



LETNIE KOKTAJLE W DOBRYM STYLU



WOODFORD
RESERVE®

PIJ ODPOWIEDZIALNIE. WWW.PIJODPOWIEDZIALNIE.PL
WOODFORD RESERVE JEST ZAREJESTROWANYM ZNAKIEM TOWAROWYM. ©2024 BROWN-FORMAN DISTILLERY, INC.. WSZYSTKIE PRAWA
ZASTRZEŻONE. ABY DOWIEDZIEĆ SIĘ WIĘCEJ O ODPOWIEDZIALNYM SPOŻYWANIU ALKOHOLU, ODWIEDŹ PIJODPOWIEDZIALNIE.PL. WSZYSTKIE
INNE ZNAKI I NAZWY NALEŻĄ DO ODPOWIEDNICH PODMIOTÓW. MATERIAŁ PRZEZNACZONY DLA OSÓB PEŁNOLETNICH. NIE PRZEKAZUJ GO OSOBOM
W WIEKU PONIŻEJ 18 LAT.



DISTILLER'S SELECT
WOODFORD RESERVE
KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY

70cl
LABEL BATCH 6491
BOTTLE NO. 2130
43.2% VOL
SELECTED BY MASTER DISTILLER
Chris Morris



ZAWARTOŚĆ STYLU I SMAKU

W każdej butelce Woodford Reserve znajdziesz aż 212 nut smakowych, które odkryjesz serwując naszą whiskey solo lub na lodzie. Możesz też wzbogacić swoje doznania, wybierając ją jako bazę do koktajli. Woodford Reserve podany w eleganckim szkle, udekorowany owocami lub ziołami, nada Twojemu doświadczeniu stylowego wymiaru.

W niniejszej publikacji znajdziesz kolekcję 14 drinków idealnych na lato. Na następnych stronach dowiesz się, od czego zacząć przygodę ze sztuką miksologii i jak wydobyć stylową esencję z każdego koktajlu. Poznasz także naszą historię i elementy tworzące wyjątkowość Woodford Reserve.

Wejź do stylowego świata letnich koktajli.



ŹRÓDŁO DOSKONAŁOŚCI



Historia Woodford Reserve przenosi nas do stanu Kentucky w USA, gdzie produkcję whiskey rozpoczęto już w 1812 roku. Dziś zarówno tradycja, jak i współczesna kultura koktajlowa, stanowią dla nas inspirację.

Doskonały smak Woodford Reserve to efekt:

- idealnie zbalansowanych proporcji zbóż i naturalnie filtrowanej przez złoża wapienia wody
- należącego do najdłuższych w branży procesu fermentacji i starannej destylacji
- dojrzewania whiskey w opalanych beczkach z białego dębu naszej produkcji



A man and a woman are shown in profile, looking at a document together in a distillery. The man, wearing glasses and a dark vest over a light blue shirt, is pointing at the document. The woman, with long blonde hair, is also looking at the document. In the background, there is a large piece of brass distillation equipment. The lighting is warm and focused on the subjects.

MISTRZOWIE DESTYLACJI

Wycucie stylu ma znaczenie, a nasi mistrzowie destylacji – Elizabeth McCall i Chris Morris – jak mało kto znają się na swojej pracy. Ich wiedza, doświadczenie i pomysły odgrywają kluczową rolę w kształtowaniu naszej marki.



“Woodford Reserve to marka stworzona z czystej pasji. Każda osoba, która miała z nią do czynienia, przyczyniła się do stworzenia czegoś niezwykłego. Wszystkie elementy, od samego trunku, przez butelkę, nasz dom w hrabstwie Woodford, aż po ludzi, którzy tworzą naszą whiskey, sprawiają, że Woodford Reserve jest tak wyjątkowa.”

- Elizabeth McCall





Dla wielu barmanów Woodford Reserve stał się naturalnym wyborem w przygotowaniu ponadczasowego koktajlu Old Fashioned. Jednak wszechstronność naszej whiskey doskonale sprawdza się również jako baza innych drinków - np. latem, wybierając orzeźwienie w stylowym wydaniu.

WOODFORD RESERVE - BAZA LETNICH KOKTAJLI

NARZĘDZIA, A SZTUKA KOKTAJLI



Przed rozpoczęciem miksologii warto zapewnić sobie narzędzia, dzięki którym proces przygotowania drinka będzie łatwiejszy i precyzyjny. Podpowiadamy też, jak możesz w łatwy sposób zastąpić profesjonalne sprzęty barmańskie, korzystając z akcesoriów dostępnych w domu.

Shaker.

Niezbędny do mieszania składników z lodem. Pozwala schłodzić, rozcieńczyć i napowietrzyć koktajl (opcjonalnie: szczelny i czysty słoik z pokrywką, termos lub butelka z zakrętką).

Strainer,

czyli sitko barmańskie. Służy do oddzielenia lodu i innych stałych składników od gotowego koktajlu (opcjonalnie: sitko kuchenne).

Jigger,

czyli miarka barmańska. Pozwala odmierzać płyny, co jest kluczowe dla równowagi i spójności koktajli (opcjonalnie: kieliszek do wódki lub miarka kuchenna).

Bar Spoon,

czyli łyżka barmańska. Dłuższa niż zwykła łyżka, używana do mieszania koktajli (opcjonalnie: zwykła długa łyżeczka).

Szklanki.

Wyróżniamy trzy rodzaje - niskie do drinków typu "tumbler", wysokie do tzw. "long drinków" oraz kieliszki koktajlowe.

Muddler,

czyli tłuczek. Służy do ugniatania owoców lub ziół celem uwolnienia ich smaków i aromatów (opcjonalnie: młotek do mięsa z płaską stroną).

Przepisy, które za chwilę poznasz, dobraliśmy tak, aby zapewnić prostotę wykonania, jak i zmysłowe wrażenia smakowe. Odkryjesz, jak klasyczne składniki mogą ukazywać przed Tobą nowe orzeźwiające oblicza, gdy połączysz je w nieoczekiwane duety lub potrójne alianse.





OLD FASHIONED

Ponadczasowy klasyk, którego nie mogło zabraknąć w naszej publikacji. Stylowa esencja, łącząca bogactwo Woodford Reserve z subtelnością syropu i goryczką Angostury.

Składniki:

50ml Woodford Reserve
10ml syrop cukrowy
3 krople ANGOSTURA AROMATIC BITTERS

Przygotowanie:

1. Wymieszaj wszystkie składniki z lodem
2. Przelej do niskiej szklanki wypełnionej lodem
3. Wyciśnij skórkę z pomarańczy nad szkłem, a następnie wrzuć ją do środka

Profil smakowy:

słodki / wytrawny / subtelny

WHISKEY SOUR

Cieszący się popularnością na całym świecie koktajl, w którym smak whiskey łączy się z orzeźwiającą cytryną i delikatnym białkiem jaja, tworząc kremową teksturę. Jest jak chłodny wiatr przynoszący ukojenie w upalne dni.

Składniki:

40ml	Woodford Reserve
20ml	sok z cytryny
10ml	syrop cukrowy
3 krople	ANGOSTURA AROMATIC BITTERS
30ml	Białko jajka

Przygotowanie:

1. Oddziel białko jajka od żółtka
2. Wlej do shakera białko i pozostałe składniki.
Wstrząsaj energicznie
3. Dodaj lód i raz jeszcze wstrząśnij
4. Przecedź przez sito do niskiej szklanki wypełnionej lodem
5. Udekoruj koktajl zestawem z cytryny

Profil smakowy:

słodko-kwaśny / łagodny





MINT JULEP

Kwintesencja południowego stylu Stanów Zjednoczonych. Z orzeźwiającą miętą i Woodford Reserve, ten koktajl jest nie tylko tradycyjnym wyborem na legendarne Kentucky Derby, ale także idealnym orzeźwieniem na każde letnie przyjęcie.

Składniki:

- 50ml Woodford Reserve
- 10ml syrop cukrowy
- 10 listków mięty
- 3 krople ANGOSTURA AROMATIC BITTERS

Przygotowanie:

1. Do metalowego kubka wrzucić miętę i wleć wszystkie składniki
2. Dorzucić kruszony lód i wymieszać
3. Koktajl udekorować gałązką mięty

Profil smakowy:

wytrawny / ziołowy

MANHATTAN

Elegancja i styl z symboliczną wisienką na torcie. Niektórzy entuzjaści koktajli uważają, że przygotowanie idealnego Manhattanu to prawdziwa sztuka.

Składniki:

50ml Woodford Reserve Rye
25ml słodki Wermut
3 krople bitters pomarańczowy

Przygotowanie:

1. Wymieszaj wszystkie składniki z lodem
2. Odcedź zawartość do kieliszka koktajlowego
3. Aromatyzuj skórką z pomarańczy ściskając ją nad koktajlem
4. Koktajl udekoruj wisienką Marashino

Profil smakowy:

wytrawny / owocowy / bez bąbelków





HIGHBALL

Ceniony za swoją prostotę i uniwersalność, która pozwala na łatwą adaptację do osobistych preferencji smakowych. Jest zatem doskonałym towarzyszem podczas przeróżnych okazji i pór roku.

Składniki:

40ml	Woodford Reserve
20ml	sok z cytryny
10ml	syrop cukrowy
150ml	mandarynkowy napój gazowany

Przygotowanie:

1. Wlej wszystkie składniki do wysokiej szklanki wypełnionej lodem i lekko zamieszaj
2. Udekoruj koktajl plastrem lub ćwiartką pomarańczy

Profil smakowy:

słodko-kwaśny / orzeźwiający

PORCH ROCKER

Złoty zmierzch spędzony na tarasie to idealnie stylowa sceneria dla tego koktajlu. Woodford Reserve Double Oaked miesza się z Amaretto i czarną herbata, przynosząc nuty przyjemne, niczym zachodzące słońce.

Składniki:

40ml	Woodford Reserve Double Oaked
40m	likier Amaretto
30ml	czarna herbata
100ml	woda gazowana

Przygotowanie:

1. Wlej wszystkie składniki do wysokiej szklanki wypełnionej lodem i lekko zamieszaj
2. Udekoruj koktajl cząstką brzoskwini

Profil smakowy:

słodki





COBBLER

Przyczynił się do popularyzacji lodu w napojach w Ameryce. Nic więc dziwnego, że ten orzeźwiająco-owocowy koktajl idealny jest na gorące letnie przyjęcia, gdy goście szukają odrobiny ukojenia.

Składniki:

40ml	Woodford Reserve Rye
20ml	likier Chambord
20ml	sok z cytryny
10ml	syrop cukrowy
10szt.	mix owoców leśnych

Przygotowanie:

1. W shakerze ugnieć owoce leśne i wlej do niego wszystkie składniki
2. Dodaj lód i wstrząśnij
3. Przecedź zawartość przez sitko do szkła wypełnionego kruszonym lodem
4. Udekoruj koktajl jeżyną lub maliną na szpatułce

Profil smakowy:

owocowy / orzeźwiający

BUCK

Przywodzący na myśl orzeźwiającą bryzę morską miks sody z Woodford Reserve Rye. Zapewnia chwile ochłody podczas upalnych dni, a jego wszechstronność pozwala na dostosowanie pod osobiste preferencje smakowe.

Składniki:

40ml	Woodford Reserve Rye
20ml	sok z cytryny
10ml	syrop cukrowy
100ml	grejpfrutowy napój gazowany

Przygotowanie:

1. Do shakera wlej Woodford Reserve Rye, sok z cytryny i syrop cukrowy i wstrząśnij z lodem
2. Przelej do wysokiej szklanki wypełnionej lodem
3. Uzupełnij grejpfrutowym napojem gazowanym
4. Koktajl udekoruj ćwiartką grejpfruta

Profil smakowy:

słodko-kwaśny / przyjemny



SPIRE

Choć tradycyjnie podaje się go w miedzianym kubku, można serwować Spire w przezroczystej szklance. Sok żurawinowy nada koktajlowi przyciągający wzrok kolor, tworząc idealne tło dla letnich zmierzchów.

Składniki:

40ml	Woodford Reserve Double Oaked
20ml	sok z cytryny
10ml	syrop cukrowy
60ml	sok żurawinowy

Przygotowanie:

1. Wlej do shakera wszystkie składniki i wstrząśnij z lodem
2. Przelej do szkla wypełnionego lodem
3. Koktajl udekoruj plastrem cytryny

Profil smakowy:

kwaśny / owocowy / subtelny



THE HORSE'S NECK

Whiskey podana z charakterystycznym paskiem cytryny i jego śmiałym połączeniem z imbirowym napojem, to koktajl, który zapewni mocne orzeźwienie. Idealny na energiczne rozpoczęcie letniej nocy.

Składniki:

50ml Woodford Reserve Rye
3 krople ANGOSTURA AROMATIC BITTERS
100ml napój imbirowy

Przygotowanie:

1. Wlej składniki do wysokiej szklanki wypełnionej lodem i lekko zamieszaj
2. Koktajl udekoruj plastrem cytryny lub długim paskiem cytrynowej skórki

Profil smakowy:

orzeźwiający / wyrazisty





SPICED MULE

Przyprawowy mariaż, w którym Woodford Reserve Double Oaked spotyka się z korzennym cynamonem i orzeźwiającym piwem imbirowym. Jest jak podróż do egzotycznego kraju.

Składniki:

40ml	Woodford Reserve Double Oaked
20ml	sok z limonki
10ml	syrop cynamonowy
3 krople	ANGOSTURA AROMATIC BITTERS
100ml	piwo imbirowe

Przygotowanie:

1. Wlej wszystkie składniki do metalowego kubka wypełnionego lodem i wymieszaj
2. Koktajl udekoruj ćwiartką limonki

Profil smakowy:

orzeźwiający / przyprawowy / korzenny

KENTUCKY MULE

Intensywna mieszanka Woodford Reserve, limonki i imbirowego napoju to modernistyczne podejście do klasycznego Mule. Koktajl idealny na chwilę, gdy potrzeba orzeźwienia z charakterem.

Składniki:

40ml	Woodford Reserve
20ml	sok z limonki
3 krople	bitters pomarańczowy
100ml	napój imbirowy

Przygotowanie:

1. Do metalowego kubka z lodem wlej Woodford Reserve, sok z limonki i bitters pomarańczowy
2. Całość uzupełnij napojem imbirowym i lekko wymieszaj
3. Koktajl udekoruj ćwiartką limonki i liściem mięty

Profil smakowy:

orzeźwiający / przyprawowy





PORCH SWING

Jest jak leniwy letni dzień, gdy herbata brzoskwiniowa i miód mieszają się z Woodford Reserve. Prosty w przygotowaniu, dający owocowe orzeźwienie na rozmaite letnie okazje.

Składniki:

40ml	Woodford Reserve
20ml	sok z cytryny
10ml	miód
80ml	herbata brzoskwiniowa

Przygotowanie:

1. Wlej wszystkie składniki do niskiej szklanki wypełnionej lodem i delikatnie wymieszaj
2. Koktajl udekoruj cząstką brzoskwini

Profil smakowy:

owocowy / orzeźwiający

APPLE SPARKLER

Woodford Reserve uzupełniony winem musującym stanowi kombinację świeżości, elegancji i bogactwa smaku. Jego uniwersalny charakter sprawia, że jest doskonałym wyborem na różne okazje.

Składniki:

30ml	Woodford Reserve
20ml	sok z cytryny
40ml	sok jabłkowy
100ml	Prosecco

Przygotowanie:

1. Wypełnij wysoką szklankę lodem
2. Wlej Woodford Reserve, sok z cytryny, sok jabłkowy i uzupełnij Prosecco
3. Lekko zamieszaj łyżką, aby składniki się wymieszały
4. Udekoruj koktajl kawałkiem jabłka

Profil smakowy:

orzeźwiający / kwaśny / wyrazisty



PRZYDATNE WSKAZÓWKI

Przygotowanie syropu cukrowego

Prosty syrop cukrowy to podstawa wielu koktajli i możesz go łatwo przygotować w domu. Potrzebujesz równych części wody i białego cukru (np. 200 ml i 200 gramów).

Wlej wodę do garnka i podgrzej na średnim ogniu. Nie musisz jej gotować, wystarczy, że będzie ciepła. Następnie dodaj cukier i mieszaj aż do całkowitego rozpuszczenia. Pozwól syropowi ostygnąć do temperatury pokojowej, a na koniec przelej ją do czystej butelki lub słoika i przechowuj w lodówce.



Kruszenie lodu

Aby skruszyć lód, owiń go w czystą ściereczkę kuchenną i uderzaj twardym przedmiotem, na przykład wałkiem do ciasta. Kontynuuj, aż uzyskasz pożądaną wielkość kruszonki – idealnej do schłodzenia Twojego drinka.

Ozdabianie drinków

Wykorzystaj owoce, zioła, a nawet warzywa, aby elegancko ozdobić swoje koktajle. Skórki cytrusów mogą być krojone na spirale dla efektownego wyglądu, a zioła takie jak mięta zyskają na aromacie, jeśli delikatnie je poklepiasz przed dodaniem do drinka. Takie detale nie tylko wzbogacą styl, ale i aromat Twoich koktajli.



Wyciskanie cytryny

Przed przekrojeniem cytryny, zroluj ją na twardym blacie, dzięki czemu stanie się miększa i łatwiejsza do wyciśnięcia. Następnie użyj ostrego noża, aby przekroić cytrynę wzdłuż na dwie równe połówki. Chwytając połówkę, wyciśnij sok ręką nad miską, starając się, aby pestki nie wpadły do napoju.

STYLOWE WRAŻENIA

W sztuce miksologii estetyka podania jest równie ważna, co doskonałe wrażenia smakowe. Wybór odpowiedniego szkła podkreśli charakter napoju, dlatego wybieraj smukłe kieliszki lub eleganckie szklanki w różnych rozmiarach.

Zadbaj też o dodatki i wykorzystaj do tego owoce, zioła, a nawet warzywa. Skórki cytrusów możesz kroić w finezyjne spirale, ogórka w cienkie plasterki, a miętę lub rozmaryn umieścić w drinku w postaci całej gałązki.

Sprawdzaj, eksperymentuj i znajdź ulubione połączenia – smaku oraz stylu.





PIJ STYLOWO, PIJ ODPOWIEDZIALNIE

Dokonuj świadomych i odpowiedzialnych wyborów.

Pamiętaj o kilku radach, które sprawią, że delektowanie się whiskey będzie w jeszcze lepszym stylu:

- pij niespiesznie
- każdą porcję alkoholu popijaj wodą
- z wyprzedzeniem planuj bezpieczny powrót do domu
- pamiętaj o jedzeniu
- świeć przykładem, nie oczyma (wybieraj odpowiedzialne ilości alkoholu)
- szanuj decyzje tych, którzy rezygnują z picia alkoholu

www.pijodpowiedzialnie.pl



TWÓRZ KOKTAJLE W DOBRYM STYLU I SMAKU

Chcesz dowiedzieć się więcej?

Wejdź na www.woodfordreserve.pl
lub zeskanuj poniższy kod QR

