

Guntis Bērziņš

# BĀRA ABC

Rokasgrāmata bārmenim

 **Turība**  
BIZNESA AUGSTSKOLA

Rīga

UDK 64(035)

Be 777

Guntis Bērziņš

Bāra ABC. Rokasgrāmata bārmenim

Grāmata dod iespēju ikvienam interesentam, kurš nolemis pamatīgi iepazīties ar bāra darbu, iegūt vispusīgu un dziļu informāciju par darba organizāciju šajā nozarē, kā arī par plaša dzērienu sortimenta īpašībām un kokteiļu jaukšanas tradīcijām no to pirmsākumiem līdz pat mūsdienām. Tā noderēs gan jaunajiem bāru, kafejnīcu un restorānu darbiniekiem, gan uzņēmējiem, kuri grib šajā nozarē atvērt savu uzņēmumu, un, protams, ikvienam, kurš grib palepoties ar savu bāriņu mājās un saviem viesiem piedāvāt paša gatavotu kokteili.

Grāmatas autors tās pamatā licis savu vairāku gadu desmitu darba pieredzi, kas gūta dažādos Latvijas bāros un restorānos, kā arī praktizējoties ārvalstīs.

Autors atzīst, ka viņam darbā ļoti paveicies, tiekoties un strādājot kopā ar daudziem zinīgiem cilvēkiem, kurus viņš sauc par saviem skolotājiem. To vidū plašāk pazīstami ir Zigmunds Ivaņonoks, kurš izdevis pirmo bāra profesionāļiem domāto "Bārmeņa rokasgrāmatu", un viens no vadošajiem Vācijas bāra speciālistiem Čārlzs Šūmans (*Charles Schuman*), kurš sniedzis visaptverošu ieskatu starptautiskajā dzērienu un bāra darba pasaulē.

Mācību līdzeklis apstiprināts un ieteikts iespicšanai Biznesa augstskolas Turība Starptautiskā tūrisma fakultātes Viesmīlības katedras sēdē 2004. gada 5. janvārī (protokols Nr. 1)

**Recenzenti:** Jāzeps Arbidāns, Bārmeņu un viesmiņu ģildes prezidents  
Līvija Brūvere, Biznesa augstskolas Turība Viesmīlības katedras docētāja

ISBN 978-9984-766-91-1

© SIA "Biznesa augstskola Turība",  
Rīgā, 2007, 220 lpp.

## Saturs

Ievads profesijā. Higiēna .....	5
I nodaļa. Bāra un kokteiļu vēsture .....	7
II nodaļa. Bāra iekārtas, instrumenti un glāzes.....	11
III nodaļa. Bārā izmantojamo garšvielu, augļu, sīrupu atspirdzinošo un alkoholisko dzērienu sortiments.....	21
IV nodaļa. Kokteiļu pagatavošanas tehnoloģija un starptautiskās mērvienības .....	28
V nodaļa. Jaukto dzērienu klasifikācija .....	37
VI nodaļa. Alkohols – vēsture, tehnoloģija, iedalījums .....	48
VII nodaļa. Rīgas Melnais Balzams.....	50
VIII nodaļa. Degvīni, Aquaviti .....	53
IX nodaļa. Anīsi un Pastis.....	68
X nodaļa. Džins, Dženevers.....	74
XI nodaļa. Viskijs.....	84
XII nodaļa. Brendiji, armanjaks, konjaks .....	100
XIII nodaļa. Meskals, tekila.....	120

XIV nodaļa. Rums, kašaca.....	128
XV nodaļa. Liķieri.....	137
XVI nodaļa. Biteri.....	149
XVII nodaļa. Vermuti un aromatizētie vīni vai aperatīvi uz vīna bāzes.....	152
XVIII nodaļa. Šampanietis un dzirkstošie vīni.....	159
XIX nodaļa. Vīni no <i>Vitis vinifera</i> .....	169
XX nodaļa. Stiprinātie vīni.....	190
XXI nodaļa. Alus, sakē.....	199
XXII nodaļa. Cigāri.....	201
XXIII nodaļa. Preču pasūtīšana un kalkulācijas karte.....	209
Īss profesionālo terminu skaidrojums.....	213
Izmantotā literatūra.....	215