

Irish Coffee. Jak przyrządzić pyszną kawę po irlandzku?



Idealnie rozgrzewa i relaksuje po ciężkim dniu. Irlandczycy mówią, że regularnie spożywana zapewnia zdrowie i długowieczność. Kawa po irlandzku – cieszy się największą popularnością w jesienno-zimowe popołudnia, bo i wtedy smakuje najlepiej. Aura za oknem nie zachwyca? Rozsiądź się na kanapie, pod ciepłym kocem i delektuj smakiem domowej kawy po irlandzku.

Krótką historia o kawie po irlandzku

Jej początki sięgają lat 40. XX wieku. W tym czasie jedno z największych lotnisk w Europie było położone w irlandzkim Shannon, gdzie po II wojnie światowej wznowiono loty transatlantyckie. Regularnie przyjmowało ono pasażerów z USA, w tym największe gwiazdy Hollywood i ważne osobistości ze świata polityki. To właśnie z myślą o nich na terenie lotniska otwarto nową restaurację, której szefem kuchni był Joe Sheridan.

Młody wówczas Joe pomyślał, że pogoda na wyspie może nieco przestraszyć, a nawet przerazić przybywających ze słonecznej Kalifornii gości, więc postanowił stworzyć napój, który ich rozgrzeje. Pierwszym wyborem była herbata i whisky, ale kiedy zorientował się, że Amerykanie piją dużo kawy, przeprowadził eksperyment i tak narodziła się kawa po irlandzku. Ponoć jeden z amerykańskich podróżnych zapytał Sheridana, czy to kawa po brazylijsku. Rozbawiony szef kuchni miał odpowiedzieć „Nie, to kawa po irlandzku!”. [caption id="attachment_5426" align="aligncenter" width="480"]



width="480"] Joe Sheridan serwujący Marilyn Monroe kawę po irlandzku (źródło fot. weaverscoffee.com)[/caption] Jest też druga wersja tej opowieści, która mówi, że jako pierwsi kawy po irlandzku mieli okazję spróbować pasażerowie samolotu lecącego z Irlandii do Kanady. Złe warunki pogodowe zmusiły pilota do zawrócenia, a podróżni musieli spędzić noc na lotnisku. Aby ich rozgrzać i nieco poprawić humor, zaserwowano kawę doprawioną cukrem, z dodatkiem irlandzkiej whiskey oraz bitej śmietany. Jednak międzynarodową sławę Irish Coffee zyskała dopiero dzięki autorowi książek podróżniczych, Stantonowi Delaplane. To on miał opowiedzieć o tej niezwykłej kawie swojemu przyjacielowi Jackowi Koeplerowi, właścicielowi kawiarni Buena Vista. Próbowali nawet odtworzyć recepturę Irish Coffee, ale bez większych sukcesów. [caption id="attachment_5429" align="aligncenter" width="800"]



Przygotowywanie kawy po irlandzku może być prawdziwym rytuałem (fot. [depositphotos](#)).[/caption]
Gdyby nie obsesja Koeplera fenomen kawy po irlandzku pewnie nie opuściłby Europy. Zmęczony nieudanymi eksperymentami, poleciał na lotnisko Foynes, by spotkać się z Sheridanem i dostać oryginalny przepis. Mówi się nawet, że zaproponował mu pracę w swojej kawiarni i ściągnął go do USA. Bez względu na to, która wersja wydarzeń jest w 100% prawdziwa, pewne jest jedno – kawa po irlandzku zaczęła zdobywać coraz większą sławę. Dziś już chyba nie ma nikogo, kto by nie próbował tego specjału lub chociaż o nim nie słyszał.

Kawa po irlandzku - przepis podstawowy

Mówi się, że przyrządzanie, jak i picie kawy po irlandzku jest swojego rodzaju rytuałem. Kluczem jest niemieszanie warstw. Mocna esencja kawy powinna powoli przebijać się przez słodką śmietanę.
[caption id="attachment_5427" align="aligncenter" width="800"]



Kawa po irlandzku cieszy się ogromną popularnością na całym świecie (fot. [depositphotos](#)).[/caption]

Składniki na 1 porcję:

- 120 ml mocnej, gorącej kawy
- 50 ml irlandzkiej whiskey
- 2 łyżeczki brązowego cukru
- 30 ml lekko ubitej śmietany 30%

Przygotowanie:

1. Szklankę podgrzać (można na chwilę wlać do niej wrzątek), po czym wsypać cukier i zalać go gorącą kawą. Mieszać, aż cukier się rozpuści.
2. Do kawy dodać irlandzką whiskey i wymieszać. Na wierzch ostrożnie wylewać lekko ubitą słodką śmietanę.

<https://kuchniadladoroslych.pl/5-latwych-drinkow-na-irlandzkiej-whiskey/>

Wersje smakowe Irish Coffee

Kawę po irlandzku można podawać na różne sposoby. Bardzo często wierzch posypuje się startą czekoladą lub przesianym cynamonem. Do podstawowego przepisu można dołożyć też 20 ml likieru kawowego. Inną wersją jest kawa po irlandzku z piwem Guinness – niewielką ilość piwa należy zredukować na średnim ogniu i połączyć z bitą śmietaną. [caption id="attachment_5428"]

align="aligncenter" width="800"]



Irish Coffee można oprószyć cynamonem (fot. [depositphotos](#)).[/caption]

W wersji bezalkoholowej zamiast whiskey można użyć 50 ml rozpuszczonej czekolady, a cukier zastąpić syropem cynamonowym. Napój będzie bardziej rozgrzewający, jeśli dopełni go szczypta mielonego chili.

Zuza Milewska

(fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/irish-coffee-jak-zrobic-pyszna-kawe-po-irlandzku/>