



KAHLÚA



KAHLÚA ORIGINAL



KAHLÚA: THE ORIGINAL SPIRIT OF VERACRUZ

- Az eredeti kávélikőr Mexikóból, a Veracruz régióból, rum és valódi kávészemek felhasználásával
- A Kahlúa egy tradicionális mexikói italmárka, mégis kezdetektől fogva egy arab utcakép díszíti a címkéjét, mivel neve az arab kávé (“kahwa”) szóból származik.
- A No.1 kávélikőr a világon
- A sűrű fekete italból Mexikó istenei tekintenek le ránk. Intenzív kávéillata és íze ellenállhatatlanul vonzó, szinte magával húz az ismeretlen mondavilágba és ha egyszer belépünk e titokzatos birodalomba, a varázsital nélkül már színtelen az élet.
- Klasszikus koktélok megteremtője, mint a White Russian, Black Russian, Espresso Martini, Mind Eraser, Mudslide, B52

KAHLÚA GYÁRTÁSA



A Kahlúa története a mexikói Veracruz környékén kezdődött, amikor 1930-ban négy barátnak támadt egy ötlete. Senior Blanco saját neve alatt gyártott és forgalmazott **cukornád-párlatot, egyfajta rumot**, az Alvarez testvérek **kávétermesztőként hozták az ízletes Arabica kávé**t - összekeverték a kettőt. Az íz meggyőző volt, de a technológia kidolgozásához szükség volt a negyedik barátira: Montalvo Lara **vegyészként átültette az ötletet a gyakorlatba**. Igaz, 6 évig tartott, de 1936-ra megszületett a kávélikőrök királya (királynője?): a Kahlúa

1. A mexikói Veracruzból származó 100% Arabica kávé
Egy üveg Kahlúa 7 évig készül. Azért ilyen sokáig, mert a kávécseserjék árnyékban nevelkednek, így sokkal sötétebb, teltebb ízű kávécseserznye fejlődik ki, mintha napon nőnének fel, azonban így 6 évig tart, míg a kávé eléri a szüreti érettséget. Miután felnyitották a kávécseserznyt, a kávé húsos gyümölcsöt, a kávébab óriási vászonzsákokban pihen fél évet.
2. Helyben főzött, cukornád alapú valódi rum
3. A kávé a szárítás után pörkölik, a frissen pörkölt kávé és a rum 4 hétig együtt érlelődik

VERACRUZ, MEXICO

100% ARABICA KÁVÉ



CUKORNÁD PÁRLAT

BLACK RUSSIAN



- 1 rész Kahlúa
- 2 rész Absolut Vodka

Az összetevőket old fashioned pohárba jégre töltjük, és bárkanállal megkeverjük.

1949-ben találta ki egy belga barman, Gustave Tops, aki a brüsszeli Hotel Metropole bárjában szolgálta fel Perle Mesta, az akkori amerikai nagykövet részére.

WHITE RUSSIAN



- 1 rész Kahlúa
- 1 rész Absolut Vodka
- 1 rész tejszín

Az összetevőket old fashioned pohárba jégre töltjük, és bárkanállal megkeverjük. A tejszínt óvatosan öntsük az ital tetejére.

Csak egy lépés volt Gustave Tops-nak, a brüsszeli Hotel Metropole barman-jének, hogy a Black Russian-hoz egy kis tejszínt adjon...

ESPRESSO MARTINI



- 1 rész Kahlúa
- 1 rész Absolut Vodka
- 1 rész frissen főzött espresso kávé

Az összetevőket jéggel shakerben összerázzuk, martinis pohárba töltjük.

A legeredetibbnek hangzó történet szerint a 80-as évek elején találta ki Londonban egy Dick Bradsel nevű bartender. Dick úgy mesélte, egy szép nap egy híres modell sétált be a Soho Brasserie bár ajtaján, és egy "felébresztő"* koktélt rendelt...

* Az interjú szerint a rendelés egészen pontosan úgy hangzott, hogy kérek egy italt, ami "wake me up, and then fuck me up"

MIND ERASER



- 1 rész Kahlúa
- 1 rész Absolut Vodka
- 1 rész szóda

Old fashioned pohárba jégre töltjük a Kahlúát, utána az Absolut vodkát, végül felöntjük szódával. Rétegezett koktélként készítjük, óvatosan töltve, nem felkeverve.

Mind Eraser..."agymosó", "ész-törlő" névvel honnan is tudhatnánk, hogy ki és mikor találta ki, és kinek szervírozta először... ;)

MUDSLIDE



- 1 rész Kahlúa
- 1 rész Absolut Vodka
- 1.5 rész ír krémlikőr

Az összetevőket jéggel shakerben összerázzuk, old fashioned pohárba jégre töltjük, csokiforgáccsal díszíthetjük.

A mai is működő, Kajmán-szigeteki Wreck Bar tartja fenn a jogot a koktél kitalálására, az 1950-es években; annyi bizonyos, hogy a Mudslide ma is a szigetek "signature" itala, nemzetközileg jóval később, az 1980-as években kezdett elterjedni
(...és nyilván nem ír krémlikőr adta a tejszínes vonalat az eredeti receptben, hisz az akkor még nem is létezett!)

B52

- 1 rész Kahlúa
- 1 rész ír krémlikőr
- 1 rész triple-sec

A shot-os pohárba töltjük a Kahlúát, majd bárkanállal rétegezzük a tetejére az ír krémlikőrt és a triple-secet, amit öngyújtóval meggyújtunk. Szívószállal szervírozzuk.



Kanadai az ötlet, Peter Fich, a Banff Springs Hotel head bartender-e találta ki Alberta-ban 1977-ben. Nevét nem a hírhedt, amerikai bombázógépről, hanem Peter kedvenc zenekaráról, az azonos nevű B52-ről kapta (...de mint más, később dokumentált esetekben, vannak más történetek is a koktél eredetéről)