

## Whiskey sour – koktajl, który powinien znaleźć się w menu każdego lokalu

Mimo że Polacy nadal najchętniej sięgają po piwo, kultura picia koktajli dynamicznie się rozwija. Na gastronomicznej mapie pojawia się coraz więcej cocktail barów, a większość lokali stara się w swoich propozycjach wyjść poza standardowe połączenia alkoholu i soku. Jednym z klasyków, których nie powinno zabraknąć w karcie Twojego lokalu, jest whiskey sour.

### Ponadczasowa klasyka koktajlowa

Nie ma pewności co do autora i dokładnej daty stworzenia receptury na whiskey sour. Pierwsze udokumentowane informacje na temat koktajlu pochodzą z drugiej połowy XIX wieku. Wtedy światło dzienne ujrzał przewodnik dla barmanów autorstwa Jerry'ego Thomasa, w którym znalazł się przepis na whiskey sour zbliżony do współczesnego.

Klasyczna wersja koktajlu składała się z trzech głównych składników: whiskey, soku z cytryny i syropu cukrowego. Tak w zasadzie pozostało do dzisiaj, choć oczywiście przez ponad 150 lat wprowadzono setki, jeśli nie tysiące modyfikacji. Jak zatem przyrządzić idealny whiskey sour?

### Whiskey sour – składniki

Przepis, który znajdziesz w dalszej części artykułu, uwzględnia proporcje sugerowane przez Międzynarodowe Stowarzyszenie Barmanów. Możesz je delikatnie zmienić, jeśli chcesz uzyskać słodszy lub bardziej kwaśny smak.

#### Składniki na whiskey sour:

- 40 ml whiskey
- 25 ml soku z cytryny
- 20 ml syropu cukrowego
- opcjonalnie: 20 ml białka kurzego jaja
- garnisz: kandyzowana wiśnia lub zest z pomarańczy.

Jeśli jesteś fanem eksperymentów, śmiało możesz zmodyfikować listę składników. Zamiast soku z cytryny dobrze sprawdzi się **sok z dowolnego owocu cytrusowego** (np. limonki, pomarańczy lub grejpfruta). Najpopularniejszymi zamiennikami syropu cukrowego są z kolei **słodka konfitura lub naturalny syrop smakowy**. Pamiętaj jednak, że łączenie smaków to sztuka, która wymaga cierpliwości, odwagi i testów. Jeśli boisz się ryzyka, postaw na klasyczną wersję koktajlu.

Kontrowersyjnym, ale powszechnie wykorzystywanym przez doświadczonych barmanów składnikiem whiskey sour jest **białko jaja**. Dzięki niemu koktajl staje się gęsty i kremowy, a na jego wierzchu pojawia się charakterystyczna biała pianka. Jeśli jednak jesteś na diecie wegańskiej, po prostu pomiń ten składnik.

### Jak przygotować whiskey sour?

Podstawą prawidłowo przyrządzonego whiskey sour jest wstrząśnięcie składników w shakerze wypełnionym kilkoma kostkami lodu. Wiele przepisów dostępnych w Internecie sugeruje, że whiskey, sok z cytryny i syrop cukrowy wystarczy wlać do szklanki wypełnionej lodem i lekko zamieszać. To dość poważny błąd, zwłaszcza jeśli zdecydujesz się dodać do koktajlu białko.

#### Przepis na whiskey sour bez białka:

1. Wszystkie składniki wlej do shakera wypełnionego do połowy lodem.
2. Potrząsaj przez ok. 15 sekund.
3. Zawartość szejкера przecedź przez barmańskie sitko i przelej do szklanki wypełnionej lodem. Jeśli korzystasz z konfitury, wykorzystaj dodatkowo sitko z drobnymi oczkami, które zatrzyma większe cząstki owoców.
4. Ozdób koktajl zestem z pomarańczy lub kandyzowaną wiśnią.

#### Przepis na whiskey sour z białkiem:

1. Wszystkie składniki wlej do shakera, w którym nie ma lodu.
2. Potrząsaj przez ok. 5 sekund. Jest to tzw. technika szejkowania na sucho, która pozwala na ubicie piany białka.
3. Następnie wypełnij shaker do połowy lodem i potrząsaj kolejne 10 sekund.
4. Zawartość szejкера przecedź przez sitko barmańskie i przelej do szklanki wypełnionej lodem, korzystając z dodatkowego sitka z drobnymi oczkami.
5. Ozdób koktajl zestem z pomarańczy lub kandyzowaną wiśnią.

Ciekawym i efektownym pomysłem jest aromatyzowanie whiskey sour sokiem ze skórki pomarańczy wyciśniętym nad płomieniem ognia. Drobne kropelki wzniecą ogień nad koktajlem, nadając mu świeżego, cytrusowego aromatu.

### **Whiskey sour – must-have każdego lokalu**

Jeśli w menu Twojej restauracji nie ma jeszcze whiskey sour, koniecznie musisz nadrobić braki! Ten klasyczny koktajl jest najlepszą alternatywą dla powszechnie znanego połączenia whiskey i coli. Co więcej, przekonuje on do siebie nawet tych, którzy nie przepadają za ostrym i wyrazistym smakiem whiskey.

Pamiętaj, że w menu warto uwzględnić autorskie wariacje na temat whiskey sour. Twoi goście mogą już znać smak klasycznej wersji, a każde wyjście poza schemat z pewnością będzie dla nich ciekawą przygodą.

**Współpraca:**

[czescc@chcesztresc.pl](mailto:czescc@chcesztresc.pl)

**Więcej informacji:**

[www.chcesztresc.pl](http://www.chcesztresc.pl)

**Facebook:**

[facebook.com/chcesztresc](https://facebook.com/chcesztresc)