

KOKTAJLE DLA KAŻDEGO
ZNAKU ZODIAKU



VANESSA LI, BOWEN GOH



VANESSA LI, BOWEN GOH

MARGARITA W RETROGRADACJI

KOKTAJLE DLA WSZYSTKICH
ZNAKÓW ZODIAKU

PRZEŁOŻYŁA
Małgorzata Bortnowska



TYTUŁ ORYGINAŁU:
Margarita in Retrograde:
Cocktails for Every Sign

Redaktorka prowadząca: Ewa Pustelnik
Wydawczynie: Agnieszka Fiedorowicz, Justyna Żebrowska
Redakcja: Ida Świerkocka
Korekta: Natalia Galuchowska
Opracowanie graficzne okładki: Marta Lisowska
DTP: pagegraph.pl

Text copyright © 2022 Vanessa Li and Bowen Goh

Illustrations copyright © Matthew Carignan
Photographs copyright © David Brandon Geeting, except the
images on pages 4, 16–17, 30–31, 44–45, 56–57, 70–71, 84–85,
98–99, 112–113, 124–125, 138–139, 150–151, 164–165, 178–179,
which are copyright © Guarionex Rodriguez, Jr.
Photography styling by Lina Sun Park
Cover © 2022 Abrams
Cover design by Heesang Lee

First published in the English language in 2022
By Abrams Image, an imprint of ABRAMS, New York
(All rights reserved in all countries by Harry N. Abrams, Inc.)

Copyright © 2022 for the Polish edition by Wydawnictwo Kobiectwo sp. z o.o.

Copyright © for the Polish translation by Małgorzata Bortnowska, 2022

Wszelkie prawa do polskiego przekładu i publikacji zastrzeżone.
Powielanie i rozpowszechnianie z wykorzystaniem jakiejkolwiek techniki
całości bądź fragmentów niniejszego dzieła bez uprzedniego uzyskania
pismennej zgody posiadacza tych praw jest zabronione.

Wydanie I
Białystok 2022
ISBN 978-83-8321-038-4

Grupa Wydawnictwo Kobiectwo

| www.WydawnictwoKobiectwo.pl



SPOD JAKIEGO JESTEŚ ZNAKU?



Chociaż to pytanie słynie jako banał – zdanko wygłaszane po trzech tequilach z wodą gazowaną („pozwól, że zajmę ci trochę czasu, bo naprawdę wyglądasz mi na ten znak”) – kiedy próbujesz poderwać atrakcyjnego nieznanego w barze, ostatnimi czasy wielu z nas przekonuje się, że temat znaków astrologicznych – czy to naszych, czy też naszych przyjaciół albo sympatii – pojawia się w kolejnych rozmowach w życiu towarzyskim i randkowym. Obecnie, kiedy możemy poznać o wiele więcej osób niż wcześniej, przeglądając mimochodem prywatne wiadomości w mediach społecznościowych albo wyszukując w Google „bary z szotami popijanymi wodą spod pikli” (paskudne, ale przynajmy, my też za nimi przepadamy), warto móc dowiedzieć się co nieco o nowym znajomym przy pomocy tej ściągawki, nie będąc zmuszonym spędzać z nim dziesięciu tysięcy godzin.

Nazywamy się Vanessa (Słońce i Księżyc w Skorpionie, ascendent Baran) i Bowen (Słońce w Bliźniętach, Księżyc w Rybach, ascendent Bliźnięta), jesteśmy najlepszymi przyjaciółmi od prawie dziesięciu lat i prowadzimy razem bar. I choć nasza praca polega na sprzedawaniu drinków, największą radość daje nam obserwowanie, jak ludzie poznają się na naszych oczach, czy to opowiadając sobie o miłości do muzyki, tworząc cenne relacje (przyjaźń jest taka sexy) albo tuląc się w uścisku niczym z kart powieści Danielle Steel, tyle że zamiast smaganego wiatrem urwiska czy stajni to Brooklyn, kotku.

W 2017 roku, kiedy otworzyliśmy Mood Ring, skromny sąsiedzki bar w Bushwick, jednym z naszych głównych celów było stworzenie

miejsca, gdzie nasi goście mogliby poznawać ludzi i pokazywać (o ile by chcieli) swoje bardziej zwariowane oblicze. Gdy projektowaliśmy wnętrze lokalu, z okazałym barem koktajlowym od frontu, parkietem tanecznym w głębi i łączącym je korytarzem z toaletami, byliśmy świadomi, że ciasnota w strategicznych miejscach stwarza szansę na znaczące relacje. Chodzi o to, że kiedy wpadasz na kogoś nieznanego, czy to dosłownie, czy spotykając się z nim wzrokiem, możesz nawiązać z nim kontakt. I chociaż kolejka do toalety bywa długa, widzieliśmy, że tam też nawiązują się przyjaźnie i związki. Sądziliśmy też, że uda nam się stworzyć szansę na nowe znajomości, jeśli zaczerpniemy inspirację z astrologii. Gdy byliśmy nastolatkami, astrologia pomagała nam zrozumieć otaczających nas ludzi – potrafiła doprowadzić do zerwania z sympatią albo wyjaśnić, dlaczego pewne przyjaźnie przetrwały, a inne nie – i nigdy nie straciła nad nami swojej władzy. Kiedy byliśmy starsi, uzmysłowiliśmy sobie też związek między astrologią a koktajlami. Wychodziliśmy gdzieś i piliśmy drinki, świętując z przyjaciółmi urodziny, spotykając nieznanymi – i wszystkie konflikty albo sympatie pomiędzy osobami z tej imprezy można było przypisać sojuszowi astrologii z trunkiem. Kiedy otworzyliśmy bar, naszym sloganem (i hasłem wi-fi) stało się pytanie: „Spod jakiego jesteś znaku?”, a główną atrakcją baru była astrologiczna specjalność dnia, zmieniający się co miesiąc koktajl na cześć każdego znaku zodiaku, przyrządzony ze składników odpowiadających specyficznym cechom i właściwościom każdego znaku.

Taki grafik daje każdemu znakowi szansę, by zabłysnął i znalazł się w centrum uwagi podczas swojego sezonu. Kiedy na pewnym blogu poświęconym jedzeniu i napitkom napisano mylnie, że serwujemy całą dwunastkę koktajli astrologicznych przez cały rok, miesiącami wyprawdzaliśmy z błędu klientów, którzy z niezadowoleniem reagowali na wieść, że będą musieli poczekać parę miesięcy, zanim skosztują drinka spod swojego znaku (a jeśli przy okazji nauczyliśmy się czegoś o znakach zodiaku, to tego, że czekanie na swój sezon najbardziej prze-



szkadza Lwom). Jednak twoje urodziny to dzień, który powinno się świętować z najlepszymi przyjaciółmi – czemu by nie uczynić go jeszcze bardziej wyjątkowym?

Inną korzyścią płynącą ze zmieniającego się menu jest fakt, że pozwala nam to przygotować zapasy albo partie wyjątkowych i świeżych składników, które byłyby nie na miejscu w innych porach roku. Ludzie działający w świecie kuchni zawsze kładą nacisk na gotowanie sezonowe – to nasz hołd dla tej idei, choć my zajmujemy się drinkami, i to z astrologicznym akcentem.

Często jesteśmy pytani, jak dobieramy składniki dla konkretnego znaku. Najprostsza odpowiedź brzmi, że kierujemy się przy tym uczuciem, nie logiką. Nasza ekipa, która przez całe lata była niewielka, składa się z równie zagorzałych entuzjastów astrologii. Dwójka naszych barmanów, Randall Morris (Byk) i Sarah Rosenblatt (Panna), często przejmowała inicjatywę i sama przyrządzała astrologiczne specjalności. Jako zespół możemy zdecydować, że bazą przepisu będzie jakiś konkretny alkohol – na przykład zaprawiona papryczką tequila dla pełnego energii i ekscentrycznego Wodnika, albo jakiś składnik, który nas ekscytuje – jak matcha dla statecznego i wyluzowanego Byka, a potem dobieramy składniki, które dobrze się z tym komponują. W typowym koktajlbarze pewnie nigdy nie widzieliście, żeby do składników zaliczano żelkowe misie, ale według nas parka zetkniętych zadkami miśków na pikerze to idealne przybranie koktajlu dla Bliźniąt.

Zależało nam na tym, by dopasować koktajle z tej książki do odpowiednich znaków i aby jednocześnie były one smaczne i wyjątkowe. Chcieliśmy także umożliwić przyrządzenie tych koktajli ludziom o rozmaitych dochodach i umiejętnościach, ilekroć będą mieli na to ochotę. W wielu naszych przepisach pojawia się na przykład wódka Tito's*, niekoniecznie dlatego, że uważamy ją za absolutnie najlepszą wódkę na świecie, ale ponieważ według nas to świetny wybór, bo można ją znaleźć w każdym sklepie alkoholowym w przystępnej cenie.



* Wspomniany przez autorów alkohol można zamienić na każdy rodzaj wódki dostępny w Polsce (przyp. red.).

Książka jest ułożona w ten sposób, że pokrótce przedstawiamy każdy znak i jego wyjątkowe cechy. Potem znajdziecie stworzone przez nas przepisy, pasujące do sezonu tego znaku. I wreszcie na końcu każdego rozdziału zamieściliśmy parę pomocnych rad dotyczących nocnego życia oraz opowiadki dopasowane do danego znaku.

Astrologia to według nas doskonały sposób, by kogoś poznać, gdyż kiedy zbierze się razem wszystkie cechy czyjejs osobowości – z których wiele może się ze sobą kłócić – zyskuje się świetny obraz tego, kim ten ktoś naprawdę jest. W Mood Ring jest podobnie: łączymy wszystkie rzeczy, które uwielbiamy z nimi metodą prób i błędów, a to, co z tego kim tak naprawdę reżyser z Hongkongu malistyczna fotografia, zajączki i sieć Raincje, które pozornie nie nego, ale w Mood Ring i to działa. A przy tak każdy może wybrać to, elementy wystroju może



Odkąd otworzyliśmy bar we wrześniu 2017 roku, nasz personel widział już wiele. W świetle czerwonych lamp Mood Ring rozkwitały związki po pierwszych randkach, na naszych oczach rozgrywały się zdrady pokolenia Z, rozstania kończyły się łzami, a także, przyznajemy, przyłapaliśmy wiele osób uprawiających seks w toalecie. Nawet teraz stale słyszymy powtarzane w różnych wersjach wyznanie: „Mood Ring? Uwielbiam was – dzięki wam zakochałem się na całe trzy tygodnie”. Od początku zawsze liczyliśmy, że uda nam się stworzyć miejsce, które zachęci ludzi, by byli sobą. Inspiruje nas to wrażenie, które miewa się po jednym czy dwóch drinkach, kiedy doświadcza się chemii łączącej nas z nowo poznaną osobą – to poczucie nadziei i możliwości. Pragniemy, by dzięki przepisom i radom zawartym w tej książce udało ci się odtworzyć choć odrobinę tej magii tam, gdzie jesteś.

Oczy bez twarzy



Baranie, wiemy, że to wyczerpujące, krzyczeć na ludzi przez cały dzień i sypiać z nimi w nocy. Oto co polecamy na te wieczory, kiedy masz ochotę na mocny drink przed snem: przyjemny koktajl z burbona, po którym, zgodnie z życzeniem, zaszumi ci w głowie. Korzystamy tu z burbona Bib & Tucker, ale możesz użyć dowolnego burbona.

RODZAJ SZKŁA



[COUPE]

albo [NICK & NORA]

SKŁADNIKI

60 ml burbona
15 ml likieru jabłkowego
(np. American Fruits Apple
Liqueur)
15 ml słodkiego wermutu
(np. Dolin)
15 ml syropu cukrowego
(przepis na s. 26)
2 krople bittersa
(np. Fee Brothers)
wisienka maraschino
do przybrania



PRZYGOTOWANIE

1. Wlej do szklanicy barmańskiej burbona, likier, wermut, syrop cukrowy i bittersa.
2. Dodaj lód, napełniając szklanicę mniej więcej do połowy, i wymieszaj łyżką barową.
3. Przecedź do zmrożonego kieliszka coupe lub Nick & Nora.
4. Wrzuc do koktajlu wisienkę maraschino do przybrania.



PRZEPIS NA SYROP CUKROWY

Syrop cukrowy to niezbędny składnik do przyrządzania koktajli. Dobrze zawsze mieć w lodówce małą buteleczkę albo słoiczek z tą miksturą. Podpowiadamy, aby zacząć od zmieszania niepełnej szklanki (200 g) cukru z niepełną szklanką (240 ml) wody, co wystarczy na kilka koktajli.

- ✦ W małym rondelku na średnim ogniu zmieszaj równe porcje cukru i wody.
- ✦ Podgrzewaj na wolnym ogniu, stale mieszając przy brzegach rondelka, dopóki cukier się całkowicie nie rozpuści (mniej więcej dwie albo trzy minuty). Płyn powinien być przezroczysty, nie mętny ani ciemny.
- ✦ Poczekaj, aż całkowicie wystygnie, a potem przelej go przez sitko do szklanej butelki albo słoika. Szczelnie zamknij naczynie i przechowuj w lodówce do miesiāca.

Na skróty

Jeśli masz dozownik gorącej wody albo czajnik, zmieszaj równe porcje wody i cukru i mieszaj, póki płyn nie stanie się przezroczysty.

Nocne życie Panny



W zatłoczonym barze może się przydarzyć wiele stresujących momentów, szczególnie Pannie. Głośna muzyka, awanturniczy klienci, czekanie w kolejce do łazienki albo próby zamówienia drinka przy barze. Napięcie, jakie budzi przeciskanie się pośród innych spragnionych klientów, by przyciągnąć uwagę barmana, może ci przypomnieć ostatni koncert punkowy, kiedy ktoś krzyknął: „A teraz pogo!”, a potem zgubiłeś okulary i buty. Znamy to uczucie, kiedy wstajesz, by zamówić kolejnego drinka, widzisz morze ludzi krzyczących do barmana, rezygnujesz i pokonany siadasz z powrotem.

Oto parę rad, które zmniejszą chaos i stres towarzyszące zamawianiu drinków przy barze, i nie sprowokują nikogo do nawrzeszczenia na ciebie. Zacznijmy od tego, że jeśli nie mierzysz dwóch metrów ani nie jesteś Rihanną, będziesz musiał przyciągnąć uwagę barmana w starswiecki sposób: wprost, ale nie impertynencko. Ludzie potrafią wyczuć, kiedy ktoś na nich patrzy, i gdy obsługujemy klientów, czujemy na sobie wiele spojrzeń, jednak jeśli stoisz przy barze i na nas nie patrzysz, zapewne pomyślimy, że niczego ci nie potrzeba. Jeśli patrzysz na barmana i napotkasz jego spojrzenie, znajdziesz się w polu jego uwagi. Nawet jeśli będzie miał milion spraw do zrobienia, zanim się tobą zajmie, już cię zanotował w pamięci. Kiedy już spotkaliście się spojrzeniami, możesz poczekać, aż do ciebie podejdzie, albo nawet rzucić szybkie „cześć!”, co będzie zupełnie

na miejscu. Jeśli będzie po tobie widać, że czekasz na obsługę, z portfelem albo kartą płatniczą w dłoni i z przygotowanym zamówieniem, to bardzo ułatwi transakcję, a kiedy wrócisz po drugą kolejkę, barman będzie cię pamiętał i obsłuży cię w pierwszej kolejności. Uwielbiamy, kiedy nasi klienci ułatwiają nam życie.

Kiedy jesteś w zatłoczonym barze albo klubie, warto być gotowym na parę pytań, jakie może zadać ci barman:

1. Co podać?
2. Ile?
3. Z lodem czy bez?
4. Gotówką czy kartą?
5. Otwarty czy zamknięty?

Na piątym pytaniu nacina się wiele osób – a chodzi w nim po prostu o to, czy chcesz otworzyć rachunek i obciążać kartę, czy też zamknąć go i zapłacić za wszystkie drinki od razu.

Pewne zachowania są absolutnie zakazane. Niestety spotkaliśmy się z nimi, stąd nasze poniższe wyliczenie:

1. Prosimy, by nas nie dotykać (czyli nie klepać po ręce, by przyciągnąć naszą uwagę) ani nie pstrykać palcami – to bardzo niegrzeczne!
2. Nie pomaga, jeśli wykrzyczysz zamówienie, choć jeszcze nie jesteśmy gotowi się nim zająć (słowo TECATE! dźwięczy nam w uszach po dziś dzień).
3. Jeśli wyglądasz na pijanego (zataczasz się, masz szkliste oczy), nawet nie próbuj zamawiać drinka, póki się trochę nie pozbierasz.


Pewnego razu w barze pojawił się aktor z popularnego serialu Netfliksa (chodzi o ten z Katy Perry w więzieniu) i chciał coś zamówić. Wykrzyczał zamówienie, a gdy nie zwróciliśmy na niego uwagi, zapytał: „Wiecie, kim jestem?”. Jeden z nas przyjrzał się uważnie jego twarzy i powiedział: „Ależ skąd”. Któryś klient poinformował nas potem, kto to taki. Nawiasem mówiąc, serial jest świetny. I chociaż wiemy, że może wyglądamy za barem jak roboty podające drink za drinkiem, musicie pamiętać, że pracownicy obsługi są tak naprawdę ludźmi. Dlatego uważajcie na to, jak się do nas odnosicie.


I wreszcie nasza prosta rada dla Panny na wieczór w klubie. Szanuj innych, a oni będą cię szanować. I nie stresujcie się, moje piękne Panny, są gorsze rzeczy niż nie dostać drinka przy barze... choćby zgubienie e-papierosa.



*Sięgnij po
więcej!*



 www.wydawnictwokobiece.pl

 [kobiece](#)

 [wydawnictwo.kobiece](#)