, Maraschino, Sambuca, Amaretto, Pelinkovac, Creme de Banane, Absinthe</i>	18
<i>Dekoracija u doba noći vještica</i>	20
<i>Dekoracije na natjecanju u Dubrovniku - rad autora</i>	20
<i>Autorica na natjecanju Grand Gourmet u Splitu 2024.</i>	21
<i>Autorica na natjecanju Dubrovnik Royal Gourmet 2024.</i>	21
<i>Autoricine nagrade sa natjecanja ugostiteljske tematike na dan 18.12.2024.</i>	21
<i>Blue Lagoon - 4cl Vodka, 3cl Blue Curacao, 1.5cl soka limuna, 10cl Sprite.</i>	22
<i>S lijeva na desno: Bloody Mary, Screwdriver, Cuba Libre, Martini, Margarita, Daiquiri, Tequila Sunrise, Cosmopolitan, Piña Colada, Mojito</i>	23

Datum predaje rada: _____

Potpis mentora: _____

Ocjena pisanog rada: _____

Datum obrane rada: _____

Ocjena obrane rada: _____

Konačna ocjena: _____

Povjerenstvo:

1. mentor(Predsjednik povjerenstva): _____

2. član povjerenstva (zapisničar): _____

3. član povjerenstva: _____

4. član povjerenstva: _____

5. član povjerenstva: _____

KONZULTACIJSKI LIST

Konzultacijski list za učenika : _____, razred: _____

Rb.	Datum konzultacija	Bilješke o napredovanju	Potpis mentora