velair.



E-BOOK

GRATIS

DO TWOJEJ KOSTKARKI

SEKRETY IDEALNEGO LODU

Domowy poradnik do lemoniad, mocktajli, koktajli, kaw mrożonych i domowych baz do napojów

Praktyczne triki, inspiracje i przepisy

dla użytkowników kostkarek VELAIR



WITAJ W ŚWIECIE

IDEALNEGO ORZEŹWIENIA

Od dziś lód jest zawsze pod ręką — do kawy, lemoniady, drinka i każdej spontanicznej chwili.

Gratulacje! Twoja kostkarka VELAIR to coś więcej niż kolejne urządzenie w kuchni. To prosty sposób na zimne napoje wtedy, kiedy naprawdę masz na nie ochotę — bez tacek, woreczków i awaryjnych wycieczek po lód.

W tym poradniku pokażemy Ci, jak wykorzystać lód w codziennych napojach, domowych lemoniadach, kawach mrożonych, mocktajltach i klasycznych drinkach. Poznasz proste triki barmanów, sprawdzone przepisy i zasady, dzięki którym każda szklanka będzie wyglądać lepiej i smakować świeżej.

Włącz kostkarkę, przygotuj ulubioną szklankę i zaczynamy.

TIP VELAIR

Nie oszczędzaj lodu. Pełna szklanka kostek chłodzi szybciej i dłużej utrzymuje temperaturę niż 2–3 samotne kostki.

PRZEWODNIK VELAIR

SPIS TREŚCI



Zobacz, co znajdziesz w poradniku i wybierz inspirację na swój pierwszy napój z lodem.

01 **WSTĘP I ZŁOTE ZASADY LODU**
Witaj w świecie orzeźwienia, złota zasada barmanów i podstawy dbania o kostkarkę. str. 04

02 **SEKRETY BARMANÓW**
Lód idzie pierwszy, anatomia kostki i dobór szkła do napoju. str. 06

03 **RODZINNE LEMONIADY I ICED TEA**
Proste, kolorowe przepisy dla dużych i małych. str. 13

04 **MISTRZOWSKIE MOCKTAJLE**
Eleganckie napoje bez procentów z efektem WOW. str. 18

05 **KLASYCZNE KOKTAJLE**
Sprawdzone drinki, w których lód gra główną rolę. str. 23

06 **MROŻONE KAWY I SZEJKI**
Domowa kawiarnia, frappé, espresso tonic i kremowe szejki. str. 29

07 **DOMOWY WARSZTAT SMAKU**
Syropy, bazy i proste dodatki do napojów. str. 34

TIP VELAIR

Złota zasada barmanów — pełna szklanka kostek lodu chłodzi szybciej i dłużej utrzymuje temperaturę niż 2–3 samotne kostki.



ZŁOTA ZASADA BARMANÓW

ZA DUŻO LODU NIE ISTNIEJE

Największy błąd? Wrzucenie do szklanki tylko 2-3 kostek. Taki lód szybko przegrywa z temperaturą napoju, topi się i rozwadnia smak.

Pełna szklanka lodu działa odwrotnie: błyskawicznie schładza napój, wolniej się topi i dłużej utrzymuje świeżość.

SEKRET LODU

Najpierw wypełnij szklanke lodem po brzegi, a dopiero wlej napój.

2-3 kostki

- wolniejsze chłodzenie
- szybsze topnienie
- większe rozwodnienie

Pełna szklanka napoju

- szybsze chłodzenie
- dłuższy chłód
- lepszy smak napoju



JAK DBAC O KOSTKARKĘ

3 ZŁOTE ZASADY PIELĘGNACJI

Twoja kostkarka została zaprojektowana tak, aby była maksymalnie prosta w obsłudze. Poznaj trzy zasady, dzięki którym urządzenie będzie działać bezawaryjnie, a lód zawsze zachowa świetny smak.



1. MAGIA FILTROWANEJ WODY

Lód jest tak smaczny, jak woda, z której powstał. Używaj wody filtrowanej lub źródlanej — lód będzie neutralny w smaku, a wewnątrz urządzenia będzie osadzało się mniej kamienia.



2. SZYBKIE, DOMOWE SPA

Raz na kilka tygodni przetrzyj wnętrze miękką ściereczką zwilżoną wodą z odrobiną soku z cytryny lub octu. Na koniec przepłucz wszystko czystą wodą.



3. ZASADA OTWARTEJ KLAPY

Przy dłuższej przerwie opróżnij zbiornik, wytrzyj wnętrze do sucha i zostaw klapę lekko uchyloną. Dzięki temu w środku nie zatrzyma się wilgoć ani nieprzyjemny zapach.



TIP VELAIR

Czysta kostkarka i dobra woda to prosty sposób na lepszy smak lodu i dłuższą żywotność urządzenia.



DOBÓR SZKŁA

KSZTAŁT MA ZNACZENIE

Nawet najlepsza lemoniada czy domowy drink straci swój urok, jeśli podasz ją w przypadkowym szkle.

W profesjonalnym barze szkło dobiera się nie tylko ze względu na estetykę, ale przede wszystkim po to, by kontrolować temperaturę, stopień rozcieńczenia i aromat napoju.

Pojemność i kształt szklanki decydują o tym, ile lodu się w niej zmieści i jak ten lód będzie pracował. Mając własną kostkarkę VELAIR, możesz używać szkła jak profesjonalista.



W TEJ SEKCJI

Poznasz najpopularniejsze rodzaje szkła i dowiesz się, do jakich napojów sprawdzają się najlepiej: Highball, Rocks, Copa, Hurricane, Mason Jar i Collins.



DOBÓR SZKŁA

HIGHBALL

(SZKLANKA WYSOKA)

To absolutna klasyka i najbardziej uniwersalna szklanka w Twojej kolekcji. Charakteryzuje się prostymi ściankami, grubym dnem i dużą pojemnością — zwykle 300–400 ml.

DO CZEGO SŁUŻY?

Idealna do wszelkiego rodzaju długich napojów, czyli takich, które opierają się na dużej ilości bazy bezalkoholowej: wody gazowanej, toniku, coli lub soku. To królestwo lemoniad, mrożonych herbat oraz prostych drinków typu Gin & Tonic czy Mojito.



SEKRET LODU

Highball wymaga zasypania lodem od samego dna aż po brzeg. Wysoka kolumna lodu sprawia, że napój jest ekstremalnie zimny, a bąbelki napojów gazowanych uciekają wolniej.



DOBÓR SZKŁA

ROCKS / OLD FASHIONED

(SZKLANKA NISKA)

Przysadzista, szeroka szklanka o grubym i ciężkim dnie. Nazwa „Rocks” pochodzi od angielskiego określenia „on the rocks”, czyli serwowania alkoholu na kostkach lodu.

DO CZEGO SŁUŻY?

Stworzona do mocniejszych koktajli, które pije się powoli, delektując się smakiem (np. Negroni, Old Fashioned) lub do czystych alkoholi. Doskonale sprawdza się też do gęstych, intensywnych mocktajli oraz porannego espresso na lodzie.



SEKRET LODU

Dzięki szerokiemu dnu zmieścisz w niej naprawdę sporo kostek. Gruby lód z kostkarki topi się w niej wolniej, delikatnie chłodząc i uwalniając aromaty napoju bez nadmiernego rozcieńczania.



DOBÓR SZKŁA

COPA

(KIELISZEK DO SZPRYCERÓW)

Zwany też kieliszkiem typu „balloon”. Charakteryzuje się bardzo dużą, pękatą czarką umieszczoną na wysokiej nóżce. Wygląda niezwykle elegancko i imprezowo.

DO CZEGO SŁUŻY?

To królestwo orzeźwiających szprycerów (z najpopularniejszym Aperol Spritz na czele) oraz nowoczesnych Gin & Tonic serwowanych z dużą ilością owoców i ziół.



SEKRET LODU

Pękaty kształt ma jedno zadanie: pomieścić absurdalnie dużą ilość lodu! Dzięki temu napój jest lodowaty przez długi czas, a zwężająca się góra kieliszka koncentruje aromaty owoców i ziół pływających między kostkami.



DOBÓR SZKŁA

HURRICANE

(KIELISZEK EGZOTYCZNY)

Bardzo charakterystyczny kieliszek o fantazyjnym, pofalowanym kształcie przypominającym starą lampę naftową. Jest duży i pojemny, kojarzy się z wakacjami w tropikach.

DO CZEGO SŁUŻY?

Niezbędny do kolorowych, słodkich, owocowych koktajli i mocktajli, zwłaszcza tych w stylu „Tiki" (np. Piña Colada, Sex on the Beach).



SEKRET LODU

Ten kształt aż prosi się o użycie kruszonego lodu. Wypełnij go po brzegi, wlej kolorowy napój i dodaj mnóstwo dekoracji. Kruszony lód szybko schłodzi gęsty, owocowy płyn, nadając mu orzeźwiającą teksturę.



DOBÓR SZKŁA

MASON JAR
(SŁOIK Z UCHEM)

Niezwykle modny i fotogeniczny słoik z solidnym uchem, często wyposażony w zakrętkę z dziurką na słomkę. Łączy w sobie rustykalny urok z dużą praktycznością.

DO CZEGO SŁUŻY?

To absolutny hit na garden party i pikniki. Idealny do podawania dużych porcji domowej lemoniady, Iced Tea, mrożonych szejków owocowych czy kawy Frappé.



SEKRET LODU

Zasyp słoik lodem prosto z kostkarki, dodaj pokrojone owoce, zalej bazą i zakręć. Dzięki uchu szklanka nie nagrzewa się od dłoni, a napój dłużej pozostaje zimny. To też najbezpieczniejsza opcja na imprezy na świeżym powietrzu.



DOBÓR SZKŁA

COLLINS

(SZKLANKA SMUKŁA)

Często mylona z Highballem, ale jest od niej jeszcze wyższa i zauważalnie węższa. Ma idealnie cylindryczny kształt. Jest elegancka i minimalistyczna.

DO CZEGO SŁUŻY?

Dedykowana do klasycznego koktajlu Tom Collins oraz innych bardzo klarownych, prostych i mocno gazowanych napojów. Pięknie prezentują się w niej również warstwowe mocktajle.



SEKRET LODU

Ze względu na wąski kształt, kostki lodu układają się w niej jedna na drugiej, tworząc idealny „kręgosłup" napoju. Chłodzi ekstremalnie szybko i wygląda bardzo stylowo.



ROZDZIAŁ 3

RODZINNE LEMONIADY I ICED TEA

ORZEŹWIENIE DLA DUŻYCH I MAŁYCH

WSPÓLNE CHŁODZENIE, CZYLI ZABAWA W DOMOWĄ LEMONIADIARNIĘ

Domowa kostkarka to urządzenie, które dzieci uwielbiają najbardziej. Dlaczego? Bo produkuje lód w sposób niemal magiczny! Wykorzystaj ten entuzjazm i zamień przygotowywanie popołudniowych napojów we wspólną zabawę.

Robienie domowej lemoniady to świetna alternatywa dla sklepowych, słodzonych napojów. Dzieci mogą uczyć się smaków, pomagać w wyciskaniu cytrusów, wybieraniu świeżych owoców i – co najważniejsze – „zarządzać" dostawami lodu.



DLACZEGO WARTO ANGAŻOWAĆ DZIECI?

- **Mały pomocnik, wielki barman** – pozwól dziecku samodzielnie wsypywać lód do szklanek pod okiem dorosłego.
- **Edukacja smaku** – mięta, maliny czy plasterki ogórka pokazują, że zdrowe napoje mogą być pyszne i kolorowe.
- **Magia fizyki** – obserwowanie, jak lód błyskawicznie schładza herbatę, to mała lekcja nauki w kuchni.



RODZINNE LEMONIADY I ICED TEA

KLASYCZNA LEMONIADA CYTRYNOWA

ORZEŹWIENIE DLA DUŻYCH I MAŁYCH

To przepis, od którego wszystko się zaczyna.
Prosty, idealnie zbalansowany między słodyczą a kwasowością.

SKŁADNIKI (NA 1 LITR)

- 3–4 duże cytryny (sparzone wrzątkiem)
- 4–5 łyżek miodu lub syropu cukrowego
- 700 ml wody (niegazowanej lub gazowanej)
- Góra lodowa: co najmniej 2–3 pełne szklanki kostek z Twojej kostkarki

PRZYGOTOWANIE

1. Wyciśnij sok z cytryn i wymieszaj go z miodem, aż całkowicie się rozpuści.
2. Wlej bazę do dużego dzbanka i dopełnij wodą.
3. Zadanie dla dziecka: wypełnij szklanki lodem aż po same brzegi.
4. Wlej lemoniadę do szklanek i udekoruj plasterkiem cytryny.



ZADANIE DLA DZIECKA

Wsypywanie lodu do szklanek i dekorowanie ich plasterkami cytryny to najprzyjemniejsza część przygotowań.

SEKRET LODU

Im więcej lodu w szklance, tym szybciej napój się schładza i tym dłużej pozostaje orzeźwiający.



RODZINNE LEMONIADY I ICED TEA

TRUSKAWKOWY ZAWRÓT GŁOWY

Dzieci kochają truskawki za kolor i słodycz.
To idealny napój na letnie popołudnie w ogrodzie.

SKŁADNIKI

- 250 g świeżych truskawek
- sok z 1 limonki
- 1 litr wody
- kilka listków świeżej mięty
- lód: bardzo duża porcja

PRZYGOTOWANIE

1. Truskawki zblenduj na gładki mus.
2. Możesz zostawić kilka kawałków do dekoracji.
3. Wymieszaj mus truskawkowy z sokiem z limonki i wodą.
4. Zalej szklanki truskawkową miksturą.



ZADANIE DLA DZIECKA

Do każdej szklanki wrzuć 2–3 listki mięty, lekko je ugnieć łyżeczką, a następnie zasyp wszystko lodem z kostkarki.

SEKRET LODU

Duża ilość lodu podkreśla świeżość truskawek i sprawia, że lemoniada dłużej pozostaje przyjemnie chłodna.



RODZINNE LEMONIADY I ICED TEA

BRZOSKWINIOWE ICED TEA

HERBATA MROŻONA

Zdrowsza i smaczniejsza wersja popularnego napoju ze sklepu.
Bez konserwantów, za to z prawdziwą herbatą i owocami.

SKŁADNIKI

- 2 torebki ulubionej czarnej lub owocowej herbaty
- 2 dojrzałe brzoskwinie (lub brzoskwinie z syropu)
- opcjonalnie: odrobina syropu klonowego do osłodzenia
- tona lodu: tutaj lód jest kluczowy, by błyskawicznie schłodzić napar

PRZYGOTOWANIE

1. Zaparz herbatę w 500 ml wrzątku i odstaw na 5 minut. Wyjmij torebki.
2. Brzoskwinie pokrój w cząstki.
3. Zadanie dla dziecka: Do dzbanka z ciepłą jeszcze herbatą wsypcie wspólnie 2 pełne szklanki lodu. Zobaczcie, jak lód znika, a herbata staje się lodowata w kilka sekund!
4. Dodaj pokrojone brzoskwinie i dopełnij świeżą porcją lodu przed samym podaniem.



ZADANIE DLA DZIECKA

Wsypywanie lodu do ciepłej herbaty i obserwowanie, jak napój momentalnie się chłodzi, to najfajniejsza część przygotowań.

SEKRET LODU

Duża ilość lodu błyskawicznie schładza napar i sprawia, że herbata pozostaje świeża, lekka i przyjemnie orzeźwiająca.



RODZINNE LEMONIADY I ICED TEA

BŁĘKITNA LAGUNA DLA NAJMŁODSZYCH

BLUEBERRY LEMONADE

Ten napój wygląda jak z bajki o syrenach lub piratach.
Efekt kolorystyczny zachwyci każde dziecko!

SKŁADNIKI

- garść borówek amerykańskich lub jagód
- sok z pół cytryny
- woda gazowana
- krystaliczny lód z kostkarki

PRZYGOTOWANIE

1. Na dnie szklanki rozgnieć borówki widelcem, by puściły sok i stworzyły intensywny kolor.
2. Zadanie dla dziecka: zasyp kolorowy spód szklanki lodem do pełna.
3. Wlej wodę gazowaną wymieszaną z odrobiną soku z cytryny.
4. Obserwujcie, jak kolor powoli wspina się po kostkach lodu ku górze. Magia!



ZADANIE DLA DZIECKA

Wsypywanie lodu do szklanki i obserwowanie, jak niebieski kolor wspina się po kostkach, to najfajniejsza część przygotowań.

SEKRET LODU

Duża ilość lodu spowalnia mieszanie kolorów i sprawia, że napój wygląda efektownie, a jednocześnie długo pozostaje przyjemnie chłodny.



ROZDZIAŁ 4

MISTRZOWSKIE MOCKTAJLE

ELEGANCJA BEZ PROCENTÓW

Kto powiedział, że bezalkoholowe napoje muszą być nudne?

Era „soku z pomarańczy z parasolką" dawno minęła. Dzisiaj mocktajle (od angielskiego słowa mock – naśladować) to wyrafinowane kompozycje smakowe, które zachwycają złożonością i wyglądem.

Kluczem do idealnego mocktajlu jest odpowiedni balans między słodyczą, kwasowością a temperaturą. Dzięki Twojej kostkarce możesz serwować te napoje w sposób, który oszuka zmysły każdego gościa. Duża ilość lodu nadaje im profesjonalny charakter i sprawia, że każda chwila relaksu staje się wyjątkowa.



W TYM ROZDZIALE

Virgin Mojito • Lavender & Elderflower Fizz • Exotic Mango Mule • Sunset Mocktail



MISTRZOWSKIE MOCKTAJLE

VIRGIN MOJITO

BEZALKOHOLOWY KRÓL

To absolutny klasyk, który w wersji bezalkoholowej smakuje równie genialnie. Tutaj lód gra główną rolę.

SKŁADNIKI

- Pół limonki (pokrojonej w ćwiartki)
- 10–12 listków świeżej mięty
- 2 łyżeczki brązowego cukru (lub syropu cukrowego – przepis na końcu e-booka!)
- Woda gazowana do dopełnienia
- Tona kruszonego lodu

PRZYGOTOWANIE

1. W szklance typu Highball umieść limonkę i cukier. Ugnieć mocno muddlerem (lub drewnianą łyżką), aż limonka puści sok.
2. Dodaj miętę i tylko delikatnie dociśnij (nie miażdż jej, by nie stała się gorzka).
3. **Sekret:** Wsyp kruszony lód do połowy szklanki i wymieszaj składniki łyżką.
4. Dosyp kruszonego lodu po same brzegi (stwórz „kopczyki" z lodu).
5. Dopełnij wodą gazowaną i udekoruj solidnym bukietem mięty.



TRIK BARMAŃSKI

Miętę tylko lekko dociśnij. Zbyt mocne miażdżenie sprawia, że napój może nabrać goryczki.

SEKRET LODU

Kruszony lód jest tutaj kluczowy: szybko schładza napój, pięknie miesza aromaty mięty i limonki oraz nadaje mocktajlowi profesjonalny charakter.



MISTRZOWSKIE MOCKTAJLE

LAVENDER & ELDERFLOWER FIZZ

KWIATOWA HARMONIA

Niezwykle elegancki, „dorosły” smak, który idealnie sprawdza się na przyjęciach.

SKŁADNIKI

- 40 ml syropu z kwiatu czarnego bzu
- 20 ml soku z cytryny
- woda gazowana lub tonik
- kilka kropel syropu lawendowego (dla koloru i aromatu)
- duże kostki lodu z kostkarki

PRZYGOTOWANIE

1. Kieliszek typu Copa wypełnij lodem do pełna.
2. Wlej syrop z czarnego bzu i sok z cytryny.
3. Dopełnij wodą gazowaną lub tonikiem.
4. Na sam koniec wlej krople syropu lawendowego – zaobserwuj, jak kolor malowniczo osiada na kostkach lodu.
5. Zamieszaj delikatnie i udekoruj gałązką lawendy.



WIZUALNY EFEKT

Krople syropu lawendowego tworzą na lodzie subtelny fioletowy akcent, który sprawia, że napój wygląda wyjątkowo elegancko.

SEKRET LODU

Duże kostki lodu podkreślają przejrzystość napoju, wolno się topią i pozwalają zachować delikatny balans między cytryną, bzem i lawendą.



MISTRZOWSKIE MOCKTAJLE

EXOTIC MANGO MULE

TROPIKALNA OSTROŚĆ

Połączenie słodkiego mango z pikantnym imbirem to prawdziwa uczta dla podniebienia.

SKŁADNIKI

- 50 ml purée z mango (można zblendować owoc)
- 20 ml syropu miodowego
- 15 ml soku z ogórka (zblendowany i odsączony ogórek)
- Piwo imbirowe (Ginger Beer – bezalkoholowe) do dopełnienia
- Kruszony lód

PRZYGOTOWANIE

1. W szejkerze lub słoiku wymieszaj purée z mango, syrop i sok z ogórka z kilkoma kostkami lodu. Mocno wstrząśnij.
2. Szklankę typu Rocks lub miedziany kubek wypełnij kruszonym lodem.
3. Przelej zawartość szejkera do szklanki.
4. Dopełnij piwem imbirowym.
5. Udekoruj plastrem ogórka, kawałkiem imbiru i krystalicznym lodem na górze.



SMAKOWY KONTRAST

Słodycz mango, świeżość ogórka i pikantna nuta imbiru tworzą wyjątkowo orzeźwiające połączenie.

SEKRET LODU

Kruszony lód szybko schładza gęsty napój, a jednocześnie pięknie łączy aromaty mango, ogórka i imbiru.



MISTRZOWSKIE MOCKTAJLE

SUNSET MOCKTAIL

WARSTWOWA MAGIA

Ten napój pokazuje potęgę lodu w utrzymywaniu warstw. Wygląda jak zachód słońca w szklance.

SKŁADNIKI

- 150 ml soku pomarańczowego (najlepiej świeżo wyciskanego)
- 20 ml grenadyny (syropu z granatu)
- Woda gazowana
- Kostki lodu (dużo!)

PRZYGOTOWANIE

1. Wypełnij szklankę lodem po same brzegi.
2. Wlej sok pomarańczowy do 3/4 wysokości.
3. Bardzo powoli, po kostkach lodu lub po grzbiecie łyżki, wlej grenadynę. Dzięki lodowi opadnie ona na dno, tworząc piękny gradient.
4. Dopełnij delikatnie wodą gazowaną na samej górze.
5. Nie mieszaj przed podaniem!



EFEKT WOW

Grenadyna opada na dno, a lód spowalnia mieszanie kolorów — dzięki temu napój wygląda jak zachód słońca.



SEKRET LODU

Duża ilość lodu stabilizuje warstwy, szybko chłodzi napój i pomaga utrzymać efektowny gradient.



ROZDZIAŁ 5

KLASYCZNE KOKTAJLE

KIEDY CHŁÓD SPOTYKA PROCENTY

Czas na prawdziwą sztukę barmańską. Klasyczne koktajle alkoholowe przetrwały dekady, a niektóre nawet ponad wiek, właśnie dlatego, że opierają się na idealnym balansie smaków: mocnego alkoholu, słodyczy, kwasowości i... wody z lodu.

W świecie mocnych alkoholi lód pełni podwójną funkcję. Po pierwsze, ekstremalnie niska temperatura łagodzi pieczenie alkoholu, pozwalając na pierwszy plan wyjść nutom smakowym, np. ziołom w ginie czy karmelowi w bourbonie. Po drugie, topniejący lód wprowadza do drinka wodę, która fizycznie otwiera i łączy ze sobą składniki.

Mając własną kostkarkę, masz pełną kontrolę nad tym procesem. Oto klasyki, które dzięki idealnemu chłodzeniu zachwycą Twoich gości.



W TYM ROZDZIALE

Aperol Spritz • Gin & Tonic • Whiskey Sour • Tom Collins • Malinowe Mojito



KLASYCZNE KOKTAJLE

APEROL SPRITZ

WŁOSKIE WAKACJE

Złota zasada barmanów we Włoszech brzmi: w Spritzu nigdy nie ma za dużo lodu! Im więcej go dodasz, tym wolniej będzie się topił i tym dłużej Twój drink pozostanie rześki i nienagannie gazowany.

SKŁADNIKI (REGUŁA 3-2-1)

- 3 porcje Prosecco (np. 90 ml)
- 2 porcje Aperolu (60 ml)
- 1 porcja wody gazowanej (30 ml)
- plaster pomarańczy
- góra lodu z kostkarki

PRZYGOTOWANIE

1. Kieliszek typu Copa wypełnij lodem aż po sam brzeg – to absolutny fundament tego drinka.
2. Wlej Prosecco (dzięki temu, że lejesz je na lód jako pierwsze, bąbelki lepiej się zachowają).
3. Następnie wlej Aperol – jego większa gęstość sprawi, że naturalnie opadnie, mieszając się z winem.
4. Dodaj chlust wody gazowanej.
5. Zamieszaj bardzo delikatnie łyżką (tylko jeden ruch od dołu do góry!) i wrzuć plaster pomarańczy.



REGUŁA 3-2-1

To najprostszy sposób, by zapamiętać proporcje idealnego Spritza: 3 części Prosecco, 2 części Aperolu i 1 część wody gazowanej.

SEKRET LODU

Duża ilość lodu spowalnia topnienie, utrzymuje bąbelki i sprawia, że Aperol Spritz pozostaje rześki oraz doskonale zbalansowany aż do ostatniego łyku.



KLASYCZNE KOKTAJLE

IDEALNY GIN & TONIC

KLUCZ DO SUKCESU

Ten legendarny drink wydaje się prosty, ale jego sukces leży w detalach. Ciepły tonik wylany na dwie samotne kostki lodu błyskawicznie traci gaz i staje się płaski. Pełna szklanka lodu to klucz do sukcesu!

SKŁADNIKI

- 50 ml dobrej jakości ginu
- 150 ml rześkiego toniku (najlepiej mocno schłodzonego)
- ulubione dodatki (np. plasterki ogórka, grejpfruta, ziarna pieprzu, rozmaryn)
- kostki lodu (maksymalna ilość)

PRZYGOTOWANIE

1. Wypełnij szklankę lodem. Jeśli używasz botanicznych dodatków (np. paski ogórka), wsuń je pomiędzy kostki lodu, aby opierały się o ścianki szkła.
2. Wlej odmierzoną porcję ginu.
3. Wolnym strumieniem wlej tonik, celując prosto w kostki lodu (to zachowa dwutlenek węgla).
4. Delikatnie zamieszaj łyżką barmańską i od razu podawaj.



DETAL MA ZNACZENIE

Dodatki botaniczne wsunięte między kostki lodu wygładzają elegancko i stopniowo uwalniają aromat do drinka.



SEKRET LODU

Pełna szklanka lodu utrzymuje bąbelki, szybko schładza napój i sprawia, że Gin & Tonic pozostaje rześki do ostatniego łyku.



KLASYCZNE KOKTAJLE

KLASYCZNY WHISKEY SOUR

AKSAMITNA KLASYKA

Jeden z najszlachetniejszych koktajli świata. Kluczem do jego przygotowania jest lód pracujący w szejkerze, który pozwala ubić składniki na niesamowicie puszystą, aksamitną emulsję.

SKŁADNIKI

- 50 ml Bourbonu
- 25 ml świeżego soku z cytryny
- 15 ml syropu cukrowego
- 1 białko jajka (lub aquafaba dla wersji wegańskiej)
- 2 krople Angostura Bitters (opcjonalnie, na wierzch)
- Solidna porcja lodu do wstrząsania i świeży lód do podania

PRZYGOTOWANIE

1. Dry shake: Wlej do szejkera (lub dużego słoika) bourbon, sok z cytryny, syrop i białko. Wstrząśnij mocno bez lodu przez 10 sekund (to ubije pianę).
2. Wet shake: Otwórz szejker, zasyp go do pełna lodem z Twojej kostkarki i wstrząśnij ponownie – bardzo energicznie, przez około 15 sekund, aż szejker z wierzchu zajdzie szronem.
3. Szklankę typu Rocks wypełnij świeżym lodem.
4. Przelej drinka przez sitko prosto na nowy lód (stary, popękany lód z szejkera wyrzuć).
5. Udekoruj kroplami Angostury na białej piance.



DRY SHAKE + WET SHAKE

Najpierw ubijasz pianę bez lodu, a dopiero potem intensywnie chłodzisz drink z lodem. To właśnie ten duet buduje aksamitną strukturę Whiskey Sour.



SEKRET LODU

Lód w szejkerze nie tylko chłodzi koktajl — napowietrza go, rozcieńcza we właściwym stopniu i pomaga stworzyć idealnie gładką, kremową piankę.



KLASYCZNE KOKTAJLE

TOM COLLINS

„DOROSŁA" LEMONIADA

Jeśli szukasz czegoś lekkiego, co idealnie gasi pragnienie w ciepły wieczór, Tom Collins to Twój faworyt. Ten drink to dowód na to, że najprostsze połączenia są często najbardziej genialne. Przypomina rześką, gazowaną lemoniadę, ale z przyjemnym, botanicznym charakterem.

SKŁADNIKI

- 50 ml ginu (lub wódki, jeśli wolisz neutralny smak – powstanie wtedy Vodka Collins)
- 30 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- 20 ml syropu cukrowego
- Woda gazowana do dopełnienia
- Kostki lodu (tyle, by zbudować w szklance lodową wieżę)

PRZYGOTOWANIE

1. Wąską szklankę typu Collins wypełnij kostkami lodu od samego dna aż po brzeg. Zobaczysz, jak w tak smukłym szkle lód pięknie układa się jeden na drugim.
2. Wlej gin (lub wódkę), świeży sok z cytryny oraz syrop cukrowy prosto na lód.
3. Zamieszaj całość energicznie długą łyżką barmańską, aby składniki się połączyły, a lód schłodził mieszankę.
4. Dopełnij szklankę mocno schłodzoną wodą gazowaną.
5. Udekoruj plasterkiem cytryny i – dla przełamania koloru – wisienką koktajlową. Chwyć za słomkę i ciesz się orzeźwieniem!



LODOWA WIEŻA

W smukłej szklance Collins kostki lodu ustawiają się pionowo, tworząc elegancki „kręgosłup" napoju i wyjątkowy efekt wizualny.



SEKRET LODU

Duża ilość lodu szybko schładza drink, utrzymuje bąbelki i sprawia, że Tom Collins pozostaje rześki oraz idealnie zbalansowany do ostatniego łyku.



KLASYCZNE KOKTAJLE

MALINOWE MOJITO

OWOCOWY KRÓL IMPREZ

Jeśli planujesz babski wieczór lub relaks na tarasie, ten drink nie ma sobie równych. Jest niezwykle prosty w przygotowaniu, ponieważ cała magia dzieje się od razu w Twojej szklance.

Klasyczne Mojito to arcydzieło, ale dodatek malin wynosi ten koktajl na zupełnie nowy poziom. Słodycz owoców idealnie łączy się z rześką miętą, a ogromna ilość lodu gwarantuje, że drink będzie lodowaty i orzeźwiający aż do ostatniego łyka.

SKŁADNIKI

- 40 ml jasnego rumu
- Pół limonki (pokrojonej w ćwiartki)
- Garść świeżych lub mrożonych malin
- alternatywnie: 20 ml syropu malinowego
- 10–12 listków świeżej mięty
- 2 łyżeczki brązowego cukru
- Woda gazowana do dopełnienia
- Góra kruszonego lodu z Twojej kostkarki

PRZYGOTOWANIE

1. Na dno szklanki wrzuć ćwiartki limonki, maliny i brązowy cukier. Ugnieć wszystko mocno, aż owoce puszczą sok i połączą się z cukrem.
2. Wrzuć listki mięty i tylko delikatnie je dociśnij — nie miażdż ich, bo staną się gorzkie.
3. Wsyp lód do połowy szklanki.
4. Wlej rum i dokładnie wymieszaj całość łyżką od dołu do góry.
5. Zasyp szklankę świeżym lodem aż po same brzegi — nie oszczędzaj go!
6. Dopełnij odrobiną wody gazowanej i udekoruj na szczycie gałązką mięty oraz maliną.



BEZ SZEJKERA

Cała magia dzieje się w szklance — owoce, limonka i mięta uwalniają aromaty od razu podczas mieszania z lodem.



SEKRET LODU

Kruszony lód szybko chłodzi, pięknie łączy smaki malin i mięty oraz sprawia, że Mojito pozostaje lekkie i rześkie do ostatniego łyka.



ROZDZIAŁ 6

MROŻONE KAWY I SZEJKI

TWOJA DOMOWA KAWIARNIA

Twoja nowa kostkarka to urządzenie, które budzi się razem z Tobą, Mając w domu nielimitowany dostęp do lodu, możesz w kilka minut wyczarować napoje, które nie tylko obudzą Cię do życia, ale też zachwycą swoim wyglądem.

Lód w kawie i szejkach działa cuda. Błyskawicznie chłodzi gorące espresso, zapobiega jego gorzknieniu, a w przypadku szejków nadaje im kremową, gęstą konsystencję bez konieczności używania lodów. Przed Tobą przepisy, dzięki którym poranki staną się Twoją ulubioną częścią dnia.



W TYM ROZDZIALE

Iced Caramel Macchiato • Espresso Tonic • Szejk bananowo-orzechowy • Greckie Frappé • Iced Mocha • Cookies & Cream • Szejk truskawkowy



MROŻONE KAWY I SZEJKI

ICED CARAMEL MACCHIATO

WARSTWOWE DZIEŁO SZTUKI

Królowa mrożonych kaw. Wygląda obłędnie dzięki kontrastowym warstwom, które tworzą się właśnie dzięki kostkom lodu z Twojej maszyny! Lód amortyzuje spadającą kawę, zapobiegając jej szybkiemu wymieszaniu z mlekiem.

SKŁADNIKI

- Podwójne espresso (najlepiej świeżo zaparzone)
- 150 ml zimnego mleka (krowiego lub owsianego)
- 20 ml syropu waniliowego
- Sos karmelowy do dekoracji
- Pełna szklanka kostek lodu

PRZYGOTOWANIE

1. Wnętrze szklanki (ścianki) polej fantazyjnie sosem karmelowym.
2. Wlej na dno syrop waniliowy.
3. Zasyp szklankę lodem prosto z kostkarki, od dna aż po sam brzeg.
4. Wlej zimne mleko (powinno wypełnić szklankę do 3/4 wysokości).
5. Na sam koniec bardzo powolutku wlej gorące espresso bezpośrednio na górne kostki lodu. Kawa osiądzie na mleku, tworząc piękną warstwę. Zmieszaj przed wypiciem!



MAGIA WARSTW

Kostki lodu spowalniają opadanie espresso, dzięki czemu kawa i mleko tworzą efektowny, kontrastowy układ warstw.



SEKRET LODU

Pełna szklanka lodu błyskawicznie chłodzi espresso, ogranicza jego gorzknienie i pomaga zachować idealny balans smaku.



MROŻONE KAWY I SZEJKI

KLASYCZNE ESPRESSO TONIC

NOWOCZESNE PRZEBUDZENIE

To napój, który podzielił świat kawiarni, ale kto raz go spróbuje, ten zakochuje się bez pamięci. Rześkość i bąbelki toniku połączone z kofeiną dają niesamowite orzeźwienie. Tutaj lód jest absolutnie niezbędny do utrzymania bąbelków i stworzenia balansu.

SKŁADNIKI

- Pojedyncze lub podwójne espresso
- 150 ml dobrej jakości toniku (najlepiej mocno schłodzonego)
- plaster cytryny, grejpfruta lub pomarańczy
- kostki lodu (maksymalnie dużo)

PRZYGOTOWANIE

1. Wypełnij szklankę lodem po same brzegi. Wsuń między kostki plaster cytrusa.
2. Wlej tonik, celując w kostki lodu, aby ograniczyć pienienie. Zostaw trochę miejsca na górze.
3. Powolnym strumieniem wlej z góry zaparzone espresso. Ciemna kawa fantastycznie odetnie się od jasnego toniku.



KONTRAST SMAKÓW

Tonik daje świeżość i bąbelki, a espresso wnosi głębię, kremowość i kofeinowe pobudzenie. To nowoczesne połączenie, które świetnie sprawdza się latem.



SEKRET LODU

Pełna szklanka lodu chroni bąbelki toniku, szybko chłodzi napój i pomaga utrzymać wyraźne rozdzielenie warstw. Dzięki temu Espresso Tonic wygląda efektownie i smakuje rześko.



MROŻONE KAWY I SZEJKI

GRECKIE FRAPPÉ

PIANKOWA CHMURA

Absolutny hit wakacji w Grecji i basenu Morza Śródziemnego. Sekret tego napoju tkwi w mocnym wstrząsaniu – to powietrze uwięzione w kawie tworzy tę niesamowitą, gęstą pianę. Lód rzucony na dno szklanki idealnie chłodzi całość i utrzymuje pianę w ryzach.

SKŁADNIKI

- 2 czubate łyżeczki dobrej kawy rozpuszczalnej
- 2 łyżeczki cukru (lub więcej, według uznania)
- 50 ml zimnej wody (do wstrząsania)
- Zimne mleko i woda (do dopełnienia)
- Duża garść lodu z kostkarki

PRZYGOTOWANIE

1. Do szejkera (lub słoika z zakrętką) wsyp kawę rozpuszczalną, cukier i wlej 50 ml zimnej wody.
2. Zakręć i wstrząsaj z całych sił przez około 15–20 sekund, aż przestaniesz słyszeć chlupotanie płynu, a w środku powstanie sztywna piana.
3. Wysoką szklankę zasyp do połowy lodem z Twojej maszyny.
4. Wylej ubitą pianę kawową na lód.
5. Dopełnij szklankę odrobiną zimnego mleka i wody spływającej po ściance. Delikatnie zamieszaj długą słomką.



SEKRET PIANY

Mocne wstrząsanie napowietrza kawę i tworzy charakterystyczną, gęstą piankę – znak rozpoznawczy prawdziwego greckiego frappé.



SEKRET LODU

Lód na dnie szybko chłodzi napój, stabilizuje pianę i sprawia, że frappé pozostaje rześkie oraz kremowe od pierwszego do ostatniego łyku.



MROŻONE KAWY I SZEJKI

SZEJK CIASTECZKOWY

"COOKIES & CREAM"

Kto powiedział, że do zrobienia gęstego, klasycznego szejka w amerykańskim stylu potrzebujesz lodów? Dzięki Twojej kostkarce możesz osiągnąć ten sam kremowy efekt w kilka sekund. Lód potraktowany mocnym blenderem zamienia się w aksamitną, zmrożoną bazę. Ten ciasteczkowy deser to absolutny hit imprez i leniwych popołudni.

SKŁADNIKI

- 150 ml zimnego mleka
- 4–5 kakaowych ciastek z kremem (typu Oreo lub podobnych)
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii (lub cukru waniliowego)
- Opcjonalnie: bita śmietana do dekoracji
- Pełna szklanka lodu z Twojej kostkarki

PRZYGOTOWANIE

1. Do kielicha blendera wlej zimne mleko i dodaj ekstrakt z wanilii.
2. Wrzuć 3 całe ciastka (resztę zostaw do dekoracji).
3. Magia lodu: wsyp do blendera pełną szklankę kostek lodu. To lód zagęści napój i nada mu strukturę lodowego deseru.
4. Zblenduj wszystko na wysokich obrotach, aż uzyskasz gładką, gęstą masę z widocznymi, drobnymi okruszkami ciastek.
5. Przelej do wysokiej szklanki. Udekoruj bitą śmietaną, posypką z pokruszonego ciastka i wbij w środek jedno w całości.
6. Podawaj z grubą słomką.



MAGIA LODU

To właśnie kostki lodu, zmiksowane z mlekiem i ciastkami, zagęszczają napój i nadają mu deserową, kremową strukturę bez użycia lodów.



SEKRET TEKSTURY

Mocne blendowanie rozdrabnia lód i łączy go z ciastkami, dzięki czemu szejk pozostaje gęsty, zimny i aksamitny do ostatniego łyku.



ROZDZIAŁ 7

DOMOWY WARSZTAT SMAKU

PRZEPISY NA BAZY

Sekret barmanów? Cukier w kryształkach prawie nie rozpuszcza się w zimnych napojach! Aby Twój drink był idealnie gładki i słodki w każdym łyku, przygotuj wcześniej te bazy. W lodówce postoją nawet kilka tygodni.

W TYM ROZDZIALE

Syrop cukrowy • Syrop miodowy • Syrop malinowy



DOMOWY WARSZTAT SMAKU

KLASYCZNY SYROP CUKROWY

BAZA DO NAPOJÓW

Niezbędny do 80% przepisów z tej książki. Gładki, prosty i niezawodny — to właśnie on odpowiada za idealnie zbalansowaną słodycz w drinkach, mocktajlach i lemoniadach.

PROPORCJA

- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka wody

PRZYGOTOWANIE

1. Wlej wodę do rondelka i wsyp cukier.
2. Podgrzewaj na małym ogniu, mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści.
3. Nie doprowadzaj syropu do mocnego gotowania.
4. Po wystudzeniu przelej gotowy syrop do czystej butelki.
5. Przechowuj w lodówce.



DO CZEGO UŻYWAĆ?

Do Mojito, Whiskey Sour, Tom Collins, lemoniad, iced tea i wielu innych napojów, które wymagają idealnie rozpuszczonej słodyczy.



SEKRET BARMANÓW

Cukier w kryształkach prawie nie rozpuszcza się w zimnych napojach. Gotowy syrop sprawia, że każdy łyk jest idealnie gładki i równomiernie słodki.



DOMOWY WARSZTAT SMAKU

SYROP MIODOWY

BAZA DO NAPOJÓW

Idealny do kaw, szejków i zdrowych lemoniad. Miód w czystej postaci pod wpływem lodu twardnieje i osiada na dnie — syrop rozwiązuje ten problem.

PROPORCJA

- 3 części miodu
- 1 część bardzo ciepłej wody

PRZYGOTOWANIE

1. Wlej miód i bardzo ciepłą wodę do słoika.
2. Zakręć i energicznie wstrząsaj lub mieszaj, aż miód stanie się rzadszy i jednolity.
3. Przelej do czystej butelki lub słoika i przechowuj w lodówce.



DO CZEGO UŻYWAĆ?

Do kaw mrożonych, szejków, zdrowych lemoniad i napojów, które potrzebują naturalnej, płynnej słodyczy.



SEKRET BARMANÓW

Miód w czystej postaci pod wpływem lodu gęstnieje i opada na dno. W formie syropu miesza się szybciej i daje gładki smak w każdym łyku.



DOMOWY WARSZTAT SMAKU

DOMOWY SYROP MALINOWY / TRUSKAWKOWY

BAZA DO NAPOJÓW

Lepszy niż jakikolwiek sklepowy, bo pachnie prawdziwymi owocami.

SKŁADNIKI

- 200 g owoców
- 100 g cukru
- 50 ml wody

PRZYGOTOWANIE

1. Gotuj wszystko w rondelku przez 10 minut, aż owoce się rozpadną.
2. Przecedź przez gęste sito, aby pozbyć się pestek.
3. Zlej gotowy syrop do czystej butelki.



DO CZEGO UŻYWAĆ?

Do lemoniad, mocktajli, szejków, herbat mrożonych i deserowych napojów, które potrzebują owocowej słodyczy.



SEKRET SMAKU

Domowy syrop zachowuje aromat prawdziwych owoców i daje intensywny kolor. Dzięki temu nawet prosty napój wygląda efektownie i smakuje naturalnie.



ZAKOŃCZENIE

TWÓJ DOMOWY BAR JEST OFICJALNIE OTWARTY!

Dotarliśmy do końca naszej lodowej podróży, ale dla Ciebie to dopiero początek! Masz teraz w swojej kuchni nie tylko niezawodną kostkarkę, ale też wiedzę, z której na co dzień korzystają najlepsi barmani i bariści.

Pamiętaj, że przepisy w tym e-booku to tylko inspiracja. Posiadanie nielimitowanego zapasu lodu daje Ci pełną wolność do eksperymentowania. Mieszaj ulubione smaki, próbuj nowych owoców, testuj różne rodzaje szkła i baw się proporcjami. Najlepszy napój to ten, który Tobie smakuje najbardziej!

Dziękujemy, że wybrałeś nasz produkt. Mamy nadzieję, że Twoja nowa kostkarka stanie się sercem wielu wspaniałych domowych imprez, leniwych, letnich popołudni i rześkich poranków.



POCHWAL SIĘ SWOIMI DZIEŁAMI

Udało Ci się stworzyć pięknego drinka, lemoniadę lub szejka z naszego e-booka? Zrób zdjęcie, wrzuć je na swoje media społecznościowe i oznacz nas! Uwielbiamy patrzeć, jak nasze urządzenia pomagają tworzyć pyszne chwile.