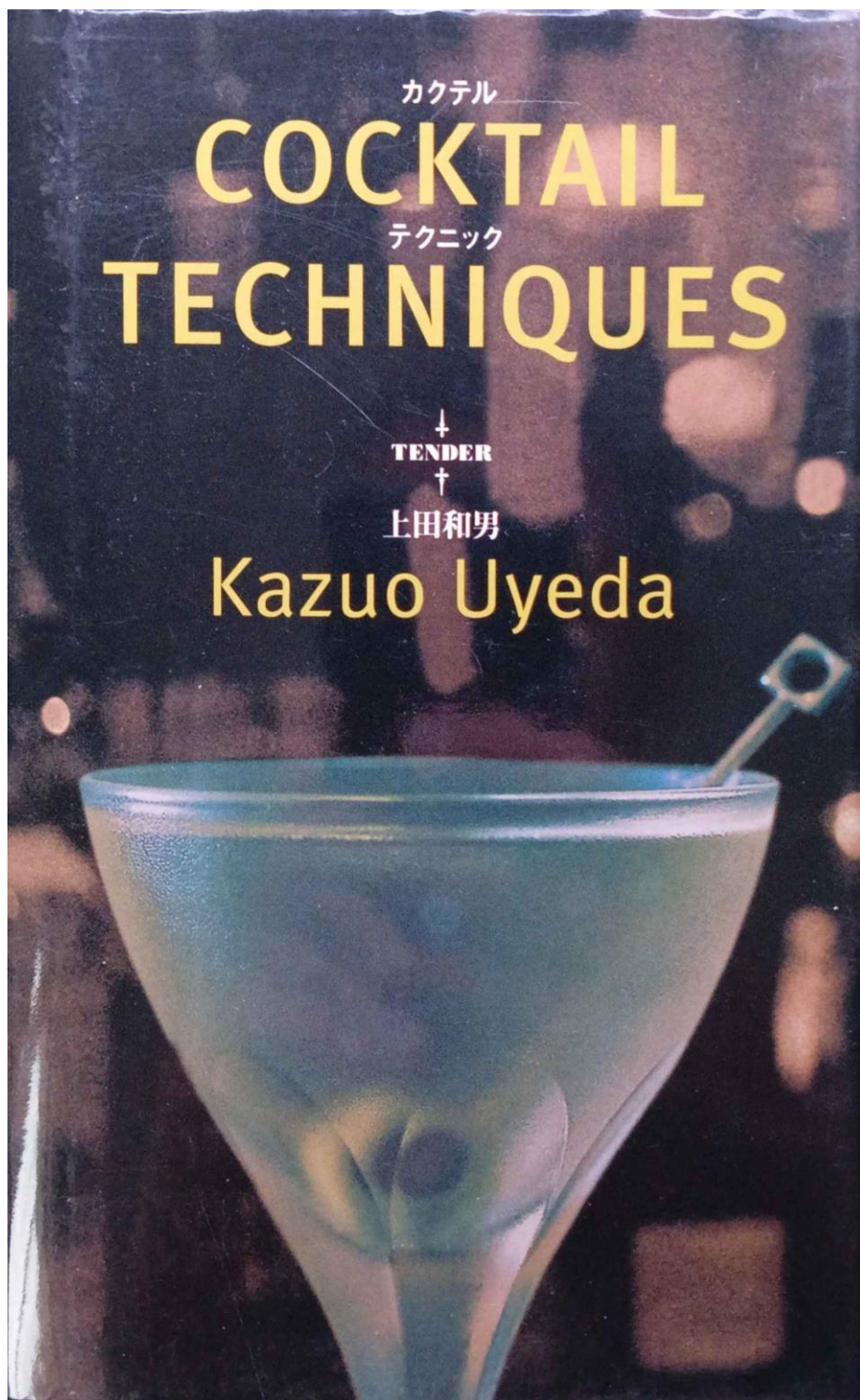


Cocktail Techniques Казуо Уэда



COCKTAIL TECHNIQUES

Первое англоязычное издание важной работы всемирно известного бармена Кадзуо Уэда стало значимым событием в издательском мире, проливающим свет на до сих пор загадочный мир японского барменского искусства. Техники Уэда и его философия смешивания напитков стали легендарными во всём мире, однако ранее они не были доступны англоязычной аудитории из первых уст мастера.

В ясной и точной прозе *Cocktail Techniques* — книге, провокационной и увлекательной одновременно — изложена работа всей жизни человека с вечно пытливым умом.

Кадзуо Уэда прославился техникой смешивания коктейлей, которую он называет *жёстким шейком* (hard shake). В этой книге он объясняет не только *как* выполняется жёсткий шейк, но и *почему* он так важен. Также он внимательно исследует отношения между барменом и гостем, объясняя, почему именно эти отношения лежат в основе искусства создания превосходных коктейлей.

Кроме того, *Cocktail Techniques* включает широкий набор рецептов, в том числе классических

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие к оригинальному изданию – стр. 11

ОСНОВЫ

Добро пожаловать в мир коктейлей – стр. 13

ИСКУССТВО СОЗДАНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Язык коктейлей – стр. 15

Повышение концентрации – стр. 16

Чтение вкусовых рецепторов – стр. 17

Путь коктейля – стр. 18

ТЕХНИКА ШЕЙКИНГА

Жёсткий шейк: Обзор – стр. 22

Первое знакомство – стр. 22

Оттачивая жёсткий шейк – стр. 24

Подходящие ингредиенты – стр. 24

Тонкая ледяная крошка – стр. 26

ТЕХНИКА СТИРРИНГА (СТИРИНГА)

Обзор – стр. 31

Помешивание и лёд – стр. 31

Идеальный стиль помешивания – стр. 31

ТЕХНИКИ СБОРА (ПОСТРОЕНИЯ КОКТЕЙЛЯ В СТАКАНЕ)

Три вида сборки – стр. 38

С газированными ингредиентами – стр. 38

Без газированных ингредиентов – стр. 38

В стиле Pousse-Café – стр. 39

До последней капли – стр. 39

БАЗОВЫЕ ТЕХНИКИ

Каждое движение имеет значение – стр. 43

Как это делают профи – стр. 43

– Как держать бутылку – стр. 44

– Как снимать крышку – стр. 45

Измерение ингредиентов – стр. 46

Дробление льда – стр. 47

Очистка лимонов – стр. 50

Как держать бокал – стр. 51

Полировка бокала – стр. 52

Слоями (лейеринг) – стр. 52

Оформление края бокала сахаром (Rim Frosting) – стр. 53

Оформление края бокала солью (Coral Frosting) – стр. 54

Нарезка фруктов – стр. 55

ПРОЗРАЧНЫЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Очарование прозрачных спиртов – стр. 57

Прозрачные спирты, подходящие для жёсткого шейка – стр. 57

- Джин – стр. 57
 - Водка – стр. 58
 - Ром – стр. 58
 - Текила – стр. 59
-

ТЁМНЫЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Суть и душа тёмных спиртов – стр. 60

Уникальный вкус шотландского виски – стр. 60

Очарование бурбона – стр. 61

Виноградный и яблочный бренди – стр. 62

Как пить тёмный ром – стр. 62

ЛИКЁРЫ

Очарование ликёров – стр. 64

Что такое ликёры и как их производят – стр. 64

Характеристики ликёров – стр. 65

Выбор ликёров – стр. 65

ИНСТРУМЕНТЫ

Шейкер против смешительного бокала – стр. 67

Типы и применение шейкеров – стр. 67

Выбор шейкера – стр. 67

Выбор смешительного бокала – стр. 68

КОКТЕЙЛЬНЫЕ БОКАЛЫ

Неотъемлемый элемент хорошего коктейля – стр. 70

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

На основе джина – стр. 73

- Martini – стр. 73

- Gibson – стр. 76
- Gimlet – стр. 78
- Alaska – стр. 80
- Gin & Bitters – стр. 82
- Gin & Tonic – стр. 84
- White Lady – стр. 86
- Gimlet Highball – стр. 88

На основе бренди – стр. 90

- Sidecar – стр. 92
- Stinger – стр. 94
- Alexander – стр. 96
- Jack Rose – стр. 98
- Brandy Sour – стр. 98

На основе виски – стр. 100

- Manhattan – стр. 100
- New York – стр. 102
- Old-Fashioned – стр. 104

На основе водки – стр. 106

- Russian – стр. 106
- Salty Dog – стр. 108
- Moscow Mule – стр. 110
- Sea Breeze – стр. 112

На основе рома – стр. 114

- Daiquiri – стр. 114
- Bacardi – стр. 116
- Frozen Daiquiri – стр. 118

На основе текилы – стр. 120

- Margarita – стр. 120

На основе ликёра – стр. 122

- Grasshopper – стр. 122
- Valencia – стр. 124
- Charlie Chaplin – стр. 126

На основе вина – стр. 128

- Bellini – стр. 128
- Bamboo – стр. 130
- Kir Royal – стр. 132

Категории коктейлей, приготовленных методом шейка – стр. 134

Оригинальные коктейли – стр. 135

- Как цвет влияет на вкус – стр. 135

Победители конкурсов – стр. 138

- Pure Love – Мой первый победитель – стр. 138
- Fantastic Léman – стр. 140

- Tokio – стр. 142
- City Coral – стр. 146
- King's Valley – стр. 148
- Jealousy – стр. 150
- Left Alone – стр. 152

Сезоны Японии – стр. 154

- Shungyo – стр. 154
- Sumidagawa Boshoku – стр. 156
- Hideriboshi – стр. 158
- Sekishu – стр. 160
- Yukitsubaki – стр. 162

Коктейли в стиле Coral Frosted – стр. 164

- Cosmic Coral – стр. 164
- Castary Coral – стр. 166
- Crystal Coral – стр. 168
- Coral 21 – стр. 170

Разное – стр. 172

- M-30 Rain – стр. 172
- Blue Trip – стр. 174

Hong Kong Connection – стр. 176

Fishermen & Son – стр. 178

Καλός Κυμα – стр. 180

Miracle – стр. 182

Maria Elena – стр. 184

Lahaina 45 – стр. 186

Moon River – стр. 188

Southern Whisper – стр. 190

M-45 Subaru – стр. 192

Fraise Richesse – стр. 194

Brume d'Or – стр. 196

Серия Tender

- T-1 Tender One – стр. 200
- T-2 Tender Two – стр. 200

Алфавитный указатель – стр. 201

Об авторе – стр. 208

ПРЕДИСЛОВИЕ К ОРИГИНАЛЬНОМУ ИЗДАНИЮ

Золотой век коктейлей в Японии продолжался более двух десятилетий — с конца Второй мировой войны и до примерно 1968 года. Пик коктейльного бума пришёлся на 1964 год — год Токийской Олимпиады. В то время в каждом доме можно было найти шейкер для мартини, а в каждой руке — бокал для мартини.

Коктейли пришли в Японию вместе с другими западными алкогольными напитками и быстро распространились, подхваченные волной послевоенной западной культуры. Если вы были взрослым членом общества, от вас ожидалось, что вы знаете, как пить коктейль. Искусство приготовления коктейлей описывалось некоторыми как «мгновенное искусство», требующее совершенства всех шести чувств. Коктейли стали бездонным источником мечты и романтики.

Вскоре после того как коктейли обрели популярность в Японии, начал формироваться уникальный японский стиль, основанный не только на национальном характере, но и на темпераменте страны и даже климате. Вкусы были чётко выделены, техники — отполированы, и в итоге родился неповторимый японский стиль миксологии.

Когда-то люди уезжали за границу в поисках хороших коктейлей, но сегодня я всё чаще слышу истории о том, как они возвращаются разочарованными. Думаю, здесь дело в простых различиях. Например, японские кулинарные предпочтения склоняются к тонкой нюансировке вкуса, а не к доминированию одной яркой ноты. Кроме того, в Японии большее внимание уделяется деталям. Существенным фактором также стало стремительное развитие мастерства японских барменов, которые с большим рвением оттачивают свои навыки и знают, что максимальные усилия превращаются в более глубокий опыт для гостя.

Лично я считаю, что лучшие коктейли в мире сегодня можно найти в Японии — просто посмотрите, сколько японских барменов побеждают в конкурсах по приготовлению коктейлей по всему миру.

Когда мне предложили написать техническую книгу о приготовлении коктейлей, я сразу же осознал, что сам всё ещё нахожусь в процессе освоения этого ремесла. То, что вы держите в руках, — это итог моих знаний и техник, накопленных за годы практики. могут подойти не всем, но также верно и то, что многие из разработанных мной техник получили широкое признание (например, hard shake, трёхточечный shake и перемешивание в стиле Токуо Каikan, если назвать лишь некоторые). Однако часто их применяют неправильно, что приводит к разочаровывающим результатам. Одной из моих целей при написании этой книги было донести важность философии, лежащей в основе миксологии, а также подробно описать такие техники, как hard shake.

Бармен — это профессия в сфере обслуживания. Как таковые, бармены должны уметь искренне и открыто взаимодействовать с гостями. Эта честность и открытость важны для формирования вкуса каждого напитка. И хотя достижение желаемого вкуса — это конечная цель, существует множество путей, ведущих к ней. Поэтому важно подходить к искусству смешивания коктейлей с разных сторон — это важная часть овладения ремеслом.

Коктейли дарят двойное удовольствие: наслаждение вкусом и удовольствие от самого процесса приготовления. Для бармена вторая часть этого уравнения — ключевая.

Получать радость от приготовления напитков — крайне важно. Если бармену не нравится смешивать коктейли, гость тоже не получит удовольствия от напитка. Поэтому первое, чему вы должны научиться как бармен, — это получать удовольствие от процесса. Затем — смирение и упорный труд: именно на этой основе будут расти ваши навыки. Никогда не забывайте, что стремление к совершенству должно оставаться здоровым стремлением.

Я надеюсь, что эта книга станет для вас ценным первым шагом на пути к мастерству.

— Казуо Уэда

Июль 2000

ОСНОВЫ

Добро пожаловать в мир коктейлей

Коктейль — это любой напиток, приготовленный путём смешивания двух или более ингредиентов. Это означает, что даже миксы из соков формально могут называться коктейлями. Однако в этой книге мы будем рассматривать в основном напитки, содержащие алкоголь.

Коктейли существуют с тех пор, как люди начали пить пиво и вино, хотя изначально под этим подразумевалось лишь их смешивание с горячей или холодной водой. В своей современной форме коктейли появились примерно 120 лет назад, после того как немецкий инженер Карл фон Линде изобрёл установку высокого давления для охлаждения, благодаря которой лёд стал широко доступен. Коктейль Gin Fizz, изобретённый барменом из Нового Орлеана Генри Рамосом в 1888 году, считается первым коктейлем, в котором использовался лёд. Сегодня существует практически бесконечное количество рецептов коктейлей, но в контексте истории алкогольных напитков это новшество стало настоящим прорывом.

Мода на сухие напитки столь же сильна, как и прежде — даже в коктейлях. Martini — прекрасный тому пример: чем сильнее предпочтение к сухости, тем меньше вермута. Ходят забавные истории о людях, которые *добавляют* вермут в коктейль, просто взглянув на бутылку, попивая при этом чистый джин. Существуют и такие рецепты, которые заставляют задуматься, понимает ли их автор, в чём суть коктейлей.

Мои Martini, к слову, совсем не сухие. Классический Martini вообще-то происходит от коктейля под названием Gin & It, где смешиваются равные части сухого джина и итальянского сладкого вермута (It — это сокращение от *Italian*). Так что считать, будто один лишь джин — это уже Martini, было бы ошибкой. Смысл напитка — в гармонии между вермутом иджином. В конце концов, суть коктейля в том, что к базовому ингредиенту добавляются другие, чтобы подчеркнуть или раскрыть его вкус.

Существует несколько базовых рецептов, считающихся классическими, но ни один коктейль никогда не будет точной копией другого. Разные люди смешивают напитки в разных обстоятельствах, и именно это разнообразие — одна из радостей, которые даёт культура коктейлей. Покажите мне сотню разных барменов, и я покажу вам сотню разных версий Martini.

В этой книге я рассказываю, как готовлю коктейли я сам. Методы, которые я использую, могут подойти не каждому, но я могу сказать с уверенностью: это плод тридцати пяти лет, посвящённых этому искусству.

ЯЗЫК КОКТЕЙЛЕЙ

Технические навыки, необходимые для смешивания коктейлей, требуют определённого типа эмоционального вовлечения со стороны бармена, и чтобы этого достичь, нужно как бы вступить в диалог с рецептом.

К примеру, допустим, вы собираетесь приготовить *Sidecar*. Очевидно, вы хотите, чтобы коктейль был вкусным, но при этом важно подумать о том, *как сам коктейль хочет быть приготовлен*. Надо взглянуть на базовую формулу (2:1:1), держа это в уме. Каждый коктейль когда-то был кем-то придуман, а значит, вам нужно представить, чего хотел добиться его создатель — чего он желал, к какому вкусу стремился, — когда создавал этот коктейль. Выясните, где и когда был придуман коктейль, и подумайте, сколько вашей личности вы можете вложить в него. Вы используете базовую формулу как рамку, в пределах которой создаёте свой собственный, уникальный коктейль. Этот процесс жизненно важен.

Барменов часто хвалят за конкретные напитки. Один отлично делает *Martini*, другой — *Sidecar*, от которых просто сносит крышу. Их успех объясняется тем, что они копнули глубже и превратили коктейль в нечто своё, по-настоящему уникальное. Вы никогда не создадите оригинальный коктейль, если будете строго следовать рецепту. Нужно взаимодействовать с напитком, спрашивать у него, чего ему не хватает, чтобы стать лучше. В процессе вы начнёте вносить собственные авторские штрихи. Это происходит подсознательно, поэтому даже при одинаковой формуле 2:1:1 вкус всё равно будет отличаться.

Сказав это, добавлю: нельзя пропускать этап освоения базовой техники приготовления *Sidecar* по формуле 2:1:1. Без этого фундамента у вас ничего не получится. Только овладев основой, вы сможете сосредоточиться на улучшении вкуса. То самое эмоциональное вовлечение, о котором шла речь выше, строится именно на этом техническом фундаменте.

УСИЛЕНИЕ КОНЦЕНТРАЦИИ

Когда я говорю о концентрации, я часто использую выражение «направить ум». Фразы вроде «Ты не сосредоточен на своей работе» или «Тебе не хватает фокуса» — типичные замечания от начальства. То же самое относится и к спорту, например. Умение фокусировать силы разума — крайне важная способность.

Среди всех коктейльных техник, о которых мне приходилось слышать, одной из самых частых жалоб было: «Я не понимаю, как сделать *stirred cocktails* вкуснее». Я считаю, что всё дело в том, направляете ли вы ум на процесс. Вкус коктейля напрямую зависит от того, насколько серьёзно вы подходите к его приготовлению и насколько сильно вы можете сконцентрироваться на этой единственной цели. Тот, у кого отсутствует это чувство, не сможет сделать хороший коктейль, как бы точно он ни следовал рецепту. Поэтому способность развивать подобную концентрацию — важнейший фактор в искусстве создания хороших коктейлей.

Что же значит «направить ум»? Это у каждого проявляется по-своему, но есть и нечто универсальное: когда вы вкладываете душу в коктейль для дорогого вам гостя (или любимого человека), происходит нечто особенное — и результат тоже становится особенным. Почему так? Потому что в тот момент вы находитесь в особом состоянии сознания. Это состояние необходимо воссоздать, но прежде его нужно хотя бы раз

испытать. Так что задайте себе вопросы: при каких обстоятельствах появляется это чувство? И сможете ли вы воспользоваться моментом, когда он представится? Если упустить возможность, коктейль не получится по-настоящему хорошим. Но если поймать это состояние — тогда нужно лишь научиться воспроизводить его снова.

Наверняка у вас был опыт, когда вы настолько глубоко концентрировались на какой-то задаче, что делали это почти бессознательно. Способность отличить просто хороший коктейль от *очень* хорошего — это то же самое, что и осознание того, что вы сосредоточились целиком. Если вы ощущаете, как по позвоночнику пробегает энергия вы сможете повторить это состояние — и тогда сможете развить способность направлять ум на своё дело.

К сожалению, если вы не ощущаете, что полностью вовлечены, то не сможете удержать этот образ. В течение карьеры у вас будет много шансов почувствовать это, но только если вы останетесь открытым и внимательным. Нужно прикладывать усилия, чтобы сохранять осознанность этого чувства. Ваш успех будет зависеть от того, насколько далеко вы сможете это развить.

Когда я готовлю коктейли за стойкой, я всегда осознаю, кто и что пьёт. Смешивать коктейль, не зная, кто его будет пить — верх неосознанности. Вы можете вложить ум в свою работу, только если знаете, для кого вы готовите. Понимание цели своих действий — и *переживание* этой цели — непременно улучшает ваше мастерство в смешивании коктейлей.

Первый шаг — приложить усилия, чтобы почувствовать это, даже если вы готовите всего один-два коктейля, скажем, из пятидесяти, которые сделаете за день. Можно смешать миллион коктейлей за всю жизнь, но если не направлять на это ум, вы так и не продвинетесь. Это основа для развития концентрации.

ЧТЕНИЕ ВКУСОВЫХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ

Под «вкусовыми рецепторами» я имею в виду вкусы и предпочтения гостя. Знание вкусов гостя — ключ к созданию хорошего коктейля. В сфере обслуживания часто можно услышать фразу: «Счастье гостя — это твоё счастье». И это правда, даже если вы не работаете напрямую с гостями — это важнейший элемент в приготовлении коктейлей. Какой бы потрясающий коктейль вы ни сделали, если он не понравится гостю — смысла в нём нет.

Если гость говорит, что любит коктейли с остринкой — сделайте так, как он хочет. Если другой гость предпочитает сладкое — не стоит подавать ему сухой коктейль. Способность точно настраивать каждый коктейль под вкус конкретного гостя — одна из замечательных сторон этого ремесла.

Один знаменитый бармен, по имени Киеси Имаи (ныне покойный) — он в своё время был известен как Мистер Мартини — говорил, что у каждого коктейля есть четыре рецепта. Первый — это классический рецепт. Второй — модифицированный, с учётом современных вкусов. Третий — личный рецепт самого бармена. А четвёртый — это тот, который нравится гостю. Умение точно настраивать коктейль подобным образом — суть

искусства миксологии, а настоящий бармен — это тот, кто умеет точно подогнать коктейль под вкус гостя.

Однажды мужчина заказал в моём баре коктейль *City Coral*, но я понял, что как бы я его ни адаптировал, он всё равно не придётся ему по вкусу. Поэтому я предложил другой коктейль. Не существует такого коктейля, который бы нравился абсолютно всем. Успех в нашем деле почти полностью зависит от удовлетворённости гостя, а значит, важная часть нашей работы — знать вкусы и предпочтения гостя и подбирать коктейль, который им соответствует.

Когда вы овладеете базовыми рецептами классических коктейлей и добавите к ним немного собственного стиля, придёт время заглянуть внутрь себя и осознать, что внутри вас есть коктейли — уникальные и оригинальные. В последние годы немало молодых, целеустремлённых и трудолюбивых барменов побеждали на конкурсах. Это здорово, но в какой-то степени мне их жаль. До того как они по-настоящему освоят классические коктейли, они уже получают награды, и, как мне кажется, это сбивает их с пути и влияет на весь их будущий карьерный путь.

Оригинальные коктейли ценны только тогда, когда они создаются на прочной основе. Даже те, кто уже добился успеха в конкурсах, могут многого добиться, вернувшись к базовым рецептам, а затем, опираясь на них, разрабатывать свои собственные коктейли.

ПУТЬ КОКТЕЙЛЯ

Я часто задумываюсь, что существует *путь коктейля*, который определяет, как японские бармены смешивают напитки. В Японии мы живём в окружении древних обрядов и традиций, у каждой из которых есть своя форма ритуала — *кадо* (путь цветка), *садо* (путь чая), *дзюдо* (путь гибкости) *кэндо* (путь меча) и так далее. Если вы отнесётесь к искусству создания коктейлей с таким же уровнем преданности, то и у коктейля будет свой путь — *путь коктейля*.

Коктейли, которые готовят японские бармены, претерпели уникальную трансформацию. Вероятно, это связано с определёнными национальными чертами: преданностью избранному пути, усердием и склонностью к организации. За 75 лет, прошедших с момента появления коктейля в Японии, вокруг этого американского изобретения сформировался уникальный японский стиль. Возможно, не будет большим преувеличением сказать, что напитки, смешиваемые сегодня в Японии, во многом сохраняют изначальный дух каждого коктейля, а японцы упорно сохраняют традиционные формы, стремясь достичь новых высот во вкусе.

Западные культуры сосредоточены на результате. Хотя в последние годы японцы частично переняли эту установку, в глубине души они уважают сам процесс. Эта характерная черта нации остаётся сильной, как и привычка восхищаться искренними усилиями, независимо от конечного результата. То же самое можно сказать и про приготовление коктейлей. У нас есть особая чувствительность, которая заставляет внимательно следить за тем, как коктейль приготовлен, и какие усилия в это вложены. Мы оцениваем не только вкус напитка, но и сам процесс его создания. Я считаю, что усилия, вложенные в приготовление коктейля, напрямую влияют на его окончательный вкус.

Употребление коктейля — это опыт, который задействует все органы чувств гостя одновременно. Вкус воспринимается глазами, ушами и носом, и все эти впечатления должны быть раскрыты. Человек выносит окончательное суждение о вкусе в мозге, но перед этим на решение влияет множество переменных. Информация, поступающая в мозг до того, как коктейль будет выпит, играет важную роль в оценке вкуса.

Эксперты говорят, что рецепторы на языке человека — не абсолютны. Когда вы едите что-то, о чём думаете как о вкусном, ваше восприятие, как правило, совпадает с ожиданиями. То же самое справедливо и для коктейлей. Если вы заказываете коктейль, думая, что он будет вкусным, он и окажется вкусным, когда вы его попробуете. Но если вы ожидаете, что он будет плохим — вкус будет испорчен. Именно поэтому японские бармены придают такое значение первому впечатлению от коктейля.

Наслаждение коктейлем — это опыт, который задействует все органы чувств гостя одновременно. Вкус воспринимается не только через язык, но и через зрение, слух и обоняние, и всё это необходимо раскрыть. Человек формирует окончательное суждение о вкусе в мозге, но прежде чем вынести это суждение, вступают в игру множество переменных. То, какие данные поступают в мозг до того, как коктейль будет выпит, играет важную роль в формировании вкусового восприятия.

Эксперты говорят, что рецепторы языка человека не являются абсолютными. Когда вы едите то, что, как вам кажется, будет вкусным, ваше восприятие, как правило, совпадает с ожиданием. То же самое касается и коктейлей. Если вы заказываете коктейль с мыслью, что он будет вкусным, то, скорее всего, он таким и окажется, когда вы его попробуете. Но если вы заранее думаете, что напиток будет невкусным, вкус действительно может оказаться разочаровывающим. Именно поэтому японские бармены придают такое значение первому впечатлению и внешнему виду коктейля.

Бармены в Японии уделяют так много внимания самому процессу приготовления коктейля. Заставить гостя поверить, что он вот-вот попробует нечто восхитительное — ключ к созданию финального вкуса.

Гость открывает дверь, заходит в бар, садится и заказывает напиток. Всё, что происходит с этого момента до того, как коктейль окажется у него перед глазами, влияет на вкус. Если гость ранее слышал, что «в этом баре делают отличные коктейли», он, вероятно, будет заранее предрасположен к тому, чтобы подумать, что любой поданный коктейль будет хорош.

Иными словами, вкус коктейля — это результат не только действий бармена при его приготовлении, но и того, как устроен человеческий мозг. Например, гости зачастую очень внимательно относятся к чистоплотности барменов и их манере поведения. Поэтому одежда, манера речи, взгляд, внимание, гигиена — всё это влияет на восприятие вкуса. Если по какой-либо причине гость решит, что не хочет, чтобы конкретный бармен готовил ему напитки, то любой коктейль, который этот бармен приготовит, покажется ему посредственным, и, скорее всего, он больше не вернётся в этот бар.

Усилия, которые гости замечают в процессе приготовления коктейля, тоже становятся частью его вкуса. Как я уже говорил, конечный судья вкуса коктейля — это гость. Сколько бы труда вы ни вложили в создание напитка, если гость скажет, что коктейль невкусный, значит, так оно и есть. Нужно помнить, что не существует абсолютных истин, когда речь идёт о вкусе коктейлей, которые вы готовите.

Упрямые повара рамэна или суши — частые персонажи японских телешоу. По стереотипу, повар сам решает, что вкусно, а если гостю не нравится — пусть катится к чёрту. Возможно, это срабатывает как развлекательный образ, но в реальной жизни всё устроено иначе. Важно иметь уверенность в собственном вкусе, но излишняя самоуверенность может быть опасной. Это, пожалуй, важнейший аспект пути коктейля. Никогда не будьте высокомерны. Вы можете выигрывать каждый конкурс — отлично! Но это может не иметь никакого значения для вашего гостя.

Ваша главная задача как бармена — думать о том, как сделать такой коктейль, который гость посчитает великолепным. Никогда не забывайте об этом. Это фундамент, если вы хотите овладеть искусством коктейля.

У борцов сумо есть слово, которое очень подходит к этой теме — **shingitai**, что означает *сердце, техника и телосложение*. Для бармена это означает: сердце, не переполненное самоуверенностью или высокомерием; техническое мастерство, позволяющее реализовать стремление создать лучший возможный коктейль; и телосложение, позволяющее воплотить это стремление в жизнь (то есть, крепкое здоровье).

Часто говорят, что искусство приготовления коктейлей — это работа, определяемая мимолётными встречами. Отчасти это означает, что каждый коктейль, который вы создаёте, будет уникальным, но также и то, что с большинством ваших гостей вы, скорее всего, встретитесь только один раз. Поэтому нужно уметь ценить каждую встречу, держать бар открытым как можно чаще. Кроме того, болезни мешают сосредоточиться, поэтому помните: не злоупотребляйте алкоголем и берегите здоровье.

Я говорил здесь о многом, но самое важное, что вы должны помнить на пути мастера коктейля — это оставаться здоровым и всегда делать всё возможное

Техника шейка: Обзор Hard Shake

Шейк — это техника, используемая для охлаждения и смешивания ингредиентов в шейкере с льдом. Особенно хорошо она подходит для смешивания компонентов с разной плотностью (т. е. разной удельной массой) или тех, которые сложно объединить, например, лёгких спиртных напитков с более плотными ликёрами, сливками, яичными белками, фруктовыми соками и т. д.

У каждого бармена есть свой уникальный стиль шейка, но цель у всех одна: охладить и перемешать ингредиенты, а также смягчить вкус алкоголя и компонентов — другими словами, сделать коктейль более гладким и приятным. Я разработал технику *hard shake* именно для достижения этой цели.

Как следует из названия, *hard shake* означает энергичное встряхивание шейкера по определённой сложной траектории. В противоположность этому существует *soft shake* — мягкий шейк. Умелый бармен может использовать обе техники, так почему же я выбираю *hard shake*?

Позвольте описать, как я представляю себе идеальный шейк. Представьте, что алкоголь — это квадрат. Большинство воспринимает шейк как способ сгладить острые углы этого квадрата, но я, напротив, ввожу в него воздух, заставляя его «вздуться» и становиться округлым. Другими словами, аэрация создаёт «подушку», смягчающую вкус — пузырьки воздуха расширяют алкоголь, и вкус становится мягче. Составные элементы алкоголя, которые ранее были разобщены, постепенно сливаются воедино. Так я представляю себе процесс, происходящий при взбалтывании.

Создание аэрации — главная цель моего *hard shake*.

Первое столкновение

Это удивительно, но даже если коктейль готовится строго по рецепту, конечный вкус и цвет всё равно будут отличаться у разных барменов. Именно когда я впервые заметил это, мой подход к смешиванию коктейлей начал меняться.

Моё стремление приготовить для гостей максимально хороший коктейль заставило меня сосредоточиться на технике шейка. Со временем я заметил, что внутри коктейля начинают образовываться очень мелкие пузырьки. Гости говорили мне, что алкоголь в моих коктейлях кажется мягче, и тогда я понял, насколько важны эти пузырьки. Создание этих крошечных, мягких пузырьков стало для меня важнейшей задачей.

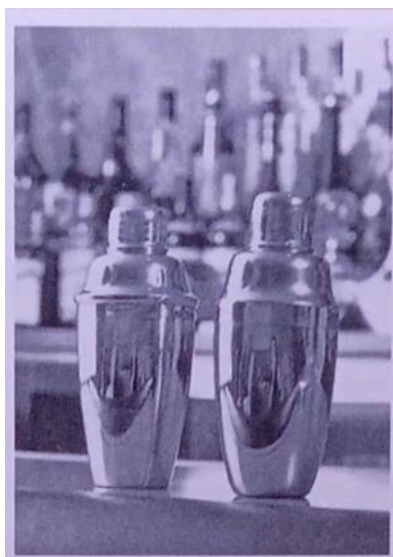
В поисках идеального коктейля я стал менять саму технику шейка. Сначала я использовал более широкий угол, но этого оказалось недостаточно — пузырьков почти не было. Тогда я разработал более мощный трёхточечный шейк, который позволял тщательно перемешивать ингредиенты. Чтобы придать движению больше сложности, я добавил резкий щелчок и вращение, удерживая шейкер по диагонали. Так родилась техника *hard shake*.

Этот метод добавил новую степень сложности в создание вкуса коктейля. За пять лет после этого открытия я приготовил сотни коктейлей, оттачивая эффективную технику

hard shake и избавляясь от лишних движений. Шейк стал более компактным и в то же время более сложным и изощрённым.

Примечания на полях:

- *Шейкеры бывают разных размеров: на одну порцию (малый), две (средний), три (большой) и пять порций (экстра-большой). Профессионалы используют шейкеры от среднего размера и выше. Для одного-двух гостей я использую большой шейкер. В отличие от смесительных стаканов, большой шейкер можно использовать и как малый.*



- *Части шейкера (слева направо на фото): корпус, стрейнер (сито), крышка.*



Моя техника шейка со временем изменилась под влиянием осознания того, что чрезмерные движения снижают сложность самого процесса.

Мой нынешний стиль был сформирован более двадцати лет назад. Однако это не значит, что я всегда выполняю шейк одинаково. Я варьирую силу и продолжительность взбивания в зависимости от используемых ингредиентов. Также я добавляю поворот и щелчок, чтобы создать сложную траекторию движения.

Оттачивание техники *hard shake*

Поскольку в процессе шейка используется лёд, охлаждение ингредиентов не представляет сложности. Основная задача — тщательное перемешивание. Способность добиться

полного смешения и есть суть техники *hard shake*. Если выполнять шейк энергично и долго, но при этом без должного мастерства, лёд начнёт таять, и коктейль получится водянистым. Если же всё сделано правильно, вода из растаявшего льда будет впитана в алкоголь, не разбавляя его вкус.

Единственный способ понять, овладели ли вы техникой *hard shake*, — это попробовать результат. Единственный критерий — водянистость напитка. Если ингредиенты перемешаны плохо, вкус будет рассыпчатым и невыразительным.

Визуально оценить можно коктейли с добавлением сливок или яичного белка: при качественном *hard shake* они приобретают гладкую, взбитую консистенцию. Поэтому такие коктейли отлично подходят для отработки техники.

Подходящие ингредиенты

Существует несколько ингредиентов, которые особенно хорошо раскрывают потенциал *hard shake*. В первую очередь — это сливки. При правильном взбивании в них образуются пузырьки, создающие взбитую текстуру. Такое состояние легко сохранить, если добавить немного подсластителя — это придаёт стабильность, которую трудно достичь другими методами шейка.

Другой ингредиент, который особенно хорошо раскрывается при использовании *hard shake*, — это фруктовый сок. Принцип образования пузырьков тот же, что и с другими ингредиентами, однако именно фруктовые соки труднее всего смешивать. Техника *hard shake* особенно хороша для тщательного объединения сока с другими компонентами, так как она снижает кислотность сока и объединяет его с алкоголем, создавая единый, стабильный вкус.

Таким образом, коктейли, в которых смешиваются сливки, яичный белок или фруктовый сок с крепким алкоголем, особенно подходят для *hard shake*.

Однако этот стиль шейка не даёт наилучшего результата в некоторых сочетаниях — например, если в коктейле используются только ликёры, спирты и прочие алкогольные ингредиенты. В таких напитках пузырьки образуются, но быстро исчезают и плохо удерживаются. Поэтому в этой книге я рекомендую перемешивать три коктейля, которые обычно встряхивают — *Stinger*, *Alaska* и *Russian*, — так как, на мой взгляд, именно метод перемешивания способен раскрыть их вкус наилучшим образом.

Кроме того, некоторые бренды алкоголя больше подходят для *hard shake*, чем другие. Эта техника объединяет ингредиенты в шейкере в единое целое. Если характер и присутствие алкоголя теряются в результате, значит, напиток не удался. Поэтому нужно выбирать алкоголь с ярко выраженным характером, который выдержит *hard shake*.

Особенно заметна разница во вкусе среди разных марок джина и водки. Водка — напиток с простым вкусом алкоголя, но, как ни странно, в составе коктейля различия между брендами становятся очевидными. В общем, чем вкуснее алкоголь сам по себе (например, если у него утончённый вкус), тем хуже он подходит для *hard shake*. Бренды, сохраняющие остроту алкоголя даже после смешивания, — те, к которым стоит присмотреться для использования в *hard shake*.

Мелкие осколки льда

Мелкие осколки льда, покрывающие поверхность коктейля, являются побочным эффектом *hard shake*, а не его основной целью. Когда я разрабатывал *hard shake*, я тратил много времени на то, чтобы добиться появления этого ледяного слоя — вплоть до того, что даже увеличивал отверстия в стрейнере. Но теперь я понимаю, что это была ошибка. Самое важное в технике *hard shake* — это создание пузырьков.

Если выполнить *hard shake* правильно, вы получите эти тонкие осколки льда без необходимости увеличивать отверстия в стрейнере. Более того, если лёд будет вращаться внутри шейкера, то на поверхности коктейля образуется тонкий ледяной слой. Если же выполнять *hard shake*, двигая шейкер по прямой линии, лёд будет ударяться о дно и раскалываться на крупные куски, которые не пройдут через стрейнер. Даже если они пройдут, вы получите лишь крупные кусочки льда, а не мелкие осколки.

Техника (на изображении):

- Полностью заполните шейкер льдом: мелкие кусочки снизу, крупные сверху, используя равное количество колотого льда и кубиков.



- Налейте в шейкер воду, чтобы избавиться от острых краёв и мелких фрагментов льда (одна из причин "разбавленных" коктейлей), а также чтобы охладить сам шейкер. Удерживая лёд рукой, переверните шейкер и слейте воду.



- Влейте ингредиенты в шейкер, начиная с тех, что в наибольшем объёме, и заканчивая теми, что в наименьшем.



- Поместите стрейнер (среднюю часть шейкера) на основную часть, убедившись, что он установлен ровно. Если он неплотно прилегает или установлен под углом, он может слететь во время взбалтывания.



- Сделайте паузу длиной с один вдох, чтобы выпустить воздух из шейкера, затем наденьте верхнюю крышку. Если не дать воздуху выйти, крышка может сорваться во время шейка.



- Встряхивайте. Смешивайте ингредиенты, максимально используя внутреннее пространство шейкера. Коктейли с кремом, яичным белком, желтком или другими трудносмешиваемыми компонентами следует встряхивать на 50% дольше обычного.



- Перелейте коктейль в охлаждённый бокал.



1. УДЕРЖАНИЕ ШЕЙКЕРА

1. Держите левую руку перед грудью. Возьмите шейкер так, чтобы верхушка была направлена к вам. Упритесь в дно шейкера средним и безымянными пальцами левой руки.



2. Согните ладонь, чтобы она не прижималась к корпусу шейкера.



3. Надавите большим пальцем правой руки на верхнюю часть шейкера.



4. Указательный палец правой руки положите на «плечо» стрейнера.



5. Средним пальцем правой руки обхватите корпус, а указательным — стрейнер.



6. Остальные пальцы правой руки мягко расположите на корпусе. На фотографии показано, как следует держать шейкер.



ТИПЫ ЛЬДА

Для шейка используется колотый лёд и кубики льда в пропорции 6:4. Если использовать только колотый лёд, шейк становится слишком жёстким, поэтому кубики добавляют в качестве «подушки». К тому же, кубики льда дешевле.



2. СТОЙКА

Встаньте естественно, ноги на ширине плеч. Из этого положения выставьте левую ногу вперёд под углом 45° , удерживая шейкер над левой ногой. Верхнюю часть корпуса также поверните влево на 45° .

ШАЙК (SHAKE)

Один шейк включает два движения: выброс шейкера вперёд и возвращение его обратно. Лёд при этом отскакивает от дна шейкера, а затем от стрейнера. Важно возвращать шейкер назад быстрее, чем лёд успевает отскочить от дна. Таким образом, во время одного шейка вы должны услышать два удара льда.

Если вы всё делаете правильно, оба удара должны звучать одинаково. Если вы слышите, как лёд гремит в шейкере в течение всего движения или если удар о дно звучит громче, чем удар о стрейнер — вы делаете что-то не так.

1. Держа шейкер правильным хватом перед левой грудью, резко вытолкните его вперёд.



2. Верните его в исходное положение. Важно, чтобы лёд чётко ударился о заднюю стенку шейкера — постарайтесь добиться резкого щелчка.



ЩЕЛЧОК (SNAP)

Во время базового движения — вперёд и назад — добавьте запястный щелчок, меняя вертикальный угол шейкера.

1. Сделайте щелчок запястьем, выталкивая шейкер вперёд, чтобы он встал вертикально.



2. Возвращая шейкер назад, снова щёлкните запястьем, перевернув шейкер вверх дном.



ПОВОРОТ: ИЗМЕНЕНИЕ ГОРИЗОНТАЛЬНОГО УГЛА

Добавьте поворот, подняв правое плечо и локоть. При выбросе шейкера поверните его влево. Совмещая шейк, щелчок и поворот, вы создадите движение, при котором ингредиенты будут активно сталкиваться внутри шейкера. На фотографиях показан только поворот и угол.

Поворот: винтовое движение

1. Поднимая правое плечо и локоть во время шейка, вы можете добавить винтовое движение. Обратите внимание, как шейкер скручивается — это видно по движению запястья левой руки. Шейкер не должен двигаться строго вперёд-назад, а под углом, как показано на фото (А). Барная ложка на фотографии направлена строго от тела — именно под этим углом и должен двигаться шейкер.



2. Потяните шейкер назад к левой части груди, продолжая его вращать.



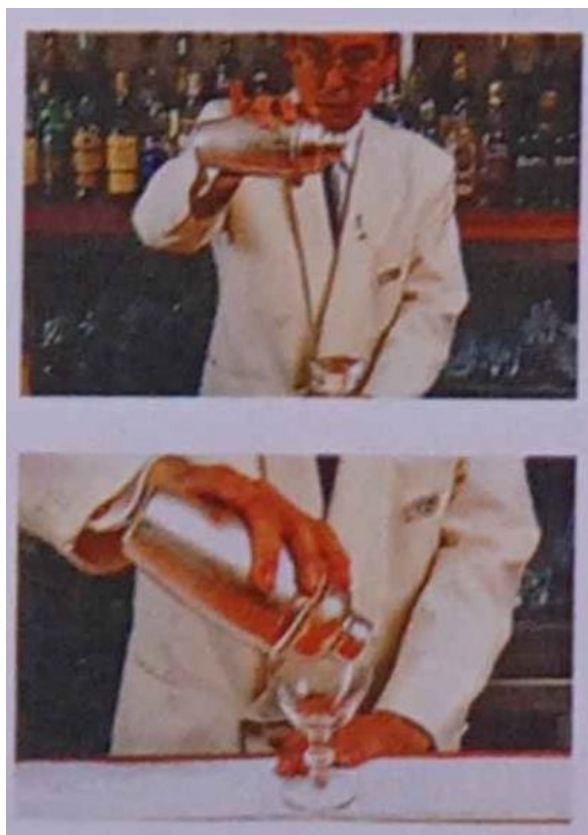
3. НАЛИВАНИЕ

Обычно при наливании шейкер держат под углом, но я держу его вертикально, чтобы мелкие осколки льда покрыли всю поверхность бокала.

1. Перелейте содержимое шейкера прямо вниз, вращая шейкер против часовой стрелки.



2. После того как коктейль налит, поддержите шейкер горизонтально и сделайте резкое движение вверх-вниз, чтобы лёд зазвенел внутри. Этот заключительный штрих демонстрирует завершенность процесса и то, что шейкер пуст.



Примечание: если вы не уверены в точности своих отмеренных пропорций, вы можете инстинктивно наклонять шейкер при наливании. Однако в этом случае осколки льда останутся в изогнутой части шейкера и не попадут в бокал.

Техника размешивания

Обзор

Наряду с шейком, размешивание — один из столпов техники приготовления коктейлей. Размешивание используют для охлаждения и смешивания ингредиентов, которые относительно легко соединяются — например, компоненты с одинаковой плотностью или коктейли, приготовленные только из спиртных напитков.

Часто говорят, что шейк смягчает вкус алкоголя, а размешивание — сохраняет его, и это правда. Размешивание стоит использовать, когда нужно подчеркнуть силу и интенсивность базового спирта. Однако размешивание не просто оставляет напиток таким, как он есть — оно также добавляет вкусу глубину и насыщенность.

Размешивание и лёд

Как и в случае с шейком, при размешивании ключевую роль играет лёд. Чтобы минимизировать риск разбавления коктейля водой, лёд необходимо промыть и сбалансировать его размер. Самое важное — не повредить лёд: при размешивании кусочки могут сталкиваться, отбивая углы. Когда углы откалываются, лёд быстрее тает и разбавляет напиток. Правильная техника размешивания критически важна для того, чтобы добиться смешивания ингредиентов с небольшим количеством воды от тающего льда, не вызывая при этом его активного таяния.

Количество оборотов и скорость размешивания должны соответствовать ингредиентам (спиртам), а также состоянию льда. Человек, который выполняет размешивание, также влияет на результат. Кто-то может добиться идеального смешивания несколькими движениями ложки, а кто-то мешает минуты без толку — всё зависит от опыта бармена.

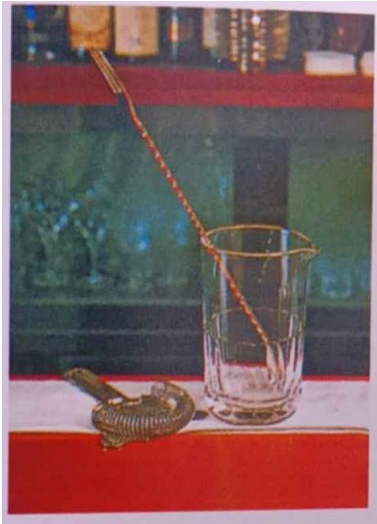
Идеальное размешивание

Когда ингредиенты налиты в смешительный стакан, они остаются несмешанными, просто стоя рядом. При шейке они расщепляются и расширяются за счёт образования пузырьков. Цель размешивания — объединить эти два компонента... (продолжение следует на следующей странице).

соединить ингредиенты тихо. Это как ткать шелк.

Ваша задача — быстро, но аккуратно объединить молекулы спирта, которые плавают бок о бок в бокале. Как только вы промыли лёд и начали наливать ингредиенты, следует сконцентрироваться. Концентрация должна возрасти, когда вы начинаете размешивать. Ослабьте фокус, когда вынимаете барную ложку из смешительного стакана, налейте коктейль и поставьте его перед гостем. Расслабьтесь. Вы всё сделали. Вот так я представляю себе идеальное размешивание.

"Размешать" — всего лишь одно слово в рецепте, но внутри стакана в этот момент происходит таинственное слияние.



Подпись к фото:

Инструменты для размешивания. Слева направо: стрейнер, смесительный стакан, барная ложка. У большинства барных ложек загнутый изгиб у основания, но я выпрямляю их, чтобы толщина ручки и самой ложки была минимальной — это снижает риск повредить лёд при размешивании.

Таблица температур

Колотый лёд покупается у специализированных поставщиков. Кубики льда — это лёд, замороженный в обычной морозилке.

Условие	Температура, °С	Увеличение объёма, мл
Колотый лёд (крупный, 2 кусочка); температура комнаты 20°C; 20 оборотов; объём 60 мл	8.0	10
Колотый лёд (мелкий, 10 кусочков); температура комнаты 20°C; 20 оборотов; объём 60 мл	4.5	17
Колотый лёд (смешанный, крупный и мелкий; 6 кусочков); температура комнаты 20°C; 20 оборотов; объём 60 мл	4.0	13
Кубики льда (8 штук); температура комнаты 20°C; 20 оборотов; объём 60 мл	6.0	15

Изменение температуры и увеличение объёма в зависимости от температуры джина и типа льда

Условие	Температура, °С	Увеличение объёма, мл
Джин комнатной температуры; кубики льда (8 шт); 20 оборотов	6.0	15
Охлаждённый джин (7°C); кубики льда (8 шт); 20 оборотов	3.8	10
Охлаждённый джин (7°C); колотый лёд (6 шт); 20 оборотов	3.2	9
Охлаждённый джин (7°C); колотый лёд (6 шт); 30 оборотов	1.9	10

Изменение температуры и увеличение объёма в зависимости от количества оборотов

Обороты	Условие	Температура, °С	Увеличение объёма, мл
10	Температура комнаты 20°C; кубики льда (8 шт)	7.0	10
15	Температура комнаты 20°C; кубики льда (8 шт)	6.3	12
20	Температура комнаты 20°C; кубики льда (8 шт)	6.0	15
30	Температура комнаты 20°C; кубики льда (8 шт)	3.9	16

Мои эксперименты показали, что оптимальные условия следующие:

1. Охлаждённый джин (5–7°C)
2. 25–30 оборотов
3. Смесь крупных и мелких кусочков колотого льда
4. Умеренно быстрое размешивание

Возможны отклонения, вызванные температурой в помещении, где проводился эксперимент. Для измерений использовались термометр и мерный цилиндр.

1. Насыпьте в смесительный стакан нужное количество колотого льда и залейте его водой.



2. Осторожно размешайте лёд барной ложкой, чтобы растопить его поверхность и отколоть мелкие кусочки, а также охладить сам стакан.



3. Установите стрейнер (сито) на стакан.



4. Наклоните смешивательный стакан примерно на 45° и слейте всю воду



5. Снимите стрейнер и налейте ингредиенты в стакан, начиная с алкогольной основы.



6. Вставьте барную ложку в стакан, проведите ею вдоль внутренней стенки и начинайте размешивать. Убедитесь, что лёд не сталкивается и не крошится внутри стакана. Держите стакан за самую нижнюю часть (где нет жидкости) левой рукой, чтобы не согревать его.



7. Установите стрейнер на стакан и налейте ингредиенты в охлаждённый коктейльный бокал.



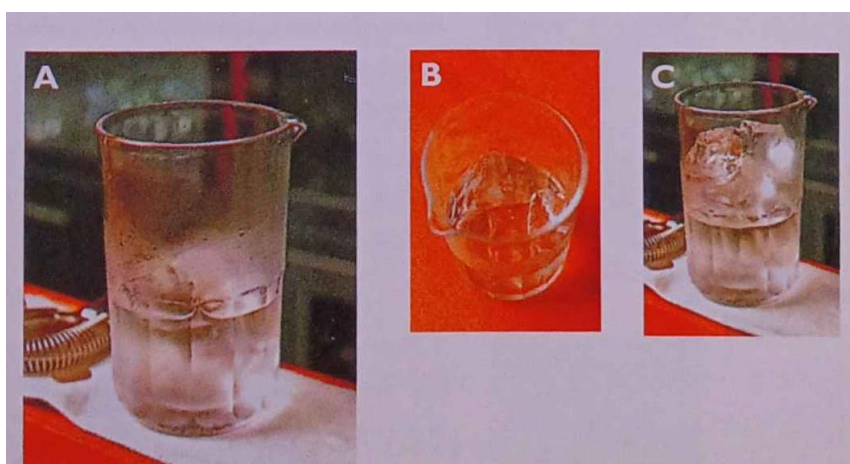
8. Когда стакан опустеет, немного наклоните его (см. фото) и встряхните по вертикали, чтобы лёд зазвенел — это знак того, что вы закончили.



1. КОЛИЧЕСТВО ЛЬДА

Следующие фотографии показывают, сколько льда и алкоголя должно быть в смешительном стакане.

- (А) показывает, как лёд и алкоголь должны выглядеть сбоку.
(В) показывает то же самое сверху.
(С) — плохой пример: слишком много льда.



Само собой разумеется, что лёд нужен для охлаждения ингредиентов при перемешивании, поэтому он должен соприкасаться с жидкостью. Лёд, который не контактирует с ингредиентами, не только бесполезен, но и тает, разбавляя напиток и делая его водянистым. В отличие от шейкера, где льда много не бывает, при перемешивании важно соблюдать правильную пропорцию льда.

2. КАК ДЕРЖАТЬ БАРНУЮ ЛОЖКУ

Я держу барную ложку за середину, потому что так её головка вращается особенно изящно. Удерживая ложку горизонтально, положите большой и безымянный пальцы сверху, а указательный и средний — снизу. Поддерживайте вес ложки большим и указательным пальцами, а движение создавайте средним и безымянными пальцами.



3. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ БАРНОЙ ЛОЖКОЙ

Лёд и ингредиенты в смесительном стакане начинают вращаться при перемешивании, но не стоит использовать круговое движение рукой. Вместо этого перемешивайте движением взад-вперёд.

Плотно прижимая ложку к внутренней стенке стакана, чтобы не повредить лёд, повторяйте движение вперёд-назад, как на фото (2)–(3), заставляя лёд и ингредиенты вращаться мягко и плавно. Не мешайте слишком медленно.

1. Поместите ложку по диагонали между льдом и стенкой стакана, прижав её спинкой к внутренней стороне. Важно не сдвинуть лёд при этом. Сохраняйте угол и расположение ложки и льда во время перемешивания.



2. Отталкивайте ложку от себя безымянным пальцем. Основное усилие при перемешивании идёт именно от него.



3. Затем потяните ложку на себя средним пальцем. Если дёрнете слишком резко, на поверхности алкоголя пойдут волны.



4. КАК ДЕРЖАТЬ СМЕСИТЕЛЬНЫЙ СТАКАН

1. Поставьте стрейнер на смесительный стакан так, чтобы ручка стрейнера смотрела в сторону, противоположную носику стакана. Прижмите стрейнер указательным пальцем.



2. Удерживайте стакан крепко, зажав его между большим и средним пальцами.



3. **Как делать не нужно.** Не обхватывайте стакан всеми пальцами и не прижимайте его ладонью. Температура вашего тела нагреет стекло, что недопустимо.



Плохой пример

Размеры льда

Используйте лёд разных размеров. Если весь лёд будет мелким, он быстро растает. Если весь лёд крупный — его общая площадь поверхности будет меньше, и он будет дольше охлаждать ингредиенты. Короче говоря, лёд не должен быть одинакового размера.



ТРИ ТИПА СБОРКИ

Сборка — это способ приготовления коктейля прямо в бокале без использования специальных инструментов. Например, *Whiskey & Soda*. В этом случае ингредиенты просто наливаются в бокал со льдом. В целом существует три типа сборки:

1. С газированными ингредиентами

В этом типе используется газированный ингредиент, такой как сода, тоник или имбирный эль. Примеры: *Gin & Tonic*, *Moscow Mule*. Освежающая газированность — ключ к вкусу, поэтому нужно обращаться с ингредиентами аккуратно, чтобы не потерять пузырьки. Важно не перемешивать коктейль слишком сильно — от этого он становится плоским и теряет вкус.

Газированную воду нужно наливать прямо на другие ингредиенты — между кусочками льда, а не на сам лёд. Пузырьки теряются, если жидкость ударяется о твёрдую поверхность. Также важно помнить: в отличие от шейкера или смесительного стакана, лёд в «собранном» коктейле служит только для охлаждения. Поэтому независимо от наличия газировки, ингредиенты должны быть заранее охлаждены в холодильнике. В противном случае лёд растает и разбавит напиток.

2. Без газированных ингредиентов

Примеры: *Rusty Nail*, *Black Russian*. Если ингредиенты плохо смешиваются, можно слегка перемешать коктейль, но не переусердствовать. Начинайте с лёгких ингредиентов, затем добавляйте более тяжёлые — они сами опустятся вниз и смешаются с остальными.

Суть «собранного» коктейля в естественном смешивании при наливании. Это позволяет насладиться вкусом каждого ингредиента отдельно. Если вкус будет лучше при полном смешивании — коктейль стоит размешать.

3. Стилль Pousse-Café

Термин *pousse-café* в переводе с французского буквально означает «толкать кофе» и использовался как *coffee chaser* — напиток, подаваемый после кофе (или любого другого дижестива).

Типичный пример *pousse-café* — коктейль *Angel's Kiss* (или *Angel's Tip*), который готовится послойно в ликёрном бокале или специальном бокале для *pousse-café* с использованием ингредиентов разной плотности (удельного веса). Этот способ можно даже назвать *оригинальной сборкой*. Ингредиент с самой высокой плотностью наливается первым, аккуратно по ложке, и опускается на дно бокала. Обратите внимание: один и тот же алкоголь может иметь разную плотность в зависимости от бренда. Кроме того, данные в таблицах удельной плотности являются приблизительными, так что точное значение нужно определять самостоятельно.

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ДО ПОСЛЕДНЕЙ КАПЛИ

Считается, что сборка проще, чем шейк или стир, но на деле даже незначительные изменения в работе с ложкой могут заметно повлиять на вкус напитка. Особенно это касается лонг-дринков, которые пьют в течение 15–20 минут. С каждым глотком уровень мастерства бармена становится всё очевиднее.

Например, возьмём *Gin & Tonic*. Аккуратно приготовьте его, как описано на следующей странице. Будьте осторожны, чтобы не потерять газ. Затем приготовьте второй, но в этот раз налейте тоник прямо на лёд и сделайте пару резких вертикальных движений ложкой.

Первый глоток второго коктейля будет более свежим и бодрящим за счёт взболтанных пузырьков. Но подождите 30 секунд — и вкус станет плоским в сравнении с первым. Вы можете догадаться, что произойдёт дальше: кислотность и горечь выходят на первый план, и коктейль становится совершенно другим.

Ещё один момент: если вы используете джин, охлаждённый до инея, вкус коктейля станет тяжёлым и густым. Если коктейль приготовлен правильно. Другими словами, лёгкий и освежающий вкус, который и определяет *Gin & Tonic*, будет утрачен.

При сборке коктейлей нет этапа охлаждения ингредиентов, поэтому базовый алкоголь должен быть заранее охлаждён. Держать бутылки в морозилке не стоит — это притупляет аромат и вкус напитка, поэтому я предпочитаю холодильник.

ИНГРЕДИЕНТЫ С ГАЗОМ (*GIN & TONIC*)

1. Охладите хайбол так, чтобы на нём слегка появился иней (левый стакан). Стакан справа — не охлаждён.



2. В зависимости от размера стакана, используйте от двух до четырёх крупных кусков колотого льда. Не стоит класть лёд выше края бокала — это не только неудобно, но и выглядит неэстетично.



3. Выжмите лайм. Одной рукой прикройте сок, чтобы он не брызнул в гостя.



4. Влейте джин.



5. Долейте тоник, при этом старайтесь не лить его прямо на лёд. Если нужно, раздвиньте лёд ложкой. Ложка понадобится для следующего шага, поэтому держите её в правой руке.



6. Аккуратно опустите ложку в бокал, стараясь не задевать лёд. Не перемешивайте, если только вы не добавляете фруктовый сок или другие виды алкоголя.



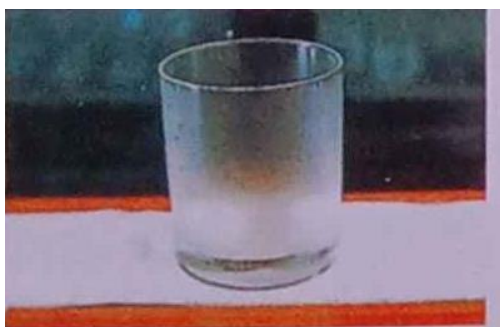
7. Достаньте ложку тем же способом.



Примечание: Существует коктейль под названием *Gin Rickey*, который готовится из джина, лайма и газированной воды. В бокал кладут половинку лайма, и подают напиток с мадлером прямо в бокале. Бармен просто наливает джин и газированную воду без перемешивания. Гость сам регулирует кислотность с помощью мадлера по своему вкусу.

Ингредиенты без газа (*Rusty Nail*)

1. Охладите рокс-гласс, пока он слегка не запотеет.



2. Положите два или три крупных куса колотого льда — достаточно, чтобы они не всплывали в напитке. Убедитесь, что лёд не превышает край бокала.



3. Наливайте, начиная с более лёгких ингредиентов. В этом случае первым добавляется основной компонент — виски. Коктейли "он зе рокс" обычно состоят из нескольких видов алкоголя.



4. Добавьте самый тяжёлый ликёр (*Drambuie*). Когда наливаются более тяжёлые ингредиенты, они естественным образом опускаются вниз и смешиваются с более лёгкими.



5. Вставьте барную ложку и слегка перемешайте. Не перемешивайте слишком сильно.



6. Выньте ложку, не двигая её против тока жидкости.



Pousse-Café Style

1. Сначала налейте самый тяжёлый ингредиент. стакан и ликёры охлаждать не нужно.



2. Приложите обратную сторону ложки к внутренней стенке бокала.



3. Аккуратно налейте ликёр вдоль обратной стороны ложки. Начинайте с самого тяжёлого ликёра и заканчивайте самым лёгким.



КАЖДОЕ ДВИЖЕНИЕ ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

Вы берёте бутылку с полки. Открываете крышку. Жидкость льётся в бокал. Каждое движение естественно и результат сосредоточенного внимания. Бармен никогда не выпендривается, и при этом ничего не делается случайно.

Ваша задача как бармена — не только готовить хорошие коктейли, но и делать их визуально аппетитными. Чтобы отточить мастерство, нужно изучать не только вкусы, но и все движения, которые сопровождают приготовление коктейля. Нужно практиковаться в базовых техниках и следить за тем, чтобы все движения были плавными и создавали чистый, аккуратный образ.

Цель не в том, чтобы выглядеть круто, а в том, чтобы усовершенствовать весь опыт употребления коктейля для гостя. В этом кроется главное отличие между любителем, готовящим дома, и профессиональным барменом, работающим под пристальным вниманием гостей.

КАК ЭТО ДЕЛАЮТ ПРОФЕССИОНАЛЫ

Рассмотрим, как пользоваться джиггером. Помните, что профессиональные бармены, как правило, не используют джиггеры. Они нарабатывают «чувство объёма» с практикой.

Самый популярный джиггер в барах имеет чаши на 1 унцию с одной стороны и на 1½ унции — с другой. Если нужно отмерить меньшие количества, например ⅓ или ⅔ унции, всё равно придётся полагаться на глаз и чувство объёма. Даже если вы точно отмерили одну унцию, стопка, наполненная до краёв, будет отличаться от той, что была налита чуть меньше. В итоге, даже с джиггером, измерение основано на ощущениях, а не на точной науке.

С другой стороны, если вы готовите сразу несколько коктейлей и, допустим, вам нужно отмерить пять унций одного ингредиента, то вам придётся налить по одной унции пять раз. Любая ошибка в измерении будет повторяться пять раз. Поэтому в долгосрочной перспективе вы добьётесь большей точности, если натренируете чувство объёма, ориентируясь на то, сколько времени вы наливаете жидкость определённой вязкости, которая вытекает в виде струи.

Тебе нужно развить собственное чувство меры — и это касается не только объёмов. Бармен — это профессия. Ты сможешь уловить тончайшие различия во вкусе, соответствующие предпочтениям гостя, только когда научишься обходиться без джиггера.

КАК ДЕРЖАТЬ БУТЫЛКУ

Держите нижнюю треть бутылки правой рукой так, чтобы этикетка была видна. Вот три причины:

1. В этом положении вы можете свободно двигать запястьем.



2. Такое положение сочетает эстетику с устойчивостью. Если держать за верх, это выглядит неуклюже.



3. Когда из бутылки льётся ликёр, он может стекать по стенке и пачкать этикетку. Держа её вверх или в сторону, вы сможете избежать этого.



Держите нижнюю треть бутылки так, чтобы при налипании этикетка была сверху — это поможет сохранить её чистой. Можно также повернуть бутылку боком, чтобы этикетка была видна гостю. Однако при положении этикеткой вверх бутылка будет устойчивее.

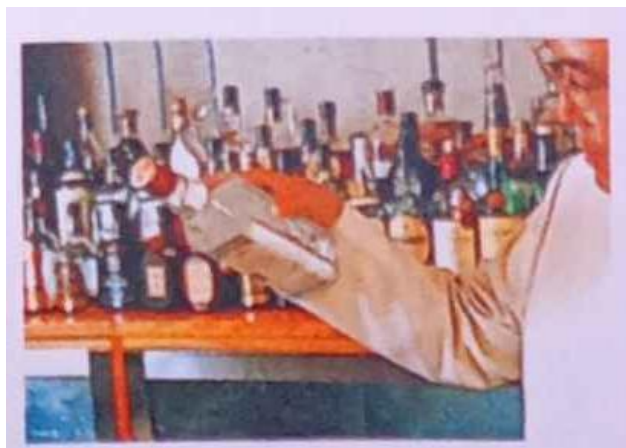
Правильный хват обеспечивает свободу движения в запястье, и все ваши движения будут выглядеть изящно.

ТРИ ОШИБКИ, КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ИЗБЕГАТЬ

1. Не держите бутылку за верх. Это не только выглядит неуклюже, но и грозит испачкать руки, что противоречит образу аккуратного и профессионального бармена.



2. Держать бутылку выше этикетки — это ограничивает подвижность запястья.



3. Держать бутылку этикеткой вниз — при этом содержимое может стекать по стенке и испачкать этикетку.



КАК СНЯТЬ КРЫШКУ

1. Удерживайте крышку в ладони у основания большого пальца.



2. Держите бутылку обеими руками, повернув их внутрь. Удобнее всего держать бутылку за нижнюю треть.



3. Поверните обе руки одновременно наружу, чтобы снять крышку. Обычно хватает одного поворота. Если нет — повторите. Чтобы закрыть бутылку, сделайте движение в обратную сторону.



4. Держите крышку в ладони так, чтобы пальцы оставались свободными. Класть крышку на стол — значит прерывать ритм движений, и это выглядит неаккуратно. Держите крышку в руке до тех пор, пока не закроете бутылку.



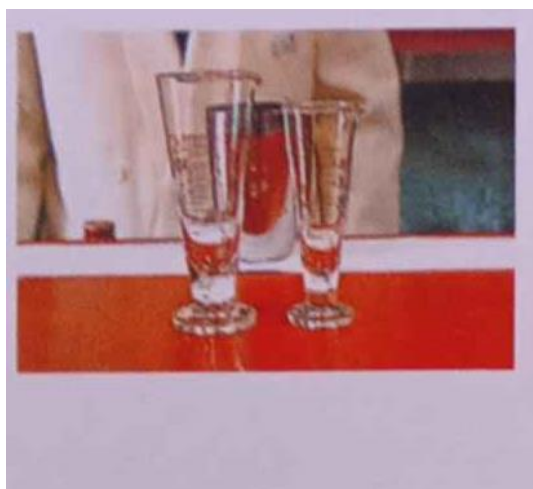
MEASURING OUT INGREDIENTS / ОТМЕРИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

1. Овладение чувством объема

1. Начните с того, что наполните пустую бутылку водой и потренируйтесь наливать жидкость струей постоянной толщины. Вы должны легко переключаться между двумя типами струи — толстой и тонкой.



2. Практикуйтесь с джиггером, наливая одинаковое количество воды двумя wybranymi типами струи, чтобы почувствовать необходимое время налива. Ваша цель — научиться уверенно отмерять следующие объемы: $\frac{1}{3}$ унции, $\frac{1}{2}$ унции, $\frac{2}{3}$ унции, 1 унция и $1\frac{1}{2}$ унции.



Тренируйтесь, чередуя разные объемы, например, 1 унцию и $\frac{1}{2}$ унции. Если вы будете повторять один и тот же объем снова и снова, то в итоге начнете подстраивать налив под предыдущую попытку, а не развивать ощущение объема. Ваша задача — научиться наливать точное количество с первого раза, без корректировок.

2. Как держать джиггер

Самый популярный тип джиггера — это модель с двумя чашами на 1 унцию и $1\frac{1}{2}$ унции. Чтобы переключаться между ними, переворачивайте джиггер, используя указательный и

средний пальцы. Большой и указательный пальцы поддерживают верх и низ. Тренируйтесь, пока движение не станет плавным.

1. Держите джиггер большим, указательным и средним пальцами. Это делается с крышкой от бутылки, которая всё ещё находится в ладони.



2. Переверните джиггер указательным и средним пальцами. Затем добавьте безымянный палец, чтобы зафиксировать джиггер тремя пальцами: указательным, средним и безымянным.



3. Использование джиггера

При отмеривании жидкости она должна плавно течь из бутылки в джиггер, а затем в шейкер непрерывной струей (джиггер вообще следует использовать только при наливании в бокал). Поток должен быть как водопад — без разрывов. Как только джиггер наполнен, его содержимое нужно сразу же перелить в шейкер.

Конечно, профессиональный бармен должен практиковаться в наливании точных объемов и без джиггера.

1. Бутылка, джиггер и шейкер должны быть выстроены в одну линию. Поставьте джиггер вплотную к шейкеру.



2. Когда джиггер наполнен, поверните кисть и вылейте содержимое в шейкер.



Cracking Ice / Раскалывание льда

Подобно дереву, у льда тоже есть волокна, вдоль которых его легче всего колоть. Поэтому важно уметь находить это направление. Старайтесь колоть лёд по волокну. Единственный инструмент, который вам нужен, — это ледоруб.

1. Как держать ледоруб

1. Держите ледоруб, как показано на фото, используя ладонь как упор.



2. Как показано на изображении, держите ледоруб так, чтобы при ударе вы не вонзили его себе в ладонь. Основание правой руки ударяет по ладони левой. Если держать ледоруб неправильно, можно легко пораниться, так что будьте особенно осторожны.



2. Как колоть лёд

Мелкие кусочки льда создаются путём раскалывания большого куска пополам, затем ещё раз пополам и так далее — не путём откалывания мелких фрагментов от большого куска. Ледоруб должен ударить по поверхности льда под прямым углом.

1. Если вы хотите расколоть большой кусок льда посередине, поперёк волокна, то просто ударить ледорубом будет недостаточно — лёд треснет вдоль волокна. Вместо этого проведите линию посередине и слегка постучите по ней в нескольких точках.



2. Когда линия нанесена, расколите лёд в центре.



3. Получившиеся куски льда. Продолжайте раскалывать лёд пополам, стараясь придавать кусочкам прямоугольную форму.



4. Подготовьте расколотый лёд вместе с кубиками льда, сложив их в лёдобркс.



3. Создание ледяных сфер

Этот процесс заключается в том, чтобы постепенно отсекал ледорубом лишние части от большого куска льда, пока не получится сфера, идеально подходящая по размеру к стакану. Откалывание крупных фрагментов к цели не приведёт.

1. Возьмите большой кусок льда.



2. Сформируйте из него куб, одна сторона которого по длине примерно соответствует диаметру желаемой сферы. Размер может быть неточным.



3. Представьте, что на грани куба нарисован круг.



4. Откалывайте углы вдоль этого круга.



5. Задача — придать льду форму цилиндра с диаметром, равным диаметру круга.



6. Получившийся цилиндр из льда.



7. Теперь возьмите цилиндр вдоль и начинайте отсекать углы, формируя сферу. Основание лучше немного уплотнять, чтобы оно устойчиво размещалось на дне бокала.



8. Скругляйте форму.



9. Подставьте сферу под струю воды на секунду, чтобы смыть неровности и мелкие частицы льда. Затем положите её на решётку или аналогичную поверхность, чтобы стекла лишняя вода. Оставьте в морозильной камере на ночь.



10. Помните: поверхность легко тает, поэтому не мойте сферу перед использованием.



PEELING LEMONS — Снятие цедры с лимона

Лимонная цедра содержит два компонента: горечь и аромат. Горькая часть просто стекает вниз, а ароматная распыляется тонким туманом. Именно этот ароматный туман и нужно использовать в коктейле. Этот способ идеален, когда вы хотите добавить немного лимонной цедры в коктейль.

1. Срежьте кусочек лимонной цедры размером примерно с ваш большой палец.



2. Центральная часть цедры должна быть толще краёв, с небольшим количеством белой части. Это нужно для того, чтобы цедру было легко согнуть.



3. Удерживайте тонкий внешний край цедры между большим и средним пальцем.



4. Указательным пальцем надавите на центр кусочка и согните его, чтобы создать мелкодисперсный ароматный туман.



WHERE TO HOLD THE LEMON PEEL — Где держать лимонную цедру

Так как горький компонент лимонной цедры стекает строго вниз, держать её прямо над бокалом нельзя. Вместо этого держите цедру примерно в 10–15 см от края бокала под углом 45° к его основанию. Это позволяет горечи стекать вниз мимо бокала, а ароматному компоненту — оседать в бокал и обогащать вкус коктейля.



HOLDING THE GLASS — Как держать бокал

Привыкайте держать бокалы за основание или ножку, чтобы не согревать охлаждённые коктейли теплом рук. Никогда не обхватывайте бокал всей ладонью. Само собой разумеется, что держать бокал за край — абсолютно недопустимо.



POLISHING THE GLASS — Полировка бокала

После мытья бокала с нейтральным моющим средством поместите его в горячую воду. Когда стекло прогреется, встряхните воду и отполируйте бокал, пока он ещё влажный. Используйте длинное полотенце (от 60 до 80 см, предпочтительно из хлопка или льна). Лучше всего разделить процесс на два этапа: 1) сушка, 2) полировка. Не применяйте излишнюю силу — это может повредить бокал. Также имейте в виду, что слишком влажное полотенце способно его разбить.

1. Перекиньте полотенце через большой палец левой руки.



2. Крепко держите основание бокала левой рукой и полностью вставьте полотенце внутрь бокала.



3. Полируйте внутреннюю часть большим пальцем, а внешнюю — остальными пальцами. Не нажимайте слишком сильно. Полируйте одновременно снаружи и внутри.



LAYERING — Наслоение

Наслоение достигается путём аккуратного вливания более тяжёлого ингредиента в более лёгкий. В результате цвет получается более тёмным у дна и светлым у верха. Это создаёт эффектное цветовое оформление для гостя, который затем перемешивает напиток мадлером, чтобы сбалансировать вкус.

Пример на фото — Singapore Sling с вишнёвым бренди. Ещё один знаменитый пример — Tequila Sunrise с гренадином.



Осторожно влейте вишнёвый бренди тонкой струйкой. *Singapore Sling* — это лонг-дринк на основе джина, который обычно встряхивается. На фоне остальных ингредиентов красиво выделяется тёмный цвет вишнёвого бренди.



RIM FROSTING — Украшение края бокала

Покрытие края бокала тонким кольцом из сахара или соли не только придаёт напитку привлекательный вид, но и дополняет его вкус. Важно нанести равномерное количество.



Примеры коктейлей с украшением края бокала: *Salty Dog*, *Margarita*, *Kiss of Fire*, *Yukiguni*. Метод одинаков для любого типа бокала.

1. Насыпьте тонкий слой соли на плоскую тарелку такого размера, чтобы край бокала мог на неё поместиться. Приготовьте половинку лайма. В процессе работы соль нужно периодически менять, так как она будет слёживаться из-за влаги.



2. Поставьте край бокала на срез лайма под углом 45° и поверните бокал на полный круг, чтобы равномерно смочить весь ободок. Такой угол наиболее стабилен, а также его легче всего визуально контролировать.



3. Не поднимайте бокал, как показано на фотографии, так как сок лайма, равномерно нанесённый на край, начнёт стекать вниз, образуя потёки. В результате соль ляжет неровно, и кольцо получится неаккуратным.



4. Держа бокал вверх дном, опустите его край в соль.



5. Легко постучите по бокалу пальцем, чтобы стряхнуть излишки соли. Бокал готов. Соль можно заменить на сахар, если хотите сделать сахарную каёмку.



CORAL FROSTING — «Коралловое» украшение

Этот стиль представляет собой расширенный вариант украшения края бокала и создаёт эффект кораллового рифа. Помимо коктейля *City Coral*, этот метод используется и в других оригинальных коктейлях, созданных мной в рамках серии C&C: *Cosmic Coral*, *Castary Coral* и другие напитки, названия которых начинаются с буквы С.



1. Насыпьте соль и налейте blue curaço в две неглубокие ёмкости. Слой соли должен быть по высоте равен предполагаемой высоте «кораллового» эффекта, а blue curaço — в два раза ниже.



2. Опустите край бокала в blue curaço.



3. Не переворачивая бокал, сразу же опустите его прямо в соль.



4. Поднимите бокал вверх и аккуратно уберите из него соль. Ваш бокал в коралловом стиле готов. Вы можете добиться различных эффектов, используя, например, дынный ликёр или сироп гренадина.



CUTTING FRUIT — Нарезка фруктов

1. Lemons and Limes — Лимоны и лаймы

1. Срежьте верхушку и основание лимона или лайма.



2. Разрежьте пополам, затем каждую половину — на три дольки.



3. Вырежьте центральную белую часть (сердцевину).



4. Срежьте концы дольки по диагонали внутрь.



5. Одна долька лимона или лайма разрезается на шесть равных частей и подрезается (см. фото справа).



6. Сделайте надрез примерно на две трети вниз, оставив жёлтую кожуру нетронутой.



WHAT NOT TO DO — Чего не стоит делать

1. Не делайте кожуру слишком толстой.



2. Причина в том, что при попытке выжать лимон мякоть может выскочить, как на фото, что затрудняет процесс.



2. ORANGES — Апельсины

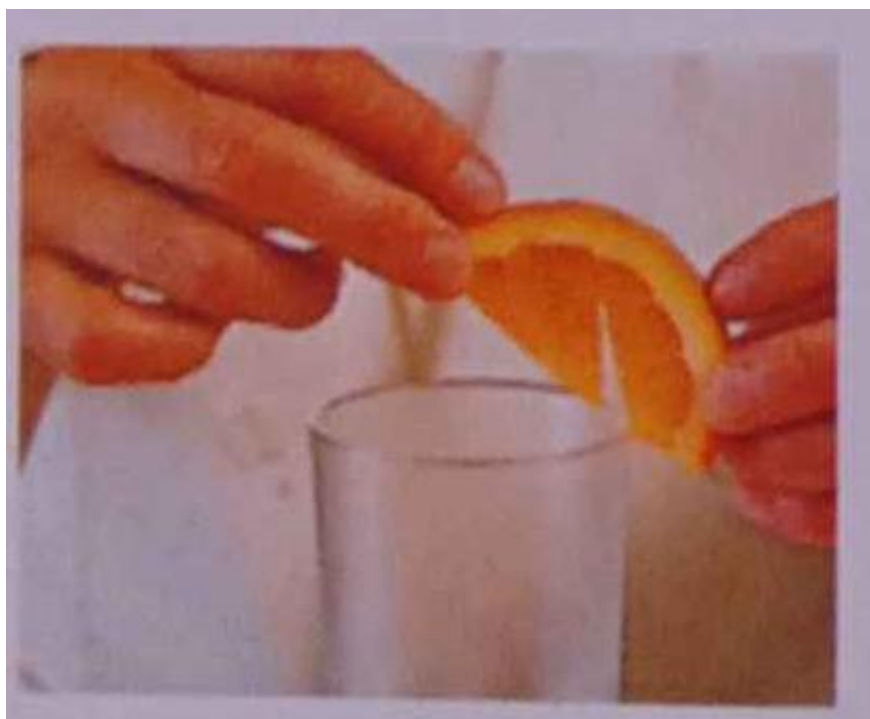
1. Разрежьте апельсин на четыре равные дольки, затем каждую — на полукружия.



2. Сделайте надрез примерно до середины полукруга и закрепите дольку на краю бокала.



3. Альтернативно: сделайте диагональный надрез через мякоть. Закрепите дольку на краю бокала.



WHITE SPIRITS — Прозрачные спирты

THE LIGHT APPEAL OF WHITE SPIRITS — Лёгкая привлекательность белых спиртов

Алкобольные напитки в целом делятся на три типа в зависимости от способа их производства: дистиллированные напитки, ферментированные напитки и смешанные алкобольные напитки (ликёры).

Белые спирты — это дистиллированный алкоболь, бесцветный и прозрачный, такой как водка, джин, текила и ром. Эти четыре вида спиртного часто используются в коктейлях. Каждый из них производится из разных ингредиентов и разными методами, и хотя они могут выглядеть одинаково, их аромат и вкус совершенно различны. У каждого — свой уникальный характер.

Если расположить белые спирты по убыванию выраженности вкуса, получится: текила, джин, ром и водка. Считается, что у водки вообще нет никакого характера. Каждый вид спирта включает различные подвиды и бренды. Например, разные марки джина отличаются вкусом, ароматом и даже крепостью. Это значит, что при использовании одного бренда в коктейле вкус будет отличаться от коктейля, приготовленного с другим брендом. Никогда не стоит поручать выбор ингредиентов кому-то другому — лучше попробовать каждый и выбрать подходящий самому.

Лично я предпочитаю определённые бренды для коктейлей, которые взбалтываются, перемешиваются, собираются в бокале, а также для употребления в чистом виде. В этом разделе я сосредоточусь на белых спиртах, которые особенно хорошо подходят для коктейлей с шейком.

WHITE SPIRITS SUITED TO A HARD SHAKE — Белые спирты, подходящие для энергичного шейка

В целом, белые спирты хорошо сочетаются с фруктовыми соками, которые довольно трудно смешивать с алкоблем. Поэтому энергичный шейк особенно уместен для коктейлей на основе фруктовых соков.

Gin

Джин, как правило, хорошо сочетается практически с любым другим спиртным. У него очень широкий характер, поэтому он является самым часто используемым белым спиртом в коктейльной миксологии. Это не значит, что у джина нет характера вовсе. Джин обладает уникальным лёгким вкусом, который формируется путём дистилляции зерновых основ — включая ячмень и рожь — с последующей повторной дистилляцией с можжевельными ягодами и другими ботаническими компонентами. У джина достаточно выраженный характер, и он отлично работает сам по себе.

Я использую Gordon's для коктейлей, которые нужно встряхивать, потому что он обладает этим уникальным вкусом и ароматом джина, а также плотным телом. Этот мощный и простой джин прекрасно раскрывается при сильном встряхивании. Для коктейлей методом стир и билда я предпочитаю Beefeater — за его яркий, элегантный характер.

Vodka

Я использую Smirnoff Red Label (крепость 80 proof) за его характер. Существуют водки с более высокой крепостью, но Red Label даёт вполне ощутимую «остринку», когда используется в коктейле.

Водка — это дистиллированный спирт на основе зерна, отфильтрованный с использованием берёзового угля. Она не имеет никакого выраженного вкуса и может быть смешана с чем угодно. Особенно хорошо сочетается со свежими фруктами, потому что не вмешивается во вкус самого фрукта. Более того, водка лишь усиливает нежный вкус и аромат фрукта за счёт своей алкогольной силы.

Ещё одно достоинство водки — способность подчёркивать вкус ликёров. Однако водка может также усиливать сладость. Поэтому, при смешивании с ликёрами долю последнего стоит немного уменьшить. Например, джин-базированный коктейль *White Lady*, в состав которого входят Cointreau и лимонный сок, и водка-базированный *Balalaika*. Количество Cointreau в *Balalaika* немного меньше, чем в *White Lady*. Проще говоря, водка не претендует на лидерство — она поддерживает коктейль, в котором используется, играя вспомогательную роль.

Rum

Ром — это дистиллированный спирт на основе сахарного тростника. Он бывает двух видов: белый и тёмный. Отличить их можно по цвету: бесцветный и прозрачный, а другой — золотистый или коричневый из-за выдержки в бочках.

Существует три типа рома, классифицируемые по цвету: белый ром (например, из Кубы или Пуэрто-Рико), золотой ром (например, из бывших французских колоний в Карибском бассейне) и тёмный ром (например, с Ямайки). По вкусу ромы делятся на лёгкие, средние и тяжёлые, хотя эти категории не всегда совпадают с цветом. Только белый ром всегда обладает лёгким вкусом.

Я использую Bacardi — самый популярный бренд для коктейлей. Кубинская фабрика Bacardi стала первой, кто начал производить светлый ром. Ром — это ещё один спирт, который хорошо сочетается с другими. При этом он оставляет заметное послевкусие, которое ощущается в коктейле и заявляет о себе.

Tequila

Текила — это спирт, производимый из растения семейства агавовых, известного как голубая агава (agave azul tequilana), и обладает самым сильным характером из всех четырёх белых спиртов, описанных здесь. Среди разных брендов Sauza сохраняет оригинальный характер текилы и насыщенный вкус, подходящий для сильного встряхивания.

Как и ром, текила также бывает выдержанной — жёлтого цвета. Текила с маркировкой *reposado* выдерживается более двух месяцев, тогда как *añejo* указывает на выдержку более одного года. *Añejo*-текилы сохраняют аромат бочки и имеют более плотное тело, однако это означает, что уникальная сила и аромат текилы становятся менее выраженными.

Сердце и душа — коричневые спирты

Виски и бренди — самые распространённые коричневые спирты. Они обладают ярким вкусом и ароматом, которыми можно наслаждаться и в чистом виде. Поскольку у этих напитков настолько выразительная индивидуальность, возникает закономерный вопрос: «Как же их использовать в коктейлях?» В поисках ответа мы сначала обратимся к насыщенным коктейлям с взбалтыванием, в которых используются коричневые спирты как основа.

Коричневый спирт — это любой выдержанный в бочке дистиллированный алкоголь с янтарным оттенком. У таких напитков выраженный аромат. Виски, бренди и тёмный ром — наиболее часто используемые коричневые спирты в коктейлях. Каждый из них можно дополнительно классифицировать по ингредиентам и технологии производства.

Виски бывает скотчем, ирландским, бурбоном, канадским (на ржаной основе) и японским. Бренди делится на виноградный (коньяк, арманьяк) и фруктовый (в данном разделе не рассматриваются прозрачные бренди). Вкус и стоимость могут сильно различаться даже у одного и того же бренда — в зависимости от возраста и качества спирта.

Так почему же существует гораздо больше коктейлей на основе белых спиртов, если коричневые столь разнообразны и популярны? Искусство создания коктейлей заключается в создании вкуса, который превосходит сумму своих компонентов. А поскольку коричневые спирты уже являются самостоятельными напитками, из них чрезвычайно трудно «извлечь» что-то большее. Конечно, это можно рассматривать как вызов, если подходить к коктейлю как к форме искусства. В этом смысле коктейли на основе коричневых спиртов можно назвать сердцем и душой коктейльного мастерства.

Уникальный вкус шотландского виски

Скотч — это виски, произведённый в Шотландии. Он бывает трёх типов: односолодовый, изготовленный из соложёного ячменя; зерновой, изготовленный из соложёного ячменя и других злаков; и купаженный, полученный путём смешивания односолодового и зернового виски.

Самый популярный вид шотландского виски на сегодняшний день — это купаженный виски (далее я буду называть его просто *scotch*), потому что содержащиеся в нём злаки смягчают мощный вкус солода. На самом деле, купаженный скотч сам по себе уже можно считать коктейлем. Использовать такой тип спирта в технике сильного взбалтывания довольно сложно, поскольку она сначала «разрушает» вкус, а затем заново его собирает. При встряхивании скотча проявляется горечь, которой нет в самой напитокке — и она мешает общему вкусу коктейля. Поэтому для скотча больше подходят методы смешивания или наслоения.

King's Valley — один из моих авторских коктейлей. В нём используются шотландский виски, Cointreau, сок лайма и blue curacao. Я беру один из двух видов скотча — Whyte & McKay или Old Parr.

Whyte & McKay обладает менее выраженным вкусом скотча, а значит, не даёт горечи, которая может испортить коктейль. Old Parr, напротив, сохраняет характерный вкус скотча, но при этом не становится горьким. Это придаёт коктейлю вкус, хорошо

сочетающийся с другими напитками на основе виски. Я выбираю его для гостей, предпочитающих скотч.

Солодовый скотч изготавливается исключительно из соложёного ячменя и отличается по технологии от купажированных виски. Возможно, он даже лучше подходит для коктейлей, чем купажи, но он очень дорог, поэтому на практике его лучше пить в чистом виде.

Очарование бурбона

Наиболее подходящим для техники сильного взбалтывания является бурбон — благодаря своему дымному, насыщенному вкусу. Самый крепкий бурбон — Old Grand-Dad, но поскольку форму его бутылки недавно изменили, и теперь её неудобно использовать, я перешёл на Beam's Choice выдержкой 8 лет.

Бурбон хорошо сочетается с коктейлями на основе виски, такими как Whiskey Sour или New York. Самое важное при приготовлении коктейлей на основе любого коричневого спирта (не только бурбона) — это найти правильный баланс между кислотой (например, лимон или лайм) и сладостью (например, сироп). Это позволяет немного сгладить «весомость» вкуса самого виски.

Виноградный бренди и яблочный бренди

Самые популярные виды виноградного бренди — это коньяк и арманьяк. Я использую Hennessy VS (коньяк), поскольку у него достаточно яркий характер, чтобы хорошо проявить себя при сильном взбалтывании. Очень ароматные бренди, такие как VSOP, обычно мягче, но я использую VSOP в коктейлях, которые готовятся методом перемешивания, из-за его утончённого аромата.

Один из популярных фруктовых бренди, применяемых в коктейлях на основе коричневых спиртов, — это яблочный бренди, который производится путём ферментации яблочного сока с последующей перегонкой сидра. В классическом рецепте коктейля *Jack Rose*, который готовится с лаймовым соком и гренадином, используется американский яблочный бренди под названием applejack. Однако я предпочитаю кальвадос, производимый в регионе Нормандия во Франции. Он обладает более насыщенным вкусом. Я уменьшаю количество гренадина, компенсирую это сахарным сиропом и добиваюсь хорошего баланса между кислыми и сладкими нотами, в результате чего получается коктейль, напоминающий *Daiquiri* в лёгкой версии.

Как пить тёмный ром

Тёмный ром — это выдержанный ром, производимый из патоки. Он обладает густым, насыщенным вкусом. Самый известный — ямайский ром, например Myer's Rum. Его часто пьют со льдом или в чистом виде, но также он используется как ингредиент в горячих коктейлях, таких как *Hot Buttered Rum* или *Hot Rum Cow*.

Совместимость видов виски в коктейлях

Обозначения:

- **S** = Scotch (шотландский)
- **I** = Irish (ирландский)
- **B** = Bourbon (бурбон)
- **C** = Canadian (канадский)
- **J** = Japanese (японский)

Оценки:

- **3** — Совместим
- **2** — Умеренно совместим
- **1** — Несовместим

Коктейль	S	I	B	C	J	Комментарии
Manhattan	1	2	3	3	1	Ржаной виски хорошо работает. (Канадский виски делается из ржи.)
Rob Roy	3	1	1	1	1	Также известен как <i>Scotch Manhattan</i> — Manhattan на шотландском виски.
Whiskey Sour	2	2	3	2	2	Делается на бурбоне в США и на шотландском виски в Европе.
New York	1	1	3	2	1	А что ещё, кроме бурбона?
Old-Fashioned	2	2	3	2	2	В некоторых рецептах используется канадский виски.
Irish Coffee	1	3	1	1	1	Название говорит само за себя.
Godfather	3	2	2	2	2	Вариация на Rusty Nail, поэтому подходит шотландский; также можно использовать канадский.
Rusty Nail	3	2	1	2	2	Потому что в состав входит Drambuie — ликёр на основе шотландского виски.
Mint Julep	1	1	3	1	1	Коктейль был придуман в Кентукки.
Four-Leaf Clover	1	1	1	1	3	Победил на конкурсе компании Suntory.
King's Valley	3	1	1	1	1	Победил на конкурсе коктейлей, организованном Scotch Whisky Association.
Moon River	1	1	3	1	1	Создан в духе <i>Завтрака у Тиффани</i> .

Очарование ликёров

В последние годы удивительное количество коктейлей побеждает на японских конкурсах барменов, где ликёр используется как основа, либо его доля увеличена до одной трети, а количество базового спирта снижено. Секрет приготовления таких коктейлей — избежать приторной сладости, используя фруктовый сок для придания напитку более лёгкого вкуса.

Недавно ликёр с личи под названием Dita (Soho) стал очень популярным среди молодых женщин в Японии. Его яркий вкус хорошо сочетается с цитрусовыми соками. Вместе эти две тенденции формируют общую картину — коктейли с более низким содержанием алкоголя.

Если раньше гость просил коктейль с пониженным содержанием алкоголя, самым простым решением было использовать ликёр, что усиливало сладость. Однако слабоалкогольный напиток без сладости — кошмар для бармена. Поэтому ликёры с более насыщенным телом, такие как Peachtree, привлекли к себе внимание, поскольку лишены приторной сладости, свойственной другим ликёрам.

Такие напитки, как правило, готовятся на основе белого спирта с добавлением светлого клубничного, абрикосового, личи или арбузного ликёра, смешиваются с каким-либо цитрусовым соком, встряхиваются и подаются со льдом в бокале rocks.

Ликёры имеют долгую историю как лекарственные напитки — как, например, Bénédictine и Chartreuse. Поскольку сегодня в моде напитки с низким содержанием алкоголя, плотные ликёры можно просто налить в небольшой бокал и подать в качестве дижестива после ужина. Также они хорошо работают в качестве аперитива при смешивании с содовой.

Что такое ликёры и как их делают

Сегодня ликёры производятся по всему миру. В Японии популярны зелёные чайные ликёры, а также Midori и Sakura, и все они пользуются спросом по всему миру. Однако универсального определения ликёра не существует.

По сути, большинство ликёров — это дистиллированный алкоголь с добавлением ароматических веществ, подсластителей и красителей.

Японские ликёры относятся к категории, называемой *mixed liquors* (смесовые спирты), которая включает не только ликёры на основе дистиллятов, но и некоторые винные напитки, такие как вермут, прошедшие брожение.

Рассмотрим подробнее, как производятся ликёры. Вначале берётся базовый ингредиент — дистиллированный алкоголь. Обычно это нейтральный спирт (то есть алкоголь, дистиллированный до крепости 95% или выше). Используются как белые, так и тёмные спирты.

Затем добавляется ароматизация, которая делится на четыре типа: 1) травы и специи, 2) фрукты, 3) орехи/семена/зёрна и 4) прочее. Существует множество способов ароматизации, но можно выделить три основных метода: дистилляция, мацерация (настаивание) и эссенции. Проще говоря:

- дистилляция — это перегонка спирта вместе с ароматизатором;
- мацерация — это настаивание ингредиента в спирте;

- эссенции — это добавление концентрированного ароматизатора в спирт.

К этому добавляются подсластитель и краситель, а в зависимости от конкретного ликёра — также вода.

Характеристики ликёров

Ликёры сладкие и обладают характерными вкусами, цветом и ароматами. Цвет имеет значение, поскольку красивый оттенок усиливает вкусовое восприятие. Благодаря своей сладости ликёры могут использоваться вместо других подсластителей, например сахарного сиропа.

Существует отдельный тип ликёров под названием *crème liqueur*. Они так названы из-за своей гладкой, плотной текстуры: в них содержится больше экстракта, чем спирта (хотя в реальности строгих критериев для классификации не существует).

Выбор ликёров

Собрать все виды ликёров в одном баре невозможно, но есть несколько стандартных позиций, которые должны быть всегда под рукой. Выпускаются под разными брендами. Хотя бывает сложно выбрать один, в конечном итоге всё зависит от личных предпочтений. Я, например, предпочитаю придерживаться брендов, которые специализируются на конкретных типах ликёров — например, Cointreau для белого кюрасао и Grand Marnier для оранжевого. Разумеется, это не означает, что крупные производители не делают качественные ликёры — я пользуюсь и многими из них.

Определяющими характеристиками любого ликёра являются его вкус и цвет. При создании оригинального коктейля часто приходится указывать конкретный бренд, чтобы добиться нужного оттенка и вкусового баланса.

Ещё один важный момент при выборе ликёра — это то, как долго он сохраняет вкус после вскрытия. Ликёры используют в меньших количествах, чем крепкие спирты, поэтому, например, некоторые прозрачные ликёры могут начать мутнеть уже через два месяца. Цвет имеет первостепенное значение в коктейлях, так что всегда проверяйте оттенок используемого ликёра. Также не забывайте протирать горлышко бутылки после использования, иначе оно может покрыться сахарной коркой.

SHAKER VS. MIXING GLASS

Хотя принято считать, что родина коктейлей со льдом — США (в основном благодаря быстрому внедрению изобретённой Линде льдогенераторной машины), остаётся один важный вопрос: первым был коктейль, приготовленный методом шейка или перемешивания?

В первом издании *Savoy Cocktail Book* (книга с рецептами коктейлей, выпущенная в 1930 году лондонским отелем Savoy, рецепты были собраны Гарри Краддоком из American Bar отеля Savoy) указано, что Martini следует шейковать. Однако в более поздних изданиях автор меняет мнение и пишет, что коктейль следует размешивать. Вспомнив знаменитую фразу агента 007 — «шейк, не мешать», — можно заключить, что шейкер появился раньше смесительного стакана. Вероятно, перемешивание было разработано позже — как более простой способ смешивания ингредиентов.

TYPES AND USES OF SHAKERS

В целом шейкеры делятся на два типа: с встроенным стрейнером и без него. Встроенные стрейнеры — распространённый вариант в Японии, но в Европе и США преобладает противоположный подход. Boston shaker не имеет встроенного стрейнера и состоит из основного и малого стаканов. Есть мнение, что именно такая простая конструкция и стала прародителем шейкера, а уже позже в него добавили встроенный стрейнер для удобства разлива. Возможно, по этой причине нижний стакан используют также как mixing glass. Также в своё время существовали шейкеры с носиком.

CHOOSING A SHAKER

Рассмотрим практическую сторону шейкеров со встроенным стрейнером, начиная с материала изготовления. Самый простой в использовании и уходе материал — нержавеющая сталь. Она прочная и легко моется губкой и водой или нейтральным моющим средством.

Если вы профессиональный бармен, вам, вероятно, захочется работать с шейкером из мельхиора. Его преимущество перед нержавеющей сталью — он быстрее охлаждается.

Также лёд издаёт в мельхиоровом шейкере красивый звук — немного, но заметно отличный от звона льда в нержавеющей.

Мельхиоровые шейкеры очищаются так же, как и из нержавеющей стали, а потемнение легко удаляется обычным средством для чистки серебра (кремом или жидкостью). Я бы не стал рекомендовать шейкеры из чистого серебра — они слишком мягкие.

Главное различие между шейкерами из нержавеющей и мельхиора — в форме. Как правило, шейкеры из нержавеющей стали имеют округлую форму, в то время как мельхиоровые — более прямые. При шейковании коктейля округлая форма помогает льду вращаться, а значит — лучше перемешивать, что, как вы согласитесь, очень важно. Чтобы компенсировать разницу в форме, некоторые бармены используют разные шейкеры для разных коктейлей.

Теперь о размере: при хард-шейке требуется гораздо больше льда, чем ингредиентов, поэтому я использую шейкер, рассчитанный на три порции, даже если готовлю только один коктейль.

Ещё один важный момент — размер отверстий в стрейнере. Мелкие осколки льда, образующиеся при хард-шейке, должны проходить сквозь эти отверстия, а их размер и количество варьируются от шейкера к шейкеру. Я предпочитаю стрейнеры с большими отверстиями. Если у двух шейкеров одинаковый размер отверстий, я выбираю тот, у которого их больше.

CHOOSING A MIXING GLASS

Смесительный стакан должен быть сделан из толстого, прочного стекла. Это предотвратит передачу температуры окружающей среды и тепла от ваших пальцев к ингредиентам. В отличие от шейкеров, mixing glass не обязательно должен быть большим, хотя определённый объём даёт больше свободы в работе.

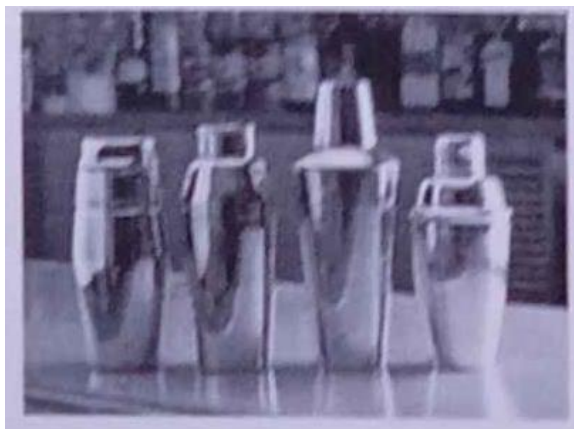
На конкурсах я раньше использовал смесительный стакан с ножкой, и он был удобен при приготовлении больших объёмов. Проблема очень больших mixing glasses в том, что их трудно обхватить одной рукой, а если они ещё и глубокие, то мешать ингредиенты

становится неудобно. Поэтому я выбрал смесительный стакан, с которым мне было бы комфортно работать.

удерживать за основание одной рукой, но при этом он был достаточно крупным и удобным для наливания. Форма носика для наливания отличается от стакана к стакану, поэтому стоит попробовать несколько вариантов и выбрать тот, который не даёт подтеков.

(Подписи к иллюстрациям в рамке):

Шейкеры с внутренним стрейнером. Самая популярная форма — крайний справа. Один из вариантов — использовать мельхиоровый шейкер для коротких коктейлей, которые нужно быстро охладить, и шейкер из нержавеющей стали — для длинных напитков, которые сложнее перемешиваются. Если вы выбираете нержавейку, возьмите шейкер с толстыми стенками — он хуже проводит тепло.



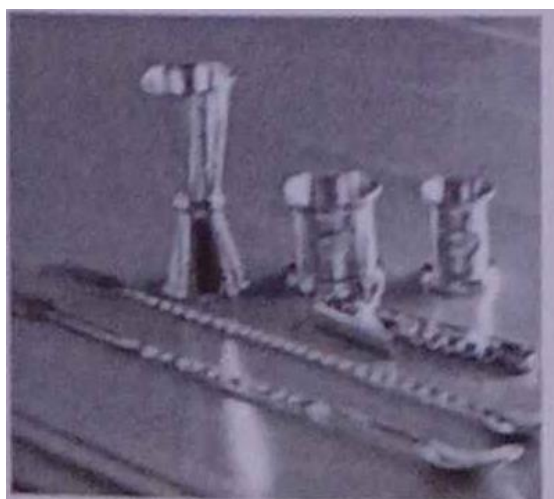
Смесительные стаканы. Правый стакан — с ножкой, в нём можно приготовить до пяти порций. Его широкая форма позволяет свободно и элегантно вращать барную ложку. Левый стакан — более типичный, рассчитан на три порции. Спереди — стрейнер. Стрейнеры с вырезом предназначены для Boston shaker, у которых нет носика. Без выреза стрейнеры удобнее в использовании.



Шейкеры без внутреннего стрейнера обычно состоят из двух частей. Справа — Boston shaker, его стеклянную часть можно использовать как mixing glass. Слева — шейкер, у которого есть только корпус и крышка, но по форме он напоминает шейкер с внутренним стрейнером.



Две барные ложки, сомелье-нож и три джиггера. Барные ложки имеют длинный наконечник, чтобы не повредить лёд при перемешивании. Мельхиоровые ложки лучше, чем из нержавеющей стали, из-за их тяжести и красивого внешнего вида. Выбирайте ту, что лучше ложится в руку. Левый джиггер — популярный в Японии, два других чаще встречаются в Европе



Неотъемлемый элемент хорошего коктейля

Бокал играет очень важную роль в коктейльном опыте. Восприятие конкретного коктейля может кардинально измениться в зависимости от того, в каком бокале он подаётся. Некоторые рецепты даже указывают конкретную форму бокала.

Несомненно, коктейльные бокалы помогают подчеркнуть и украсить содержание напитка. Конечно, сам коктейль — это звезда шоу, но бокал играет важную поддерживающую роль, которую нельзя недооценивать. Выбор правильного бокала также отражает характер и философию бармена.

Вот как я выбираю бокалы. Обычно я предпочитаю простые формы — с минимумом граней и декора, чтобы цвет коктейля, пузырьки и тонкие осколки льда были хорошо видны. Думаю, лучше избегать излишне вычурных бокалов, чтобы они не затмевали напиток.

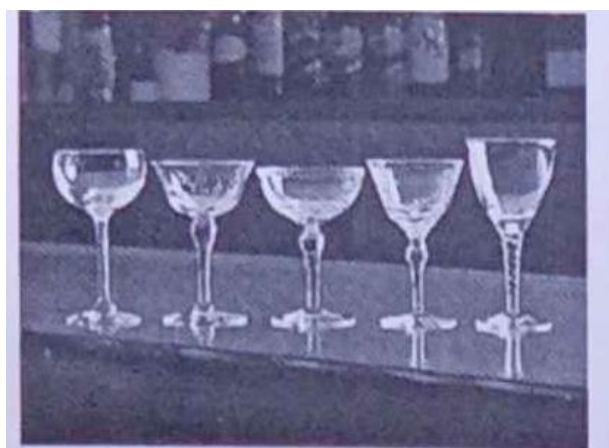
Тонкое стекло тоже влияет на восприятие вкуса коктейля — гости часто это отмечают.

Но самое важное — это чтобы у бармена было чёткое представление о том, как должен выглядеть коктейль. Например, Martini я подаю в бокале с широкой, слегка изогнутой формой, а Daiquiri — в бокале с более прямыми и чёткими линиями. Считаю, что чёткий образ бокала помогает готовить коктейли лучше.

Так какие же бывают бокалы? Давайте рассмотрим основные типы.

Округлые коктейльные бокалы

Бокалы с изогнутой формой хорошо подходят для сладких коктейлей. Второй слева бокал имеет матовый японский орнамент, поэтому я использую его для коктейлей с японскими названиями или ингредиентами. Средний бокал — для Manhattans, тот, что правее — для Sidecars. Самый правый — универсальный бокал.



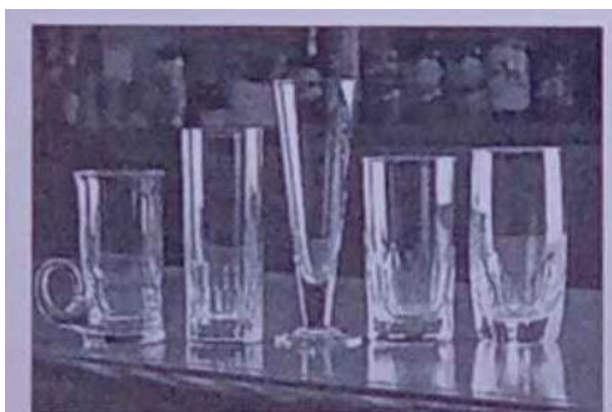
Треугольные коктейльные бокалы

Бокалы с резкой геометрией формы я использую для более сухих коктейлей. Самый левый — для Bamboo и Adonis. Два следующих — универсальные бокалы, которые я использую для Daiquiri и похожих напитков. Высокие и тонкие бокалы подходят для коктейлей типа Gibson.



Стаканы (Tumblers)

Эти бокалы предназначены для лонг-дринков. Слева направо: стакан с ручкой для горячих напитков, бокал Collins (немного выше обычного), бокал pilsner — хорошо подходит для коктейлей с фруктовым соком, и два последних — это обычные стаканы. Я использую прямой для коктейлей, а округлый — чтобы добавить немного элегантности в напитки, которые не смешиваются.



Рокс-бокалы (Rocks glasses)

Бокалы для подачи напитков со льдом бывают разных форм: прямые, раструбные, округлые и т.д. Я использую их для напитков "on the rocks", а также для коктейлей в рок-стиле, таких как Kamikaze, Charlie Chaplin, Sea Breeze и др.



Бокалы для вина

Слева — для белого и красного вина. Эти бокалы также подходят для коктейлей типа Daisies, Fixes и т.п. Два следующих — бокалы для шампанского. Более низкий хорошо подходит для классических коктейлей вроде Champagne Cocktail и Pink Lady. Последний, изящный фужер, я использую для Kir Royal, Mimosa и т.п.



- Все ингредиенты (за исключением спиртного) и бокалы должны быть предварительно охлаждены в холодильнике, если не указано иное.
- Как описано в предыдущем разделе, но опущено в описаниях в этом разделе: лёд должен быть помещён в шейкер или смесительный стакан до взбалтывания или перемешивания.
- В перечне ингредиентов круглые скобки указывают на торговые марки. В инструкциях скобки обозначают типы алкоголя.
- Всё вышесказанное также относится к следующему разделу, посвящённому оригинальным коктейлям.

MARTINI (из раздела "Gin-Base Standard Cocktails")

После войны, когда коктейли начали распространяться в Японии, Martini стал безусловным лидером — самым популярным коктейлем среди сотен доступных миксов. Многие очень щепетильны в отношении того, каким должен быть Martini. И не только посетители баров — многие бармены используют этот прозрачный напиток как средство философского самовыражения. В чём притягательность Martini и почему он вызывает такие жаркие споры?

Уникальный вкус основного ингредиента, возможно, многое объясняет. Поскольку Martini — это простая комбинация джина и сухого вермута, сам пьющий может, в определённом смысле, участвовать в создании вкуса. Думаю, именно поэтому Martini столь популярен.

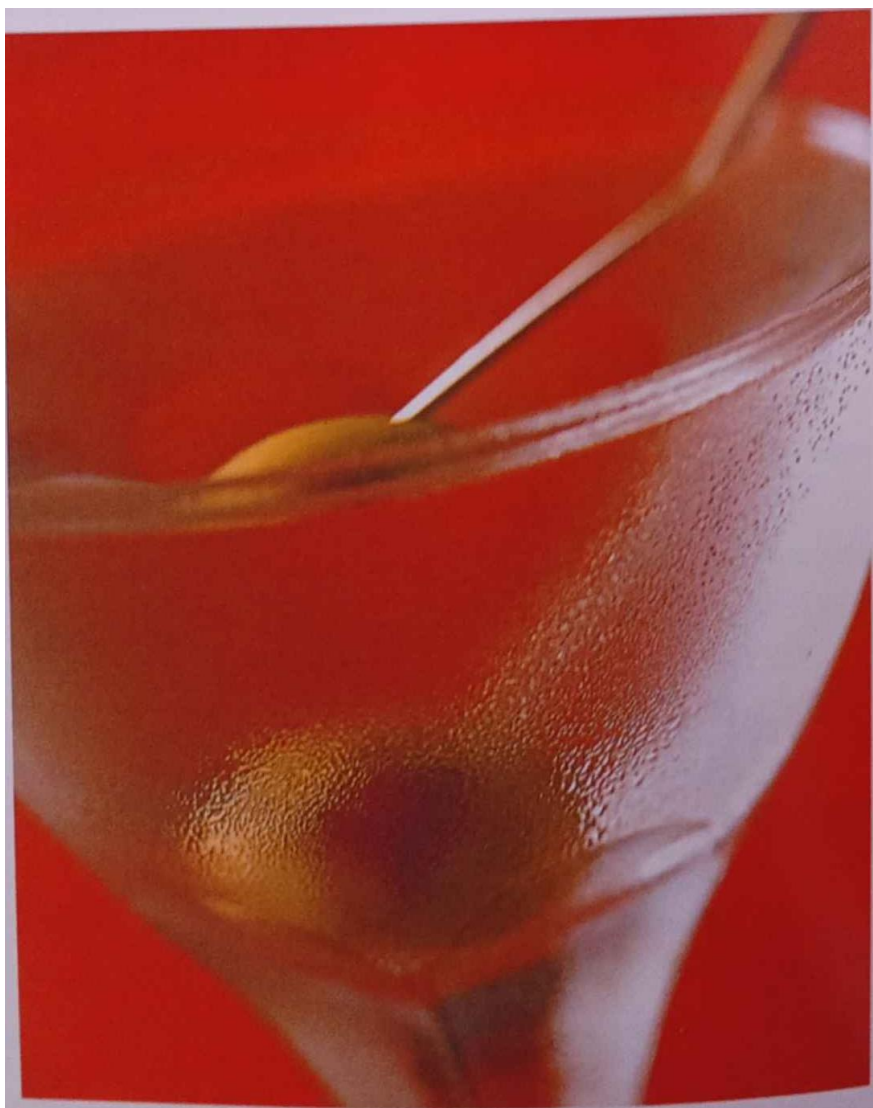
Это также объясняет, почему существует столько рецептов. Чаще всего используются следующие базовые ингредиенты: 1) сухой джин, 2) сухой вермут, 3) биттер, 4) оливки, 5) цедра лимона. Существует восемь рецептов Martini на основе этих компонентов. Более того, можно изменять пропорции и сочетания, создавая всё новые вариации. А если учесть различные бренды алкоголя, число возможных комбинаций становится практически бесконечным.

Martini также служит тонким индикатором социальных тенденций. Например, Martini становится всё более сухим по мере того, как общий вкус публики склоняется к сухим коктейлям.

Gin & It — напиток, ставший основой для Martini, — готовится из джина и сладкого вермута в соотношении 1:1. Martini появился, когда сладкий вермут заменили на сухой, вначале в соотношении 2:1. В отличие от него, Dry Martini готовился в пропорции 3:1. Эти напитки считались разными коктейлями, чётко разграниченными.

По мере роста предпочтений в сторону сухости, граница между Martini и Dry Martini начала стираться. Последний постепенно стал восприниматься как стандартный, и пропорция всё больше смещалась. В итоге появились рецепты, требовавшие соотношения 20:1 — всего лишь лёгкий «вдох» сухого вермута. или просто ополаскивали бокал — то есть наливали вермут в смесительный стакан с льдом, размешивали, затем сливали вермут и наливали джин, размешивая его со льдом, который уже «прошёл» через вермут. Некоторые довольствовались просто тем, что потягивали чистый джин и наклоняли бокал в сторону бутылки с вермутом.

Можно найти бары, где подают такие напитки и называют их Martini, но это не для меня. Назвать коктейль Martini можно только в том случае, если джин и сухой вермут действительно смешаны вместе и создают новый вкус, в котором нет той же возбуждающей резкости, как у чистого джина. Иными словами, Martini — это не научный эксперимент по максимальному раскрытию вкуса джина. Для меня предельным соотношением является 6:1



возможно 7:1, если в этот день я особенно великодушен). Впрочем, вкус к сухим коктейлям, похоже, понемногу возвращается на землю.

Само собой разумеется, что самая важная часть приготовления Martini — это техника перемешивания. Ни один другой коктейль так не раскрывает сложность перемешивания, как Martini. Не существует короткого пути к хорошему Martini. Нужно просто сосредоточиться на смешивании и вложить в процесс всю душу. И повторять это снова и снова. Кроме того, нельзя забывать правильный способ украшения — цедра лимона как финальный штрих.

Standard Recipe

3 части джина

1 часть сухого вермута

Uyeda Recipe

5 частей сухого джина (Beefeater)

1 часть сухого вермута (Noilly Prat)

1 оливка без косточки

Лимонная цедра

Glass: бокал для коктейля

Перемешайте джин и сухой вермут в смешивательном стакане. Подавайте в коктейльном бокале, украсьте лимонной цедрой и оливкой на шпажке.

Сухой вермут.

Noilly Prat справа и Martini Extra Dry слева. Noilly Prat заметно темнее и обладает более сладким вкусом.

Ингредиенты Martini и возможные комбинации:

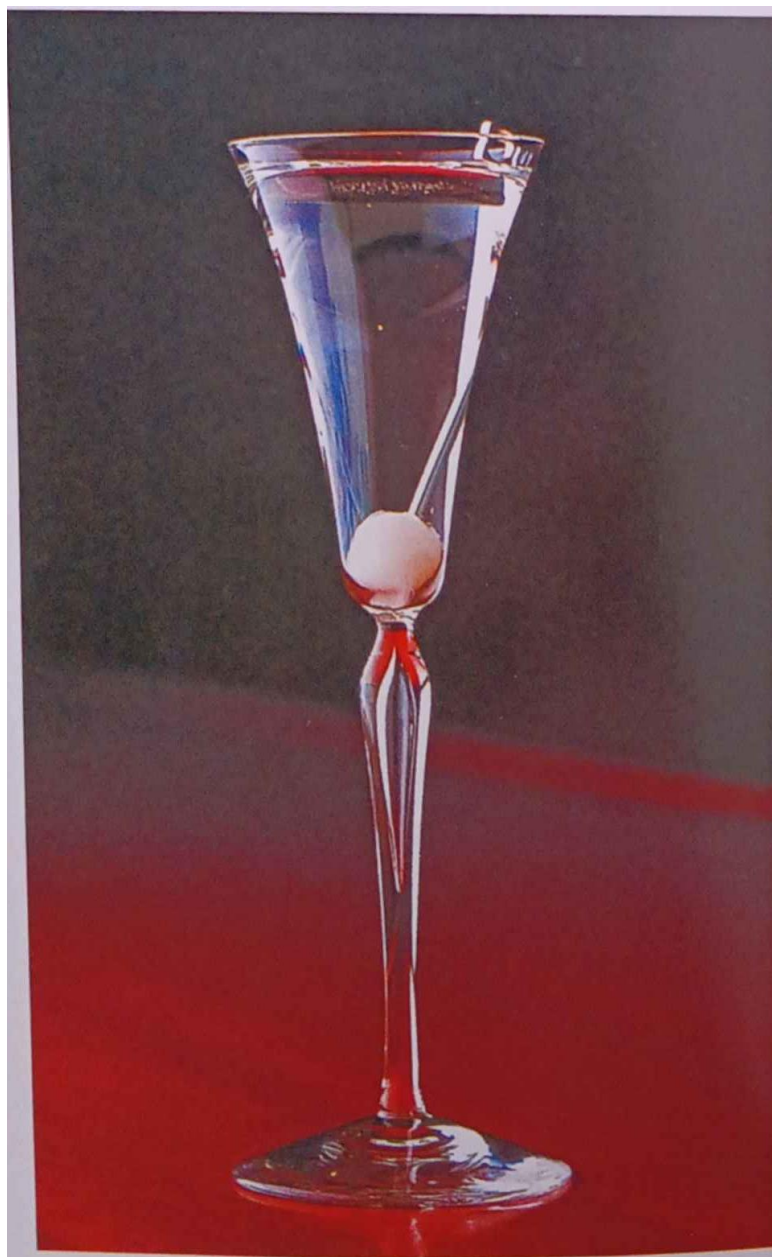
1. Джин
2. Сухой вермут
3. Биттер
4. Оливка
5. Лимонная цедра

Комбинации:

- A. 1+2+3
- B. 1+2+3
- C. 1+2+4
- D. 1+2+5
- E. 1+2+3+4
- F. 1+2+3+5
- G. 1+2+4+5
- H. 1+2+3+4+5



Согласно распространённой версии, коктейль Gibson получил своё название в честь Чарльза Даны Гибсона — художника-иллюстратора, популярного в начале XX века. Гибсон стал автором знаменитой серии *Gibson Girls* — иллюстраций, воплотивших образ независимой, свободной американской женщины той эпохи.



Первое издание *Savoy Cocktail Book* утверждает, что Gibson, как и Martini, следует встряхивать. Однако по мере роста популярности напитка стандартом стало именно перемешивание, хотя и по сей день встречаются рецепты, в которых указано встряхивание.

Изначально коктейль Gibson считался эталоном исключительно сухого коктейля. Однако по мере роста популярности Dry Martini, Gibson постепенно ушёл на второй план. Сегодня единственное фактическое различие между Martini и Gibson — гарнир: в первом случае используется оливка, во втором — жемчужный лук.

Тем не менее Martini и Gibson — это коктейли с совершенно разным вкусом. Поэтому если степень сухости Martini превосходит таковую у Gibson, то теряется смысл обоих

напитков. Именно поэтому я считаю, что максимально допустимое соотношение для Martini — 5:1, а для Gibson — 6:1. Лично я стараюсь сделать Gibson с более ярким вкусом, чем Martini.

Коктейльный бокал с чёткими линиями — идеальное дополнение к этому выразительному напитку, отсылающему к образу стройной и элегантной *Gibson Girl*.

Standard Recipe

5 частей сухого джина
1 часть сухого вермута
1 жемчужный лук

Uyeda Recipe

6 частей сухого джина (Beefeater)
1 часть сухого вермута (Noilly Prat)
1 жемчужный лук

Бокал: коктейльный бокал

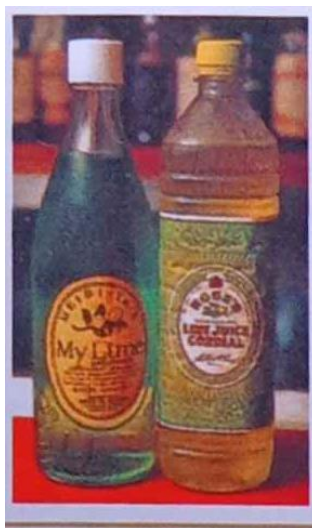
Перемешайте сухой джин и сухой вермут в смесительном стакане. Перелейте в коктейльный бокал и украсьте жемчужным луком на шпажке.

Круглый кусочек льда, плавающий в центре большого бокала для шампанского, окружённый мелкими осколками льда — именно так выглядит Gimlet, который я готовлю с помощью хард-шейка. Подача с льдом в бокале для шампанского — это стиль Токуо Kaikan. Раньше в Токуо Kaikan Gimlet подавали с сахаром по краю бокала-коктейльной рюмки — выбор такой посуды был сделан, чтобы сделать подачу более красивой. Из-за ширины устья бокала



бармен клал внутрь один кусочек льда, чтобы напиток оставался холодным.

Когда японские бармены в 1950-х годах начали украшать края бокалов, они почти всегда использовали сахар — возможно, потому что сладости всё ещё считались роскошью в первые послевоенные годы. Примеры таких коктейлей — *Kiss of Fire* и *My Tokyo*. Со временем коктейли стали менее сладкими, и Gimlet с сахарной коркой по краю исчез. Всё, что осталось — это бокал для шампанского.



Gimlet, который готовлю я, делается с использованием свежего сока лайма вместо лаймового кордиала (разновидность подслащённого сиропа). Тот, кто изобрёл этот коктейль, вероятно, использовал кордиал как замену свежему соку лайма. Сегодня лаймы доступны, так что я не вижу причины использовать кордиал вместо сока.

Для придания сладости я использую сахарный сироп. В коктейлях с фруктовыми соками, несмотря на моду на сухие вкусы, оптимальное соотношение спирта и сока — 3:1. Чайная ложка сиропа уравнивает сладость и кислоту, формируя вкус Gimlet.

В последние годы я встречал напиток под названием *Dry Gimlet*, в котором не используется сахар, но, думаю, можно с уверенностью сказать, что, как бы ни назывался этот напиток, Gimlet'ом он не является.

Standard Recipe

3 части джина

1 часть лаймового кордиала

Uyeda Recipe

3 части джина (Gordon's)

1 часть свежего сока лайма

1 чайная ложка сахарного сиропа

Бокал: бокал для шампанского

Встряхните джин, свежий сок лайма и сахарный сироп в шейкере. Подавайте в бокале для шампанского с одним кусочком льда.

ALASKA

Alaska, чтобы смешать и охладить ингредиенты, изначально был коктейлем, который встряхивали. Однако одной из особенностей моей техники *hard shake* является насыщение смеси пузырьками и сглаживание вкуса. В коктейлях вроде *Alaska*, *Stinger* и *Russian*, которые готовятся... (продолжение на следующей странице).



ALASKA

...без фруктовых соков и сливок, только с базовым спиртом и подсластителем, очень сложно сохранить пузырьки при использовании техники *hard shake* — они быстро исчезают.

Именно поэтому мне пришла идея перемешивания вместо встряхивания этих коктейлей, и именно это я рекомендую в этой книге. Я изменил оригинальное соотношение джина к Chartreuse с 3:1 на 5:1, успешно сделав коктейль суше и подходящим для перемешивания. Мощная сладость Chartreuse становится более контролируемой, создавая в целом более резкий вкус, но при этом сохраняется уникальный аромат Chartreuse. В этом случае перемешивание — идеальный способ объединить два ярко выраженных характера ингредиентов.

Единственная проблема заключается в том, что при встряхивании ингредиенты охлаждаются намного лучше. Всё-таки коктейль называется *Alaska*, так что уместно было бы встряхивать его до появления конденсата на внешней стороне шейкера. Таким образом, у вас есть два варианта: перемешивать ради вкуса или встряхивать ради внешнего вида. Конечно, вы можете встряхнуть коктейль, если этого хочет гость. Однако в этом случае предел соотношения — скорее всего, 4:1.

Если вы используете зелёный Chartreuse, то получится *Green Alaska*.

Standard Recipe

3 части сухого джина
1 часть жёлтого Chartreuse

Uyeda Recipe

5 частей сухого джина (Beefeater)
1 часть жёлтого Chartreuse

Бокал: коктейльный бокал

Перемешайте сухой джин и жёлтый Chartreuse в смесительном стакане и перелейте в коктейльный бокал.

GIN & BITTERS

Охладите джин в морозильной камере, а не в холодильнике — ведь в этом коктейле важно раскрыть вкус самого джина. Именно поэтому стоит узнать у гостя, есть ли у него предпочтения по бренду джина.

Поскольку у этого коктейля долгая история, существует множество вариаций. Раньше самым распространённым способом подачи был вариант "on the rocks" (со льдом).



GIN & BITTERS

Сейчас можно встретить подачу в коктейльном или хересном бокале. Я использую шот с ножкой. Независимо от выбранного бокала, его следует как следует охладить заранее.

Существует множество способов приготовления Gin & Bitters. Классический рецепт предлагает влить в бокал 2–3 капли биттера, затем вылить его и только после этого добавить джин. Иногда коктейль перемешивают, но поскольку морозильники есть практически везде, охлаждать джин перемешиванием необязательно.

Я начинаю с трёх капель биттера в охлаждённый шот с ножкой, затем наливаю холодный сухой джин. После этого добавляю ещё две капли биттера. Благодаря тому, что биттер добавляется до и после джина, они хорошо смешиваются и создают превосходный вкус.

Этот коктейль также известен как Pink Gin. Если заменить Angostura на апельсиновый биттер, получится Yellow Gin.

Стандартный рецепт

1 бокал сухого джина
2–3 капли биттера Angostura

Рецепт Uyeda

1 бокал сухого джина
5 капель биттера Angostura

Бокал: шот с ножкой

Капните три капли биттера Angostura в шот. Добавьте предварительно охлаждённый в морозильнике сухой джин. Затем добавьте ещё две капли биттера Angostura.

GIN & TONIC

Это один из самых простых рецептов: джин и тоник. Это освежающе лёгкий напиток, и из всех коктейлей категории built Gin & Tonic, вероятно, является самым популярным коктейлем в мире.

Однако простые коктейли могут быть самыми коварными. Если смешать этот напиток неправильно, вкус получится плоским и скучным. Но если сделать всё как надо, он сохранит свежесть и силу до самого последнего глотка.



GIN & TONIC

Самый важный фактор, влияющий на вкус этого коктейля, — техника сборки. Часто думают, что «built» означает просто налить ингредиенты в бокал. Однако именно понимание ключевых моментов этого действия позволяет сделать действительно вкусный Gin & Tonic.

Прежде всего — тоник. Лёгкий и освежающий вкус крайне важен, и чтобы сохранить его, а также газировку, тоник нужно наливать медленно, избегая прямого попадания на лёд. Количество тоника тоже важно: если его слишком много, коктейль становится водянистым. На мой взгляд, не стоит использовать больше 2 унций.

Следующее — охлаждение джина. Оно снижает риск того, что коктейль получится водянистым. Это скорее мера предосторожности. Наконец, я добавляю немного свежего лайма, чтобы освежить вкус.

Готовьте этот коктейль с одной мыслью в голове: вы хотите, чтобы он был таким же прохладным и освежающим на последнем глотке, как и на первом. Если этого не добиться, вкус не будет хорошим.

И, наконец, пару слов о марках сухого джина. Я использую Beefeater за его сбалансированный вкус, но Tanqueray даёт более лёгкое послевкусие, тогда как Gordon's делает коктейль ароматнее и слаще. Bombay Sapphire придаёт Gin & Tonic более концентрированный вкус, не похожий на остальные.

Стандартный рецепт

1½ унции сухого джина
Тоник

Рецепт Uyeda

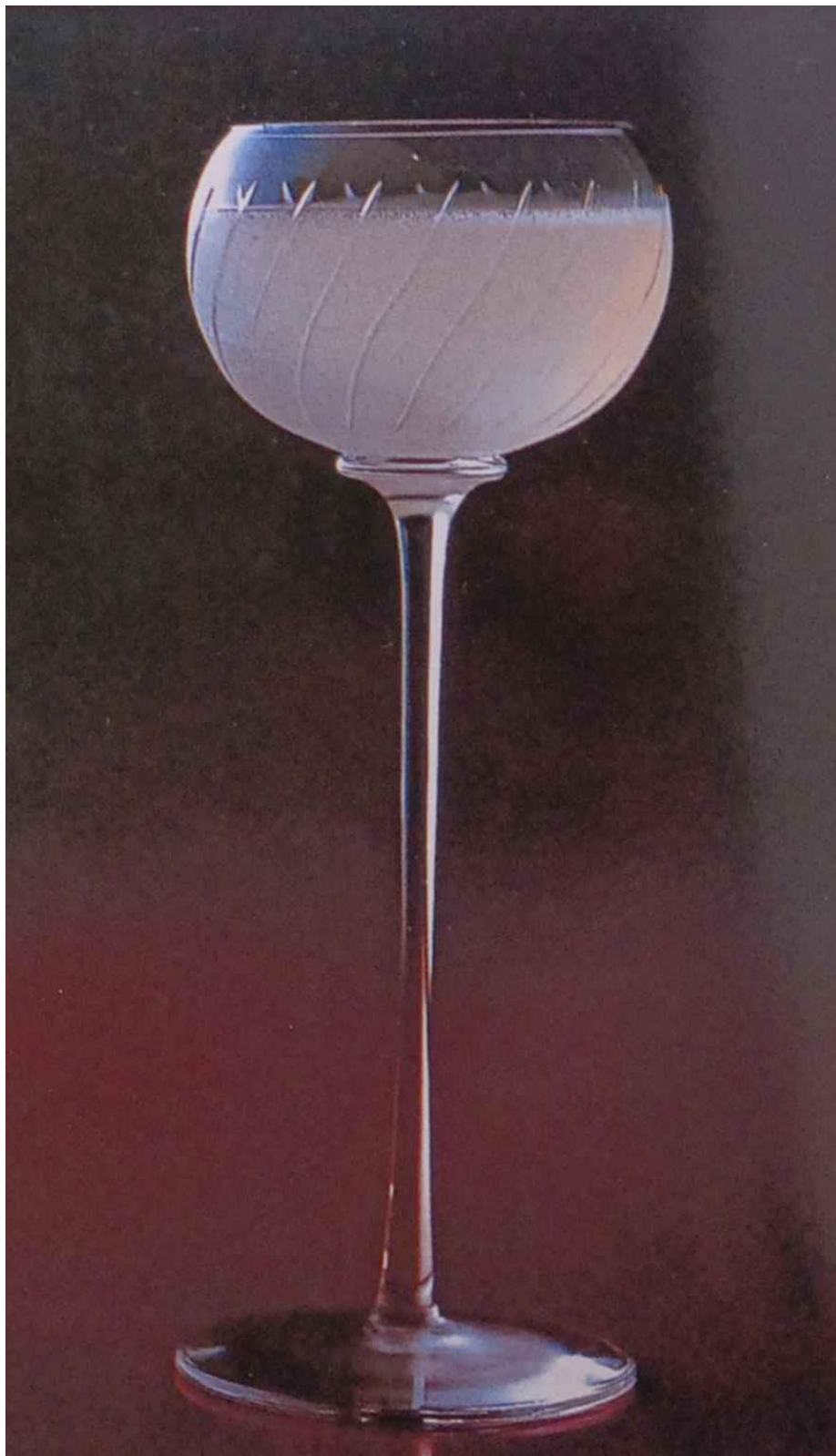
1½ унции сухого джина (Beefeater)
Тоник
1/6 дольки лайма (примерно 1/8 унции сока)

Бокал: tumbler

Выжмите дольку лайма в бокал и затем положите её внутрь. Влейте джин и — очень аккуратно — тоник, затем аккуратно размешайте. Если вкус получился слишком сладким, добавьте немного свежего сока лайма.

WHITE LADY

White Lady — это коктейль типа Sidecar. Фактически, Sidecar — это всего лишь White Lady, в котором в качестве базы используется бренди вместо джина, так что будет даже точнее сказать, что Sidecar является вариацией White Lady. Со временем Sidecar стал более популярным и в итоге стал восприниматься как стандарт. Действительно, сегодня всё поменялось, и можно даже услышать, как White Lady называют Gin Sidecar.



WHITE LADY

В своём рецепте я использую технику жёсткого шейка, поэтому доля Cointreau и свежего лимонного сока меньше, чем в классическом рецепте. Так как сладость Cointreau была снижена, чтобы подчеркнуть более лёгкий вкус, количество лимонного сока также уменьшено — для сохранения баланса. Даже если гость хочет менее сладкую версию White Lady, важно соблюдать пропорции. Если вы уменьшаете сладость, то и кислотность тоже должна быть снижена.

Нежно-белый цвет коктейля идеально соответствует его названию. Я рекомендую подавать его в бокале с мягкими, женственными формами.

У White Lady есть «сестра» — коктейль Pink Lady, в котором вместо Cointreau используются гренадин и яичный белок. Это вдохновило некоторых барменов добавлять белок и в White Lady, но, на мой взгляд, это убивает ту самую свежесть, которая определяет вкус коктейля в моей версии. Именно к этой свежести я стремлюсь.

Стандартный рецепт

2 части джина

1 часть белого кюрасао

1 часть лимонного сока

Рецепт Uyeda

4 части джина (Gordon's)

1 часть Cointreau

1 часть свежего лимонного сока

Бокал: коктейльный бокал

Взболтать джин, Cointreau (или белый кюрасао) и свежий лимонный сок в шейкере.

Подавать в коктейльном бокале.

GIMLET HIGHBALL:

Gimlet Highball — это хайбол, приготовленный добавлением содовой в Gimlet. Раньше термин *highball* обозначал напиток с любым газированным ингредиентом — не только содовой, но и имбирным элем, и тоником. В этом смысле *Gin & Tonic* тоже можно считать разновидностью хайбола.

В Японии самым популярным считается *Whiskey Highball* — виски, разбавленный содовой. Многие считают, что это единственный вид хайбола, хотя на самом деле это не так.



Перевод страницы 89 — GIMLET HIGHBALL (продолжение):

Поскольку коктейли в стиле хайбол готовятся с добавлением газированного ингредиента, нельзя пренебрегать качеством короткой основы. Другими словами, нужно встряхнуть Gimlet так, чтобы получился слой мелкой ледяной крошки — как и при обычной подаче. Поскольку добавляется газ, важно усилить сладость и немного увеличить объем напитка.

Этот коктейль представляет собой переработку Gin Fizz, где лимон заменен лаймом, а количество сахарного сиропа снижено. Получается освежающий коктейль, один из самых популярных в моем баре. Название с налетом ретро тоже звучит приятно.

Другие коктейли в стиле хайбол: Amer Picon Highball и два варианта Whiskey Highball — с бурбоном и с ржаным виски.

Standard Recipe

1½ унции сухого джина

½ унции сока лайма

1 чайная ложка сахарной пудры

Содовая

Uyeda Recipe

1½ унции сухого джина (Gordon's)

½ унции свежего сока лайма

1½ унции сахарного сиропа

Содовая

Glass: tumbler

Встряхнуть джин, свежий сок лайма и сахарный сироп в шейкере и перелить в тумблер. Добавить лед и содовую.

SIDECAR

Хотя существует множество других коктейлей с тем же балансом сладости и кислоты, Sidecar — один из базовых коротких коктейлей, готовящихся в шейкере. Я называю коктейли с одинаковым соотношением крепкого алкоголя, сладости и кислотности *Sidecar-type cocktails*.



Стандартный рецепт предполагает соотношение 2:1, но я делаю свой немного суше — 4:1. Это предельное соотношение сухости, при котором баланс вкусов можно сохранить с помощью жёсткого шейка.

Если вы меняете баланс вкусов, необходимо уменьшать сладость и кислотность в равной степени. Это железное правило при приготовлении коктейлей. Если изменить только один компонент, баланс будет нарушен. Для гостей, предпочитающих более сухие коктейли, я могу использовать до 33 мл коньяка, немного меньше 10 мл Cointreau и чуть больше 10 мл лимонного сока. Существуют также крайне сухие рецепты — в них лимонный сок и Cointreau добавляются в очень малых количествах, лишь чтобы создать атмосферу. Однако при этом теряется уникальный вкус Sidcar, и такие коктейли следует называть по-другому.

Разумеется, существует множество вариаций *Sidcar-type cocktails* (то есть коктейлей с соотношением 2:1) — вариаций не только сладких и кислых ингредиентов, но и основы. Например, можно комбинировать два сладких компонента, такие как гренадин и сахарный сироп, или два кислых.

Вы можете смело придумывать оригинальные коктейли или варьировать стандартные рецепты, пока сохраняете соотношение 4:1. Поскольку уровень сладости и кислотности у разных ингредиентов отличается, необходимо делать соответствующие корректировки — именно в этом проявляется мастерство бармена.

Стандартный рецепт

60 мл бренди
30 мл белого кюрасао
30 мл лимонного сока

Рецепт Uyeda

80 мл коньяка (Hennessy VS)
20 мл Cointreau
20 мл свежавыжатого лимонного сока

Бокал: коктейльный бокал

Встряхните коньяк, Cointreau (белый кюрасао) и свежий лимонный сок в шейкере. Подавайте в коктейльном бокале.

Stinger

Stinger готовится путём сочетания крепкого алкоголя с подсластителем. Фруктовые соки не используются. Как и *Alaska*, изначально *Stinger* взбалтывался, чтобы быстро охладить ингредиенты и тщательно их смешать. Однако после того, как я отточил технику жёсткого шейка, я понял, что именно шейк лучше всего подходит для полного смешивания трудносмешиваемых компонентов.



Stinger

Ингредиенты (например, фруктовые соки и сливки), содержащиеся в коктейлях, делают вкус мягче за счёт появления пузырьков. Соответственно, коктейли, приготовленные из простых компонентов (например, крепкий алкоголь и подсластители), по вкусу практически не отличаются независимо от того, используются ли техника жёсткого шейка или нет. Такие коктейли не удерживают пузырьки, и потому для них жёсткий шейк не подходит.

Вот почему я не шейкую, а именно размешиваю *Stinger*. Учитывая, что когда-то и *Martini* шейковали, а не размешивали, я не вижу ничего плохого в том, чтобы размешивать *Stinger*. Возможно, это и нетрадиционно, но, по-моему, результат того стоит. То же самое касается и замены коньяка на водку при приготовлении *Vodka Stinger*.

Я поменял базовый бренди с Hennessy VS на Hennessy VSOP, чтобы подчеркнуть уникальный вкус бренди, и использую пропорцию 4:1, чтобы добавить освежающей резкости. Поскольку метод размешивания позволяет сохранить индивидуальность каждого ингредиента, даже при уменьшении сладости вкус мяты не теряется — даже в более сухом соотношении 5:1, которое я считаю предельным.

Бренди и мята прекрасно сочетаются.

Стандартный рецепт

60 мл бренди

30 мл белого мятного ликёра

Рецепт Уэды

80 мл коньяка (Hennessy VSOP)

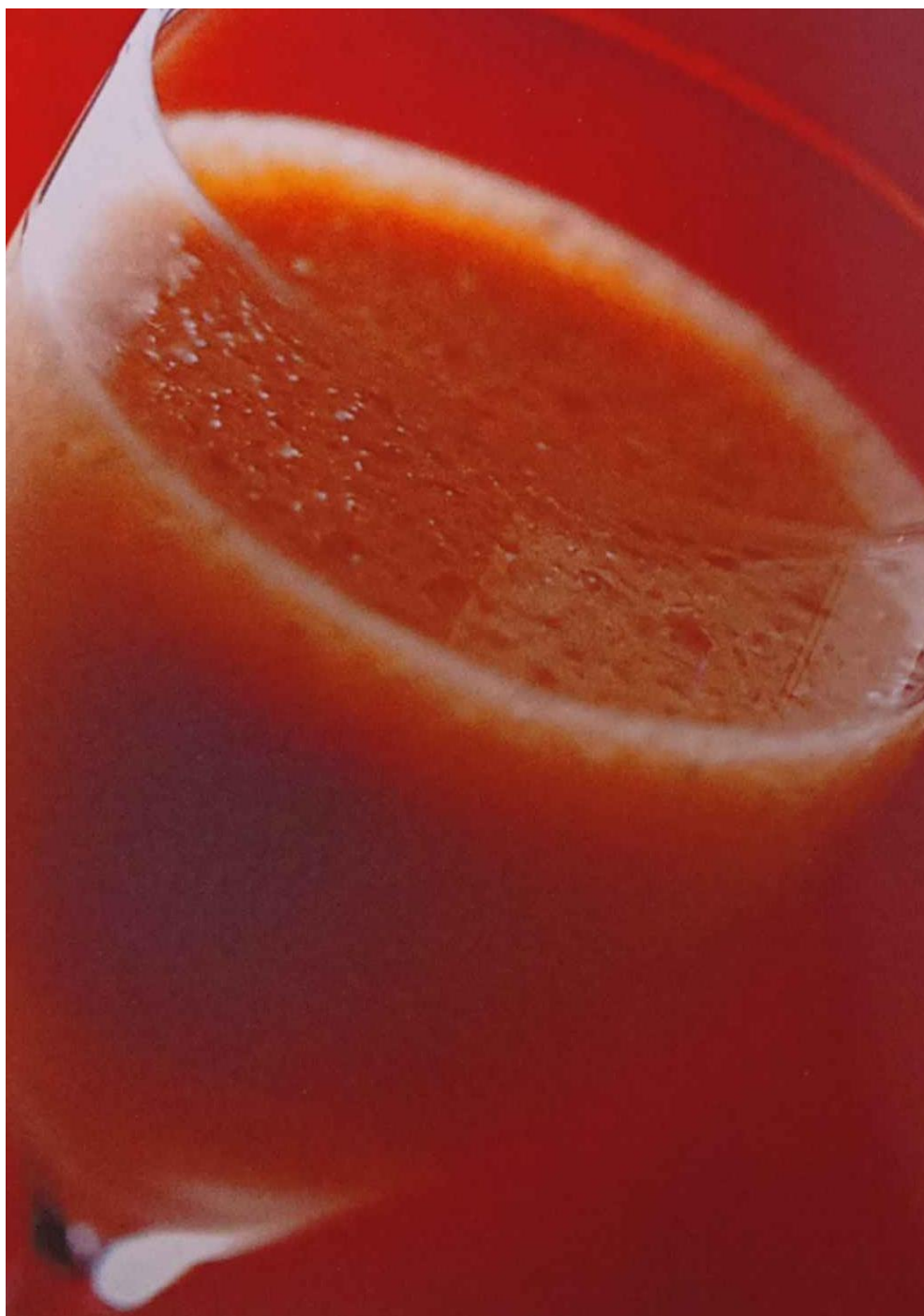
20 мл белого мятного ликёра (Get 31)

Бокал: коктейльная рюмка

Размешать коньяк и белый мятный ликёр в смесительном стакане и перелить в коктейльную рюмку.

Alexander

Этот коктейль назван в честь Александры Датской, супруги короля Эдуарда VII. Как и *Grasshopper*, он готовится со свежими сливками и, следовательно, требует особенно долгого жёсткого шейка. Однако в моём рецепте используется больше бренди, чем в стандартном, поэтому его не нужно шейковать так долго. Обратите внимание: чрезмерное встряхивание приводит к расслоению сливок и делает коктейль водянистым.



Alexander

Коктейль *Alexander* часто подают в качестве дижестива. Сверху нередко посыпают свежемолотым мускатным орехом, чтобы усилить ощущение свежести после еды. Когда этот коктейль впервые был представлен в Японии, японцы не были привычны к запаху свежих сливок, поэтому мускатный орех использовался для его маскировки. Сегодня это сопротивление свежим сливкам ушло в прошлое, и бармены стремятся к лёгкому, чистому вкусу с меньшей сладостью и сливочностью, что делает мускатный орех ненужным. В японских барах его практически не используют — как, впрочем, и по всему миру.

Существуют рецепты *Alexander* в равных пропорциях бренди, крема де какао и свежих сливок, но современные тенденции склоняются к более сухим версиям. Я бы сказал, что предел сухости для *Alexander* — это соотношение 4:1:1.

Стандартный рецепт

60 мл бренди

30 мл тёмного крема де какао

30 мл свежих сливок

Рецепт Уэды

80 мл коньяка (Hennessy VS)

20 мл тёмного крема де какао (De Kuiper)

20 мл свежих сливок

Бокал: коктейльная рюмка

Встряхнуть коньяк, крем де какао и сливки в шейкере. Подавать в коктейльном бокале.

Jack Rose

Этот коктейль, созданный в США, готовится на основе американского яблочного бренди под названием applejack — возможно, отсюда происходит *Jack* в названии.

Хотя в стандартном рецепте используется увеличенное количество гренадина (что объясняет *Rose* в названии), делая *Jack Rose* вариацией *Sidecar*, я рассматриваю этот коктейль как вариант *Daiquiri*, поскольку в нём к базовому алкоголю добавляется кислый компонент.



Я уменьшаю количество гренадина и усиливаю вкус с помощью свежего сока лайма, чтобы подчеркнуть яркий яблочный аромат.

Я рассматриваю гренадин скорее как краситель, чем как вкусовую добавку. Чтобы подчеркнуть пузырьки, возникающие при хард-шейке, я использую вместо него сахарный сироп для придания сладости. Искусственный вкус гренадина также ослабляется, благодаря чему ярче раскрывается вкус кальвадоса.

В оригинальном рецепте используется applejack, но я считаю, что кальвадос — яблочный бренди из Нормандии — обладает куда более насыщенным вкусом и ароматом. Поэтому я использую именно его. Кальвадосы сильно различаются в цене в зависимости от места и времени производства, и я предпочитаю более дорогие марки, такие как Calvados Boulard, так как этот кальвадос достаточно крепкий, чтобы выдерживать хард-шейк, и имеет восхитительный горько-сладкий аромат, напоминающий запах роз.

Стандартный рецепт

60 мл applejack
30 мл сока лайма
30 мл гренадина

Рецепт Уэды

90 мл кальвадоса (Boulard, Grand Solage)
30 мл свежего сока лайма
1 ч. л. гренадина (Meijiya)
1 ч. л. сахарного сиропа

Бокал: коктейльный бокал

Встряхнуть кальвадос, сок лайма, гренадин и сахарный сироп в шейкере. Подавать в коктейльном бокале.

Brandy Sour

Это коктейль в стиле sour, что означает добавление сладких и кислых компонентов к крепкому спиртному с последующим взбалтыванием. Ключ к приготовлению Brandy Sour — подчеркнуть кислый вкус. Существует два подтипа: английский стиль, в котором добавляется небольшое количество газированного ингредиента (сода), и американский стиль, в котором газирование отсутствует. Мне больше по душе американский стиль.

Обычно в коктейлях соотношение крепкого алкоголя и кислого ингредиента составляет 3:1, но в sour-коктейлях увеличивается доля свежего лимонного сока и немного уменьшается сладость.



Поскольку для этого коктейля я использую технику hard shake, я выбираю коньяк Hennessy VS за его выразительный вкус. Чтобы добиться прозрачности, в качестве подсластителя я использую сахарный сироп. Кристаллический сахар растворяется не полностью, а сахарная пудра делает коктейль мутным.

В качестве украшения обычно используют дольку апельсина или вишню мараскино, но я добавляю один ломтик лимона и один кусочек льда. Коктейли типа sour обычно подают в так называемых sour glasses (их объем — около 120 мл), но подойдет и коктейльный бокал.

К другим популярным коктейлям типа sour относятся Whiskey Sour, а также сравнительно новый Aquavit Sour. Иногда встречаются варианты с ликерами, но я не вижу смысла использовать сладкий ликер в коктейле sour-типа.

Стандартный рецепт

45 мл бренди
20 мл лимонного сока
1 ч. л. сахара
1 долька апельсина
1 вишня мараскино

Рецепт Uyeda

45 мл коньяка (Hennessy VS)
20 мл свежего лимонного сока
1 ч. л. сахарного сиропа
1 долька лимона

Бокал: sour glass

Взболтайте коньяк, свежий лимонный сок и сахарный сироп в шейкере. Перелейте в бокал типа sour и добавьте кусочек льда и дольку лимона.

Manhattan

Этот коктейль навевает образ заходящего солнца над Манхэттенем. Сладкий вермут придаёт виски алый оттенок заката. Говорят, что мать Уинстона Черчилля, Дженни, уроженка США, была большой поклонницей коктейля Manhattan и часто пила его в нью-йоркском клубе Manhattan.

В прошлом Manhattan пользовался такой же популярностью, как и королева коктейлей — Martini, но со временем эта популярность начала снижаться.



Однако благодаря своей богатой истории существует множество вариаций классического рецепта. Наиболее распространённые из них — это Bourbon Manhattan (на бурбоне вместо ржаного виски), Scotch Manhattan (также известный как Rob Roy, с использованием скотча), и Dry Manhattan, в котором сладкий вермут заменяется на сухой.

Как и Martini, Manhattan не избежал тенденции к увеличению сухости. Хотя классический рецепт предполагает соотношение 3:1, я считаю, что 4:1 — более удачный выбор, а предельным максимумом стоит считать 5:1. Если гость хочет ещё более сухой вариант, я рекомендую Dry Manhattan.

Предел сухости для Martini составляет 7:1, но в Manhattan используется другой базовый алкоголь. В то время как джин имеет ярко выраженный вкус, виски обладает тяжёлым, сложным характером, который может легко перебить другие ингредиенты. Поэтому его предел — 5:1.

Сосредоточьтесь на ровном и мягком перемешивании. Вкус должен получиться нежным. Подавайте в бокале с мягкими, изящными очертаниями.

Классический рецепт

90 мл ржаного виски

30 мл сладкого вермута

1 капля биттера Angostura

1 мараскиновая вишня

Лимонная цедра

Рецепт Uyeda

120 мл ржаного виски (Alberta Springs 10 лет)

30 мл сладкого вермута (Cinzano Rosso)

1 мараскиновая вишня

Лимонная цедра

Бокал: коктейльный

Перемешайте ржаной виски и сладкий вермут в смесительном стакане. Перелейте в коктейльный бокал и украсьте мараскиновой вишней и лимонной цедрой.

New York

Когда вы готовите этот коктейль, вы становитесь свидетелем идеального примера изменения цвета, характерного для сильного встряхивания. По мере того как бледно-розовый оттенок заполняется мельчайшими пузырьками, он постепенно приобретает оранжевый тон.

New York — это коктейль типа Daiquiri. Основная сложность в его приготовлении заключается в сохранении баланса между сладкими и кислыми компонентами, одновременно контролируя уникальный характер виски, который крайне трудно обуздать в коктейлях, приготовленных методом встряхивания.

Некоторые бармены предпочитают использовать ржаной виски (канадский), но я выбираю бурбон — не только потому, что коктейль назван в честь американского города, но и потому, что



ещё и потому, что бурбон лучше подчёркивает фруктовые нотки. Я использую три вида фруктов, которые определяют вкус этого коктейля, и нарезаю каждый фрукт толстыми ломтиками, чтобы гость мог сам отрегулировать вкус. Апельсин я нарезаю особенно толсто, так как он добавляет много сладости, что важно для баланса.

Наконец, вместо мадлера я подаю напиток с тонкой ложкой — так удобнее выжимать сок из фруктов.

Бурбон лучше всего подходит в качестве базового виски, так как хорошо сочетается с цитрусовыми нотками, но марку я всегда предлагаю выбрать гостю. Во Франции существует похожий коктейль, в котором вместо виски используется бренди. Некоторые также используют сухой джин или ром.

Стандартный рецепт:

- 45 мл ржаного виски или бурбона
- 2 капли биттера Angostura
- 1 кусочек сахара
- 1 долька апельсина
- 1 долька лимона
- 1 коктейльная вишня

Рецепт Уэды:

- 45 мл бурбона
- 1 маленький кусочек сахара
- 1 капля биттера Angostura
- 2 капли содовой
- 1 долька апельсина
- 1 долька лимона
- 1 долька лайма

Бокал: стакан для рокс (Old Fashioned glass)

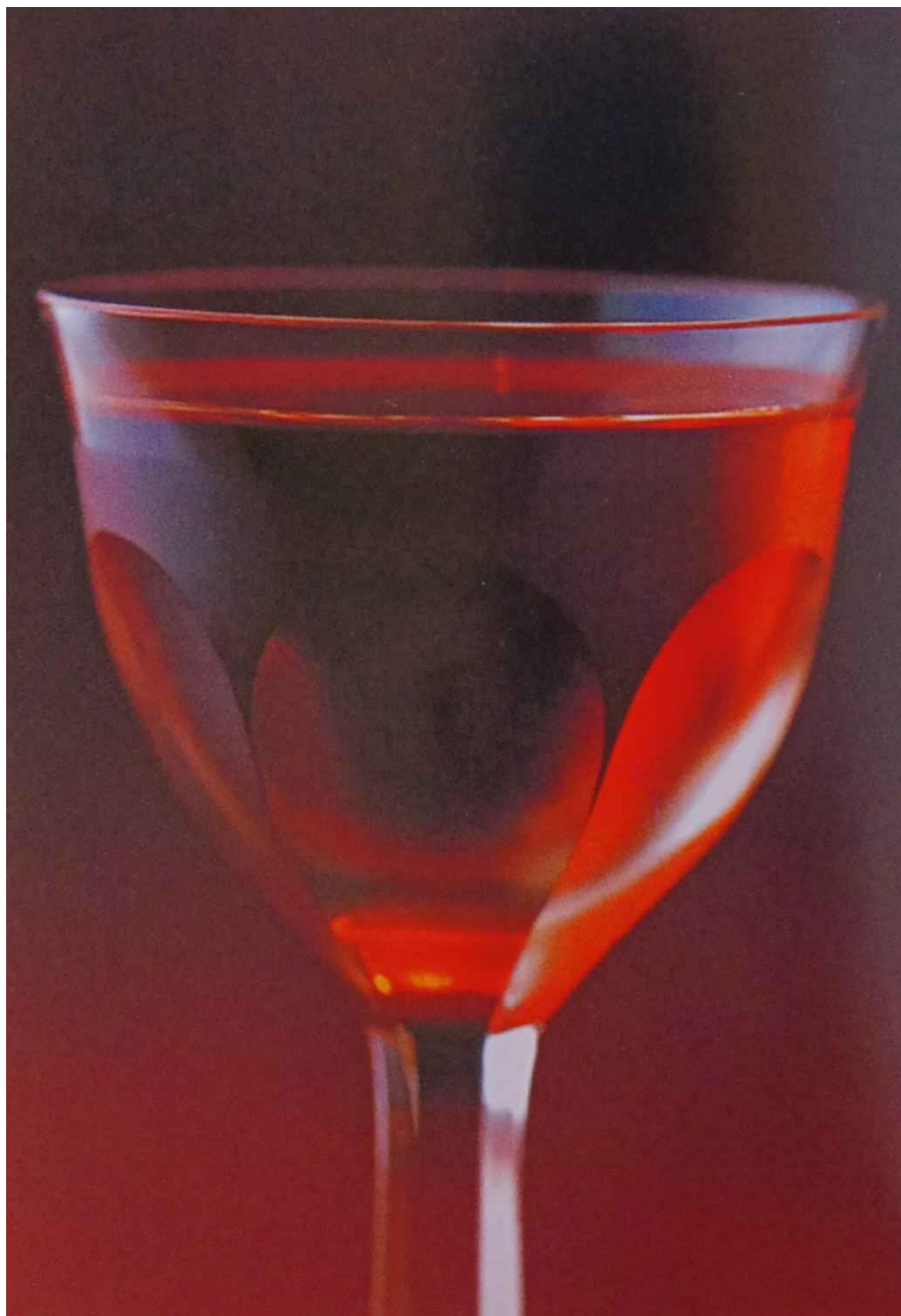
Положите кусочек сахара в стакан и плесните на него биттер Angostura и содовую.

Наполните стакан примерно на 5/8 дроблёным льдом и добавьте бурбон. Поместите дольки апельсина, лимона и лайма между льдом и стенками стакана. Подаётся с ложкой.

Russian

Поскольку в этом коктейле используется два крепких ингредиента, он обладает высоким содержанием алкоголя, однако благодаря сладости какао он популярен у женщин. По стандартному рецепту этот коктейль следует шейковать, но я предпочитаю его перемешивать.

Как и *Alaska* или *Stinger*, *Russian* сочетает в себе крепкий спирт и сладкий ингредиент, и не удерживает пузырьки, возникающие при хард-шейке.



Если нет смысла шейковать коктейль, почему бы не перемешать его, чтобы добиться более острого вкуса? При перемешивании можно раскрыть уникальные черты используемого алкоголя, даже если количество сладкого *crème de cacao* сокращено вдвое.

В стандартном рецепте все три ингредиента берутся в равных пропорциях. Однако при перемешивании баланс меняется. Я увеличиваю количество водки и пропорционально уменьшаю количество *crème de cacao* (в наши дни больше предпочитают сухие коктейли, к тому же это *Russian*). Когда соотношение основы и сладкого ингредиента изменяется с 2:1 до 5:1, вкус становится чище, а содержание алкоголя — выше.

Рекомендую использовать коктейльный бокал, чтобы подчеркнуть мягкую глубину сладости этого напитка. Кстати, если добавить в *Russian* свежие сливки по стандартному рецепту, получится *Russian Bear*.

Стандартный рецепт

1 часть водки (30 мл)

1 часть сухого джина (30 мл)

1 часть тёмного *crème de cacao* (30 мл)

Рецепт Uyeda

90 мл водки (Smirnoff)

60 мл сухого джина (Beefeater)

30 мл тёмного *crème de cacao* (De Kuiper)

Бокал: коктейльный бокал

Перемешайте водку, сухой джин и *crème de cacao* в смесительном бокале. Перелейте в коктейльный бокал.

Salty Dog

Этот британский коктейль изначально готовили на сухом джине, но когда напиток стал популярен во всём мире, джин заменили водкой. Лёгкий фруктовый вкус нравится людям всех стран.

Неизвестно, что появилось первым — Margarita или Salty Dog — как первый напиток с солёной каёмкой на бокале. Говорят, европейцы не



особо любят такой стиль, поэтому часто можно увидеть вариант *half-moon*, при котором соль наносится только на половину ободка бокала. Кстати, Salty Dog без соли на краю бокала называется *Bulldog* или *Greyhound*, поскольку эти породы собак имеют короткий хвост.

Ключевой ингредиент — грейпфрутовый сок. Некоторые бармены используют консервированный сок, другие смешивают его со свежим, а кто-то берёт просто свежавыжатый сок, оставленный на ночь.

Я предпочитаю использовать свежавыжатый сок из белого грейпфрута — он даёт мягкий вкус и непревзойдённый свежий фруктовый аромат. Единственная проблема со свежим соком — это его переменчивость во вкусе, которая зависит от сезона и сорта грейпфрута. Поскольку моя задача — обеспечить лучшее коктейльное впечатление, я не рекомендую готовить этот коктейль вне сезона.

Количество свежего грейпфрутового сока должно примерно вдвое превышать количество базы. Свежий сок имеет очень тонкий вкус, который легко «разбавляется» при таянии льда, поэтому я использую один большой кусок льда, чтобы этого избежать.

Стандартный рецепт

30–45 мл водки

Грейпфрутовый сок

Рецепт Уэда

45 мл водки (Smirnoff)

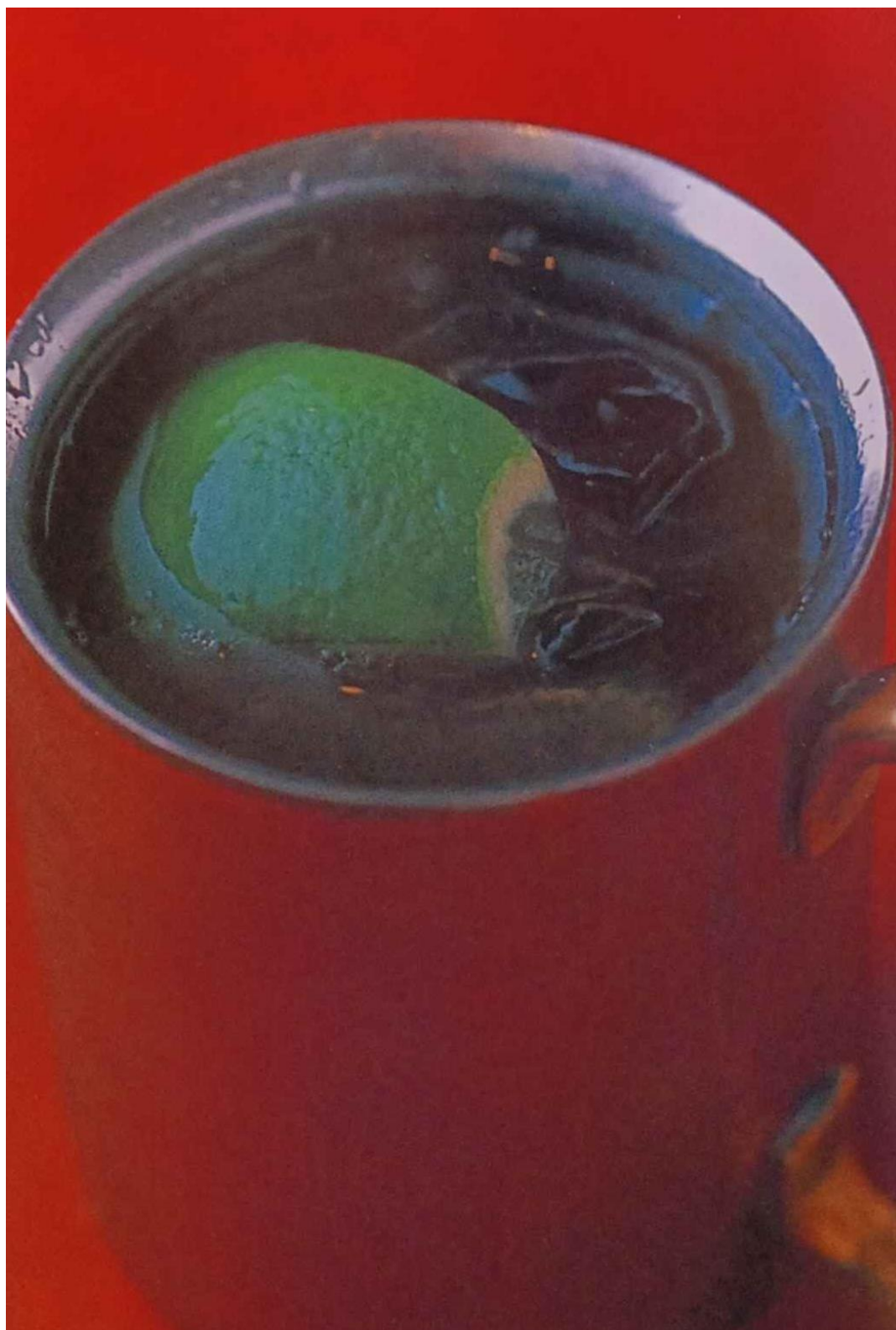
Свежавыжатый грейпфрутовый сок

Бокал: рокс (не охлаждённый)

Положите один большой кусок льда в бокал типа rocks, предварительно обмакнув край бокала в сахар. Добавьте водку и свежавыжатый грейпфрутовый сок. Легко перемешайте.

Moscow Mule

Медная кружка придаёт коктейлю Moscow Mule особую привлекательность. Первоначально кружка была маркетинговым ходом компании Heublein — первого американского производителя водки. Этот коктейль был придуман в Америке, но название связано со столицей страны водки и мощным, «мулоподобным» ударом вкуса имбиря.



Оригинальный рецепт предполагает использование имбирного пива с ярко выраженным вкусом и ароматом, но, поскольку в Японии его трудно достать, обычно используют ginger ale. Ginger ale бывает разных брендов и с разными вкусами. Мне нравится Wilkinson — у него яркий вкус и хороший имбирный букет. Соотношение водки и ginger ale должно быть 1:1 или 1:1,5. Если взять больше, то пропадёт тот самый характерный «удар», определяющий вкус Moscow Mule.

Стандартный рецепт включает сок лайма, но я использую свежие лаймы. Некоторые предпочитают половинки лайма, но я выбираю четвертинки, которые видны сверху кружки. С лаймами нужно быть осторожным — у некоторых толстая кожура и мало сока. В таких случаях я дополнительно использую отдельно выжатый сок.

Идеально использовать двустенную медную кружку — так удобнее пить, и снаружи не появляется конденсат. Однако при этом теряется ощущение сильного охлаждения. Если я подаю Moscow Mule в тумблере, то использую половинку лайма и добавляю ложечку, как в случае с Gin Rickey.

Стандартный рецепт:

45 мл водки
15 мл сока лайма
Имбирное пиво

Рецепт Uyeda:

45 мл водки (Smirnoff)
Сок из 1/4 лайма
Имбирный эль (Wilkinson)

Бокал: медная кружка (охлаждённая в морозильнике)

Налейте водку в медную кружку, наполненную дроблёным льдом. Выжмите сок из четвертинки лайма и положите лайм в кружку. Долейте ginger ale.

Sea Breeze

Этот американский коктейль появился в Японии примерно в 1980 году. Хотя он считается летним напитком, лично у меня он вызывает не ассоциации с жарким солнцем, а ощущения лёгкого бриза на пляже. Это один из моих любимых стандартных коктейлей. Он обладает лёгким вкусом и пьётся, как безалкогольный напиток.



Sea Breeze

Коктейль *Sea Breeze* готовится с клюквенным соком — относительно новым ингредиентом, обладающим суховатой лёгкостью, что делает его популярным. Этот напиток можно собирать прямо в бокале, но в Японии сейчас принято встряхивать его и затем наливать на лёд.

Клюквенный сок имеет яркую кислоту и не слишком сладкий, что делает его идеальным для коктейлей с низким содержанием сахара. Он также отлично подходит для создания авторских напитков.

В последние годы гости всё чаще предпочитают менее сладкие коктейли, особенно женщины. Поэтому *Sea Breeze* с его сдержанной сладостью и низким содержанием алкоголя стал особенно популярен среди женщин. Приглушённый оттенок цвета, по моему мнению, хорошо сочетается с названием.

Ещё один плюс *Sea Breeze* — возможность подстроить уровень алкоголя под вкус гостя, регулируя количество водки (но важно не нарушить баланс).

Тем, кто не пьёт алкоголь, я предлагаю *Virgin Breeze* — безалкогольный вариант, в котором я встряхиваю свежавыжатый грейпфрутовый сок и клюквенный сок в пропорции 2:1 и подаю с льдом.

Стандартный рецепт

- 1 часть водки (30 мл)
- 1 часть клюквенного сока (30 мл)
- 1 часть грейпфрутового сока (30 мл)

Рецепт Uyeda

- 1 часть водки (Smirnoff) (30 мл)
- 1 часть клюквенного сока (Del Monte) (30 мл)
- 1 часть свежавыжатого грейпфрутового сока (30 мл)

Бокал: rocks glass

Встряхните водку, клюквенный сок и свежий грейпфрутовый сок в шейкере. Подавайте со льдом в бокале для крепких напитков.

Daiquiri

Пропорция 3:1 — это, несомненно, идеальный баланс между базовым спиртом и кислым ингредиентом. Кислотность ощущается, но не доминирует, и именно поэтому я считаю *Daiquiri* основой отдельной категории коротких коктейлей.

Коктейль получил своё название в честь железной шахты на юге Кубы. Считается, что он появился, когда рабочие, изнемогавшие от жары, начали смешивать доступные ингредиенты для утоления жажды.



смешивали уникальный кубинский ром с лаймом и сахаром. Возможно, именно сочетание лайма и сахара придавало коктейлю освежающую силу, необходимую уставшим рабочим.

При приготовлении *Daiquiri* необходимо строго соблюдать рецепт. Это не преувеличение — это единственный способ сделать по-настоящему хороший *Daiquiri*. Никогда не нарушайте баланс 3:1 между алкоголем и кислым компонентом.

Я настаиваю на использовании только свежего сока лайма. Некоторые рецепты предлагают заменить его лимонным соком, но это уже другой коктейль. Если учитывать происхождение *Daiquiri*, становится ясно, насколько важно сохранять как сладость, так и кислотность.

Основной ингредиент — белый ром. Разница в крепости между брендами минимальна, поэтому можно использовать любой, какой нравится. Лично я предпочитаю Lemon Hart.

Я использую бокал треугольной формы, чтобы подчеркнуть три составляющих: шахту, кислинку и освежающий вкус.

Стандартный рецепт:

90 мл белого рома

30 мл сока лайма

1 чайная ложка сахара

Рецепт Уэда:

90 мл белого рома (Lemon Hart)

30 мл свежего сока лайма

1 чайная ложка сахарного сиропа

Бокал: коктейльный бокал

Встряхнуть ром, свежий сок лайма и сироп в шейкере. Подавать в коктейльном бокале.

Bacardi

Компания Bacardi, как часть маркетинговой кампании, создала этот коктейль после отмены сухого закона в 1933 году. Оригинальный рецепт предусматривал использование белого рома Bacardi. В какой-то момент Верховный суд штата Нью-Йорк даже обязал бары, подававшие *Bacardi*, но использовавшие ром других производителей, заменить его на Bacardi.



Bacardi

Bacardi по сути — это *Daiquiri* с добавлением гренадина, создающего розовый цвет, характерный для этого коктейля. Гренадин используется и для цвета, и для сладости, но если он будет единственным сладким ингредиентом, цвет получится слишком тёмным. Используйте ровно столько гренадина, сколько нужно для получения нужного оттенка, а для сладости добавляйте сахарный сироп. Это важно.

Некоторые называют *Bacardi Daiquiri*, объясняя это тем, что розовый цвет напоминает закат солнца над железным рудником в Дайкири, но в мире принято считать, что *Daiquiri* — белый, а *Bacardi* — розовый.

Из-за своей истории *Daiquiri* подают в бокалах с чёткими линиями, а *Bacardi* — в изогнутом бокале, что лучше подчёркивает мягкость цвета.

Standard Recipe

3 части белого рома Bacardi

1 часть сока лайма

1 чайная ложка гренадина

Uyeda Recipe

3 части белого рома Bacardi

1 часть свежесжатого сока лайма

1 чайная ложка гренадина (Meijiya)

1 чайная ложка сахарного сиропа

Glass: cocktail glass

Встряхните ром Bacardi, сок лайма, гренадин и сахарный сироп в шейкере. Подавайте в коктейльном бокале.

Frozen Daiquiri

Этот коктейль был создан в Гаване и известен как любимый напиток Хемингуэя. Он вызывает образ Хемингуэя, сидящего на пляже где-то под палящим солнцем с бокалом до костей холодного коктейля в руке.

Классический стиль значительно более жидкий, чем шелковистый шербет, который готовлю я. Тот вариант *Frozen Daiquiri*, который пил Хемингуэй, был именно жидким. Если уменьшить количество используемого льда, можно добиться такого жидкого варианта.



Frozen Daiquiri

консистенции, но при этом может казаться водянистым. Поэтому я использую чуть больше льда, чтобы получить текстуру шербета. Это коктейль, который почти можно есть.

С другой стороны, если использовать слишком много льда, теряется вкус, но этого легко избежать: начните с небольшого количества льда в блендере и постепенно добавляйте его в процессе смешивания, пока не добьётесь нужной консистенции.

Как правило, я использую Cointreau — белый кюрасао — вместо мараскина. Cointreau придаёт полноту вкуса, которую невозможно получить с одним только сиропом. Веточка мяты в качестве украшения добавляет напитку свежести.

Frozen Daiquiri можно считать прародителем всех замороженных коктейлей, поэтому существует множество его вариаций. Некоторые используют мараскин, другие — даже цедру лайма, добавляя её прямо в блендер.

Один из популярных вариантов *Frozen Daiquiri* включает натуральные фрукты, такие как клубника, персик или банан — они обеспечивают гладкую консистенцию. Если же использовать лимон, добиться такой мягкости не получится, поэтому я добавляю немного меренги из яичных белков, чтобы уравновесить текстуру.

Standard Recipe

45 мл белого рома
1 ч. л. мараскина
15 мл сока лайма
1 ч. л. сахара
Дроблёный лёд

Uyeda Recipe

45 мл белого рома (Lemon Hart)
1 ч. л. Cointreau
15 мл свежего сока лайма
1 ч. л. сахарного сиропа
1 чашка дроблёного льда
Веточка мяты

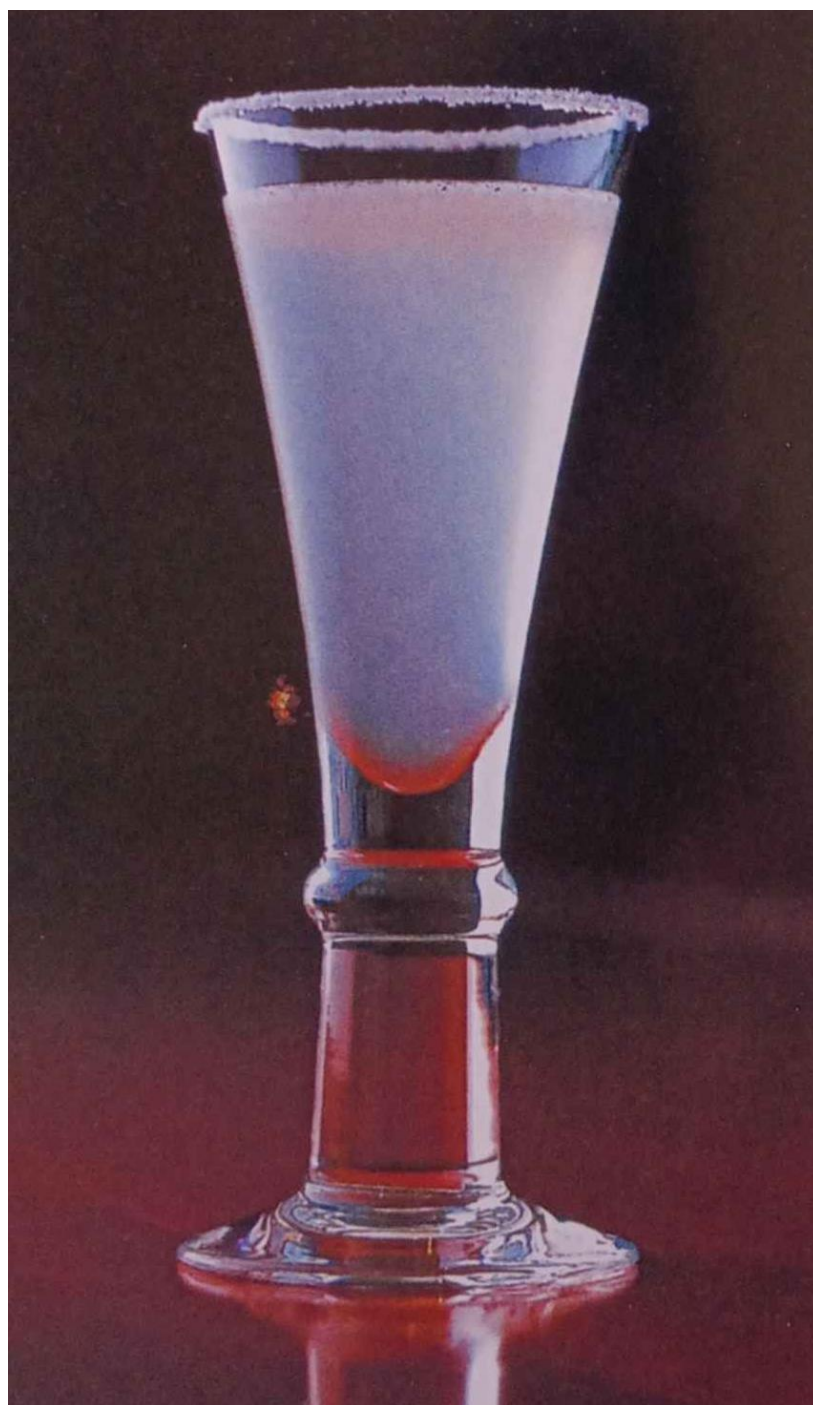
Glass: бокал для шампанского или коктейльный бокал

Взбить белый ром, Cointreau (белый кюрасао), свежий сок лайма, сахарный сироп и дроблёный лёд в блендере. Подавать в бокале для шампанского с ложечкой и трубочкой. Украсить веточкой мяты.

Margarita

Этот коктейль был создан в 1949 году в рамках конкурса коктейлей в Лос-Анджелесе. Участник назвал его в честь своей девушки, которая в юности погибла от шальной охотничьей пули. Эта романтическая история способствовала росту популярности напитка, и сегодня Margarita известна во всём мире.

Среди всех коктейлей с украшенной солью кромкой, которые мы видели до этого, именно Margarita



использует соль. Возможно, эта соль символизирует печаль юноши.

Оригинальный рецепт включал 45 мл текилы, 30 мл сока лайма, 30 мл лимонного сока и 7,5 мл белого кюрасао. Как видно из рецепта, это коктейль типа Daiquiri с выраженной кислинкой. Ранее Margarita готовилась с колотым льдом в блендере, находясь где-то между замороженным коктейлем и классическим шейк-коктейлем.

По мере распространения Margarita по миру рецепт был усовершенствован и в итоге стал напоминать коктейль типа Sidecar, но с меньшей кислотностью. Техника приготовления тоже упростилась до простого взбалтывания в шейкере. Сейчас я использую оригинальный рецепт типа Daiquiri для гостей, предпочитающих кисловатый вкус.

Как я уже говорил, если в рецепте указан сок лайма, я использую только свежий. Кроме того, чтобы красиво подать бокал с ободком из соли, его нельзя охлаждать. Используйте бокал комнатной температуры и не наливайте коктейль до краёв. Популярная вариация Margarita — Frozen Margarita. Замороженные коктейли обычно подают с трубочкой, но так как соль — важный элемент вкуса Margarita, трубочку не подают.

Стандартный рецепт:

2 части текилы
1 часть белого кюрасао
1 часть сока лайма

Рецепт Уэды:

4 части текилы (Sauza)
1 часть Cointreau
1 часть свежего сока лайма

Бокал: коктейльный бокал (комнатной температуры)

Взболтать текилу, Cointreau (или белый кюрасао) и свежий сок лайма в шейкере. Подавать в коктейльном бокале с ободком из соли.

Grasshopper

Этот коктейль — отличный пример напитка со свежими сливками и идеально подходит для метода hard shake, который особенно хорошо справляется со смешиванием сливок и ликёров, плохо поддающихся объединению. Важно взбалтывать ингредиенты достаточно долго, чтобы на внешней стороне шейкера появилась конденсация. Благодаря этому



Grasshopper

Grasshopper — хороший коктейль для тренировки hard shake. Он легко вспенивается, так как сладкий ликёр смешивается со свежими сливками. Если в результате получается густая консистенция — вы освоили технику. Однако если перестараться, коктейль станет водянистым, так что будьте осторожны.

Стандартный рецепт предполагает равные доли всех трёх ингредиентов, но чтобы немного снизить сладость, я увеличил количество crème de cacao и уменьшил количество crème de menthe и сливок.

Коктейль получил своё название благодаря цвету, поэтому я использую белый crème de cacao, хотя тёмный вкуснее. Если важен именно вкус, можно смешать белый и тёмный в равных пропорциях. Но использовать только тёмный не стоит: напиток получится скорее похожим на цикаду, чем на кузнечика.

Стандартный рецепт

- 1 часть белого crème de cacao
- 1 часть зелёного crème de menthe
- 1 часть свежих сливок

Рецепт Uyeda

- 2 части белого crème de cacao (Bols)
- 1 часть crème de menthe (Get 27)
- 1 часть свежих сливок

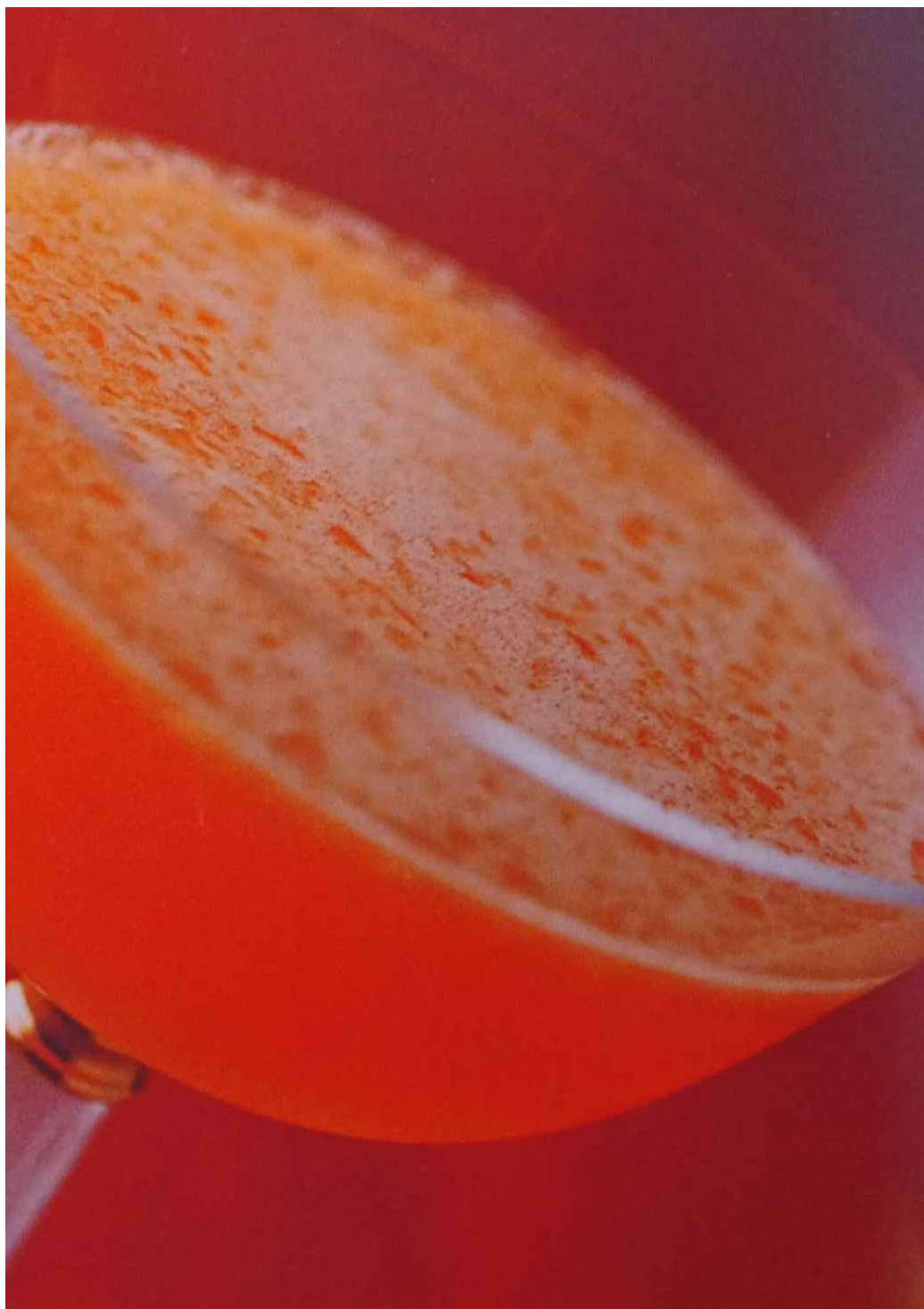
Бокал: коктейльная рюмка

Взболтайте crème de cacao, crème de menthe и сливки в шейкере. Подавайте в коктейльной рюмке.

Valencia

Коктейль Valencia получил своё название в честь знаменитого испанского региона, где выращивают апельсины. Сочетание абрикосового бренди и апельсинового сока позволяет избежать приторной сладости, создавая приятный ароматный вкус с лёгкой кислинкой, который особенно притягателен.

Пропорции в этом коктейле можно варьировать — поменять соотношение ингредиентов, добавить гренадин и так далее. Однако если вы хотите подать напиток под названием Valencia, основное правило — не превышать соотношение 1:1 для базовых компонентов.



Абрикосовый бренди, который я использую — это Crème d’Abricots от Lejay, благодаря его непревзойдённому цвету и аромату. Апельсины сильно различаются по вкусу в зависимости от сезона и региона произрастания, поэтому подстраивайтесь соответственно. Если апельсины недостаточно сладкие, немного увеличьте количество абрикосового бренди. Если же они очень сладкие — уменьшите его. Также можно варьировать пропорции в зависимости от желаемой крепости напитка.

Зимой чаще всего встречаются пупочные апельсины (navel oranges) — они с блестящей кожурой и вмятиной сверху, но в них мало сока. Поэтому, как следует из названия коктейля, по возможности используйте апельсины сорта Валенсия.

Немного о биттерах: к сожалению, сегодня почти невозможно найти биттеры, которые действительно горькие. Если не удаётся найти хороший биттер, лучше вовсе обойтись без него — вкус получится чище и лучше сбалансирован.

Стандартный рецепт

2 части абрикосового бренди
1 часть апельсинового сока
4 капли апельсинового биттера

Рецепт Уэда

2 части Crème d’Abricots (Lejay)
1 часть свежавыжатого апельсинового сока

Бокал: коктейльный бокал

Встряхните Crème d’Abricots и свежий апельсиновый сок в шейкере. Подавайте в коктейльном бокале.

Charlie Chaplin

Один из относительно новых стилей коктейлей, при котором ингредиенты сначала встряхивают, а затем подают на льду. Преимущество такого метода — возможность сохранить охлаждённый коктейль. Недостаток — риск разбавить напиток из-за льда. Чтобы этого избежать, важно правильно встряхнуть ингредиенты. В результате вкус должен быть ярким и чистым.



Charlie Chaplin

Crème d'abricots — это разновидность абрикосового бренди. У марки Lejay особенно яркий цвет и аромат, поэтому я её и использую. Sloe gin — ликёр из терна, растения из семейства слив и абрикосов. Он имеет тёмно-рубиновый цвет. Изначально это был сухой джин, но со временем он превратился в очень сладкий ликёр, что, по моему мнению, не слишком удачно.

Раньше этот ликёр имел меньшую плотность, и я использовал его в одном из своих авторских коктейлей под названием *Kyonishiki*. Но поскольку теперь он стал тяжелее, я больше не могу его приготовить — этот коктейль уже канул в Лету.

Этот рецепт не совсем точно отражает пропорции, которые я использую на практике: я добавляю немного больше sloe gin, чем crème d'abricots. Несмотря на то что это ликёрный коктейль, стиль «встряхнуть и подать со льдом» позволяет сохранить свежесть и лёгкость ингредиентов.

Standard Recipe

- 1 часть sloe gin
- 1 часть apricot brandy
- 1 часть lemon juice

Uyeda Recipe

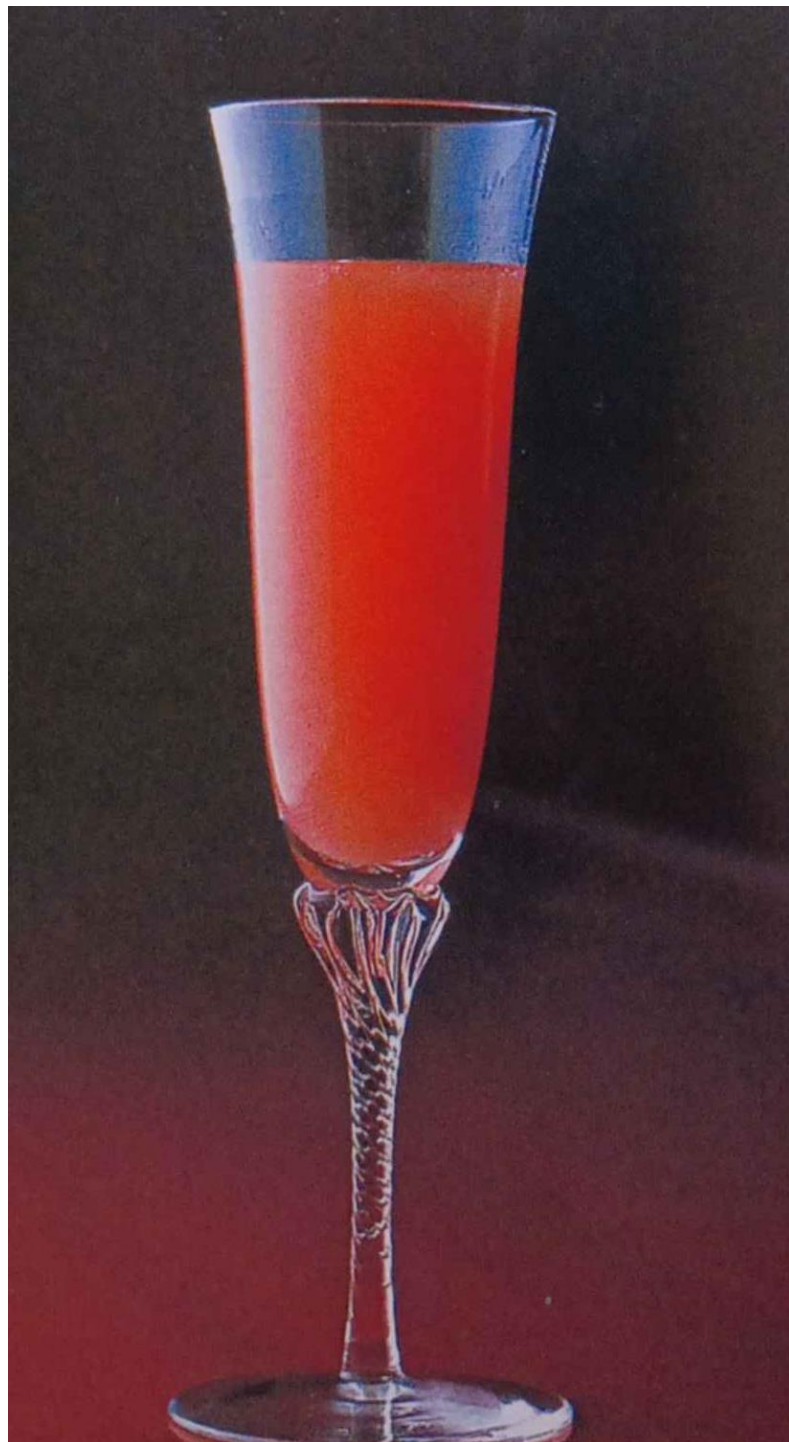
- 1 часть sloe gin (Bols)
- 1 часть crème d'abricots (Lejay)
- 1 часть fresh lemon juice

Glass: rocks glass

Встряхните sloe gin (ликёр из терна), crème d'abricots (абрикосовый бренди) и свежий лимонный сок в шейкере и подавайте со льдом.

Bellini

Этот коктейль был создан примерно в 1948 году Джузеппе Чиприани, владельцем знаменитого Harry's Bar в Венеции, Италия, в честь выставки работ Джованни Беллини. В Японии он стал популярным совсем недавно. Учитывая это происхождение, логично было бы использовать спуманте — итальянское игристое вино.



Итальянское игристое вино — это спуманте, но я предпочитаю поднять планку на уровень выше и использовать шампанское, обладающее более тонким вкусом.

У Bellini мягкий персиковый вкус, который раскрывается пузырьками, благодаря чему этот коктейль стал одним из самых популярных в моем баре. Смешивание консервированных белых персиков, персикового ликера и гренадина в блендере дает тот самый персиковый нектар, который определяет вкус Bellini. Гренадин, добавляемый в нектар, не входит в состав рецепта коктейля. Следите за тем, чтобы не переборщить с ним — иначе он перебьет вкус белого персика. Я готовлю нектар в больших объемах и использую его также в других оригинальных коктейлях.

Чтобы сохранить тонкую газированность шампанского, я сначала наливаю его в бокал. Затем аккуратно вливаю персиковый нектар. И только после этого очень медленно перемешиваю ингредиенты.

Разумеется, и шампанское, и персиковый нектар должны быть охлаждены. Если вы все сделаете правильно, возможно, у вас получится создать Bellini даже лучше, чем в Harry's Bar.

Standard Recipe

2 части игристого вина
1 часть персикового нектара
1 капля сиропа гренадина

Uyeda Recipe

3 части брют-шампанского
1 часть персикового нектара (домашнего приготовления)

Glass: бокал для шампанского (fluted champagne glass)

Налейте шампанское в бокал для шампанского, затем медленно влейте персиковый нектар. Перемешайте всего пару раз.

Bamboo

Этот коктейль отличается выраженным послевкусием и идеально подходит в качестве аперитива. Чтобы добиться более чистого вкуса, я добавляю свежую цедру лимона и исключая апельсиновый биттер. Bamboo задуман как напиток с японским настроением (отсюда и название). Он заменяет сладкий вермут из рецепта Adonis на сухой вермут. Создателем коктейля считается Луис Эппингер, главный бармен гранд-отеля в Йокогаме.



Bamboo он создал для иностранцев, посещавших Японию, и именно благодаря этим гостям коктейль приобрёл мировую известность.

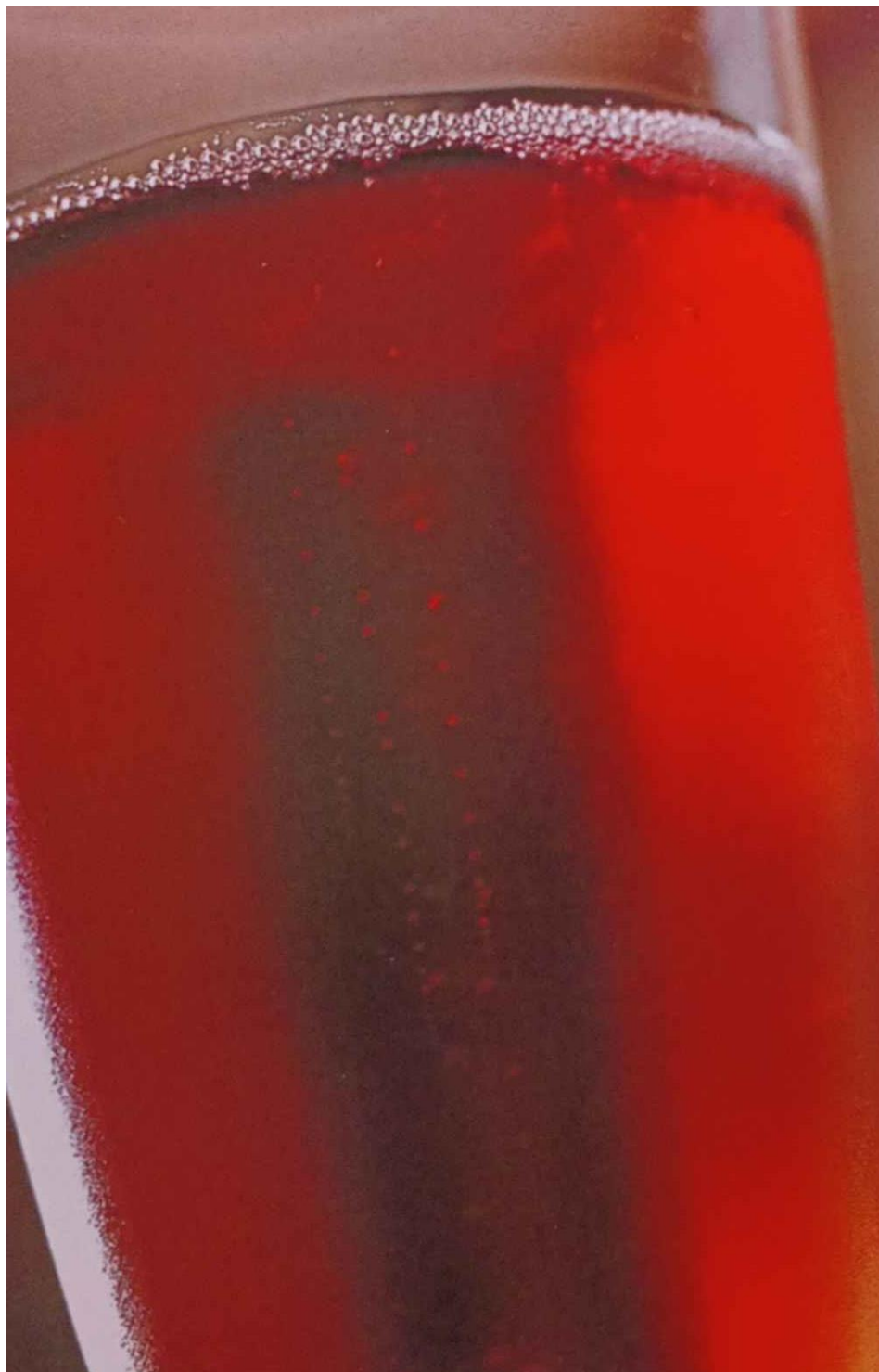
Умение умело размешивать ингредиенты имеет ключевое значение для этого коктейля. Он должен быть хорошо перемешан и хорошо охлаждён. Простота компонентов делает правильное размешивание особенно важным.

Я рекомендую подавать Bamboo в тонком бокале с чёткими линиями, подчеркивающими бледный цвет охлаждённого напитка. Если гость предпочитает более сухой вариант, пропорцию сухого вермута можно довести до 1:5.

Оригинальной вариацией Adonis и Bamboo является коктейль Petit Prélude, в котором используется розовый вермут. Сухой херес и розовый вермут смешиваются в пропорции 3:1. Нежный ботанический аромат и изысканный винный букет розового вермута придают напитку мягкий вкус, поэтому в данном случае я советую отказаться от цедры лимона.

Kir Royal заменяет исключительно сухое белое вино коктейля Kir на шампанское. Это один из самых известных шампанских коктейлей, популярный в качестве аперитива.

Как и в Kir, я использую очень сухое шампанское в качестве основы и уменьшаю количество крема де кассис, чтобы адаптировать вкус под японские предпочтения. Правильное количество ликёра...



сладости стимулирует аппетит, что и должен делать аперитив. Поскольку лёд не используется, шампанское и бокал следует охладить заранее.

Игристые вина со всего мира в последние годы стали доступнее по разумным ценам, и нет причин не использовать более бюджетные варианты в этом напитке. Однако это всё-таки Kir Royal, так что, по моему мнению, лучше использовать шампанское из региона Шампань во Франции, чтобы добиться благородства вкуса и букета.

Бутылку шампанского желательно допить в день открытия, но с помощью специальной пробки оно может храниться до двух дней. Я использую crème de cassis от Lejay — он обладает стабильно ярким цветом и вкусом, чего не хватает многим другим маркам.

Это напиток типа "билд": сначала наливается crème de cassis, затем — шампанское, всё очень аккуратно, чтобы не разрушить углекислоту. Ингредиенты отлично смешиваются сами по себе. Металлические ложки использовать не стоит — шампанское плохо переносит контакт с металлом.

Существует множество других коктейлей на основе шампанского: с апельсиновым соком — Mimosa; с тёмным пивом — Black Velvet; с персиковым нектаром — Bellini; с чёрной самбукой — Black Rain; с crème de framboise — Kir Imperial. Почти все они подаются как аперитивы.

Стандартный рецепт

4 части шампанского
1 часть crème de cassis

Рецепт Uyeda

9 частей брют шампанского
1 часть crème de cassis (Lejay)

Бокал: бокал для шампанского (флют)

Налейте crème de cassis в бокал для шампанского, затем добавьте шампанское, вливая его понемногу. Один раз аккуратно поверните барной ложкой, чтобы ингредиенты равномерно перемешались.

Категории шейкнутых коктейлей

Тип Sidecar (пропорция 4:1:1)

Описание:

Это коктейли, в которых базовый алкоголь, сладкий и кислый компоненты обычно находятся в пропорции 2:1:1. При этом сладкий и кислый ингредиенты уравнивают друг друга. Я использую более сухую пропорцию 4:1:1.

Примеры:

White Lady
Sidecar
Margarita
Balalaika
XYZ
Olympic
Champs Élysées
Paradise
Flamingo
Blue Moon
Kamikaze
Mockingbird

Тип Daiquiri (пропорция 3:1)

Описание:

Эти коктейли готовятся в пропорции 3:1 — базовый алкоголь к кислому ингредиенту, за счёт чего они более кислые. В качестве подсластителя я использую сахарный сироп.

Примеры:

Gimlet
Jack Rose
New York
Daiquiri
Bacardi
Sledgehammer

ОРИГИНАЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Как цвет усиливает вкус

City Coral — это коктейль кораллового стиля, навевающий ассоциации с коралловым рифом за счёт сахарной корочки по краю бокала, излучающей холодное аквамариновое сияние. Яркий сине-зелёный цвет усиливает впечатление спокойного моря. В этом разделе я расскажу о том, как создавать цвета, которые усиливают эффект и привлекательность коктейля.

Как уже говорилось ранее, коктейли — это напитки, полученные путём смешивания различных ингредиентов, многие из которых обладают яркими цветами, особенно ликёры. Очевидно, что смешанные коктейли перенимают эти цвета — это один из способов создания образа коктейля. Иногда комбинация разных компонентов даёт неожиданно яркие и красивые оттенки.

Один из примеров — сочетание синего кюрасао (Bols) с виски. Это ключевая комбинация в моём оригинальном коктейле King's Valley, цвет которого я открыл путём экспериментов с синим кюрасао. Это также пример того, как можно получить зелёный цвет без использования зелёных ингредиентов.

Другие примеры ярких цветов: жёлтый, который получается при смешивании зелёного дынного ликёра и оранжевого абрикосового бренди, как в Kalos Кума; бледный пастельный синий, получаемый из синего кюрасао и грейпфрутового сока. Красный — единственный цвет, который мне так и не удалось воспроизвести.

Небольшое количество ликёра иногда добавляют, чтобы усилить цвет, особенно если основной оттенок получился размытым из-за множества смешанных ингредиентов. Например, синий компонент углубляет зелёный, а красный усиливает синий.

Цвет и декор — важные элементы в создании коктейля. Однако коктейль должен быть не просто странным, а притягивающим взгляд. Он должен быть таким, чтобы гостям хотелось снова его заказать.

В этом смысле полное знание стандартного репертуара коктейлей, лежащего в основе коктейльного мастерства, необходимо, если вы хотите создавать собственные оригинальные коктейли.

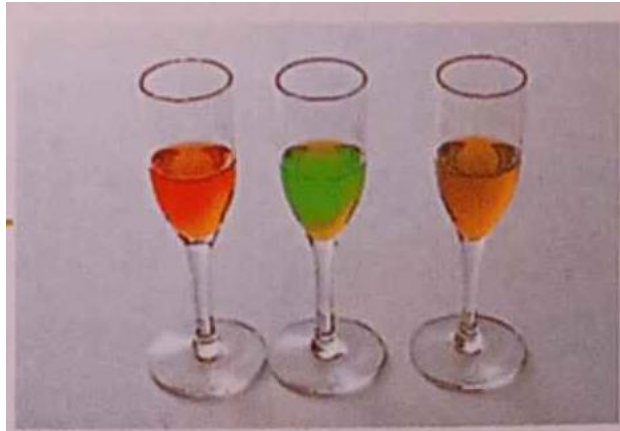
СИНИЙ + ЖЁЛТЫЙ = ЗЕЛЁНЫЙ

Смешивание синего кюрасао (слева) и жёлтого виски (в центре) даёт промежуточный зелёный цвет коктейля *King's Valley* (справа).



ОРАНЖЕВЫЙ + ЗЕЛЁНЫЙ = ЖЁЛТЫЙ

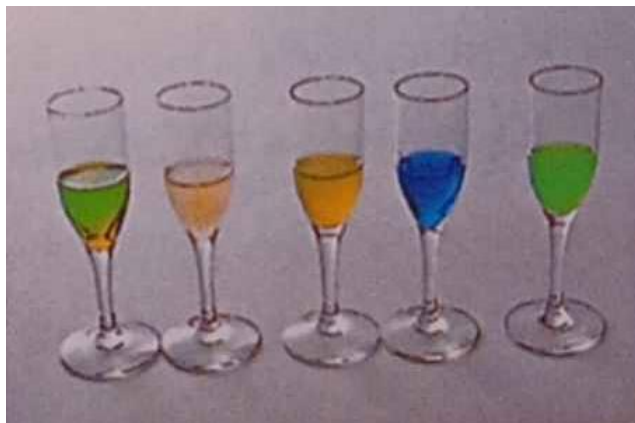
Смешивание оранжевого абрикосового бренди (слева) и зелёного дынного ликёра (в центре) даёт промежуточный жёлтый цвет *Kalos Kyma* (справа).

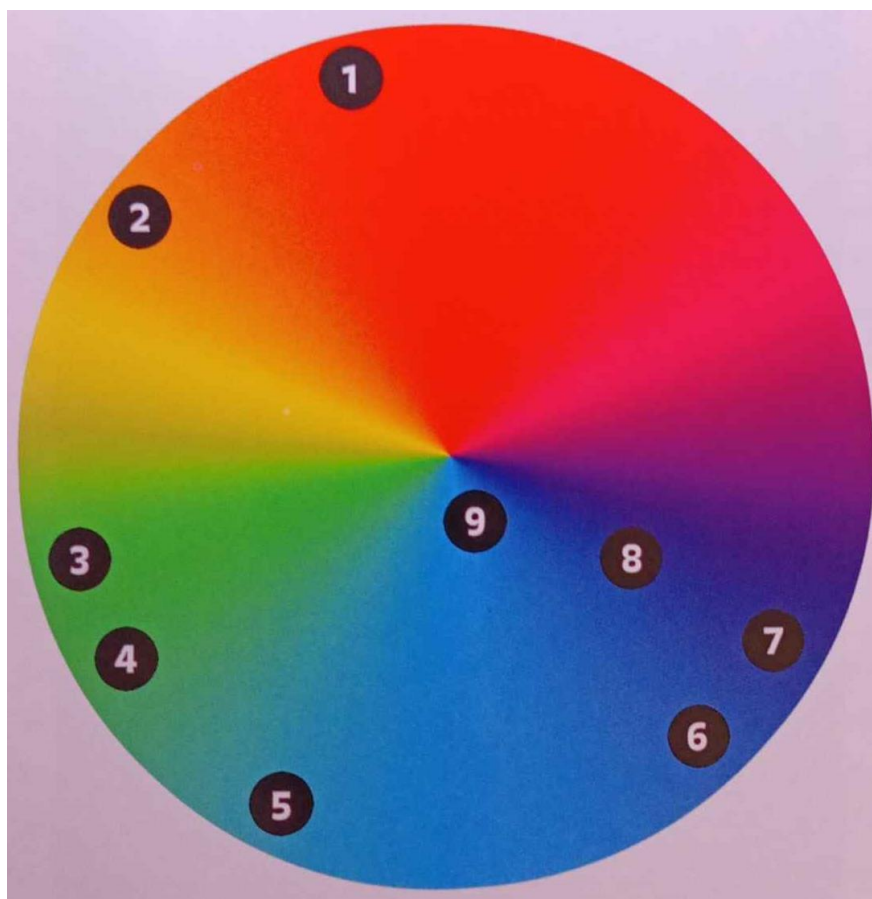


ЗЕЛЁНЫЙ + СОК ГРЕЙПФРУТА = ЖЁЛТО-ЗЕЛЁНЫЙ

ЖЁЛТО-ЗЕЛЁНЫЙ + СИНИЙ = ЗЕЛЁНЫЙ

Добавление небольшого количества синего кюрасао к зелёному ингредиенту, например, дынному ликёру, углубляет оттенок зелёного. В *City Coral* дынный ликёр (слева) смешивается с грейпфрутовым соком (второй слева), в результате чего получается бледно-жёлтый цвет (в центре). Добавление синего кюрасао (второй справа) восстанавливает яркий зелёный оттенок (справа).





На изображении представлен цветовой круг, на котором обозначены коктейли по их визуальной цветовой категории. Это наглядное представление позволяет увидеть, как каждый коктейль ассоциируется с определённым цветом.

Список коктейлей по номерам:

1. **Left Alone**
2. **Kalos Kyma**
3. **King's Valley**
4. **Hong Kong Connection**
5. **Blue Trip**
6. **Fisherman & Son**
7. **Aquamarine**
8. **Fantastic Léman**
9. **M-30 Rain**

Эта система подчёркивает важность цвета как визуального и эмоционального аспекта в подаче коктейлей.

PURE LOVE

Мой первый победный коктейль

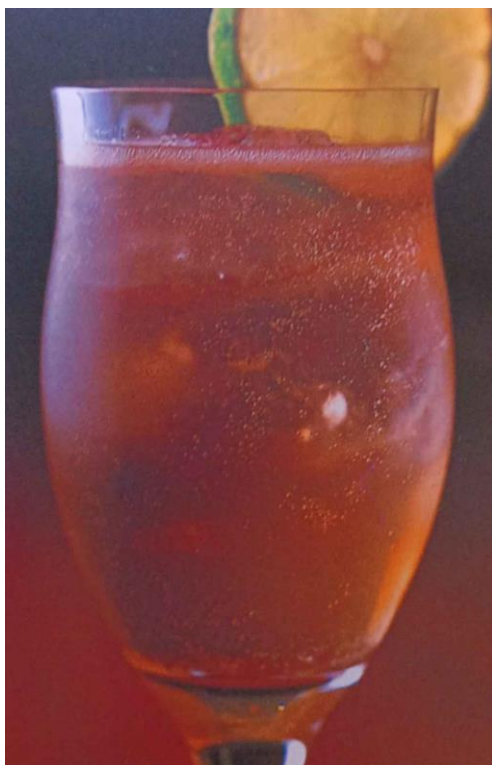
В 1979 году, вскоре после вступления в Ассоциацию барменов Японии, я посетил национальный конкурс, проходивший в отеле Palace Hotel, и стал свидетелем своего первого барменского соревнования. Атмосфера была просто невероятной — я наблюдал за тем, как бармены демонстрируют своё мастерство на сцене. Этот опыт так впечатлил меня, что я захотел участвовать в конкурсе сам. Мне захотелось проверить, чего стоят мои 15 лет опыта и плоды моего труда в сравнении с другими участниками.

К счастью, 1979 год совпал с выходом коктейля от Suntory под названием *Tropical Cocktail*, который ознаменовал серьёзный шаг компании в сторону коктейльного рынка. Я чувствовал, что коктейльный бум начнётся через четыре-пять лет, и подумал, что сейчас самое время попробовать себя в соревнованиях. Я был невероятно взволнован.

Тем не менее, на следующий год мне должно было исполниться 36, и я считал себя слишком старым для первого участия в конкурсе. Почти все новички были в возрасте около двадцати, и, глядя на них, я чувствовал себя стариком среди детей. А что, если я проиграю одному из этих юнцов? Я ощущал огромное давление, но теперь, оглядываясь назад, понимаю, насколько мне повезло: я смог принять участие в национальном конкурсе всего через год после вступления в ассоциацию.

Строго говоря, коктейль *Pure Love* стал вторым, который я представил на конкурс. Первый, под названием *Papito*, я создал в апреле 1980 года специально для первого конкурса Suntory Tropical Cocktail. Тогда меня впервые допустили к участию в национальном соревновании, и я хотел прочувствовать атмосферу состязания и смешивания коктейлей перед публикой.

Моим вторым конкурсным коктейлем и стал *Pure Love*, основой для которого послужил *Gin Fizz*. В те времена в Японии коктейли на основе джина были особенно популярны, и *Gin Fizz* считался самым востребованным.



Основной метод создания лонг-дринков заключается в том, чтобы взять шот-дринк и добавить содовую или другой газированный ингредиент. Ориентируясь на этот подход, я выбрал в качестве базы джин. Затем добавил кислую и сладкую составляющие. В качестве кислого компонента я использовал свежий сок лайма, который в то время был ещё малоизвестен, вместо лимонного сока. В качестве сладкой части я использовал малиновый ликёр — он тоже редко импортировался в Японию в те годы — вместо сахарного сиропа. Новизна — важный элемент при оценке конкурсных коктейлей.

Затем мне нужно было выбрать, какой газированный ингредиент использовать. Сначала я попробовал содовую, но она перебила вкус самого коктейля. Потом — тоник, чтобы немного восполнить объём и добавить сладости, но он убрал ощущение свежести. В итоге я вспомнил о ginger ale, и это оказалось идеальным сочетанием. Я решил использовать этот коктейль на конкурсе.

Я взял слово *pure* из рекламного слогана Shiseido (My Pure Lady), с которым познакомился, когда работал в ресторане L'Osier (принадлежал компании). Слово *love* я добавил, чтобы подчеркнуть горько-сладкий вкус коктейля.

С новосозданным **Pure Love** в руках я отправился в Хиросиму, где проходил конкурс. Меня переполняло воодушевление, но больше ничего — я даже не знал, как тренироваться заранее. Единственное, о чём я не мог решить до самого конца, — когда класть лёд в бокалы.

По условиям конкурса коктейль нужно было приготовить на пять порций сразу. Опытные участники говорили, что если заранее положить лёд в бокалы, то можно избежать ошибки в дозировке, разливая коктейль. Так и делало большинство.

Но все пять бокалов должны были быть наполнены до одного уровня, и я решил, что будет лучше, если я продемонстрирую судьям точность наливки. Кроме того, если учитывать температуру в зале, лёд, положенный заранее, начал бы таять и разбавил бы вкус. Это стало моим доводом в пользу того, чтобы класть лёд в бокалы уже после наливки. Всю ночь перед конкурсом я не спал, ломая голову, класть лёд сначала или в конце.

В день конкурса пошёл дождь. Я должен был выступать вторым. Обычно первые участники получают более низкие оценки, но я считал удачей, что вышел на сцену, не успев повидать слишком много конкурентов.

В итоге я решил сначала разлить шейкнуемый коктейль в пять бокалов, выстроенных в линию на стойке, и только потом добавить лёд.

Если бы уровни в бокалах оказались разными — что ж, я мог только полагаться на своё мастерство.

Уровни совпали идеально. Я сделал это! В напряжении конкурса у тебя нет времени думать о победе или поражении, но я был доволен тем, что сделал всё, что должен. И судьи согласились: я занял первое место, вероятно, за оригинальность ингредиентов и за то, что положил лёд в самом конце.

Как только прошли напряжение и волнение, меня скрутило ужасной болью в животе, и с тех пор я на все соревнования беру с собой лекарства от желудка.

После своей первой победы я получил назначение на должность директора ANBA. Это был потрясающий старт моей соревновательной карьеры. Благодаря всей проделанной работе коктейль **Pure Love**, мой первый оригинальный коктейль, до сих пор остаётся для меня самым особенным. Прямо как первая любовь.

1 унция (30 мл) сухого джина (Gordon's)
1/2 унции (15 мл) крема де фрамбуаз (Gabriel)
1/2 унции (15 мл) свежего сока лайма
Имбирный эль (Canada Dry)

Бокал: tumbler (тумблер)

Встряхните джин, crème de framboise и сок лайма в шейкере. Перелейте в тумблер, добавьте 2–3 кусочка колотого льда и долейте имбирным элем. Украсьте ломтиком лайма.

Примечание: этот коктейль занял первое место в категории Long Drink на коктейльном конкурсе All Nippon Bartenders Association в 1980 году — впервые в истории дебютант получил такую награду.

FANTASTIC LÉMAN

Это был первый коктейль, который я когда-либо подавал на международный конкурс. Соревнование проходило в Женеве, Швейцария. Когда я увидел список одобренных ингредиентов, я был удивлён, что в нём есть японское саке, ведь в те времена это всё ещё был довольно редкий ингредиент. Я выбрал его без колебаний. Единственная проблема саке — недостаточно выраженный вкус. Я долго размышлял, с чем его можно сочетать, и после консультации с Киеси Имаи, который тогда работал в отеле Palace, решил попробовать создать коктейль, воплощающий Женевское озеро (на французском — Lac Léman).

Раз уж я решил использовать японское саке, следующим шагом стал выбор Cointreau — это прозрачный ликёр, который стал бы вкусовым центром коктейля. К этому я добавил киршвассер Detling — швейцарскую вишнёвую водку.



Таким образом, я надеялся объединить Японию и Швейцарию в одном коктейле. На международных конкурсах часто отдают дань уважения принимающей стране именно таким способом. Затем я выбрал свежий лимонный сок в качестве кислого компонента. Чтобы усилить вкус, я остановился на тонике вместо содовой. Я хотел использовать прозрачные ингредиенты и затем добавить blue curaçao слоями, чтобы передать глубину и прозрачность озера.

Хотя я использовал японское саке, я не хотел, чтобы его вкус слишком выделялся. Я хотел, чтобы его обрамляли Cointreau и лимонный сок, как бы заключая саке внутри.

Когда я прибыл в Швейцарию, я смотрел с гор над Лозанной на Женевское озеро и был потрясён тем, насколько точно цвет озера совпадал с цветом коктейля. Я никогда не забуду этот момент.

К сожалению, в день соревнования в наличии оказался только blue curaçao с фиолетовым оттенком. Я привёз саке с собой, но и представить не мог, что меня подведёт именно blue curaçao. Я протестовал, но бесполезно. Ничего не оставалось, кроме как использовать этот фиолетовый ликёр. Очевидно, мне не удалось передать голубой цвет озера, и эта задумка осталась мечтой.

Рецепт:

- 5 частей японского саке
- 3 части Cointreau
- 1 часть киршвассера (Bols)
- 1 часть свежего лимонного сока
- 1 чайная ложка blue curaçao (Bols)
- Тоник

Бокал: бокал «Коллинз»

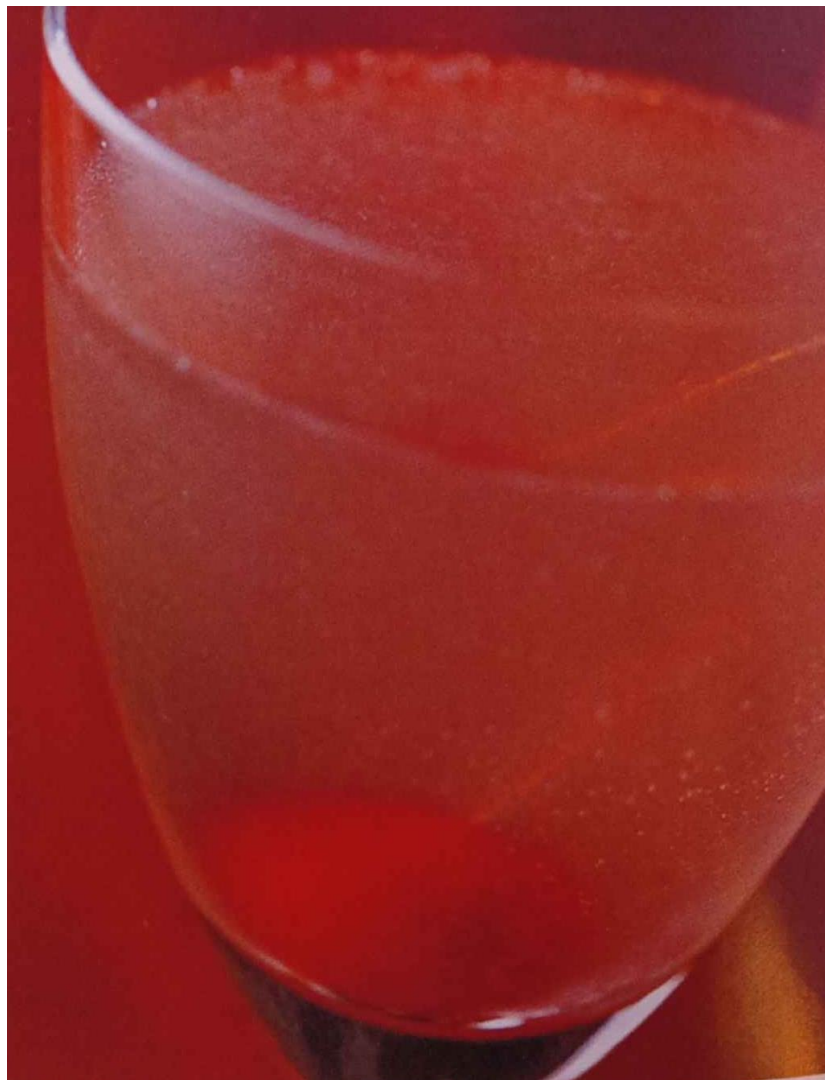
Взболтать саке, Cointreau, киршвассер и лимонный сок в шейкере. Перелить в наполненный льдом бокал «Коллинз». Добавить тоник, затем аккуратно влить blue curaçao, чтобы получились слоистые оттенки. Подавать с мешалкой.

Примечание: Этот коктейль представлял Японию на World Cocktail Festival, организованном Международной ассоциацией барменов в 1981 году. Он получил серебряную медаль.

Tokio:

Я начал разрабатывать коктейль для следующего международного конкурса, который должен был пройти в Германии в следующем году. Темой конкурса были *apéritifs* (аперитивы).

В то время в Японии аперитив воспринимался как напиток с очень ярким, резким вкусом. Однако, оглядываясь на данные о предыдущих международных конкурсах, я заметил, что выигрывали в основном коктейли на сладкой стороне — почти все они содержали какой-либо ликёр. В сравнении с общими тенденциями в мире коктейлей обнаружилось явное расхождение во вкусовых предпочтениях: в Японии аперитивы были более сухими, тогда как в Европе и США — напротив, отдавали предпочтение сладости.



Я решил, что единственный путь — создать коктейль на основе умеренно сладкого ликёра. Вермут уже был известен как аперитив, поэтому я выбрал розовый вермут, который на тот момент был довольно новым. В знак уважения к стране-организатору я выбрал немецкий ликёр под названием пампельмус. Поскольку коктейль базировался на ликёре, я добавил водку для усиления основы, что в итоге дало слегка сладкий аперитив с мягким характером.

Я назвал коктейль *Tokio*, потому что он представлял Японию на конкурсе.

Тогда всё, о чём я мог думать, — это победа на международном конкурсе. Я был уверен: если выиграю в немецком отборочном туре, то смогу победить и в международном финале.

Самоуверенность — опасная вещь. Она подстроила мне ловушку с пропорциями. Во время тренировок я использовал водку комнатной температуры, но в день конкурса по ошибке взял водку, охлаждённую в холодильнике. Из-за того, что водка была холодной, лёд не растаял так, как я рассчитывал, и это нарушило баланс ингредиентов.

В итоге я не победил. Причина была в том, что я не подумал заранее и не был достаточно собран — я стал слишком самонадеянным. Сейчас я чувствую почти раскаяние по отношению к этому коктейлю. Но он остаётся одним из моих любимых, и я часто подаю его как лонг-дринк с содовой.

Рецепт:

- 90 мл водки (Smirnoff)
- 60 мл розового вермута (Martini)
- 30 мл пампельмуса (Speccht)
- 1 ч. л. свежего сока лайма
- 1 мараскиновая вишня

Бокал: коктейльный

Встряхните водку, вермут и пампельмус (грейпфрутовый ликёр) в шейкере. Перелейте в коктейльный бокал. Украсьте мараскиновой вишней на шпажке.

Примечание: этот коктейль занял второе место в категории "навыки" на конкурсе All Nippon Bartenders Association в 1983 году.

City Coral:

Самая заметная особенность этого коктейля — коралловый иней на внешней стороне бокала. Украшение ободка бокала с помощью цветных ликёров вместо фруктового сока — это стиль, который существует уже давно, и данный коктейль является его продолжением. Первым коктейлем, популяризировавшим этот стиль, стал City Coral.

Использование этого приёма сыграло большую роль в моём изначальном замысле при создании коктейля. Существует широкий спектр цветов, которые можно использовать в зависимости от выбранного ликёра, но синие кюрасао и гренадин (красный) были двумя цветами, не теряющими своей насыщенности при взаимодействии с солью. Поэтому я ограничился этими двумя ингредиентами.



Я пробовал применять этот стиль с разными коктейлями и понял, что лучше всего сочетается с ним синий цвет.

Я также хотел создать коктейль, который получил бы широкую популярность, и решил использовать Midori — дынный ликёр производства Suntory, который после длительного перерыва снова начал импортироваться в Японию из США.

Вскоре я остановился на сочетании джина и свежего грейпфрутового сока. Я выбрал грейпфрутовый сок, потому что он хорошо сочетается с солью (например, в Salty Dog). В конце я добавил тоник, чтобы немного смягчить вкус. Вкус был в порядке, но жёлто-зелёный цвет выглядел тускловатым. Чтобы сделать цвет глубже и ярче, я добавил чайную ложку синего кюрасао Bols.

Благодаря сочетанию кораллового стиля, яркого зелёного цвета, доступного вкуса, а также всей души, вложенной в этот напиток, City Coral занял первое место на национальном конкурсе, получив самый высокий балл, когда-либо присуждённый коктейлю.

На международных соревнованиях он оказался не таким успешным, поскольку коктейли с соляной коркой на ободке не получают высоких оценок — язык соприкасается с солью. Однако другие бармены были очарованы коралловой отделкой и задавали мне множество вопросов об этом коктейле.

2/3 унции (20 мл) джина (Beefeater)
2/3 унции (20 мл) дынного ликёра (Midori)
2/3 унции (20 мл) свежего грейпфрутового сока
1 чайная ложка синего кюрасао (Bols)
Тоник по вкусу

Бокал: коралловый бокал (комнатной температуры)

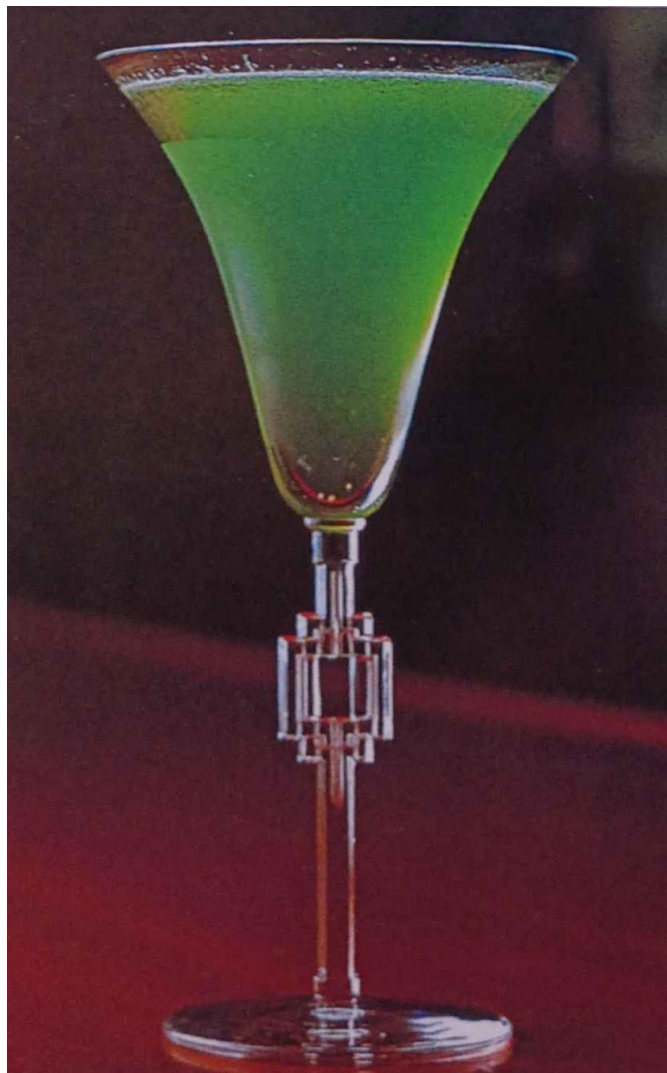
С помощью соли и синего кюрасао создайте коралловую окантовку по краю бокала. В шейкере смешайте джин, дынный ликёр, грейпфрутовый сок и синий кюрасао. Перелейте в бокал, добавьте колотый лёд и долейте тоником.

Примечание: этот коктейль занял первое место в национальном отборочном туре конкурса All Nippon Bartenders Association, который также служил предварительным этапом Международного коктейльного конкурса 1984 года, где коктейль представлял Японию.

King's Valley:

Самая привлекательная черта этого коктейля — безусловно, его цвет. На самом деле, коктейль King's Valley стал первым случаем, когда был создан ярко-зелёный цвет без использования зелёных ингредиентов. Возможно, именно поэтому меня стали называть магом цвета. (См. раздел о цветовом сочетании.)

Два года назад, в 1984 году, я экспериментировал с различными ликёрами, пытаясь усилить цвет синего кюрасао до оттенка, напоминающего чернильно-синий, для коктейля Misty, над которым я тогда работал — и случайно добился этого цвета. Сочетание виски и синего кюрасао, возможно, так и осталось бы скрытым в уголке моего сознания, если бы не эти поиски.



над подачей на конкурс виски, наконец, проявилось в свете.

Поскольку цвет стал определяющей чертой этого коктейля, я решил сделать его коротким напитком с насыщенным вкусом, а не разбавленным лонг-дринком. Просмотрев документацию конкурса, я не нашёл ни одного коктейля типа Sidecar, в котором бы сочетались Cointreau и лимонный сок на основе виски, и решил использовать именно эту комбинацию. Пропорции соответствовали моей базовой схеме для коротких коктейлей (Sidecar-типа) — 4:1:1. Лимонный сок я заменил на свежий лаймовый, следуя современным трендам. Это стало ключом к лёгкому послевкусию, которое удачно контрастировало со сладким образом, создаваемым цветом.

Название является комбинацией слов «король ликёров» — скотч — и долин, где он производится. Так родился «король зелёной долины». Я хотел, чтобы зелёный цвет был немного мутным, напоминающим шотландские холмы, но при этом не был слишком синим или пастельным.

Изначально я использовал скотч Grant's, но теперь предпочитаю Whyte & McKay или Old Parr. Взбалтывание скотча обычно раскрывает характерную горечь, но Whyte & McKay — особенно деликатный виски, который не теряет мягкости даже при шейке.

Недавно один гость попросил сделать этот коктейль с Old Parr, и я убедился, что вкус виски в нём сохраняется отчётливо, без раздражающей горечи.

4 части скотча (изначально Grant's)

1 часть Cointreau

1 часть свежего сока лайма

1 чайная ложка синего кюрасао (Bols)

Бокал: коктейльный бокал

Взболтать в шейкере скотч, Cointreau (белый кюрасао), сок лайма и синий кюрасао. Подавать в коктейльном бокале.

Примечание: этот коктейль занял первое место на Первом конкурсе коктейлей на основе скотча, проведённом Scotch Whiskey Press Center совместно с тремя другими организациями в 1986 году. Единственным условием участия было использование скотча.

JEALOUSY

Первый конкурс *Artist of Artists New Cocktail Contest* был организован Обществом коктейльной коммуникации (Cocktail Communication Society) в Токио в ноябре 1996 года. В этом соревновании участвовали десять барменов, отобранных заранее, а главный приз определялся дегустацией 250 членами CCS и посетителями.

Первой темой конкурса стали **коктейли для женщин**. Для меня это означало, что коктейль должен быть сладким и ярким — я представлял, что большинство напитков будут красными или розовыми, в пастельных тонах. Имя коктейля, по замыслу, также должно было вызывать образы женственности, мягкости и красоты.



Я решил пойти против течения, назвав коктейль более дерзко — *Jealousy* ("Ревность"). Также я выбрал жёлтый цвет. Я использовал жёлтый ликёр мирабель, обладающий мягким характером и хорошо сочетающийся с другими ингредиентами.

В качестве базы я взял водку, для сладости — апельсиновый ликёр Bols Premier, а для кислинки — свежавыжатый грейпфрутовый сок, поскольку он придаёт напитку женственную мягкость и лёгкость. Все ингредиенты прекрасно смешались.

Затем начались трудности. Я попробовал классическое соотношение 4:1:1 для шорт-дринков, но вкус оказался водянистым. Я экспериментировал с пропорциями и в итоге уменьшил количество водки, остановившись на формуле 2:1:1 — водка, Premier и грейпфрутовый сок.

Чёрный хорошо сочетается с жёлтым, и я захотел украсить коктейль чем-то чёрным. Выбор пал на чёрную оливку. Чтобы подчеркнуть этот контраст на конкурсе, я взял с собой собственный бокал: высокий, изящный и треугольной формы.

У коктейля чистый вкус с ограниченной сладостью. Он создаёт современный образ за счёт контраста жёлтого и чёрного и запоминающегося названия. Всё это помогло мне завоевать главный приз. Одна из судей сказала: «Женщины — это не только сладость и нежность. Этот коктейль соответствует образу современной женщины».

Рецепт:

- 2 части водки (Smirnoff)
- 1 часть Premier (Bols)
- 1 часть свежавыжатого грейпфрутового сока
- 1 чайная ложка мирабели (Oldesloer)

Бокал: коктейльный

Встряхните водку, Premier (апельсиновый кюрасао), грейпфрутовый сок и ликёр мирабель в шейкере. Подавайте в коктейльном бокале.

Примечание: Этот коктейль завоевал Гран-при на первом конкурсе *Artist of Artists New Cocktail Contest*, организованном Обществом коктейльной коммуникации в Токио в 1996 году. Темой конкурса были *коктейли для женщин*.

Left Alone:

Следующий конкурс проходил под девизом *cocktails for men* — «коктейли для мужчин». Для него я решил создать сухой коктейль с чуть более мягким послевкусием. При этом я снова выбрал дерзкое название, вдохновившись джазовым стандартом *Left Alone* («Оставленный один»). Мне нравилась эта песня, но ещё больше я хотел передать в коктейле ощущение одиночества мужчины, которого оставила женщина.

В качестве базы я естественно выбрал бурбон — он идеально отражал образ покинутого мужчины. Вопрос заключался лишь в том, насколько сухим должен быть коктейль.



Left Alone:

Как всегда, я начал с пропорции 4:1:1. В качестве сладкого компонента я выбрал Premier, а в качестве кислого — свежий грейпфрут, полагая, что слишком кислый ингредиент заглушит вкус бурбона. К сожалению, грейпфрут оказался чересчур водянистым, поэтому я перешёл на лаймовый сок — он давал более чистое послевкусие.

Я хотел, чтобы коктейль выглядел необычно, и стремился добиться сепии в цвете, добавив чайную ложку мартини биттера. Без украшений — образ должен был быть суровым.

Увы, первое место я не занял. Вероятно, лайм оказался слишком кислым, а характер бурбона пересилил другие ингредиенты. Ещё одной проблемой могло стать название: конкурс предполагал праздничную атмосферу, а *Left Alone* показался судьям слишком мрачным. Если изменить пропорции на 2 части бурбона, 1 часть Premier, 1 часть мартини биттера и 1 столовую ложку свежего лаймового сока, вкус становится более доступным.

4 части бурбона (Wild Turkey 8 лет)
1 часть Premier (Bols)
1 часть свежего лаймового сока
1 чайная ложка мартини биттера (Martini)

Бокал: коктейльный бокал

Встряхните бурбон, Premier (оранжевый кюрасао), свежий лаймовый сок и мартини биттер в шейкере. Подавайте в коктейльном бокале.

Примечание: Этот коктейль был представлен на втором конкурсе Artist of Artists New Cocktail Contest, организованном Обществом Коктейльной Коммуникации в Токио в 1997 году. Темой конкурса были cocktails for men.

SHUNGYO

Начиная с осени 1982 года, бар L'Osier стал проводить четыре коктейльных фестивалей в год — по одному на каждый сезон. До 1980 года бар в основном продавал алкоголь по бутылкам, что довольно распространено в Японии. (Гость покупает целую бутылку, которая хранится в баре с его именем. В следующий визит напиток наливается из этой же бутылки.) Однако, когда компания Suntory начала проводить конкурсы тропических коктейлей примерно в 1980 году, бар сосредоточился на коктейлях. И в рамках этих усилий он начал проводить такие фестивали.

В отличие от конкурсов, фестивали, как правило, посвящены демонстрации новых коктейлей, что открывает возможность для создания действительно оригинальных рецептов. Для меня это стало отличной возможностью дать волю фантазии. Разумеется, коктейли при этом должны были нравиться гостям.

Например, каждый раз представлялись три новых коктейля, но...



эти коктейли должны были отличаться по крепости — от слабоалкогольных до крепких, чтобы гость мог выбрать напиток себе по вкусу. Я создал Shungyo как крепкий короткий коктейль с ингредиентами, обладающими высоким содержанием алкоголя.



Shungyo (что означает «весенний рассвет») — это типичный японский коктейль, созданный для отражения одного из четырёх сезонов Японии. На самом деле, можно сказать, что именно благодаря этим коктейлям мне удалось выработать свой собственный уникальный стиль.

При создании коктейля в японском стиле весна обычно выражается мягкими тонами, лето — основными цветами, осень — туманными сочетаниями, а зима — теплыми оттенками. Также используются японские ингредиенты, такие как саке, сёчу, умэсю (сливовая настойка) и ликёры из зелёного чая. Для этого коктейля я решил использовать саке.

Я начал с названия. Хотелось передать образ весеннего рассвета, и для этого я решил использовать лепестки сакуры. Я взял засоленные лепестки, промыл их в тёплой воде, чтобы смягчить солёность, а затем охладил в холодной воде. Зелёный цвет стал очевидным выбором, чтобы подчеркнуть красоту лепестков. Menthe и Midori оказались слишком яркими для раннего весеннего утра, поэтому я выбрал ликёр из зелёного чая. Водка стала основой, подчёркивающей вкус саке. И хотя в рецепте водки больше, чем саке, этот коктейль по сути остаётся коктейлем на основе саке.

Рецепт:

1 часть японского саке (рисовое вино)
2 части водки (Smirnoff)
1 чайная ложка ликёра из зелёного чая (Hermes)
Солёные лепестки сакуры

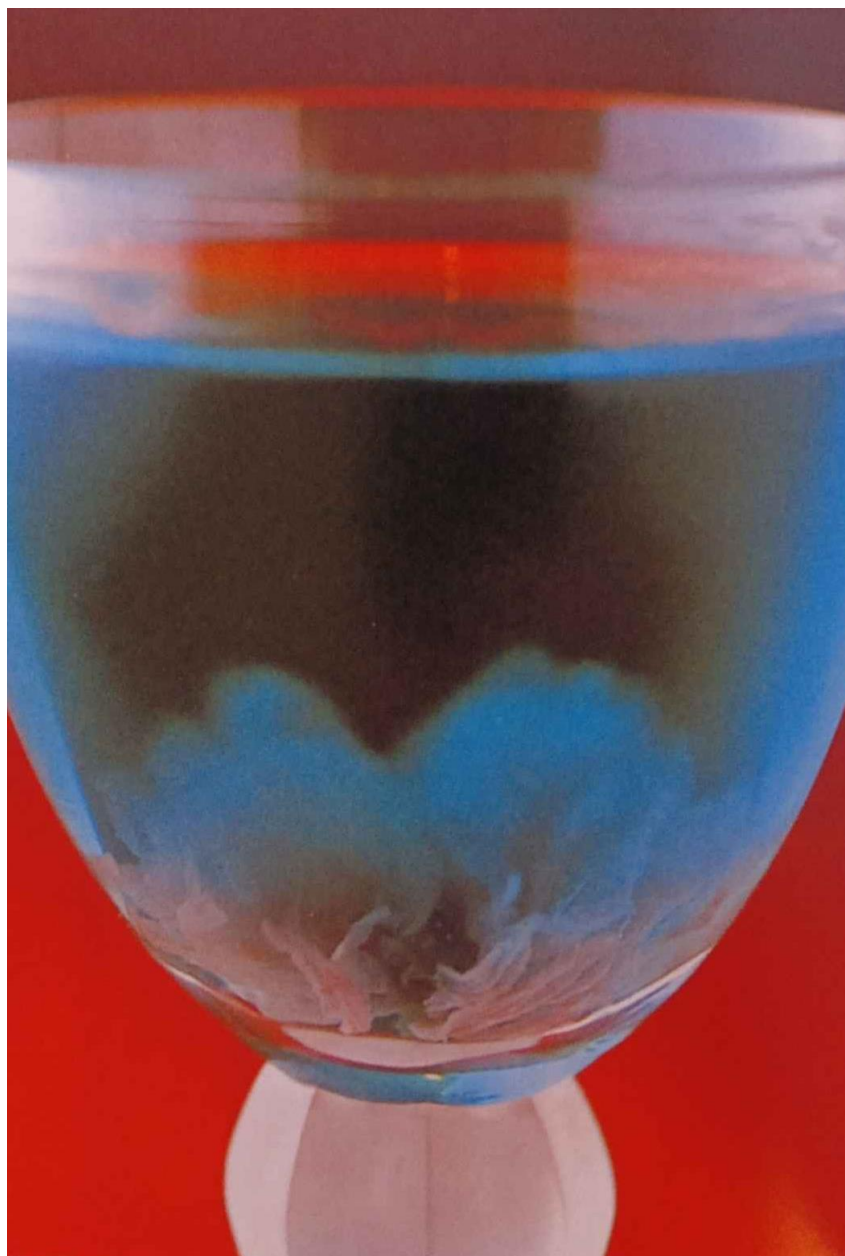
Бокал: коктейльный бокал

Перемешать саке, водку и ликёр из зелёного чая в смесительном бокале. Перелить в коктейльный бокал и украсить лепестками сакуры.

Примечание: Этот коктейль был создан для весеннего коктейльного фестиваля в баре L'Osier в 1983 году.

Sumidagawa Boshoku

Тадао Накано, художник по костюмам для спектакля *Sumidagawa Boshoku* («Сумеречные цвета над рекой Сумида»), устраивал персональную выставку в Ginza Komatsu. Открытие прошло в салоне Shiseido, где я тогда работал. На мероприятии присутствовало более ста гостей, и я создал этот коктейль в честь этого события.



Приглашение на вечеринку было оформлено с фотографией кимоно, украшенного узором из цветков сакуры на фоне голубой реки Сумида. Именно такое кимоно носила Юкиё Тоаке в спектакле. Образ коктейля возник у меня сразу, как только я увидел это кимоно.

Я решил изменить состав коктейля Shungyo на основе саке и водки, добавив лепестки сакуры в нежно-голубую жидкость с лёгким пурпурным оттенком. Чтобы добиться такого оттенка, пришлось тщательно подобрать ингредиенты.

Мне удалось получить пурпурно-голубой цвет, смешав синий цвета blue curacao с розоватым оттенком розового вермута. Но ключ заключался в создании достаточно светлой основы, чтобы через неё можно было рассмотреть цвет лепестков сакуры. Для этого нужно очень точно отмерить количество blue curacao — при нарушении пропорций цветовой баланс теряется. Приготовление требует большой точности.

Благодаря розовому вермуту этот коктейль получился чуть слаще, чем Shungyo, но при этом сохранил насыщенность вкуса.

Sumidagawa Boshoku — это воссоздание сцены из одноимённой пьесы.

Рецепт:

- 1 часть японского саке
- 1 часть водки (Smirnoff)
- 1 часть розового вермута (Martini)
- ½ чайной ложки blue curacao (Bols)
- солёные лепестки сакуры

Бокал: коктейльный

Смешайте саке, водку, розовый вермут и blue curacao в смесительном стакане. Перелейте в коктейльный бокал и украсьте лепестками сакуры.

Примечание: этот коктейль был создан к открытию персональной выставки художника по кимоно Тадао Накано в июле 1995 года.

Hideriboshi (что является традиционным японским названием звезды Антарес) — один из серии коктейлей в японском стиле, которые я создавал, используя японские ингредиенты. В этом коктейле используется арбуз, который в Японии доступен только с июня по август, и многие люди специально приходят в мой бар в этот период, чтобы заказать именно этот напиток.

Когда я создаю коктейль в японском стиле, в первую очередь я думаю об ингредиенте, который станет центральной нотой во вкусе. В Японии лето — это арбуз, и хотя обычно люди не пьют арбузный сок



Hideriboshi

Hideriboshi (традиционное японское название звезды Антарес) — это один из серии коктейлей в японском стиле, созданных мной с использованием японских ингредиентов. В этом напитке используется арбуз, который в Японии доступен только с июня по август, и многие гости приходят в мой бар именно в это время, чтобы попробовать этот коктейль.

Когда я создаю коктейль в японском стиле, я в первую очередь думаю об ингредиенте, который станет основой вкуса. В Японии лето ассоциируется с арбузом, и хотя обычно арбуз не пьют в виде сока, я попробовал процедить его мякоть через ткань — и вкус оказался удивительно насыщенным и ярким. С первого глотка я понял, что умэшу будет идеальным дополнением, и решил использовать эти два по-настоящему японских ингредиента.

Для умэшу я выбрал *Choya Black Label*, поскольку у него в основе бренди, и оно слаще других умэшу от Choya, с полнотелым вкусом. В качестве сёчу я использовал вариант непрерывной дистилляции, известный под общим названием *white liquor*. При необходимости его можно заменить водкой, которая легко доступна в большинстве баров.

Сёчу добавляет крепости, умэшу округляет вкус, а арбузный сок увеличивает объём. Однако объединяет все эти вкусы именно кислота лимонного сока. Лимоны обладают более выраженной кислотностью, чем лаймы, и благодаря этому сладость ингредиентов прекрасно уравнивается.

Сейчас также появился арбузный ликёр, и его можно немного добавить для аромата, но вкус у него довольно искусственный, так что не переусердствуйте.

Красный цвет арбуза вдохновил меня назвать коктейль в честь Антареса, яркой красной звезды в созвездии Скорпиона. Другое японское название Антареса — *sakeyoiboshi*, «пьяная звезда».

Рецепт:

- 1/3 сёчу (непрерывной дистилляции)
- 1/3 умэшу (Choya Black Label)
- 1/3 свежего арбузного сока
- 1 чайная ложка свежего лимонного сока

Бокал: коктейльный

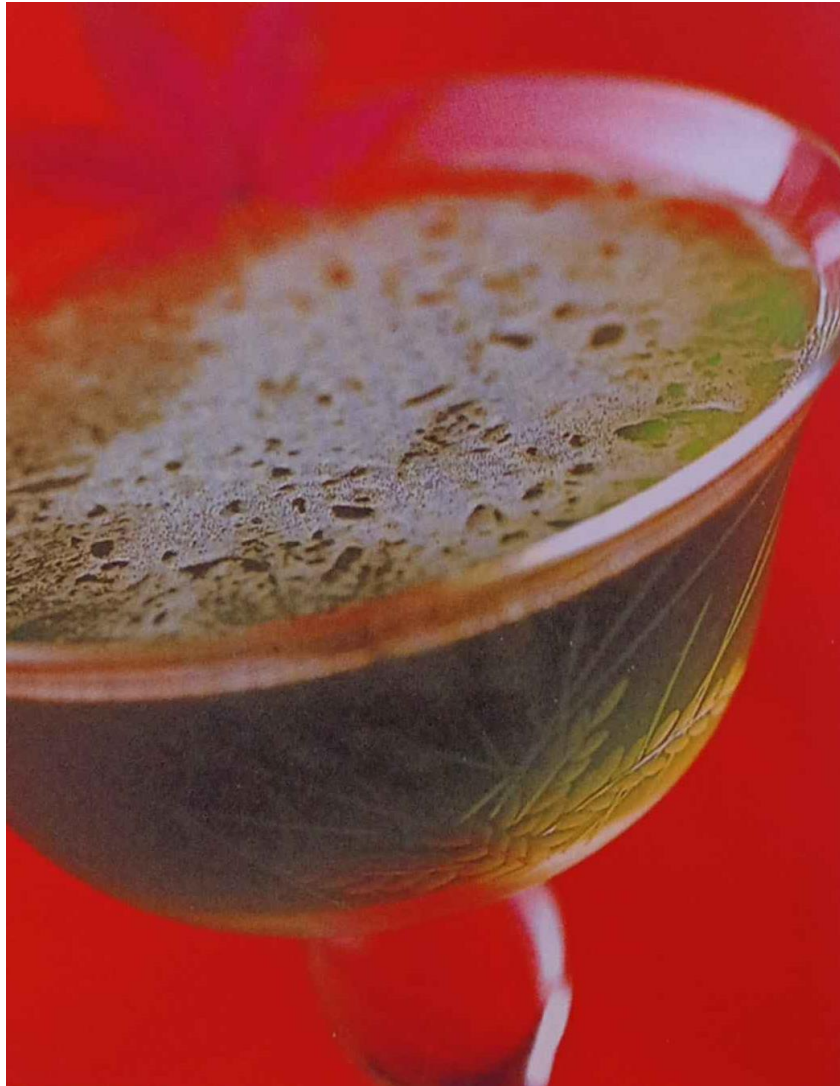
Мякоть арбуза нарезать и процедить через ткань. Встряхнуть все ингредиенты в шейкере и подать в коктейльном бокале.

Примечание: Этот коктейль был создан к публикации моей книги *Cocktail Notes* (Shibata Shoten), 1989.

Sekishu

После реконструкции Bar l'Osier сезонные коктейльные фестивали были возобновлены в рамках маркетинговой кампании по случаю повторного открытия. Sekishu — коктейль, который я создал для осеннего фестиваля в первый год после завершения ремонта. Это ещё один из моих авторских коктейлей на тему четырёх сезонов Японии.

Я хотел передать не свежесть ранней осени, а скорее глубину осени, переходящей в зиму. Мне нужно было использовать цвет, который стал бы идеальным фоном для ярко-красной листвы, подчёркивая её и в то же время воплощая образ остаточного осеннего пейзажа в зелёных горах.



Лучшим фоном для пламенного красного является мшисто-зелёный. Я хотел добиться тонкого оттенка, как в сочетании виски и blue curaçao в коктейле King's Valley.

Виски слишком светлый, чтобы создать насыщенный зелёный цвет, поэтому я взял за основу коньяк, обладающий глубоким вкусом и янтарным оттенком, и добавил жёлтый mirabelle (сливовый ликёр), чтобы добиться выразительного осеннего цвета.

В качестве кислого компонента я выбрал свежий сок лайма. У лайма вкус мягче, чем у лимона, он более освежающий. Лимоны, напротив, дают сильную кислоту. Эти особенности нужно учитывать при выборе кислых ингредиентов, чтобы достичь желаемого вкуса наиболее эффективно.

Небольшое примечание о красном листе, используемом в бокале: я собираю ярко-красные осенние листья в конце осени, тщательно мою и высушиваю, как гербарий, чтобы сохранить их. Так они доступны в моём баре круглый год.

Я назвал этот коктейль Sekishu в самую последнюю очередь. Это поэтическое слово, означающее «печаль от уходящей осени», одно из сезонных слов, используемых в хайку. Я нашёл его в сборнике таких слов.

2 части коньяка (Hennessy VS)

1 часть mirabelle (Oldesloer)

1 часть свежего сока лайма

1 чайная ложка blue curaçao

Осенний лист

Бокал: коктейльный бокал

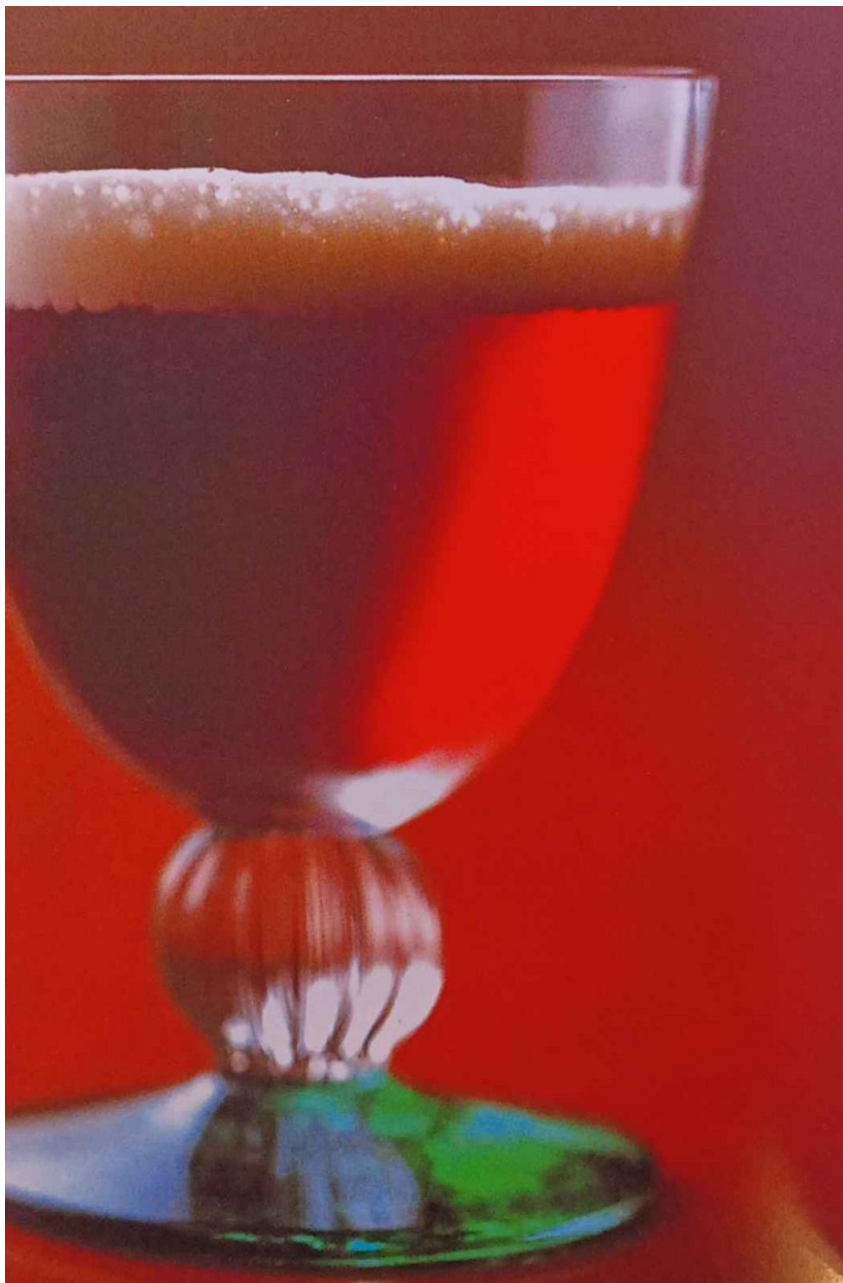
Взбейте коньяк, mirabelle (жёлтый сливовый ликёр), сок лайма и blue curaçao в шейкере.

Примечание: этот коктейль был создан для осеннего коктейльного фестиваля после реконструкции Bar l'Osier.

Yukitsubaki:

Я создал **Yukitsubaki** в 1994 году для зимнего фестиваля в Bar l'Osier. Этот коктейль символизирует ярко-красный цвет цветка камелии (*tsubaki*), покрытого чистым белым снегом (*yuki*).

Я видел Юкиё Тоакэ в спектакле *Fuyu no Tsubaki* (*Зимние камелии*) и хотел создать коктейль, передающий образ этого красного цветка.



Цветы и снег стали выражением японской зимы — тёплое сочетание цветов, которое при этом оставалось уместным для этого сезона.

В основе **Yukitsubaki** лежит коктейль, созданный мной в 1974 году, под названием **Hanatsubaki**. Это шейковый коктейль на бренди, в состав которого входили crème de framboise, crème de cassis и свежий лаймовый сок. Я успешно использовал кассис в сочетании с тогда ещё относительно неизвестным crème de framboise, что придавало коктейлю новизну и полноту вкуса.

Для **Yukitsubaki** я заменил бренди из Hanatsubaki на водку, чтобы получить более чистый тёмно-красный цвет, подчёркивающий белизну снега.

Поскольку в этот коктейль добавляют сливки поверх, а они имеют тенденцию сворачиваться при слишком высокой кислотности, я уменьшил её. Если взбить сливки слегка и создать пену, она прекрасно держится на поверхности коктейля. Использование более густых сливок придаёт вкусу насыщенность, и я рекомендую именно этот вариант.

3 части водки (Smirnoff)
1 часть crème de framboise (Gabriel)
1 часть crème de cassis (Lejay)
1 часть сливок

Бокал: коктейльный

Встряхните водку, crème de framboise и crème de cassis в шейкере. Перелейте в коктейльный бокал и аккуратно налейте взбитые сливки по барной ложке поверх коктейля.

Примечание: этот коктейль был создан для зимнего коктейльного фестиваля в Bar l'Osier в 1994 году.

CORAL FROSTED-STYLE COCKTAILS

COSMIC CORAL

Это один из четырёх коктейлей в коралловом стиле, которые я создал. Я называю эту серию **C&C**, по первым буквам названий всех коктейлей.

Я уже создал **City Coral**, когда решил, что хочу сделать целую серию. Мне хотелось, чтобы все коктейли в этой серии:

1. использовали разные белые спирты;
2. включали свежий грейпфрутовый сок;
3. содержали тоник;
4. имели коралловую отделку на внешней стороне бокала,
— при этом каждый должен отличаться оттенками самого коктейля и отделки.



Cosmic Coral:

CORAL FROSTED-STYLE COCKTAILS COSMIC CORAL

Это один из четырёх коктейлей в коралловом стиле, которые я создал. Я называю эту серию коктейлей **C&C**, по первым буквам их названий.

Я уже создал *City Coral*, когда решил, что хочу разработать серию. Мне хотелось, чтобы все коктейли в серии:

1. использовали разные белые спирты,
2. включали свежий грейпфрутовый сок,
3. содержали тоник,
4. имели коралловую отделку на внешней стороне бокала,
5. и носили названия, начинающиеся на букву C.

Второй коктейль серии получил имя **Cosmic Coral**.

Этот коктейль был создан для осеннего коктейльного фестиваля, и я хотел, чтобы его название перекликалось с этим временем года. Когда думаешь об осени в Японии, сразу вспоминается красивое ночное небо, поэтому я выбрал слово *cosmic*, чтобы передать образ тёмного неба, усыпанного мерцающими звёздами.

Моё представление об осеннем ночном небе — это почти чернильный тёмно-синий цвет. Я решил использовать именно такой оттенок, который открыл для себя ещё в 1984 году, работая над коктейлем *Misty*. Этот насыщенный синий цвет создаётся путём добавления капли гренадина в голубой кюрасао от Bols.

Красная коралловая отделка идеально дополняла бы этот чернильный синий. Моя цель заключалась в том, чтобы гренадин создавал образ красного кораллового рифа, парящего в ночном небе и сияющего, как Антарес. Без этого глубокого синего оттенка красный цвет терял бы выразительность, поэтому важно было обеспечить яркость синего.

Совет: соль легче прилипает к гренадину, если его немного разбавить. Также вы можете заметить, что этот коктейль нарушает правило №2 из списка выше — в нём используется не грейпфрутовый, а лаймовый сок, потому что грейпфрутовый оказался слишком жёлтым.

Рецепт:

- 30 мл водки (Smirnoff)
- 20 мл голубого кюрасао (Bols)
- 10 мл свежего сока лайма
- 1 чайная ложка гренадина (Meijiya) + немного гренадина для создания отделки
- Тоник

Бокал: коралловый бокал (комнатной температуры)

Создайте коралловую отделку на бокале с помощью гренадина и соли. В шейкере

смешайте водку, голубой кюрасао, сок лайма и гренадин. Перелейте в подготовленный бокал, добавьте 2–3 кусочка льда из шейкера и долейте тоником. Высота коктейля должна соответствовать линии коралловой отделки на бокале.

Примечание: этот коктейль был создан для осеннего коктейльного фестиваля Bar l’Osier в 1985 году.

Castary Coral:

CASTARY CORAL (Кастари Коралл)

Коктейли должны носить названия, которые вызывают мечты, и я часто обращаюсь за идеями к фильмам, пьесам, романам и мифам. *Castary* — это имя источника в греческой мифологии. Мне действительно понадобилось немало времени, чтобы найти название, начинающееся на букву С, которое соответствовало бы и сезону, и моему образу этого коктейля.

Это третий коктейль из моей серии С&С. На этот раз в качестве базы я решил использовать белый ром и украсить бокал зелёной коралловой отделкой.



Дынный ликёр, crème de menthe и банановый ликёр — все они зелёные. Так как у мяты и банана слишком выраженный вкус, я выбрал Midori, дынный ликёр. Как известно, коралловое оформление создаётся с использованием соли, из-за чего зелёный цвет Midori становится тусклым. Я решил это, добавив немного blue curaçao в Midori, благодаря чему получился гораздо более яркий зелёный.

Цвет, подходящий к зелёному кораллу, — розовый. Так как этот коктейль был создан для весеннего фестиваля, я решил использовать клубничный ликёр. Это коктейль с лёгким, воздушным цветом, украшенный зелёной коралловой отделкой. Розовый цвет лепестков сакуры, рассыпавшихся в воздухе, отражает зелень молодых листьев, создавая по-настоящему весенний образ.

Изначально я использовал белый ром Bacardi, но теперь использую Lemon Hart.

Рецепт:

- 20 мл белого рома (Lemon Hart)
- 20 мл клубничного ликёра (Pages)
- 20 мл свежего грейпфрутового сока
- 1 ч. л. гренадина (Meijiya)
- Тоник
- Дынный ликёр с добавлением капли blue curaçao — для коралловой отделки

Бокал: *coral glass* (комнатной температуры)

Создайте коралловую отделку, используя дынный ликёр, blue curaçao и соль. Встряхните в шейкере белый ром, клубничный ликёр, грейпфрутовый сок и гренадин. Перелейте в бокал, добавьте тоник и два-три куса льда из шейкера. Высота напитка должна совпадать с линией коралловой отделки на бокале.

Примечание: Этот коктейль был создан для весеннего коктейльного фестиваля Bar l'Osier в 1986 году.

Crystal Coral:

Серия коктейлей C&C изначально состояла всего из трёх напитков: летнего *City Coral*, осеннего *Cosmic Coral* и весеннего *Castary Coral*. Не хватало только зимнего.

Естественно, я захотел заполнить этот пробел. Я создал этот коктейль, когда наш бар появился в журнале *Ginza Hyakuten*, небольшом местном издании.

Зима → снег → снежинки → кристалл — такова была цепочка ассоциаций, приведшая меня к концепции этого коктейля. Так и родилось название *Crystal Coral*.



Снег, конечно, белый, но если приглядеться к цвету метели днём, он немного голубоватый. Я выбрал последнюю белую основу — текилу. Для окрашивания добавил лишь каплю голубого кюрасао и использовал Cointreau, так как он бесцветный. Очень важно не переборщить с голубым кюрасао — его нужно совсем немного, чтобы получить холодный цвет, напоминающий кристалл.

Для королевской каймы я также использовал Cointreau, не добавляя красителей — она осталась белоснежной, как только выпавший снег.

Обычно бокалы для коктейлей охлаждают, но бокалы с коралловой каймой охлаждать нельзя. Охлаждение вызывает конденсат, а он мешает соли прочно закрепиться на поверхности, из-за чего эффект коралловой каймы теряется.

Состав:

20 мл текилы (Sauza)

20 мл свежего грейпфрутового сока

20 мл Cointreau + немного для каймы

1/2 чайной ложки голубого кюрасао (Bols)

Тоник

Бокал: коралловый бокал (комнатной температуры)

Сделайте коралловую кайму, окунув край бокала в Cointreau и соль. В шейкере смешайте текилу, Cointreau, грейпфрутовый сок и голубой кюрасао. Перелейте в бокал, добавьте тоник и 2–3 кусочка льда из шейкера. Высота напитка должна совпасть с линией каймы.

Примечание: этот коктейль был создан для публикации в *Ginza Hyakuten* в 1991 году.

Coral 21:

Хотя этот коктейль формально не входит в серию C&C, он также использует коралловую кайму.

Я давно хотел попробовать создать коктейль в коралловом стиле на основе ликёра, и такая возможность представилась в 1998 году, когда CCS решила представить коктейль на основе Cointreau в майском номере своего журнала. Используя Cointreau вместо одного из белых спиртов серии C&C, я создал галактический цвет в честь наступающего XXI века.



Как и в случае с четырьмя коктейлями из серии C&C, я сосредоточился на подборе цвета для коралловой каймы, который хорошо сочетался бы с цветом самого коктейля. Для этого коктейля я выбрал Passoã — светло-розовый ликёр из маракуйи с насыщенным вкусом, благодаря которому коралловая кайма не только выглядит эффектно, но и добавляет вкуса. Это стало ещё одним отличием от оригинальной серии.

Для коктейлей в коралловом стиле можно использовать бокалы-флейты для шампанского, но я использую специально модифицированные бокалы, у которых более округлое дно по сравнению с обычными флейтами. Эти бокалы я применяю для всех коралловых коктейлей. Их можно приобрести в моём баре Tender.

Рецепт:

- 30 мл Cointreau
- 20 мл свежего сока грейпфрута
- 10 мл голубого кюрасао (Bols)
- Тоник
- Ликёр из маракуйи (Passoã) — для каймы

Бокал: коралловый бокал (комнатной температуры)

Создайте коралловую кайму, обмакнув бокал в Passoã и соль. В шейкере встряхните Cointreau (белый кюрасао), свежий сок грейпфрута и голубой кюрасао. Вылейте в бокал, долейте тоником. Добавьте 2–3 кусочка льда из шейкера. Уровень напитка должен совпадать с линией коралловой каймы.

Примечание: Этот коктейль был создан для майского выпуска журнала C.S.S. в 1998 году.

M-30 Rain:

Иногда мне поступают запросы на создание оригинального коктейля для знаменитости, и коктейль *M-30 Rain* стал одним из таких случаев. Он был создан для Рюити Сакамото — композитора и актёра, написавшего музыку и сыгравшего роль в фильме *Последний император*, удостоенном премии «Оскар». В качестве темы я выбрал композицию *Rain* — 30-й трек из 44 песен фильма, а также его любимую. Буква *M* обозначает *musical number* — музыкальный номер.



Я начал с того, что спросил о его предпочтениях (это ведь подарок, так что вопрос важный). Он сказал, что любит лёгкий, чистый вкус. Я задумался.

Коктейль под названием *M-45* послужил основой для *M-30*, и это был напиток, который пришёлся по вкусу г-ну Сакамото, поэтому я решил сделать что-то подобное.

Используя пропорцию 4:1:1, я хотел передать цвет падающего дождя. Мне хотелось получить не яркий аквамариновый оттенок, а скорее светло-серый с легким голубым отливом (*blue tinged gray*). Для этого я использовал ликёр пампельмус и немного блю кюрасао. Пампельмус — это ликёр с легкой горчинкой и лёгким вкусом, который способен подчеркнуть скрытые ноты других ингредиентов. Эта горечь идеально соответствовала загадочному настроению песни.

Нужно быть осторожным с количеством блю кюрасао. Если добавить слишком много, коктейль потеряет задуманный цвет — из мечтательного дождя он превратится в жизнерадостное Средиземноморье. Помните: всегда можно добавить больше, но нельзя убрать, поэтому используйте понемногу.

Рецепт:

- 4 части водки (Smirnoff)
- 1 часть ликёра пампельмус (Specht)
- 1 часть свежего сока лайма
- ½ чайной ложки блю кюрасао

Бокал: коктейльный бокал

Встряхнуть водку, ликёр пампельмус, сок лайма и блю кюрасао в шейкере. Подавать в коктейльном бокале.

Примечание: этот коктейль был создан в качестве подарка для композитора Рюити Сакамото.

Blue Trip):

Я придумал этот коктейль однажды вечером, когда иллюстратор Сэйко Кавагучи попросила меня приготовить что-нибудь с текилой — её любимым алкоголем. В тот летний вечер она была одета в ярко-кобальтово-синее платье. Этот цвет, один из моих любимых, производил сильное визуальное впечатление, поэтому я решил создать коктейль, который бы соответствовал её наряду. Часто дамам подают напитки, подобранные под их одежду...



Blue Trip

Я придумал этот коктейль однажды вечером, когда иллюстратор Сэйко Кавагучи попросила меня приготовить что-нибудь с текилой — её любимым алкоголем. В тот летний вечер она была одета в ярко-кобальтово-синее платье. Этот цвет, один из моих любимых, производил сильное визуальное впечатление, поэтому я решил создать коктейль, который бы соответствовал её наряду. Часто дамам подают напитки, подобранные под их одежду, кольца, серьги и другие аксессуары.

Цвет и название — это, конечно, важно, но нельзя забывать и о вкусе. И название, и цвет коктейля — важные дополнения, создающие общее впечатление, но они не являются сутью напитка.

Итак, кобальтово-синий. Я знал, что могу получить зеленоватый оттенок, смешав блю кюрасао со свежим соком лайма, но этого было недостаточно, чтобы добиться нужного оттенка. Тогда я добавил Midori как усилитель — и в итоге получил захватывающе яркий кобальтово-синий цвет.

Этот оттенок очень деликатный. Даже небольшое отклонение в количестве Midori — слишком много или слишком мало — сильно влияет на восприятие цвета. В рецепте указана чайная ложка, но на деле её количество ближе к половине, чем к полной ложке. Главное — не переборщить.

Так как коктейль получается более плотным по составу, то использовать лучше не узкий, а округлый бокал, который лучше передаёт глубину цвета.

Рецепт:

- 4 части текилы (Sauza) — 40 мл
- 1 часть блю кюрасао (Bols) — 10 мл
- 1 часть свежего сока лайма — 10 мл
- 1 чайная ложка дынного ликёра (Midori) — 5 мл или меньше

Бокал: коктейльный бокал

Встряхните текилу, блю кюрасао, сок лайма и дынный ликёр в шейкере. Подавайте в коктейльном бокале.

Примечание: этот коктейль был придуман экспромтом для иллюстратора Сэйко Кавагучи.

Hong Kong Connection

Эту нефритовую красавицу я придумал на месте для гостя, который попросил коктейль на основе бренди. Я смешал блю кюрасао с бренди, чтобы получить этот завораживающий цвет. И поскольку это был импровизированный рецепт, неожиданность такого оттенка произвела особенно сильное впечатление.



Сначала цвет был немного тусклым, поэтому я добавил немного *Chartreuse* — травяного ликёра, который особенно нравился гостю. Создание новых коктейлей из уже известных ингредиентов — всегда вызов. Гость назвал коктейль **Hong Kong Connection**, потому что нефритовый цвет напомнил ему о Гонконге.

В этом коктейле используются два очень сладких ингредиента — бренди и *Chartreuse*, но свежий лаймовый сок удачно уравнивает сладость и не даёт вкусу стать приторным.

Когда создаёшь коктейль в подарок, важно учесть вкусы конкретного человека. Это, конечно, обязательное условие, но оно также означает, что коктейль может не понравиться всем. Это скорее личная вещь. Поэтому если подавать его кому-то другому, вероятно, придётся внести изменения.

Гость, для которого я создал этот коктейль, пришёл через несколько дней, и я записал рецепт на открытке, дизайн которой соответствовал образу напитка, и вручил ему. Это был маленький жест, который закрепил образ коктейля для меня и оказался приятным. Гость тоже оценил — позже он рассказал, что заказал такой же коктейль в другом баре, где его хорошо знают, но там не смогли добиться такого же цвета.

4 части коньяка (Hennessy VS)

1 часть жёлтого Chartreuse

1 часть свежего сока лайма

1 чайная ложка blue curaçao

Бокал: коктейльный бокал

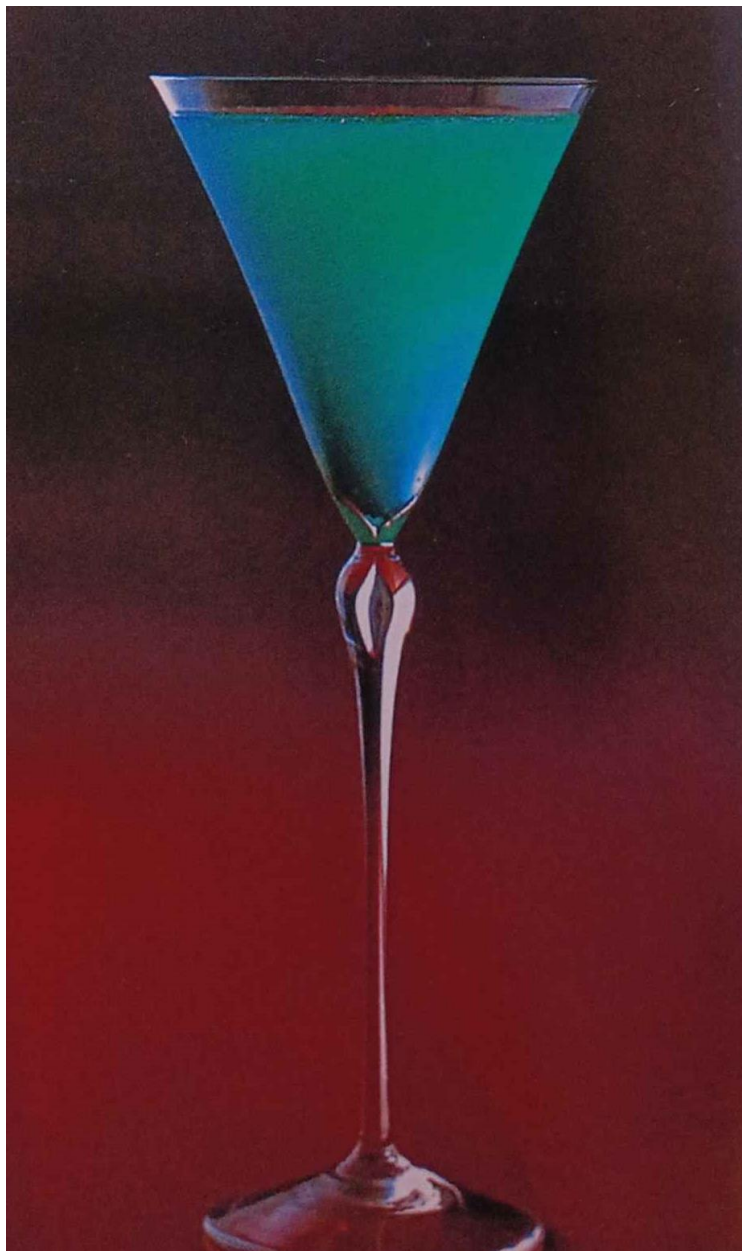
Встряхнуть коньяк, *Chartreuse*, лаймовый сок и блю кюрасао в шейкере. Подавать в коктейльном бокале.

Примечание: этот коктейль был создан по специальному заказу для одного ценителя.

Fisherman & Son:

Свет от барной стойки проходит сквозь бокал и воссоздаёт нежный аквамариновый оттенок океана, колыхнувшегося под ярким солнцем.

Один гость, чей отец был капитаном рыболовецкого судна, попросил меня создать коктейль, который напоминал бы ему отца. Так появился **Fisherman & Son**. Какое отличное название



Когда название было выбрано, я решил создать коктейль, который бы вызывал ассоциации с морем, и остановился на простой пропорции 4:1:1 — короткий напиток на основе рома. По вкусу он был бы похож на дайкири.

Чтобы передать цвет океана и добавить сладости, я выбрал апельсиновый ликёр Premier и blue curaçao. Их сочетание оказалось идеальным: светло-янтарный оттенок Premier прекрасно слился с голубым curaçao, создавая аквамариновый тон, напоминающий о море.

В рецепте указана одна чайная ложка blue curaçao, но стоит добавить немного больше. Здесь важен точный баланс — даже небольшое отклонение не позволит добиться нужного цвета. Главное — представить себе нужный оттенок, расслабиться и сосредоточиться.

4 части белого рома (Bacardi)

1 часть Premier (Bols)

1 часть свежего сока лайма

1 чайная ложка blue curaçao

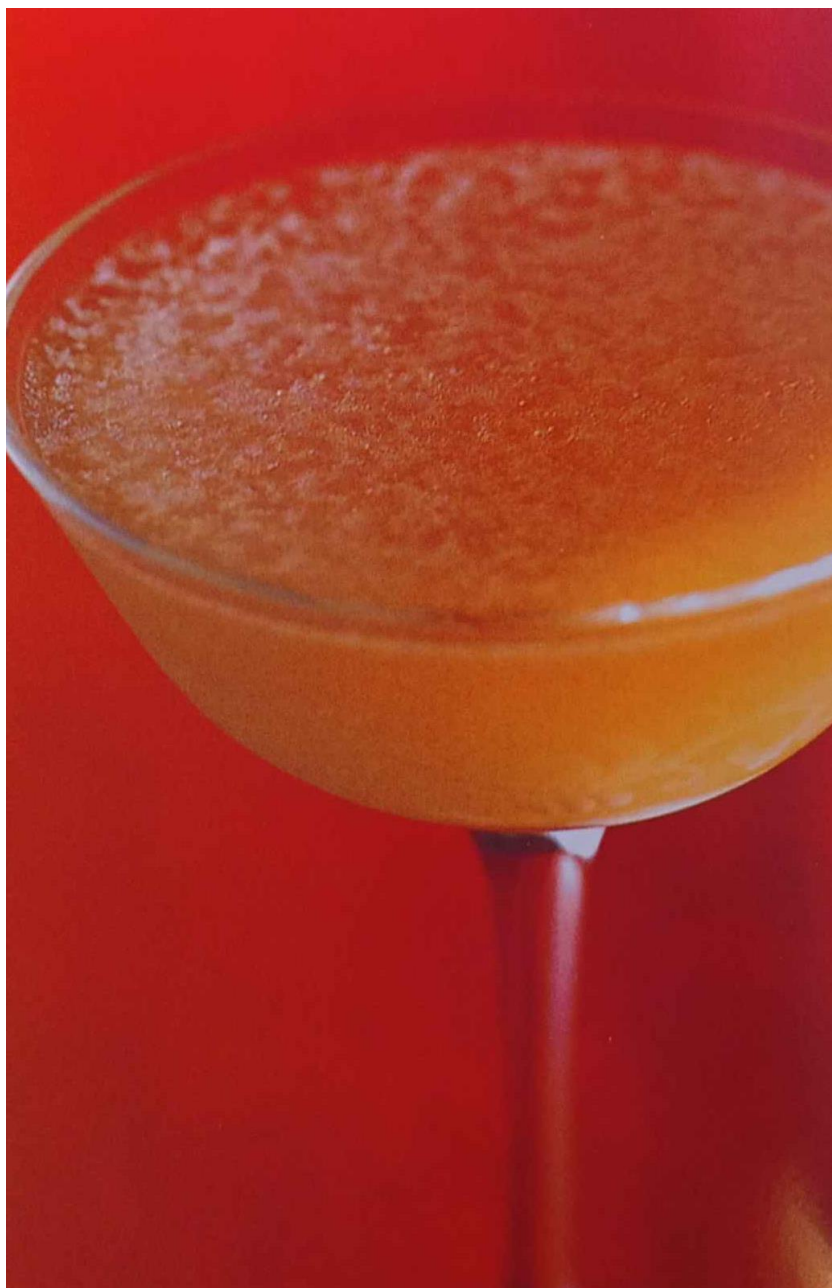
Бокал: коктейльный бокал

Встряхните белый ром, Premier (апельсиновый ликёр), свежий сок лайма и blue curaçao в шейкере. Подавайте в коктейльном бокале.

Примечание: этот коктейль был создан в подарок гостю, который хотел напиток, напоминающий ему об отце.

Καλός Κυμα:

Мне очень нравится бледно-жёлтый цвет этого коктейля. Я использовал *crème d'abricots* (абрикосовый бренди) в честь имени Кёко Энами, которое переводится как «абрикосовый ребёнок». Я хотел получить жёлтый цвет, смешав в равных пропорциях *crème d'abricots*, который имеет оранжевый оттенок, и Midori, зелёный дынный ликёр. Подобно коктейлю King's Valley, Καλός Κυμα является удачным примером того, как можно комбинировать ингредиенты для достижения задуманного вкуса и цвета.



для достижения определённого цвета без использования ингредиентов этого самого цвета (см. таблицу цветовых сочетаний). Это коктейль, который предлагает захватывающий визуальный опыт.

Я начал с джина, который любит Кёко Энами. Затем использовал два разных ликёра, чтобы достичь нужного цвета и сладости (так как ликёры не такие сладкие, как сахарный сироп, их сладость не приторная). На самом деле, этот коктейль почти как красочный Gimlet. Добавление джина и свежего сока лайма смягчает цвета ликёров, придавая коктейлю более нежный, «женственный» оттенок.

Название коктейля потребовало не меньше размышлений, чем его приготовление. Греческое слово *кута* означает «волна», что совпадает с фамилией Enami, потому что по-японски *namī* также значит «волна». Я добавил *kalos*, что значит «прекрасный», — и получилось *прекрасная волна*. Это замечательное совпадение для прекрасной Кёко Энами.

Примечание: хотя в рецепте указано равное количество crème d'abricots и Midori, лучше использовать немного меньше Midori.

3 части сухого джина (Gordon's)

1 часть свежего сока лайма

1 чайная ложка crème d'abricots (Lejay)

1 чайная ложка ликёра Midori

Бокал: коктейльный бокал

Встряхнуть джин, сок лайма, crème d'abricots (абрикосовый бренди) и ликёр Midori в шейкере. Подавать в коктейльном бокале.

Примечание: этот коктейль был создан в качестве подарка актрисе Кёко Энами для передачи NHK «Fujin Hyakka» летом 1992 года.

MIRACLE

Это был жаркий августовский день. Один из постоянных гостей, как обычно, сел за барную стойку и рассказал мне о чуде, которое произошло с ним в тот день. В память об этом чуде я создал коктейль и назвал его *Miracle*.



Нельзя создать коктейль в подарок, не зная вкусов получателя, и мне удалось придумать несколько новых коктейлей благодаря беседам с этим гостем.

Он очень любил *Gimlet* и попросил меня сделать его вариацию с небольшим изменением.

Я использовал сухой джин как основу и добавил уникальный желтый оттенок мирабели — ликера из желтой сливы, который только недавно начали импортировать в Японию. Мне понравилось сходство слов *miracle* и *mirabelle*.

Я задал настроение коктейля, добавив чайную ложку мараскино. Некоторые классические коктейли используют мараскино или *Chartreuse*, чтобы создать акцент, и это и вдохновило меня на идею.

Важно добавить лишь немного мараскино, иначе он может перебить вкус джина. Нужно добиться легкого послевкусия мараскино. У него довольно яркий вкус, поэтому я использую меньше для тех, кто пробует его впервые, и больше — для тех, кто уже знаком.

Результат: с *Gimlet* произошло чудо — одна чайная ложка магии.

4 части сухого джина (Gordon's)

1 часть мирабели (Oldesloer)

1 часть сока лайма

1 чайная ложка мараскино (Luxardo)

Бокал: коктейльный бокал

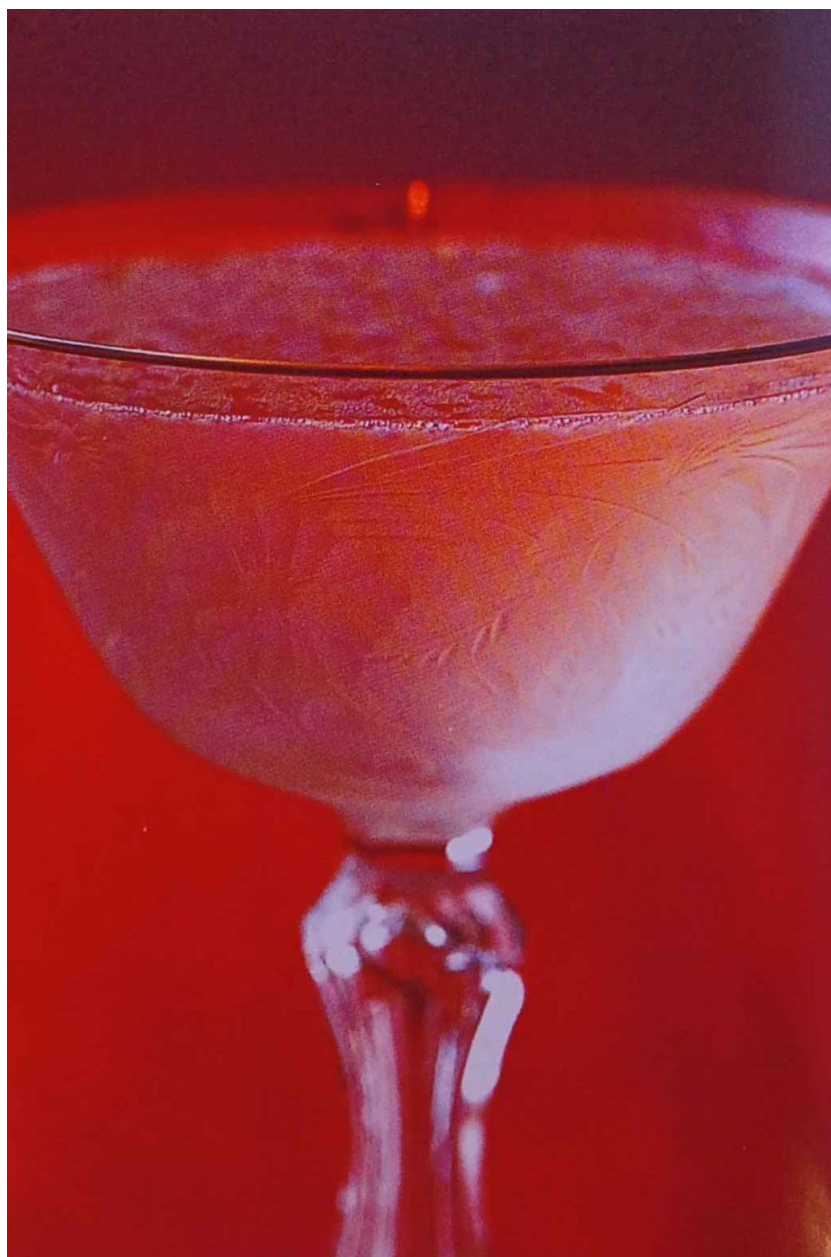
Встряхнуть джин, мирабель (ликер из желтой сливы), сок лайма и мараскино в шейкере. Подавать в коктейльном бокале.

Примечание: этот оригинальный коктейль был создан для гостя бара L'Osier в августе 1987 года.

Maria Elena

Я создал этот коктейль для гостя, который оказался настоящим знатоком коктейлей. На самом деле, несколько оригинальных коктейлей были придуманы в ходе общения с этим гостем. Один из них — *Miracle*, о котором я упоминал ранее.

Встречи с гостями, с которыми можно вести такого рода беседы о коктейлях, очень важны. Знакомство с таким человеком — большая удача.



Такое знакомство — важный ресурс для бармена, ведь именно диалог позволяет придумывать коктейли, которые в одиночку тебе бы и в голову не пришли.

Maria Elena — это испанское имя, а также джазовый стандарт. К тому же, так звали женщину, с которой этот гость познакомился на Кубе.

Поскольку действие происходило в Карибском регионе, естественной основой для напитка стал ром. Гость хорошо переносил алкоголь, поэтому я использовал довольно большую порцию рома, чтобы сладкое послевкусие накатывало мощной волной алкоголя.

Образ женщины, которую он встретил на Кубе, вдохновил меня на выбор мягкого розового вермута. Я уменьшил кислотность и добавил немного сладости с помощью Cointreau, чтобы не повредить вкус вермута.

Коктейль очень понравился гостю — настолько, что он даже принес специальный бокал, из которого хотел пить именно этот напиток. Поскольку коктейль был приватным, мы хранили бокал в баре специально для него, что вообще-то не принято у нас.

К сожалению, этот гость ушел из жизни совсем молодым. Но вместе с тем бокалом, который он оставил, я бережно храню этот коктейль как личное напоминание о нем.

5 частей белого рома (Lemon Hart)
1 часть розового вермута (Martini)
1 чайная ложка Cointreau
2 чайные ложки свежего сока лайма

Бокал: коктейльный бокал

Смешайте белый ром, розовый вермут, Cointreau (white curaçao) и сок лайма в шейкере. Подавайте в коктейльном бокале.

Примечание: Этот коктейль был создан в 1988 году как личный заказ для гостя в память о женщине, с которой он познакомился на Кубе.

Lahaina 45

Предшественником этого коктейля является M-30 Rain — любимый напиток Кадзунори Куриты, владельца бара Sake Kobo Lahaina.

Коктейль *Lahaina 45* был создан в честь десятилетия бара *Lahaina* и 45-летия его владельца. Я приготовил его для вечеринки в Sake Kobo Lahaina и представил на небольшой церемонии для гостей. Название коктейля объединяет имя бара и возраст владельца на тот момент.



Lahaina — это название города на Гавайях, известного наблюдением за китами. Чтобы передать это настроение, я заменил водочную основу М-30 на ром, который больше соответствует тропической атмосфере Лахайны, и выбрал пампельмус — грейпфрутовый ликёр, который хорошо сочетается с белыми спиртными напитками, — а также сок лайма.

Обычно я добавляю одну чайную ложку ликёра для сладости и цвета по своей базовой формуле коктейля 4:1:1. В данном случае я использовал пуолукку в качестве акцента. Пуолукка — это ликёр из брусники, который придаёт коктейлю лёгкий аромат.

Коктейль Т-1, о котором рассказывается далее в книге, заменяет в М-30 голубой кюрасао на пуолукку. Моя базовая формула 4:1:1 для коротких коктейлей позволяет создавать множество вариаций на этой основе.

4 части белого рома (Bacardi)

1 часть пампельмуса (Specht)

1 часть свежего сока лайма

1 чайная ложка пуолукки (Larponia)

Бокал: коктейльный бокал

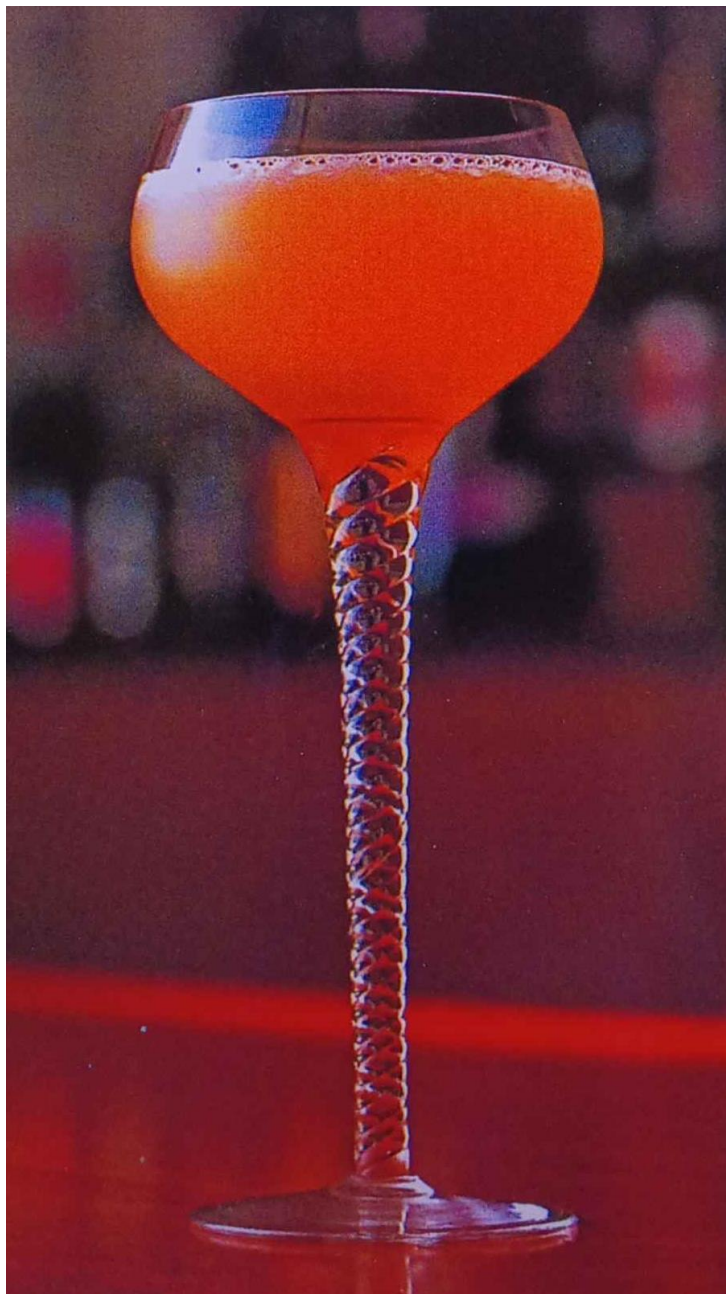
Смешайте белый ром, пампельмус (грейпфрутовый ликёр), свежий сок лайма и пуолукку (ликёр из брусники) в шейкере. Подавайте в коктейльном бокале.

Примечание: этот коктейль был создан в октябре 1996 года в честь десятилетия бара Sake Kobo Lahaina в городе Мито и 45-летия его владельца.

Moon River

Гость попросил меня создать коктейль, который бы напоминал фильм *Завтрак у Тиффани*, и результатом стал этот коктейль, который я придумал на месте. Я назвал его *Moon River* в честь главной музыкальной темы из фильма.

Мне сразу пришли на ум две ассоциации: (1) *Завтрак у Тиффани* → *Moon River* и (2) Тиффани → Нью-Йорк → бурбон.



Бурбон можно встряхивать, не получая того резкого кислого привкуса, который появляется у шотландского виски при взбалтывании. Поскольку этот коктейль предназначался для мужчины, я выбрал Old Grand-Dad — бурбон с ярким характером, который достаточно крепкий, чтобы выдержать интенсивное встряхивание.

Moon River — это река, на ряби которой отражается лунный свет. В этом коктейле я стремился создать финиш, словно вы зачерпнули горсть лунного света — именно он подчеркивает сверкающие осколки льда, плавающие на поверхности напитка.

Moon River имеет мужественный вкус, но при этом в нем есть и романтический оттенок, поэтому я предпочитаю подавать его в бокале с округлыми формами.

4 части бурбона (Old Grand-Dad)

1 часть Cointreau

1 часть свежего сока грейпфрута

Бокал: коктейльный бокал

Смешайте бурбон, Cointreau (белый кюрасао) и свежий грейпфрутовый сок в шейкере. Подавайте в коктейльном бокале.

Примечание: этот коктейль был создан как подарок для мужчины-гостя осенью 1985 года.

SOUTHERN WHISPER

Это замороженный коктейль, идеально подходящий для лета. Он сладкий и содержит мало алкоголя, поэтому его можно пить как сорбет.

Замороженные коктейли с бананом и дыней давно пользуются популярностью, но я решил внести новизну, отразив сезонность с помощью персиков — по-настоящему японского ингредиента.

Бархатистая, гладкая текстура — отличительная черта моих замороженных коктейлей. Чтобы её достичь, я использую фрукты, которые можно использовать целиком и у которых мякоть не отделяется от сока — например, лимоны, апельсины или арбузы. Это позволяет добиться нужной гладкости.



При приготовлении замороженных коктейлей важно обращать внимание на баланс между льдом и алкоголем. Если ошибиться, задуманного вкуса достичь не удастся. Чтобы определить правильное количество льда, заполните примерно на 70% стакан объёмом 240 мл (8 унций) льдом и измельчите его в миксере. Если после смешивания льда окажется слишком мало, добавьте ещё. Ориентируйтесь на звук работы миксера: разные устройства звучат по-разному, но когда лёд начинает двигаться плавно и тихо, это значит, что он готов. Гладкая консистенция не даёт льду и воде расслоиться, и коктейль можно наслаждаться до последней капли — он не становится водянистым.

Я добавляю трубочку и ложку, чтобы гость мог насладиться коктейлем как сорбетом. Во время фестивалей я подаю его в креманке и украшаю ломтиками свежего персика.

Название коктейля появилось как вариация на Summer Whisper, созданный мной для летней ярмарки 1984 года.

2/3 унции (20 мл) водки (Smirnoff)

1/2 белого персика в сиропе

2/3 унции (20 мл) персикового ликёра (Oldesloer)

1/3 унции (10 мл) сиропа из белого персика

1/3 унции (10 мл) гренадина (Meijiya)

Дроблёный лёд

Бокал: креманка

Смешайте водку, персики в сиропе, персиковый ликёр, сироп из белого персика, гренадин и дроблёный лёд до получения консистенции сорбета. Подавайте в креманке с трубочкой и ложкой. Удобно заранее приготовить смесь из персиков, персикового ликёра, сиропа и гренадина в миксере и хранить её в холодильнике — она сохраняется 3–4 дня и готова к использованию как нектар.

Примечание: этот коктейль был создан для летней ярмарки в Bar l'Osier в 1991 году.

M-45 SUBARU

Темой осенних коктейльных фестивалей является космос, и коктейль M-45 Subaru был создан для того, чтобы передать атмосферу звёздного ночного неба. К этой серии также относятся Cosmic Coral и Hideriboshi. Этот коктейль объединяет три базовых элемента — основу, сладкий компонент



и кислая составляющая — и не будет преувеличением сказать, что именно этот коктейль стал шаблоном для всех моих последующих оригинальных коктейлей, включая M-30, Lahaina 45, T-1 и другие шоты.

Для каждого фестиваля всегда готовятся три коктейля, каждый с разной крепостью — от сильной до слабой. Этот коктейль задумывался как крепкий, «мужественный».

Larpponia Puolukka, использованная в качестве сладкой составляющей, была новым ликёром в Японии на тот момент, и я хотел использовать её в одном из фестивальных коктейлей.

В качестве базы я выбрал водку, которая хорошо сочеталась с финской puolukka. Это придаёт коктейлю особенно изысканное послевкусие, успешно подчёркивая уникальный вкус ликёра.

Для кислоты я использовал свежий сок лайма — сдержанный, но насыщенный вкус. Свежий лаймовый сок стал отличительной чертой многих моих оригинальных коктейлей.

Придумать название было самой сложной частью. Subaru — японское название звёздного скопления Плеяды, которому во французском каталоге астронома Шарля Мессье присвоен номер M45. Название предложила сотрудница компании Shiseido, и его появление совпало с выходом нового хита *Subaru* певца Синдзи Танимуры, сделавшего его звездой.

4 части водки (Smirnoff)
1 часть puolukka (Larpponia)
1 часть сока лайма

Бокал: коктейльный бокал

Встряхнуть водку, puolukka (брусничный ликёр) и сок лайма в шейкере. Подавать в коктейльном бокале.

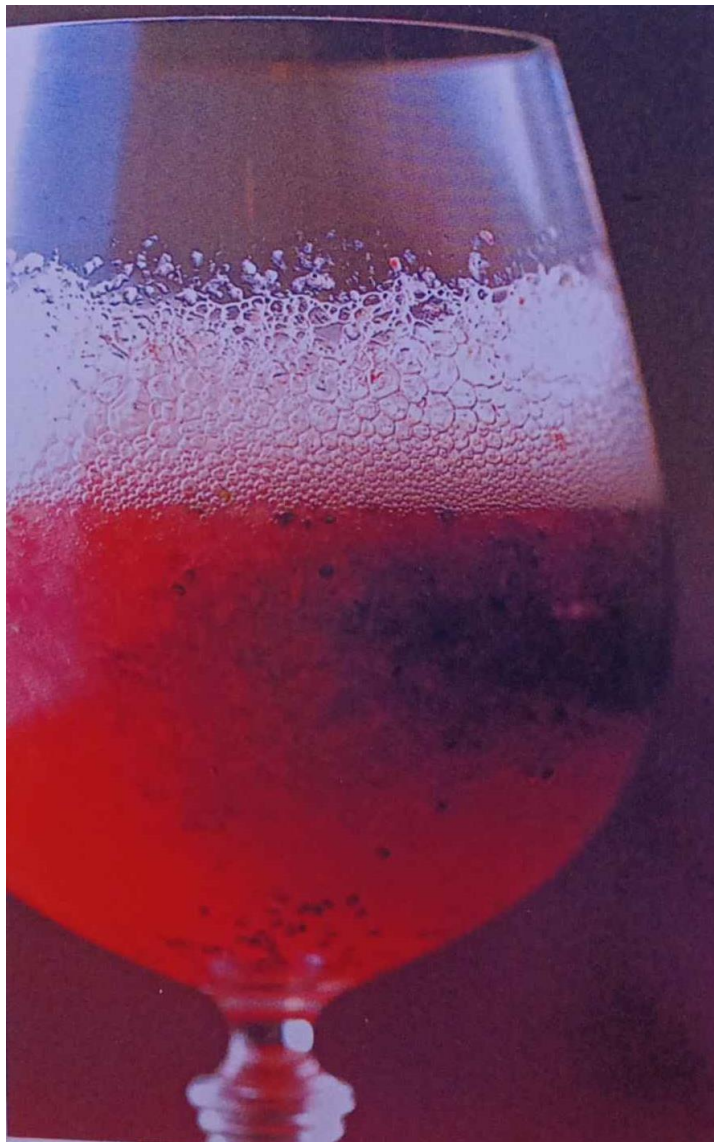
Примечание: этот коктейль был создан для осеннего фестиваля 1985 года в Bar l'Osier.

Fraise Richesse

Fraise Richesse на французском значит примерно «роскошь клубники».

Когда шампанское переживало беспрецедентный всплеск популярности, этот коктейль объединил свежую клубнику — символ весны — с яркой кислинкой шампанского. Настоящий роскошный коктейль, если таковые вообще существуют.

Нежный букет и вкус шампанского, которые являются главным достоинством этого напитка, должны сочетаться как можно естественнее с цветом и ароматом клубники. Будьте осторожны и не добавляйте



Fraise Richesse

Fraise Richesse на французском означает нечто вроде «роскошь клубники».

Когда шампанское переживало беспрецедентный бум, этот коктейль объединил свежую клубнику — символ весны — с кислинкой шампанского. Это действительно роскошный коктейль.

Нежный букет и вкус шампанского, которые являются его главным достоинством, должны естественно сочетаться с цветом и ароматом клубники. Не добавляйте слишком много гренадина. Его задача — лишь поддержать сладость *crème de fraise* и дополнить красный оттенок клубничного сока, поэтому важно добавить его в нужном количестве.

При смешивании ингредиентов постарайтесь оставить немного мякоти клубники, чтобы придать напитку текстуру. Не обязательно указывать бренд шампанского или сорт клубники — это не главное. Важно сохранить первоначальный замысел коктейля. Подойдёт любое *brut* (сухое) шампанское. Главное, чтобы клубника была свежей и сезонной. Сладкие сорта подойдут лучше, поскольку они будут смешиваться с *brut*.

На ярмарке этот коктейль подавался в бокале для шампанского, но можно использовать и большой винный бокал, и маленький кубок.

Рецепт:

- 20 мл *crème de fraise* (Pages)
- 3 свежие клубники
- 2 чайные ложки гренадина (Meijiya)
- шампанское *brut*

Бокал: винный бокал

Смешайте *crème de fraise*, клубнику и гренадин в блендере. Перелейте в винный бокал или фужер и долейте охлаждённое шампанское. На ярмарке использовался нектар из свежей клубники с гренадином. Оставьте немного текстуры клубники. Коктейль нужно выпить в тот же день — иначе вкус и цвет изменятся.

Примечание: этот коктейль был создан для весенней ярмарки 1984 года в Bar l'Osier.

Brume d'Or

Я создал Brume d'Or для гостя, который отмечал свой день рождения.

Поскольку повод был праздничный, я использовал шампанское и добавил в коктейль хлопья сусального золота, придав напитку по-настоящему торжественное настроение.

Секрет этого коктейля — в том, насколько эффектно удастся представить золотые хлопья, используя пузырьки углекислого газа из шампанского. Именно они придают коктейлю ощущение магии.



цвет, который лучше всего подчеркивает золото. Я выбрал нежно-бирюзовый оттенок, смешав blue curaçao с грейпфрутовым соком.

Brute по-французски означает *туман*, а *or* — *золото*, так что название можно перевести как *золотой туман*. Сильная встряска разбивает золотые хлопья на мелкие кусочки, которые затем всплывают с пузырьками шампанского. Шампанское наливают после добавления хлопьев, и на поверхности фужера возникает эффект «золотой короны». Если вино только что открыто и в нем много углекислоты, поверхность коктейля слегка приподнимается — выглядит это особенно эффектно. Именно поэтому я рекомендую использовать свежееоткрытое шампанское.

Этот напиток относится к аперитивам, приготовленным на основе шампанского и свежесжатого фруктового сока. Вкус вдохновлён коктейлем *Angel*, который я создал в 1988 году (1/3 унции Cointreau, 30 мл грейпфрутового сока, 1 чайная ложка гренадина и шампанское). В *Brute d'Or* я заменил гренадин на blue curaçao. Содержание алкоголя в коктейле низкое, вкус лёгкий и доступный, так что я часто готовлю его для гостей, празднующих день рождения.

1/3 унции Cointreau
30 мл свежего грейпфрутового сока
1 чайная ложка blue curaçao (Bols)
Съедобные хлопья сусального золота
Brut шампанское

Бокал: фужер для шампанского

Встряхнуть Cointreau (white curaçao), грейпфрутовый сок, blue curaçao и золотые хлопья в шейкере. Перелить в фужер и долить шампанское.

Примечание: этот коктейль был создан в 1989 году как подарок для гостя в честь его дня рождения.

Серия Tender

Все оригинальные коктейли, о которых я рассказывал до сих пор, были созданы либо для конкурсов, либо в качестве подарков, но сейчас я хочу рассказать о паре коктейлей, которые я сделал специально для своего бара — Tender.

Я решил взять первую букву слова *Tender* и добавлять к ней номер, увеличивая его каждый раз, когда создаю новый памятный коктейль — по одному каждый год.

Когда я создал T-1, у меня появилось сильное ощущение, что из этого может получиться целая серия. Я подумываю собрать обширную коллекцию собственных оригинальных коктейлей, основанных на моей базовой формуле короткого коктейля 4:1:1.

Фиксированные правила и потенциальное разнообразие вариаций — вот что будет способствовать росту этой серии. Поэтому я решил, что серию T будут определять три основных характеристики: 1) все напитки будут на основе светлого алкоголя, поскольку он позволяет больше модификаций как во вкусе, так и в цвете; 2) все они будут содержать свежавыжатый сок лайма за его мягкий кислотный вкус; 3) все они будут иметь тонкую окраску — отличительный знак моих коктейлей.

Базовая формула коктейлей серии T — это основа (крепкий алкоголь) + дополнительные ингредиенты (один ликёр для сладости и один — для цвета) + свежий лаймовый сок. Пока я могу трясти шейкер, я намерен каждый год создавать новый коктейль, наблюдая, как растёт номер.

Коктейлем, созданным к первой годовщине Tender, стал T-1. Его предшественником был Lahaina 45, а в T-1 я заменил белый ром из Lahaina 45 на водку. Lahaina 45, в свою очередь, была модификацией M-30 Rain, где водка заменялась белым ромом, а blue сугао — ликёром ruolukka. Так что можно сказать, что T-1 — это настоящий потомок пары M-30 Rain и Lahaina 45.

Коктейль обладает нежным розоватым оттенком благодаря мельчайшим пузырькам, создаваемым жёсткой встряской.

В T-2, созданном ко второй годовщине, я использовал джин как белый спирт. У джина яркий характерный вкус, который притягивает к себе внимание, так что мне действительно было непросто подобрать к нему подходящий ликёр.



Ликёры с ярко выраженным вкусом, такие как ruolukka и rampelmuse, не сочетаются с джином, поэтому я выбрал Cointreau и mirabelle — оба вкуса не конфликтуют с базой, создавая бледно-жёлтый коктейль. Этот напиток можно назвать вариацией White Lady, где лимонный сок заменён на свежий сок лайма.

T-1 Tender One

- 4 части водки (Smirnoff) — 40 мл
- 1 часть ликёра rampelmuse (Specht) — 10 мл
- 1 часть свежего сока лайма — 10 мл
- 1 чайная ложка ликёра ruolukka (Larpponia) — 5 мл

Бокал: коктейльный бокал

Приготовление: Взболтать водку, rampelmuse (грейпфрутовый ликёр), свежий сок лайма и ruolukka (брусничный ликёр) в шейкере. Подавать в коктейльном бокале.

Примечание: Этот коктейль был создан летом 1998 года в честь первой годовщины бара Tender.

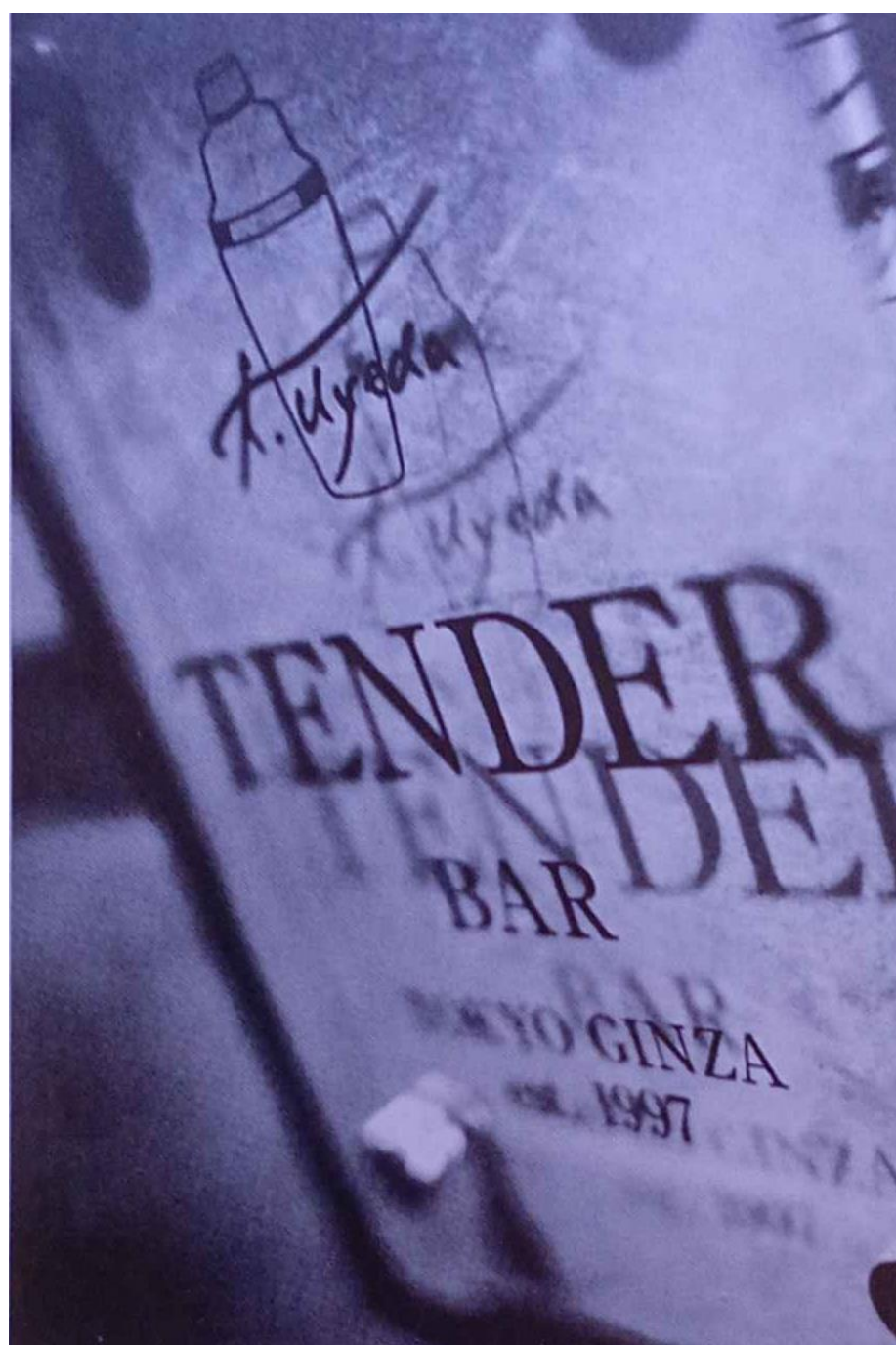
T-2 Tender Two

- 4 части сухого джина (Gordon's) — 40 мл
- 1 часть Cointreau — 10 мл
- 1 часть свежего сока лайма — 10 мл
- 1 чайная ложка ликёра mirabelle (Oldesloer) — 5 мл

Бокал: коктейльный бокал

Приготовление: Взболтать джин, Cointreau (белый кюрасао), свежий сок лайма и mirabelle (ликёр из жёлтой сливы) в шейкере. Подавать в коктейльном бокале.

Примечание: Этот коктейль был создан летом 1999 года в честь второй годовщины бара Tender.





Кадзухо Уэда родился в августе 1944 года в Чанаи, Хоккайдо. Свою первую работу барменом он получил в Токуо Kaikan в 1966 году. В 1974 году он перешёл в Shiseido Parlor, где работал менеджером и главным барменом в Bar l’Osier. Он принимал участие во множестве конкурсов по всей Японии, а также в двух международных соревнованиях, где представлял Японию, завоевал множество наград и получил широкое признание. В 1995 году он был назначен главным барменом и директором компании Shiseido Parlor Co., Ltd. и превратил Bar l’Osier в заведение с непревзойдённой репутацией.

В 1994 году он стал членом (офицером) правления Cocktail Communication Society — организации, цель которой заключается в углублении взаимодействия между барменами и гостями, создании более разнообразной культуры потребления и повышении статуса бармена в обществе.

В 1997 году он покинул Shiseido Parlor после многих лет службы и открыл бар Tender в токийском районе Гиндза. Сегодня он по-прежнему работает за стойкой, встряхивая шейкер и смешивая напитки как владелец и бармен. Он активно занимается обучением барменов и проводит множество семинаров по всей Японии.

Среди других его книг — *The Cocktail Book* (Seitoshia), *Kazuo Uyeda’s Cocktail Notes* (Shibata Shoten) и *Cocktails* (Seitoshia).