

קורס ברמנים - זמן אמיתי

כלי עבודה

כוסות



Highball

- כוס גבוהה.
- מתאימה למשקאות מעורבים (Long Drinks) או משקאות קלים.
- בדרך כלל מלאים את הCors עד הסוף לפני מזגת המשקה.
- דוגמאות: ג'ין וטונייק, קובה ליברה.



Lowball

- כוס נמוכה ורחבת.
- משמשת למשקאות נקיים (רק אלכוהול) או לקוקטיילים קצרים.
- ניתן להגיש Neat (ללא קרח) או On the Rocks (עם קרח).



Chaser-I Shot

- – מנתה של 60 מ"ל, מוגשת לרוב לשתייה מהירה.
- Shot ("רודף") – משקה קטן של 30 מ"ל.
- Chaser



Coupe

- כוס קלאסית לקוקטיילים כמו מרטיני.
- מיועדת למשקאות קרים ללא קרח.
- לפניה ההגשה מקరרים את הCors ע"י מילוי קרח ומים – מרוקניים ואז מוזגים את הקוקטייל.



Snifter (סניפטר)

- כוס עם תחתית עגולה ופתח צר.
- מיועדת למשקאות כמו קווניאק או ברנד.
- מחזקיקים אותה מלמטה כדי לחם בעדינות את המשקה ביד,
- והאף נכנס פנימה כדי להתרשם מהארומות.



Cognac

- קיימות סוגים שונים לפי סוג היין (אדום, לבן, קינוח וכו').
- מחזקיקים מהרגל כדי לא לחם את היין ולא לבלבל את הcors.



כוס Tiki

- כוסות מעוצבות בסגנון טרופי.
- משמשות לקוקטילים פירותיים וטרופיים בלבד.
- קיימות וריאציות רבות בעיצוב ובגודל.



Flute

- כוס גבוהה וצרה.
- משמשת ליין מבועב (שמפניה) או לקוקטילים עם בסיס של יין מבועב.

הערה כללית ✨

יש עוד המון סוגים כוסות בעולם הבר, אבל אלו הן הlasses הבסיסיות שכל ברמן חייב להכיר.

כלי הכנה ומדידה

ג'יגר (Jigger)



- כלי מדידה סטנדרטי, לרוב עם שני צדדים: 30 מ"ל ו-60 מ"ל. (1 oz ו-2 oz)
- חשוב מאוד להיות מדוייקים במידידות כדי לשמור על איזון הטעמים.
- אחיזה נכונה: כמו "מלגזה" — בין האצבע לאמה. הזרת מזביעה לכיוון המשקה, והג'יגר מוחזק **אנכית** לקרקע.



פורר (Pourer)

- מתקן מזיגה שמתחבר לפית הבקבוק ומוסיע למזיגה מדוייקת.
- לפורר תקני יש **3 חורים**:
 - **2 חורים לנוזל**
 - **1 חור לכינית אויר, משנק** (מאפשר שליטה בעצירת המזיגה).
- כאשר מזגים ללא פורר (למשל ממתקאות תצוגה):
 - יש להחזיק את הבקבוק מהשליש התיכון.
 - אפשר להניח אצבע מתחת לצוואר הבקבוק כדי להוסיף יציבות למזיגה ולשלוט בזרימה בצורה מדוייקת יותר.



שייקר (Shaker)

- כלי לערבוב קוקטילים, המורכב משני חלקים:
 1. טין קטן
 2. טין גדול
- אופן השימוש:
 1. מוזגים את הנוזלים לטין הקטן.
 2. ממלאים את הטין הגדלן בקרח עד הסוף.
 3. סוגרים עם הטין הגדלן על גבי הקרח ומהדקם.
 4. משקשיםם בעוצמה — יד חזקה על הטין הקטן, יד חלשה על הטין הגדלן.
 5. ממשיכים לשકשך עד שהשייקר קופא ומלבן.
 6. בסיום השקשוק, מניחים שתי אצבעות על כל אחד מהטיינים (סה"כ ארבע אצבעות), האגדול מאחור לתמייה, ונונחים מכיה קלה על הטין הגדלן לשחרור החיבור.
 7. טועמים מהטיין הקטן בעזרת גב כף היד. (כל שאר הקוקטיל בטין הגדלן)



מדלר (Muddler)

- כלי המשמש למעיצה של מרכיבים (פירות, עליים, קרח) בתוך כוס המשקה.



מסננת (Hawthorne Strainer)

- מסננת עגולה המונחת על הטין.
- משמשת להשריר את הקרח בתוך השייקר ולהוציא את הנוזל בלבד.
- אחיזה: כאילו מחזיקים כוס בירה עם סיגריה — יציב אך רגוע.



מסננת צפופה (Fine Strainer)

- מסננת נוספת, צפופה ודקאה.
- משמשת לסינון נוספת יחד עם המסננת הגדולה — מסייעת לילכידת שאריות קטנות.

הערה כללית ✨

- בעולם, משתמשים באונקיות (באנגלית אונס), (oz) לממדידה:
 - **30 מ"ל ≈ 1 oz** (טכנית 29.5735, אבל מעגלים ל-30).

סיכום הכלים:

גיגר, טין קטן, טין גדול, כוס ערבות, מסננות קיט ערבות, 3 סטופרים, קרש חיתוך, סכין וקולפן. נשים לב שנסדר אותם על הבר מוקדם לגודל.

עמדות הבר**עמדת הספיד (Speed Rail)**

- איזור מתחת לבר המיועד לעבודה מהירה ויעילה.
- סידור הבקבוקים תמיד עם:
 - **לייבל קלפינו**
 - פורר פונה ימינה.
- סדר בקבוקים מימין לשמאל:
 - וודקה ← ג'ין ← רום ← טקילה ← אניס (ערק/אוזו) ← ויסקי סקוטי (סקוטש) ← ויסקי אירי ← ויסקי אמריקאי (בורבון) ← קמפרי ← ורמוט ← טרייפל סק (ליקר תפוזים) ← פרי מיקו.

**עמדת התצוגה (Display)**

- נמצאת מאחורי הבר ומציג את כלל המשקאות.
- גם לה יש סדר מסוודר בהתאם לסוגי האלכוהול שהמקום מוכן.



הכנת לונג דrink (Long Drink)

שלבי הכנה:

- הוצאת כוס הייבול:** נשים את הכוס על הסטופר (המשטח המזועם).
- מדידת המשקה:** השתמש בגייגר כדי למדוד **60 מ"ל** (מנה רגילה). בזמן המזיגה, החזק את צוואר הבקבוק כך שהתוויות (הלייבל) פונה כלפי האורה.
- ניקוי והחזרה למקום:** אחרי המזיגה, נשוטף את הג'יג'ר ונחזיר אותו ואת הבקבוק למקום כך תויתת הבקבוק לפני בספייד.
- מילוי קרח:** השתמש בcpf קרח להוציא את הקרח מהכירור ולהניח אותו בכוס עד שתתמלא.
- מדזגה:** נמצזג את המשקה בכוס עד לרוחב של **אצבע אחת** מהשפה העליונה של הכוס. ונחזיר אותו למקום.
- הוספה Garnish (קישוט):** הוסיף פלח לימון (או קישוט אחר אם יש צורך).
- הוספת קשิต:** השתמש במפית כדי לתפו את הקשิต, נערבב פעמיים בעדינות את הכוס, מלמטה למעלה (כדי לא לשבור את הגדים) ונניח את הקשิต בכוס. (נניח את המפית ליד האורה על השולחן).
- הנחת הכוס:** נניח את הכוס עם הקשิต ליד האורה על המפית כך שמחזיקים **בשליש התחתון שלו**. (השליש התיכון של הכוס שייר לבroman, שאר הכוס שייכת לאורה)

סיכום מהיר:

מנה ← קרח ← טופ אפ ← Garnish (קישוט) ← קשิต

הערה כללית ✨

קור שומר על הטעמי של המשקה ומונע מהם להתרפש מדי, כך שהטעמים נשמרים באופן מאוזן. לעומת זאת, בחום הטעמי נפתחים ויכולים להשתלט על המשקה.

הערה כללית ✨

כאשר רואים על הבר, כלי בר שהוא פתוח נניח שהוא מlolcl וצריך ניקוי, בעוד שכללי בר סגור מעיד על כך שהוא נקי ומוכן לשימוש.

סוגי חיתוך לימון (Garnish)



גלאל

- חותכים את הלימון לעיגולים דקים (גלאלים).
- מתאים להנחה בכוסות קוקטיל או על שפת הוכוס של המשקה.

פלח לים

- חותכים את הלימון לחצי גלאל (חיתוך לאורך הלימון ואז חציתו).
- מתאים לקישוטים פשוטים.



וודג' (Wedge)

- חותכים את הלימון לחצי, ואז כל חצי נחתך עוד לחצי, עד שמתקבלים שמונה חלקים.
- בדרך כלל מניחים את הוודגים לצד הוכוס בקוקטילים.

שיעור בירה

בירה עשויה מ-4 מרכיבים עיקריים:

1. סוג של דגן (לטת כגן שעורה או חיטה שעברה תהליך של הנבטה ויבוש)
2. שמרים
3. כשות (צמח חשוב בייצור הבירה, מוסיף את המרירות)
4. מים

תהליך ייצור הבירה:

1. **הפלטה** – הכנה של הדגן (לרוב שעורה) כדי שיווכל לשחרר את הסוכרים הדרושים לבישול הבירה.
2. **בישול הפלטה** – את הלתת טוחנים ומרובבים עם מים חמימים. האנזימים מפרקים את העamilנים לסוכרים פשוטים. אחר כך מפרידים בין הנוזל המתוק (תירוש - Wort) לשאריות הדגן.
3. **בישול והוספת כשות** – מבשלים את התירוש ומוסיפים כשות, שנוטן מרירות, טעם וריח לבירה, וגם עוזר לשימורו.
4. **תסיסה** – מקרים את התירוש, מוסיפים שמרים, והশמרנים הופכים את הסוכרים לאלכוהול ולפחמן דו-חמצני. אחרי התסיסה הבירה מתבגרת ואז מבוקבקת.

סוגי בירות

• **לאגר**

- בירה בה משתמשים בתסיסה תחתית (שמרים שוקעים בתחום הדוד במהלך התסיסה).
- לרוב בירות לאגר יש טעמיים יותר עדינים וקלילים, נחسبות לבירות פחות מורכבות.
- מותגים: **הייניקן, קורונה, סטלה ארטואה, קרלסברג, בקס.**

• **איל**

- בירה בתסיסה עליית (השמרים float מעל הנוזל במהלך התסיסה).
- בדרך כלל עם יותר טעמיים, יותר מורכבות, ויש להן גוון יותר "פירות" או חזק.

קטגוריות איל:

1. **אמבר איל**

- בירה כהה יותר, טעמיים עשירים ומורכבים.
- מותגים: **אלכסנדר אمبر, לנדון פריד.**

2. **חיטה**

- בירה קצת יותר כבדות ומתקתקות.
- מותגים: **וינשטיין, הוגרדן, פאולנר.**

3. **IPA - India Pale Ale**

- בירה מאוד מרה עם הרבה טעמיים חזקים ומורכבים.
- מותגים: **ברודג, אלכסנדר גrin, מלכה אינדי.**

4. **טריפל בלגי**

- בירה בלגיית בעלת אחוז אלכוהול גבוה (8% ומעלה), עם טעמיים דומיננטיים.
- בירות מיוחדות עם רקביים ייחודיים.
- מותגים: **שוף, קסטיל, דובל.**

5. בירות מנזרים

- בירות חזקות, לעיתים כהות יותר, עם טעמים מיוחדים פחות נפוצים.
- מותגים: סן ברנרדו, צ'ימאי.

6. סטואוט (Stout)

- בירות כהות מאוד עם טעמים חמימים, קרמיים ועתיקים טעימים המזיכרים קפה (למרות שאין בהם קפה).
- מותגים: גינס, מרפייס, אלכסנדר בלאק.

7. למבק (Lambic)

- בירות מתוספות פירות, עם טעמים מתוקים מאוד (כגון פטל).
- ההבדל בין למבק לסידר: סידר עשוי בעיקר מפרי, בעוד שלמבק עשוי מגגרי דגן עם תוספות פירות.
- מותגים: לינדמנס, בון, מורת סובייט.

בירה מהחבית

מערכת מזיגת בירה מהחבית

מערכת המזיגה מתחברת לראש החבית (נקרא גם **Coupler**) וכוללת:

- צינור אחד מכנייס פחמן דו-חמצני (CO_2).
- צינור אחד מוציא בירה.

פחמן דו-חמצני מוזרם לתוך החבית:

- שומר על הלוחץ הפנימי.
- דוחף את הבירה החוצה דרך הצינור השני.

הבירה זורמת מהחבית אל **ברך מזיגה** (Tap).
בדרכּ לבוץ, הבירה עוברת דרך **צ'ילר** – מערכת קירור הכללת **סלילי נחששת קרים** – כדי להבטיח שהבירה מגעה קרה לכוס.

תפקיד החבית

חבית סגורה מחזיקה חודשים ארוכים (8-6), אך לאחר פתיחה חובה להשתמש בה **בתוך חמישה ימים**.

פתיחה החבית:

- מצמידים את החבית **בין הרגליים** ליציבות.
- **לוחצים על הקלאץ** (ידיית החיבור) ומרימים אותו.
- משחררים את הלחיצה של הקלאץ ומסובבים כדי לפתח את החבית.

סגירת חבית:

- סגורים את החבית עד הסוף ללא לחיצה על הקלאץ.
- מבצעים "ניקור": לוחצים ואז מורידים את הידיית כלפי מטה.

מציגה: כאשר נציג בירה מהברך נתה את הכוס בזווית של 45° כדי למנוע הרבה הקצף בכוס.

כאשר פותחים את הבר נפתח את הברדים ל-10 שניות בשайл להוציא את כל הקצף שהצטבר בהן.

הכנת אלכוהול

המרכיבים הבסיסיים:

1. סוכר זמין לשמרין

יכול להגיע מ:

- פירות (ענבים, תפוחים, תמרים)
- דגנים (שעורה, חיטה, תירס) – רק אחרי פירוק העמילן לסוכר
- מיץ קנה סוכר או מולסה
- דבש (במשקה בשם "מיד")

2. שמרין

יצורים מיקרואורגניזמים שאוכלים סוכר ומפרישים: **אלכוהול (אתנול)** ופחמן דו-חמצני (גז)

3. מים

שמרים הם מיקרואורגניזמים (פטריות חד-תאיות) שחפים ופעלים רק בנזול – הם לא יכולים "לאכול" סוכר יבש. מים יוצרים **סביבה נזולית** שבה השמרין יכולים לנوع, להתרבות, לפרק סוכרים – ולהפוך אותם לאלכוהול. ברוב המקרים, הסוכר נמצא כבר בתוך נוזל (מיץ פרי, תמצית מאלט וכו').

תהליך

1. חומר גלם שמכיל סוכרים או עamilנים שנייתן להמיר לסוכרים. לדוגמה:

- ענבים (יין)
- שעורה או חיטה (בירה, וויסקי)
- קנה סוכר או מולסה (רומ)
- תפוחים (סידר)

2. **תסיסה** זהו תהליך ביולוגי שבו השמרין (פטריות חד-תאיות) "אוכלים" את הסוכרים ומפרקם אותם ל- **אתנול (אלכוהול)** ופחמן דו-חמצני (CO_2)

3. **זיקוק (אם רצים ריכוז גבוה יותר של אלכוהול, נרחיב על התהליך בהמשך)**

תסיסה רגילה מגיעה עד כ-15% אלכוהול.

כדי להגעה לרכיבים גבוהים יותר (למשל בודקה או וויסקי), עושים **זיקוק** – חימום הנוזל כדי להפריד את האלכוהול מהamilנים, כי האלכוהול מתאדדה בטמפרטורה נמוכה יותר (78.3°C).

4. **ישון (אופציונלי)**

משקאות כמו וויסקי, ברנדוי או סוגים מסוימים של רום מיושנים בחביות עצ, מה שמעשייר את הטעם והצבע.

סיכום

1. סוכר או עAMILן
2. שמרין
3. סביבה מבוקרת (טמפרטורה, זמן)
4. לפעמים – תהליך זיקוק או ישון

תהליכי הדזקוק

דזקוק דוד

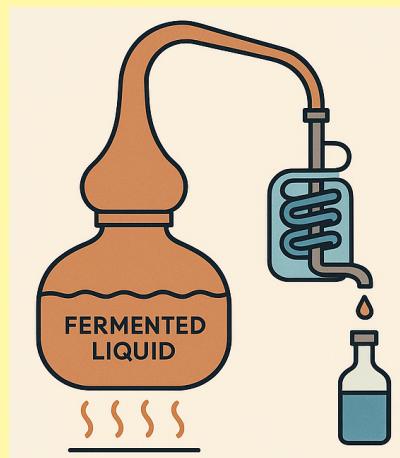
דזקוק דוד הוא שיטה לדזקוק אלכוהול בכלי שנקרא **דוד דזקוק (Pot Still)** – מעין סיר מתכת גדול שבו מחממים את תערובת האלכוהול, ואדי האלכוהול נאספים ומעובדים מחדש.

תהליך

1. מכניסים את הנוזל המותסס ("ין", בירה גולמית, תשיסת מולסה וכו') אל הדוד.
2. מחממים בעדינות – האלכוהול מתאדה בטמפרטורה של ~ 78°C , לפני שהמים רותחים.
3. האדים עולים מהדוד, עוברם דרך צוואר מתכת (swan neck או gooseneck), לתוך צינור קירור.
4. הקירור מעבה את האדים חזרה לנוזל – מתקבל נוזל עשיר באלכוהול.
5. הפרדה בין החלקים: במהלך הדזקוק, יש הפרדה בין החלקים השונים:
 - "הרראש" (Heads) – החלק הראשון המתקבל בתהליך, שככלו מתנול ורכיבים רעילים. אותו אנחנו מוחקקים.
 - "הלב" (Hearts) – החלק הטהור ביותר, שבו נמצא האלכוהול הנקי ביותר. זהו התזקיק שמיועד לשתייה.
 - "הזנב" (Tails) – החלק האחרון, מכיל חומרים פחות טוביים ומיותר להחזקתו אף מכיל את חומרי הגלם והטעם. לרבות זה נזרק או משומש בדזקוק הבא עם "הלב".
6. מספר סיבות של דזקוק - לעיתים הדזקוק נעשה בכמה סבבים כדי לשפר את איכות התזקיק ולהגיע לרכיבים אלכוהוליים גבוהים יותר. כל סיבב נוסף משפר את הטהור והחזקק של האלכוהול, בדרך כלל מכפיל את אחוזי האלכוהול. במידה ונרצה להוריד את האחוזים פשוט נדיל במים.

מאפיינים עיקריים

1. מהיר פחת – תהליך הדזקוק איטי יותר, אבל איכותית יותר.
2. שומר על טעמיים – משאיר את הטעמיים האромטיים של החומרים המקוריים, מה שמניב אלכוהול עשיר יותר בטעמיים.
3. תזקיק עם אופי – כמו רום, ויסקי, ברנדיז'.
4. דורש ידע ומיומנות – הדזקוק דורש ידע כדי להפריד את החלקים ולשמור על איכות התזקיק.



זיקוק רציף

זיקוק רציף הוא תהליך תעשייתי שבו הנוזל המותסס מוזרם באופן קבוע לעמדת זיקוק (קולונה) גבוהה. בתוך העמדות, החום גורם לאדי האלכוהול לעלות, ובכך קומה מתבצעת הפרדה נוספת לפני ניקודת הרתיחה של החומרים. התהליך מתרכש ברצף ולא הפסקה, **בניגוד לזיקוק דודי שפועל במחזורים**. התוצאה היא אלכוהול טהור מאוד (עד 95%), במהירות גבוהה ויעילות תעשייתית – אך עם פחות טעמים אромטיים.

השוואה בין דודי לרציף

- **שיטת פעולה:** זיקוק דודי מתבצע במחזורים נפרדים, זיקוק רציף פועל ברצף ללא הפסקה.
- **מahirות:** זיקוק דודי איטי ודורש זמן, זיקוק רציף מהיר ויעיל תעשייתית.
- **שליטה בתהליכי:** בזיקוק דודי השליטה ידנית ודורשת ניסיון, בזיקוק רציף השליטה אוטומטית ומדודית.
- **טעמים:** זיקוק דודי שומר על טעמים וארומאות, זיקוק רציף מפיק אלכוהול ניטרלי עם פחות טעמים.
- **רכיב אלכוהול:** בזיקוק דודי מגעים לרוב ל-60–75%, בזיקוק רציף ניתן להגיע עד ל-95%.
- **תוצאה סופית:** זיקוק דודי מפיק תזקיק עשיר ובעל אופי, זיקוק רציף מפיק תזקיק טהור, חלק וניטרלי.
- **מקור היסטורי:** זיקוק דודי הוא שיטה עתיקה מהמאה ה-8, זיקוק רציף הומצא במאה ה-19 (1830).

הערה כללית

קיימים סוגים נוספים של זיקוק, אך בשלב זה נתמקד בשניים המרכזיים.

וודקה

וודקה היא תזקיק ניטרלי וצלול – ללא טעם דומיננטי. בغالל היותה ניטרלית, היא מתאימה לערבוב – כל טעם שנוסף משתלב היטב. **נחשבת לתזקיק דגניים ניטרלי – זו ההגדירה הבסיסית שלה.** מקורה של הוודקה בפולין או רוסיה (יש יוכח היסטורי) ושםה נובע מהAMILA הסלאבית "וודה" (woda) – שפירושה "מים".

אופן הייצור

מיוצרת לרוב ב**זיקוק רציף** – מביא לריכוז גבוהה וטוהר, ומפחית טעמים. ניתן להכין וודקה **כמעט מכל חומר גלם**: חיטה, תירס, אורז, תפוח אדמה ועוד. בغالל הזיקוק הרציף, כמעט **לא מרגישים הבדל בין חומרי הגלם** – בעיקר למי שאינו מתמחה בטעמים.

סוגי וודקה

פרימיום (Premium) - אלכוהול 40%
מותגים: פינלנדיה, סטול', אבסולוט, רוסקי סטנדרט.

סופר פרימיום (Super Premium)
מותגים: בלוגה, גריי גוס (Grey Goose).

הבדל העיקרי:
חומר הגלם נבחרים בקפידה – למשל גריי גוס עשוי מענבים, עם מים מסויימים ותהלייר סינון יחיד. מיועד לקהיל יותר "מתנסה", שמעיר ניואנסים כמו מקור המים או סוג הדגן.

שימושים ומשקאות

קוקטייל: Moscow Mule

- נעשה בכוס HighBall.
- רכיבים: מנזה וודקה, קרח, טופ-אפ של ג'ינג'ר ביר.
- נוסיף פרוסת לימון ל-Garnish. (נשפך אותה קלות על הкус)

קיימות וודקות בטעמי ובנichות ייחודיים – חלקן עם **טעם ספציפי ומורגן**, כמו ניל או לימון, חלקן עם **nichoh עדין בלבד** מבליל להשפיע משמעותית על הטעם. וודקות בטעמי לרוב מילוט **37.5% אלכוהול**, לדוגמה: **Absolut Citron** (בטעם לימון), **Belvedere Smogory Forest**, ועוד שודקות עם nichoh בלבד שומרות על **40% אלכוהול**, כמו **Smogory Forest**, שמצויה nichoh שעובני ואדמתי עדין.

שווה להזכיר את סיפור השיווק המוצלח של וודקה **אבסולוט ציטרין**, אשר שימשה בסיס ליצירת הקוקטייל **קוסטומפוליטן** – קוקטייל שהתרשם במיוחד בזכות האזכורים הרבים שלו בסדרה "**סקס והעיר הגדולה**", והפך לסמל של סגנון חיים ואופנה.

ג'ין



ג'ין הוא **תזקיק דגניים** (לרוב חיטה או שעורה), שמתובל בצמחים – כאשר המרכיב המרכזית והחויה שבו הוא **ערער (Juniper)**. זהו תזקיק יבש וארומטי, עם טעמיים משתנים בהתאם לבחירת התבלינים (בוטניקה) של היצן.

הג'ין התפתח מהתזקיק ההולנדי **נייבר (Genever)** – משקהCBD, מתוק ומתובל, שנחשב לאבי הג'ין המודרני. שם הג'ין התגלgal לאנגליה, שם התפתח לסגנוןם היבשים והמוכרים כיום.

סגנון עיקריים של ג'ין:

London Dry Gin .1

- ג'ין יבש, עם טעם ברור של ערער ותבלינים נוספים כמו כוסברה, קינמון, هل ועוד.
- לא חייב להיות מיוצר בלונדון – מדובר בסגנון, לא במקום.
- מזוהה לפיה הכיתוב "London Dry Gin" על הבקבוק.
- נהוג להגיש עם וודג' או פלח לימון (גרניש קללאס).

מוגדים מוכרים:

ה'ימנס, גורדון, טנקררי, ביפיטר, ברוקרט, טינקרס (ישראל), בומבי.

2. Botanical Gin (ג'ין מודרני / בוטניקה)

- ג'ין שבו בנוסף לערער, משלבים בוטניקה ייחודית לפי בחירת המזקקה.
- דגש על טעמיים רעננים, פרחוניים, הדרניים או ירוקים – בהתאם לאופי המותג.
- לדוגמה: **הנדריקס** – מתובל במלפפון וורדים.
- נהוג להגיש עם גרניש מותאים (כמו מלפפון או קליפת הדרים).

מוגדים בולטים:

הנדריקס, רוקו (יפן), מונקי 47 (גרמניה), מינסטרל ג'ין, Gunpowder Gin (אירלנד).

Old Tom Gin .3

- סגנון ג'ין מתוק יותר מהлонדון דרי, ולעתים עם גוף עגול יותר.
- היה נפוץ מאד במאה ה-19, ומשמש בקוקטיילים קלאסיים כמו **Tom Collins**.
- היום פחות נפוץ בקרבים רגילים, אך מופיע בקרבים מתחמחים.

רומ

רומ הוא **תזקיק קנה סוכר** – אחד מנזקי האלכוהול הבודדים שלא מגעים מאירועה. מקורו במדינות טרופיות, בעיקר באים הקרים, דרום אמריקה ומרכז אמריקה. לרוב אין תקן מחיב אחד – הוא נח呼 "פיראטי" במובן של חופש סגנוני, וכל אזור מייצר אותו בצורה שונה.

חומר גלם ותהליכי הפקה

חומר הגלם

- **מולסה** – תוצר לוואי של הפקת סוכר מקנה סוכר (הנפוץ ביותר), מרתיחים את מיץ קנה הסוכר, מפרידים את גבישיו הסוכר, ומה שנשאר הוא נוזל כהה, סמיך ומתקוק, המולסה.
- **מיץ קנה סוכר טרי** – משמש בעיקר ברום מסוג **אגרייקול (Agricole)**.



שלבי התהליך

1. **מיץ או מולסה** מקנה סוכר
2. **תסיסה** – שמרים מפרקם את הסוכרים לאלכוהול
3. **דיזוק** – לרוב בזיקוק רציף
4. **דילול** – מוסיפים מים (לעתים חמים) להורדת ריכוז האלכוהול
5. **ישון** – לא חובה, אך נפוץ ברומים כהים

רומ אגרייקול

רומ אגרייקול מיוצר ממיץ קנה סוכר טרי, ולא ממולסה כמו רוב סוגי הרום. הוא נפוץ בעיקר באים דוברי צרפתית, כמו מרטיניק, שם הפך לسانון מזוהה. טעמו נח呼 **עשביוני, פרחוני, ולעיתים גם "בעט"** ומורכב יותר, בהשוואה לром הרך והעגול שמקורם ממלסה. זה רומ ייחודי בנוף, עם אופי שונה ועמוק שמדגיש את חומר הגלם הטרי שמננו הוא עשוי.

סוגונות לפי השפעה קולוניאלית

הרום התפתח באזוריים שונים בהתאם למערכות הקולוניאליות שלטו בהם, וכל אחת הותירה חותם על סוגן המשקה:

רומ צרפתי:

מיוצר בעיקר באים דוברי צרפתית, כמו מרטיניק, ומתאיין ברום מסוג **אגרייקול** – שמיוצר ממיץ קנה סוכר טרי. הסוגנון הזה נח呼 **עשביוני, יבש, ולעיתים פרחוני או בעט**, ומציע חוויה שונה מהروم המתוק הרgel.

רומ ספרדי:

נפוץ במדינות כמו קובה, פוארטו ריקו וגואטמלה, ומיצג סוגן רך, קליל ומתקוק יותר. זה רומ עגול ונגייש, שמתאים במיוחד לערבוב בקוקטילים.

רומ בריטי:

מגיע מאים כמו ג'מייקה, ברבדוס ואנטיגואה, ונח呼 לרום כבד, כהה ובעל גופ מלא. לעיתים מתובל, עמוק בטעמיים, עם אромות של מולסה, תבלינים או עץ. סוגון זה מזוהה עם הרום "פיראטי" הקלאסטי.

קטגוריות עיקריות של רום

1. רום לבן (White Rum)

- שקוף, לא מיושן.
- מסונן ונכנו ישר לבקבוק.
- טעם עדין – אידיאלי לקוקטילים.
- דוגמה לром לבן: **Bacardi White**.
- משקה נפוץ עם רום לבן הוא קובה ליברה. (רומ, קולה ולויים)

2. רום מותוביל (Spiced Rum)

- מושרה בתבלינים כמו קינמון, ציפורן, הל, זעפרן.
- טעמיים חמימים ומותובילים – נפוץ בחורף.
- צבע כהה, מתיקות בולטת.
- דוגמה לром מותוביל: **Captain Morgan Spiced, Sailor Jerry**

3. רום מיושן (Aged Rum)

- מיושן בחבויות עץ אלון – חודשיים או שנים.
- מקבל צבע כהה, עומק בטעמיים, ועפיפיות.
- טעמיים: ניל, קרמל, עץ, קקאו.
- חבית האלון מכילה טניון, שיוצר עפיות (יובש קל בפה), ומעמיק טעמיים.

נחמד להכיר - Black Tot Day

– 31.7.1970 היה היום שבו הפסיק הצי הבריטי לחלק רום כחלק מההתפריט הצבאי – אירוע סמלי בהיסטוריה של המשקה. התרחש בגלל חשש בטיחותי.

מותגים מוכרים

רומ לבן/קלאסי: Bacardi, Negrita

רומ מותוביל: Captain Morgan, Sailor Jerry

רומ מיושן / איקוטי: Zacapa 23 (גואטמלה)

רומ אגריקול: Saint James (מרטיניק)

טקילה

טקילה היא **תזקיק אגבה כחולה** שמיוצר אך וرك במקסיקו, תחת רגולציה ממשלתית מחמירה. בשונה ממשקאות כמו רום, שבהם יש חופש ייצור גדול, טקילה כפופה לשולשה תנאים ברורים:

1. חייבות להיות מיוצרת אך וرك **במקסיקו**, באחד מתוך חמישה מחוזות מורשים – בראשם מדינת **חליסקו (Jalisco)**.
2. חייבות לשאת חותמת רשמית ומספר ממשלתי (NOM) שמצוה את המזקה.
3. חייבות להכיל לפחות **51%** אגבה כחולה מסווג **Agave Tequilana Weber**.

mezcal (mezcal) הוא **תזקיק מקסיקני מסורתי** שנחשב לאב היקדמון של הטקילה. הוא מייצר עוד לפני תקנות הטקילה המודרניות, לעיתים בעבודת יד ובאופן כפרי, וניתן להכין אותו מכל סוג אגבה – לא רק אגבה כחולה. בתהיליך ההכנה שלmezcal, שורפים את האגבה באדמה עם אבני לוהטות, מה שמעניק לו **ארומחות מעושנות, עמוקות ומורכבות**. המזקל Nachos פrone יוצר מהטקילה, עם טעמים כפריים וביטוי חזק של **מסורת מקסיקנית עתיקה**.

תהליך ההכנה של טקילה

האגבה היא **סוקולנט** שגדל באזורי מדבר במקסיקו. לוקח לו **8–10 שנים** להגיע לבשלות. כאשר הצמח מוכן, מסירים את העליים ונונתרת הפיניה – ליבת עגולה שמצוירה אナンדו.



1. קציר הפיניה וקליפה
2. צליה או בישול – לשחרור הסוכרים מהצמח
3. כתישה – הפקת המיץ המתוק
4. תפיסה – הפיכת הסוכרים לאלכוהול
5. דיקוק – לרוב בזיקוק דוד'
6. יישון (אופציוני) – שמעניק טעמים וצבע

הצבע בטקילה נוצר אך וرك מהחביית – בלבדה, המשקה שוקף.

סוגי טקילה לפי חומר הגלם

Mixto (mixto)

текילה המכילה לפחות 51% אגבה כחולה, והשאר תזקיקים אחרים (סוכר תעשייתי, תירס וכו'). טעמים פשוטים יותר, פחות איכוטית, אך נפוצה מאוד.

100% אגבה כחולה (Pure)

עשויו כולה מאגבה כחולה – טהורה, איכוטית, ומשקפת את "כונת המשורר" של המזקה.



קטגוריות איכות

ישנן ארבע קטגוריות איכות לטקילה, לפי רמת היישון וסוג הטיפול בה:

Blanco / Silver / Plata .1

- טקילה **שקופה**, שלא עברה יישון.
- לפעמים מסוימים אינה במקל' נירוסטה לחודש-חודשיים לייצוב.
- משמרת בצורה הטובה ביותר את **טעם האגבה** (רעננה, חריפה, ועוצמתית) – הכי קרובה לחומר הגלם.

Reposado ("נחה") .2

- טקילה שיושנה **2 עד 12 חודשים** בחביות עצ בלבד.
- מקבלת צבע זהוב-קרמלי וטעמים **אגוזיים, ניליים ורכיים**.
- שילוב בין טריות לאופי עגול.
- **דוגמה: Rooster Rojo Reposado**

Añejo ("זקנה") .3

- **יושנת בין 1 ל-3 שנים.**
- בעלת גוף عمוק, צבע כהה, טעים עשירים – אך עם פחות נוכחות של טעם האגבה.
- טעים עשירים ומורכבים – **שוקולד, עץ, קפה קלוי**.
- טעם האגבה עדין קיימ, אך מתחילה לדעך.

Extra Añejo ("זקנה מאוד") .4

- **יושנת בין 3 ל-4 שנים.**
- צבע כהה יותר, גוף כבד, מרתק חלק מאוד.
- טעים מודגשים של **קרמל, קפה, עץ קלוי**.
- מעבר ל-4 שנים, טעם האגבה מתחילה להיעלם.

יישון בטקילה **נעsha תמיד בחביות עצ בלבד**, שהוא העץ היחיד המורשה לשימוש בתעשיית הזן. הסיבה לכך היא שעד האלון חזק מצד אחד, אך חדים לאויר מצד שני – מה שמאפשר לחמצן לחדר פנימה באיטיות ולרകח את האלכוהול. בנוסף, האלון עשיר בטניינים טבעיים וחומרים אромטיים – שמשמעותם לטקילה טעים וניחוחות של **וניל, עץ קלוי, תבלינים, אגוזים וקרמל**. היישון גם מוסיף לטקילה **צבע כהה יותר** ומעט **עפירות**, שימושו לה עומק ומורכבות.

מותגים מוכרים

- **Jose Cuervo** – טקילה מסורתית ומסחרית.
- **Patrón** – טקילה פרימיום 100% אגבה.
- **Rooster Rojo** – דוגמה לרפואדו איכותית.

אני

תזקיק אניס הוא משקה אלכוהולי מסורתי שמקורו באוזור ים התיכון, ונפוץ במיוחד במדינות כמו יוון (עווזו), טורקיה (ראקי) וישראל (ערק). מדובר בשקה שקוֹף וארומטי שمبرוסס על תזקיק (לרבות מענבים או תאנים), שעובר השရה או תיבול בזרען אניס או צמחים דומים לו.

חומר גלם ותיבול

תזקיק אניס מיוצר לרוב מ-**ענבים** מותססים ומחוקקים, לעיתים גם מ-**תאנים** או **תמרים**. לאחר היזיקוק, המשקה עובר **תיבול** ב**צמחי אניס**, כשהנהפוצים ביניהם הם:



- **annis yarak (שומר)**
- **כוכב אניס**
- **ליירץ**
- **בambilik** (צמח עם טעם מריר-מתובל, בעיקר בערך לבוני)

עובדת כללית

לפני יין הגלובלייזציה, תרבויות רבות באוזור ייצרו גרסאות מקומיות דומות מאוד של תזקיק אניס – מבלי לדעת אחת על השניה. התוצאה: מגוון משקאות עם טעמי כמעט זהים, אך שמות שונים – כל אחד לפי המדינה או המסורת.

מה קורה כמשמעותם מים או קרח?

כאשר מוסיפים מים קרים או קרח למשקה אניס, הוא **משנה את צבעו לשקוֹף-חלבי**. התופעה נובעת מהפרדה של **שמנים אטריים מהאניס**, שבוחום גבוה מאשרים מומסמים, אך בקור או בmagع עם מים – הם מתגבשים, מתפזרים בנוזל ויצרים **עכירות לבנה אופיינית**. תופעה זו נקראה גם "**אפקט לושה**" (Louche Effect), ולעיתים מכונה בשם שמות עממיים כמו "**חלב האריות**" – בשל המראה החלבי והעוצמה שבטעם.

מותגים מוכרים

- **יוון (עווזו):** Ouzo Plomari, Ouzo 12
- **טורקיה (ראקי):** Yeni Rakı, Tekirdağ Rakı
- **ישראל (ערק):** Elite Arak, Arak Yuda

אפריטיף (Apéritif)

האפריטיף הוא משקה המוגש לפני הארוחה, במיוחד בתרבות הצרפתית. הוא מהוות חלק מסורת האירוח ונועד לפתח את התיאבון.

בעל 4 מאפיינים עיקריים:

1. מכיל מרכיבים מעוררי תיאבון.
2. בעל אחוז אלכוהול נמוך יחסית למשקאות אחרים.
3. סיום קצר – ללא אפטר טיסט חזק, כדי לא להשתלט על טעמי הארוחה.
4. דל בסוכר – נמנע ממתייקות גבוהה.

ורמווט (Vermouth)

ורמווט הוא יין לבן מחזק ומתובל בצמחים ותבלינים. הוא נחשב לאפריטיף קלואסי, המוגש לפני הארוחה כדי לעורר את התיאבון.

תהליך ההכנה

- מבוסס על יין לבן (לעתים תערובת יינות), אשר עבר השရיה עם **תבלינים** ו**צמחים** (Infusion).
- התבלין המרכזי הוא **Wormwood** (לענה), שמןנו נוצר גם שם המשקה ורמווט.
- לרוב מתווספים **עשרות** **צמחים** ו**תבלינים** נוספים – כל מותג שומר על מתכון סודי ומסורתי.
- החיזוק נעשה על ידי הוספה של אלכוהול ניטרלי (ולא בזיקוק).
- רמת האלכוהול נעה לרוב בין 15% ל-18%.
- **הטעם העיקרי מגיע מהתיבול**, לא מהחיזוק.

סוגי ורמווט

לורמווט קיימים שלושה סוגונות עיקריים, הנבדלים ברמת המתיקות ובפרופיל הטעמים שלהם:



- **Extra Dry** הוא הסוג היבש ביותר – הוא כמעט ואינו מכיל סוכר, מתאפיין בטעמים עשביים, מינרליים וחדים, ומשמש לרוב בקוקטיילים כמו מרטיני קלואסי.
- **Bianco** נחassoc לחצי יבש – הוא בעל מתיקות עדינה יחסית, עם טעם רכים, פרחוניים ולעתים גם ווניליים. הוא שקווף או בהיר, ומתאים ללגימה קלה או ערבות.
- **Rosso** הוא הסוג האדום והמתוק יותר – טעמו עשיר ו חמימים, עם תבלינים כמו קינמון, ציפורן ולויטנים גם קרמל. צבעו נובע ממתוספות תבלינים וצמחים בעלי פיגמנט כהה, והוא נפוץ בקוקטיילים כמו נגרוני או מנחתן.

מותגים נפוצים

רוב המותגים המסחריים מציעים ורמותים מכל הסוגים – יבש (Extra Dry), לבן (Bianco) ואדום (Rosso), המותגים המרכזים כוללים:



- מרטיני (Martini)
- צינצאנו (Cinzano)
- דולין (Dolin)
- מאנצ'ינו (Mancino)
- לילט (Lillet) – משפחת האפרטיפים, אך דומה באופיו
לורומוט
- אנטיקה פורמוללה (Antica Formula) – ורמווט אדום איטלקי
מהמותגים הראשונים בעולם, מבית Carpano. בעל סגנון
עשיר, כהה ומtbody מיוחד.

ビטרים (Bitters)

ビטרים הם משקאות אלכוהוליים בעלי טעם מריר, המבוססים על תערובת של עשבים, שורשים, קליפות הדרים ותבלינים שונים. חלקם מוגשים כאפרטיף לגלימה לפני הארוחה, ואחרים נועדו לשימוש כתיבול לקוקטיילים – בdag על מינונים קטנים מאוד.

ビטרים אפרטיפים



- **קמפרי (Campari)** - ביטר איטלקי קלאסי בטעם מריר ודומיננטי של קליפות הדרים ועשבים. צבעו אדום עד ואחוז האלכוהול בו כ-25%. נפוץ מאוד בקוקטיילים כמו נגרוני ו-אמריקנו, ונחשב לאחד האפרטיפים האהובים ביותר בקרב ברמנים.
- **אפרול (Aperol)** - ביטר קל ועדין יותר, בעל פרופיל הדרי מותק עם דגש על קליפות תפוז. צבעו כהום בוהק ואחוז האלכוהול בו נמוך – כ-11%. מרכיב עיקרי בקוקטייל Spritz Aperol.
- **צ'ינאר (Cynar)** - ביטר ייחודי המבוסס על ארטישוק ותערובת של צמחים ותבלינים. טומוعشבי ומורכב.

ビטרים לתיבול (Aromatic Bitters):



אנגוסטורה (Angostura) - ביטר ארומטי שאינו מוגש כלגימה, אלא כתוספת בטיפות לקוקטיילים – בדומה ל"מלח ולפלל" בעולם הקולינריה. בעל אחוז אלכוהול גבוה (כ-44%), ומכיל תמציות מרוכזות של עשבים ותבלינים. קיים במגוון טעמים (מקורי, תפוז, שוקולד וכו'), ומופיע בקוקטיילים קלאסים כגון אולד פאנד ומנהטן.

ビטרים מהסוג זהה נקראים לעיתים גם "שיקוים" (elixirs) בשל עצמתם והשימוש המזערני בהם.

דיז'סטייף (Digestif)

משקה המוגש לאחר הארוחה, ונועד לסיע בעיכול – מקור השם מהמיליה הצרפתית *digestion* (עיכול). הדיז'סטייפים הם בעיקר ליקרים, ולעתים גם ביטרים מריריים.

מאפיינים:

- בעל אחוז אלכוהול גבוה.
- כולל גם רמות סוכר גבוהות.
- בעל אפטר טיסט עשיר וחזק, שנשאר בפה לאורך זמן.
- לרוב מוגש קפוא או מצונן היבש.
- ההפר מהאפריטיף – שמיועד לפתח את התיאבון.

ליקרים (Liqueurs)

כל משקה אלכוהולי עם **פחות 10% סוכר** (לדוגמה: בלייר ליקר חייבים להיות לפחות 100 גרם סוכר). ליקרים נולדו במקור כתרומות טבעיות המבוססות על עשבים, תבלינים, פירות ואלכוהול – וכיום מוגשים לקוקטילים או כleggema בסיום הארוחה.

ליקרים עשבוניים ומרירים

ליקרים מבוססי עשבים, שורשים ותבלינים – לרוב מריריים, עם אפטר טיסט חזק:



- **ייגרמייסטר (Jägermeister)** – ליקר עשבים גרמני, מוגש כצ'יסר.
- **בחרובקה (Becherovka)** – ליקר עשב מותק מצ'כיה.
- **שארטרוז י록 (Chartreuse Verte)** – ליקר צרפתי עם כ-130 תבלינים, 55% אלכוהול. המתכוון נשמר על ידי נזירים.
- **פרנה ברנקה (Fernet Branca)** – ליקר מריר מאוד, אהוב במינוח בקרבת ברמנים. לעיתים מוגש כצ'יסר.

ליקרי פירות

ליקרים קלילים ומותקים המבוססים על פירות.



- **מידורי (Midori)** – ליקר מלון יפני בצבע י록 (המילה "מידורי" פירושה "ירוק" ביפנית).
- **פסואה (Passoá)** – ליקר פסיפולורה, קליל ומתאים גם למי שלא אוהב טעמי אלכוהול חזקים.
- **מליבו (Malibu)** – ליקר קווקו קל ומותק, מבוסס על>Rom.

ליקרים "aicottiים ואלגנטיים"

ליקרים המשתייכים לקבוצת ה"פרימיום", המאפיינים בחומרן גלם איקוטיים, מתוכנים מסורתיים ושיווק ממוקד.

- **קואנטרו (Cointreau)** – ליקר תפוזים יבש (40% אלכוהול), עם פרופיל נקי, הדרי וחד.
- **גראן מרנייה (Grand Marnier)** – שילוב ייחודי של ליקר תפוזים עם קוניינק, נתן עומק אלגנטי וטעמים עשירים.
- **בנדיקטין (Bénédictine)** – ליקר צרפתי עשבי, מבוסס דבש, סלק סוכר וברנד. המתכו סודן והתהילר אוורך במשך שבע שנים.
- **שרי הרינג (Cherry Heering)** – ליקר דובדבנים דני איקוטי, פחות מותק מליקרים דמווי "סירופ", ומוכר בזכות השימוש בקוקטיל Singapore Sling elderflower (elderflower) צרפתי, עדין ופרחוני, עם מתקנות St-Germain
- **main** – ליקר פרח הסמבוק (sambuk) – ליקר פראח הסמבוק (sambuk) צרפתי, עדין ופרחוני, עם מתקנות מאוזנת וארומה רעננה. נפוץ בקוקטילים אלגנטיים או לשדרוג שמנת.



ליקרים מותקיים ו"כבדים" (קינוחיים)

ליקרים עם טעמים עשירים של קפה, שמנת, אגוזים או מרציפן – לעיתים מרגשים כמו קינוח:



- **באייליס (Baileys)** – ליקר שמנת אירי בטעמי קרמל, שוקולד או קפה.
- **קלואה (Kahlúa)** – ליקר קפה מקסיקני, נפוץ באספרסו מרטיני.
- **פרנג'ליקו (Frangelico)** – ליקר אגוזי לוז איטלקי.
- **אמרטו (Amaretto)** – ליקר שקד מר/מרציפן איטלקי.
- **אמරולה (Amarula)** – ליקר אפריקאי מבוסס פרי המארולה, עם וניל ושמנת.

הערה כללית ✨

הליקרים הקינוחיים כבדים ונוטנים תוחשת שבוע, אך כדאי לשמור אותם לאורח ולהגישם בסוף 😊