



Оригинальная подача алкогольных напитков в современном мире, как привет из прошлого. Сегодня [кубик для виски](#) стал полноценной заменой кубикам льда. Еще в XIX столетии виски охлаждали камнями, с появлением холодильников, популярными стали кубики льда. Вариант со льдом не стал идеальным, так как кубики изо льда значительно искажают вкус виски. Именно поэтому настоящие гурманы вкуса вспомнили о забытом старом методе охлаждать напиток при помощи камней. Красиво отточенные камни особенно оригинально смотрятся в стакане для виски, при этом вкус напитка остается неизменным.

Красивую подачу напитка невозможно представить без оригинального набора соответствующих емкостей. Для этого стоит приобрести набор для виски, который станет украшением фуршетного стола и не только.

### **Камни, как лучшее решение для оригинальной подачи напитка**

На смену ледовым кубикам пришли камни, которые чаще всего изготавливают из темно-серого крапчатого стеатита. На страницах интернет магазина можно найти варианты с применением других камней и на этом эксперименты не оканчиваются, производители предлагают вниманию гурманов камни из:

- нефритов;

- шунгита;

- мрамора;

- гранита;

- стали.

Особое преимущество каждого изделия это то, что оно не имеет срока годности. Не подлежат использованию минералы, которые имеют глубокие трещины и чаще всего это происходит из гигиенических соображений.

Использование стеатитовых камней вместо льда стало идеальным решением, так как вода может значительно испортить вкус напитка. Замороженная вода портит качество виски тем, что происходит замораживание эфирных масел, в результате чего ни вкус, ни аромат не раскрываются. А еще напиток разбавляется талой водой и это уже неприятно и жидкость довольно быстро нагревается.

При использовании стеатитов, температура жидкости понижается сбалансировано. В напитке эфирные масла высвобождаются постепенно и можно прочувствовать полноценное раскрытие вкуса и аромата. Напиток при этом не разбавляется и остается охлажденным продолжительное время.

Многие покупатели могут задаться вопросом, а портят ли вкус такие камни. Эксперты и гурманы только подтвердят тот факт, что вкус напитка неизменен. Сам стеатит не обладает никаким запахом и не впитывает другие и посторонние. Его можно использовать неоднократно, при этом предварительно охлаждая.

Для полноценного и качественного охлаждения виски на 50 мл достаточно взять 2-3 камня. Пропорции на 100 мл увеличиваются до 4-6 штук. Камни нужно подавать не в графине, а раскладывать каждому гостю в стакан.

### **Подготавливаем камни для употребления**

Камни для виски чаще всего многократного использования. Их можно мыть щеточкой под проточной водой и даже с гелем для мытья посуды. Далее их вытирают насухо и досушивают. Чистые камни, выкладываем в морозилку на несколько часов и далее раскладываем в стаканы. Вкус напитка идеален для того чтобы наслаждаться им и

## Лучшие аксессуары и наборы для виски

Автор: Info КИЕВ  
13.03.2020 01:24

---

угощать своих гостей.

Источник: [whiskeystones.com.ua](http://whiskeystones.com.ua)