



**ЗАРАНЕЕ  
УПАКОВАНО**



**КОКТЕЙЛИ  
НА БУДУЩЕЕ**

АЛЕКС И НОЭЛЬ ВЕННИНГ



## СОДЕРЖАНИЕ

|                            |
|----------------------------|
| 4 — Введение               |
| 8 — Оборудование и техники |
| 15 — Весна                 |
| 51 — Лето                  |
| 105 — Осень                |
| 135 — Зима                 |
| 184 — Указатель            |
| 190 — Благодарности        |



## Введение

Зачем готовить коктейли заранее и разливать их по бутылкам? Потому что это, без сомнения, лучший способ спланировать всё заранее, сократить количество работы в те моменты, когда хочется расслабиться, и иметь что-то вкусное, уже ждущее вас именно тогда, когда вам этого захочется. Приготовить коктейль заранее — это просто разумно: когда наступает момент, в который вы действительно хотите выпить или угостить гостей, всё сводится к тому, чтобы просто взять несколько бокалов и разлить охлаждённый напиток из бутылки.

Но предварительное приготовление и розлив — это не только про практичность. Это ещё и возможность добавить немного коктейльного шика. Наш French 75, например (стр. 64), лучше всего подавать из бутылки шампанского — с аккуратно написанной этикеткой и капелькой театральности со стороны подающего (то есть вас). Тогда ваши гости почувствуют себя не в обычной гостиной, а где-то в куда более гламурном месте. В нашем баре Three Sheets в Далстоне, Лондон, мы уверены, что всё, что можно сделать заранее, должно делаться ради удобства гостей. И то же самое справедливо для домашних вечеринок. Как сказал нам один хороший друг: «Вы ведь не начинаете готовить ужин в тот момент, когда гости уже стоят на пороге».

Вы, наверное, заметили, что книга разделена на главы по временам года. Мы сделали это потому, что считаем: пить, как и есть, лучше всего в соответствии с природой — подбирая напитки к тому, что происходит снаружи. Лёгкий, игристый напиток более уместен на солнце, а насыщенный, согревающий — в холодный вечер. Некоторые из представленных рецептов идеально подойдут для долгого, ленивого полдня в парке с пикником (например, освежающий и ароматный Sench Collins, стр. 24), другие хороши для уютного вечера с любимым человеком (а они вас полюбят ещё больше, если вы приготовите им Fig Negroni, стр. 128).

Мы также хотим познакомить вас с интересными техниками приготовления коктейлей, такими как карбонизация, обработка жиром, осветление и ферментация. При этом мы сознательно избегали использования дорогостоящего научного оборудования, зная, что только у небольшого количества людей есть к нему доступ. На самом деле, многие из рецептов настолько просты, что требуют всего лишь смешать несколько ингредиентов в бутылке (например, Yuzu Negroni, стр. 124), хотя есть и более сложные, но очень достойные — попробуйте Malts, Oats & Leaf, стр. 130, со вкусом мануки и подачей из сифонной бутылки. Если вы хотите начать с чего-то попроще, мы рекомендуем вам обратить внимание на Hidden Martini (стр. 132), 15 Second Old Fashioned (стр. 156) и Wedding Hip Flask (стр. 126). Если хотите чего-то немного более технического, но всё же несложного, попробуйте Whisky Soda (стр. 146) или выберите рецепт с ферментацией: это весело и невероятно затягивает, хотя вы, как и мы, можете в итоге оказаться с кухонными шкапами, полными настаивающихся фруктов и пузырящихся жидкостей — что не всегда радует вторую половину.

Нам также хотелось, чтобы рецепты были адаптируемыми. У всех свой вкус, и мы постарались включить вкусовые альтернативы в рецепты. Если вам, например, не по душе крапивный сироп в Foraged Martini (см. стр. 68), мы предлагаем заменить его на сироп из бузины или одуванчика. То же самое касается и некоторых техник. Как только вы освоите технику обработки виски жиром для коктейля Scottish Coffee (стр. 182), вы сможете применить её к любому спиртному — от рома до джина.



По ходу книги вы заметите, что в ней встречаются рецепты наших друзей со всего мира. Мы искренне верим, что лучший способ учиться и развиваться — это общение и сотрудничество. Нам посчастливилось пересечься с одними из самых ярких и целеустремлённых людей в индустрии, и мы не могли упустить шанс привлечь их к работе над этой книгой (хотя, когда мы впервые попробовали их напитки, немного нервничали, вдруг ребята затмят нас). Огромное спасибо Марису, Натану, Хиацинте, Люку и Алексу за их вклад. Это настоящие мастера своего дела, и они понимают, что работа с сезонными ингредиентами и приготовление коктейлей заранее — это путь вперёд для всех, кто занимается миксологией.

Мы оба надеемся, что вам понравятся напитки из этой книги. Рецепты — это вкусная отправная точка, от которой вы можете двигаться дальше, экспериментируя. А великолепные фотографии вдохновляют не меньше. Мы стремились показать напитки честно, так, чтобы дома они выглядели так же, как у нас: без излишнего стиля и без искусственного льда.

Думаю, главной причиной, по которой мы решили изложить свои идеи на бумаге, было желание развеять миф о том, что для приготовления первоклассных напитков необходима дорогая аппаратура и годы опыта. Немного знаний и базовый кухонный инвентарь — всё, что нужно, чтобы создавать впечатляющие коктейли у себя дома, и при этом легко их подавать.

## О НАС

Мы — братья. Мы родом с севера, выросли в Манчестере, что, безусловно, повлияло на наш стиль гостеприимства. Мы твёрдо верим, что каждый должен чувствовать себя желанным гостем в нашем баре, и именно поэтому нам понравилось открывать его в восточном Лондоне — районе с богатой историей и особым характером. Оба мы пришли в барную индустрию как следствие поступления в университет. Макс начал работать барменом, чтобы подзаработать, пока учился в Эдинбурге. Я начал работать в баре, когда университет пошёл не по плану. Мы оба трудились в одном и том же простом питейном заведении в Манчестере, чтобы заработать немного лишних денег. Это было самое что ни на есть приземлённое место: никаких изысков, много разливов и немало болей в животе.

Мы представим друг друга — скорее всего, это будет единственный раз, когда мы скажем что-то приятное друг о друге в печатном виде, так что, мама, этот момент — для тебя.

## НОЭЛ — от Макса

Он начал свою карьеру, как следует, в Манчестере, после пары лет в университете. У Ноэла отличное понимание того, что важно в баре: умение делать людей счастливыми, видеть общую картину — музыка, свет и атмосфера — вот что заставляет людей возвращаться. Надеюсь, эта книга покажет, что приготовить коктейль — вполне по силам каждому, но создание правильной атмосферы — это уже настоящее искусство, для которого нужен талант. А у Ноэла он есть, пусть и в его ворчливой манере.

## МАКС — от Ноэла

Макс начал работать в барах Эдинбурга в отеле под названием Rick's. Затем он вернулся в Манчестер после окончания университета и продолжил своё погружение в мир коктейлей в некоторых из лучших баров города. Он был одним из ведущих барменов в легендарном Socio Rehab. Потом он переехал в Лондон и устроился в непревзойдённый 69 Colebrooke Row под началом великого Тони Конгилиаро. Как я понял, Макс всегда стремится к развитию — он регулярно уезжал на пару дней в «рабочие поездки», ему часто выпадали возможности много путешествовать, изучая индустрию напитков и еды по всему миру. Этот опыт оказался крайне полезным, когда мы пытались понять, что же делать со своим собственным баром.

Это было в начале 2016 года, когда Макс позвонил мне с идеей открыть наш собственный бар в Лондоне. Я почти сразу сказал «да». Всё развивалось стремительно — скажем так: мы умоляли, одаживали, выжимали всё возможное, чтобы собрать деньги — и уже через шесть месяцев Three Sheets открыл свои двери. И теперь мы бы не изменили ни единого решения.



## ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИКИ

Мы постарались включить в список только то оборудование, которое используется в повседневной жизни, и указали лишь более необычные предметы. Базовые кухонные принадлежности, такие как пищевая плёнка, сковороды и ножи, мы не включали — ведь они есть у всех, верно?

### БЛЕНДЕР

Кувшин с загрузкой сверху предпочтительнее погружного блендера, поскольку он измельчает ингредиенты более равномерно.

### КОФЕЙНЫЕ ФИЛЬТРЫ

Незаменимы для фильтрации ингредиентов в различных рецептах. В супермаркетах можно найти маленькие фильтры на одну чашку, но они вмещают слишком мало жидкости за один раз — лучше использовать большие. В специализированных кофейных магазинах, скорее всего, они есть. Подробнее об этом — в разделе *Фильтрация* (стр. 12).

### КУЛИНАРНЫЙ ТЕРМОМЕТР

Необходим, если вы нагреваете жидкости для настаивания ароматов. Алкоголь кипит при 78 °C, поэтому важно не превышать эту температуру, чтобы рецепты работали корректно. Цифровые термометры проще в использовании и точнее.

### ЦИФРОВЫЕ ВЕСЫ

Вероятно, это наш самый используемый инструмент при подготовке ингредиентов в баре. Рекомендуем приобретать весы с максимальной нагрузкой до 3 кг (или 6½ фунтов) и точностью до одного знака после запятой.

### ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА

Центробежные модели отлично подходят для получения сока из яблок и других ингредиентов, таких как имбирь.

### ПУСТЫЕ СТЕКЛЯННЫЕ БУТЫЛКИ

Нет ничего лучше для хранения ваших коктейлей. Существуют магазины, где можно купить новые бутылки, но мы всегда рекомендуем использовать повторно. После того как вы допили бутылку вина, джина или другого спиртного, сохраните крышку или пробку и удалите этикетку. Прежде чем наполнить бутылку своим вкуснейшим домашним коктейлем, её необходимо простерилизовать, если напиток содержит фруктовый сок или другие свежие ингредиенты. Сделать это можно с помощью стерилизующего средства из аптеки или специализированного магазина для домашнего виноделия, либо тепловым способом: промойте бутылки в горячей мыльной воде и прокалите в предварительно разогретой духовке (140 °C/280 °F/газовая отметка 1) до высыхания. Бутылочные коктейли и кордиалы всегда должны быть герметично укупорены.

### ВОРОНКИ

Очевидно, что они полезны для переливания жидкости в бутылку, но также очень удобны для фильтрации твёрдых частиц. Воронки отлично работают в паре с кофейными фильтрами.

### ДЖИГГЕРЫ / МЕРНЫЕ СТАКАНЧИКИ

Идеальны для точного отмеривания небольших объёмов жидкости (менее 100 мл / 4 унции). Сейчас они есть в большинстве супермаркетов.

## **БАНКИ KILNER ИЛИ АНАЛОГИ**

Отлично подходят для хранения жидкостей. Также превосходны для ферментации фруктов, так как легко сбрасывают давление. Полезно иметь несколько таких ёмкостей под рукой. Можно использовать и другую подходящую тару, но она должна быть из инертного материала (например, стекло или пластик) и иметь плотно закрывающуюся крышку. Перед использованием банки необходимо стерилизовать — либо специальным средством из аптеки или магазина для домашнего виноделия, либо термически: промыть в горячей мыльной воде и прокалить в разогретой духовке (140 °C / 280 °F / газовая отметка 1), пока они не высохнут. Если крышка с резиновым уплотнителем, его следует снять и прокипятить отдельно — горячая духовка повредит резину.

## **МЕРНЫЕ КУВШИНЫ**

Набор мерных кувшинов разного объёма, от больших до маленьких, помогает при приготовлении коктейлей в больших объёмах.

## **МЕРНЫЕ ЛОЖКИ**

Очень полезны, если вам нужно точно отмерить небольшое количество концентрированных ингредиентов для больших партий напитков.

## **МАДЛЕР**

В барах мы используем специальный инструмент — мадлер — чтобы аккуратно раздавливать ингредиенты. Дома его можно заменить скалкой или ступкой с пестиком.

## **ПИПЕТКА**

Мы используем её для добавления очень небольшого количества жидкости, например, цветочной воды из апельсина. Но подойдёт и обычная чайная или мерная ложка.

---

## **ГАЗИРОВАНИЕ**

Газирование — это то, что делает напитки шипучими. Оно происходит, когда углекислый газ (CO<sub>2</sub>) растворяется в жидкости под давлением. Когда давление сбрасывается (например, откручивается крышка или вытаскивается пробка), CO<sub>2</sub> выходит в виде пузырьков. Это происходит из-за дисбаланса между уровнем CO<sub>2</sub> в жидкости и в окружающем воздухе. Пузырьки формируются в местах образуются либо на крошечных (невидимых невооружённым глазом) пузырьках воздуха, прилипших к стенкам бокала, либо на микроскопических частицах или остатках микробов на внутренней поверхности бокала, к которым прилипает углекислый газ. CO<sub>2</sub> в жидкости заполняет эти микрополости, и по мере роста пузырьков их плотность уменьшается, заставляя их подниматься на поверхность. Это прекрасно, потому что пузырьки CO<sub>2</sub> захватывают ароматические молекулы и выносят их на поверхность жидкости, где они лопаются и направляют аромат прямо в нос. Когда вы пьёте газированный напиток, пузырьки CO<sub>2</sub> формируются прямо у вас во рту и, вступая в контакт со слюной, превращаются в угольную кислоту — она придаёт напитку приятную кислинку и добавляет вкусу дополнительное измерение.

Прозрачность и температура — ключевые факторы, которые стоит учитывать. Если жидкость мутная, в ней будет много точек нуклеации. Это значит, что хотя CO<sub>2</sub> может быть хорошо растворён в напитке, как только вы откроете ёмкость, газ начнёт выходить с большой скоростью, и напиток будет казаться менее шипучим. Газировать жидкость

также следует в холодном состоянии: вода при 0 °C / 32 °F может удерживать в 5 раз больше CO<sub>2</sub>, чем вода при 60 °C / 140 °F.

Ниже приведено описание различных способов газирования. Всё необходимое оборудование можно купить онлайн или в магазине для домашнего пивоварения — там вам с радостью всё объяснят. Сначала может показаться, что это сложно, но когда вы освоите процесс, всё будет легко.

---

## ГАЗИРОВОЧНАЯ УСТАНОВКА

Это самый эффективный способ газирования без необходимости покупать громоздкую систему. Чтобы собрать установку, вам понадобится баллон с CO<sub>2</sub> (за него обычно берётся залог, сам газ стоит недорого и расходуется медленно), отрезок трубки диаметром 5/16 дюйма, редуктор CO<sub>2</sub> и крышка с разъемом ball lock — всё это можно найти в магазинах для домашнего пивоварения.

Чтобы собрать систему, подключите редуктор к баллону CO<sub>2</sub>. Затем прикрепите трубку к редуктору с помощью фитинга типа John Guest. Далее подключите трубку к соединителю карбонизатора — и всё готово. Давление регулируется с помощью редуктора. Мы рекомендуем начинать с 30 psi и постепенно увеличивать давление, пока не получите желаемую степень газирования.

Чтобы газировать жидкость, наполните пластиковую бутылку (например, из-под газировки) до двух третей охлаждённой жидкостью. Мы используем бутылки объёмом 1,5 или 2 литра для заготовок. Выпустите воздух из бутылки, наденьте крышку с разъемом ball lock и подключите её к установке. Откройте подачу газа. Бутылка быстро наполнится CO<sub>2</sub> до тех пор, пока давление не стабилизируется. Отключите крышку и закрутите обычную. Тщательно встряхните бутылку и уберите в холодильник на 30 минут. Возьмите бутылку и достаньте бутылку из холодильника и проверьте, держит ли она давление, слегка сжав её. Движения быть не должно. Если она всё ещё мягкая, снова подключите к установке и повторите процесс. Если бутылка твёрдая, встряхните её ещё раз и снова оставьте в холодильнике на 30 минут. Откройте осторожно — и у вас получится идеально газированный напиток.

## SodaStream

Это более компактный способ газирования по сравнению с установкой. Однако результат менее эффективен и в перспективе может оказаться дороже из-за стоимости газовых баллонов.

## Сифон для содовой / Сифон для сливок

Отлично подходит для газирования коктейлей в бутылках (например, Cold Brew Martini, стр. 88) или моментального взбивания сливок. Установка проще, чем карбонизационная установка, но постоянные расходы выше, так как для каждого использования требуется новый баллон. Тем не менее, их легко найти онлайн или в приличном магазине посуды.

Процесс прост: наполните сифон холодной жидкостью и закрутите крышку. Вставьте баллон в держатель сифона, дождитесь характерного шипения. Встряхните сифон и уберите его в холодильник, чтобы жидкость стабилизировалась.

Существует два основных типа баллонов — с углекислым газом (CO<sub>2</sub>) и закисью азота (N<sub>2</sub>O). CO<sub>2</sub> газифицирует жидкость, делая её похожей на колу, шампанское и т.п. N<sub>2</sub>O даёт похожий эффект, но с более плотной и мелкой пеной, как у Guinness.

Когда напиток стал шипучим (примерно через полчаса), налейте его, исходя из того, какой газ вы использовали. При использовании CO<sub>2</sub> отпустите газ, слегка нажав на клапан сифона (при этом держа его вертикально над раковиной — поверьте, так надо). После выхода газа открутите крышку — у вас получится газированный напиток. Делайте это прямо перед подачей. Если у вас осталась негазированная жидкость, повторите процесс. Если вы используете N<sub>2</sub>O, переверните сифон и аккуратно нажмите на насадку, чтобы выпустить жидкость прямо в бокал. Делайте это медленно, иначе получите в лицо волну пены. Повторная зарядка между подачами не требуется.

---

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СИРОПА 2:1

Один из самых используемых ингредиентов в коктейлях — это сахарный сироп, иногда называемый просто сиропом. Отмерьте две части сахара на одну часть воды (например, 500 г сахара на 250 мл воды) и соедините в миске. Перемешивайте время от времени в течение 15 минут или до полного растворения. Затем с помощью воронки перелейте сироп в стерилизованную бутылку и плотно закройте. В таком виде сироп хранится в холодильнике до трёх недель.

### Sous vide

Sous vide — это быстрый и эффективный способ настоять аромат в жидкости. Температуру и время можно точно контролировать, что обеспечивает стабильный результат. Сейчас можно приобрести бытовую водяную баню для sous vide по доступной цене — это полезное дополнение к арсеналу вашей кухни. Но рецепты в этой книге также содержат инструкции для получения аналогичного результата без специального оборудования.

### Фильтрация

В зависимости от вязкости жидкости и наличия в ней твердых частиц — от жидкой до густой — мы используем три разных метода фильтрации.

Фильтр для кофе и воронка: поместите фильтр для кофе в воронку и пропустите через него немного холодной воды, чтобы убрать ворсинки. Затем поставьте воронку на кувшин или бутылку и процедите нужную жидкость.

Марля или чистое кухонное полотенце: установите сито над кувшином или миской и застелите его марлей или полотенцем так, чтобы оно полностью покрывало сито. Вылейте жидкость в центр и дайте ей стечь в посуду.

Сито: используйте как описано выше, но без марли или полотенца.

## **Взвешивание жидкости**

Некоторые рецепты предлагают добавлять сахар или кислоту в процентах от массы жидкости. Чтобы взвесить жидкость, поставьте миску на весы и обнулите их. Влейте жидкость и зафиксируйте вес. Чтобы узнать, сколько нужно добавить сахара или кислоты, умножьте вес жидкости на процент, указанный в рецепте, предварительно переведя его в десятичное значение. Например, если нужно добавить 50 % сахара, умножьте вес жидкости на 0,5 и добавьте полученный вес сахара.

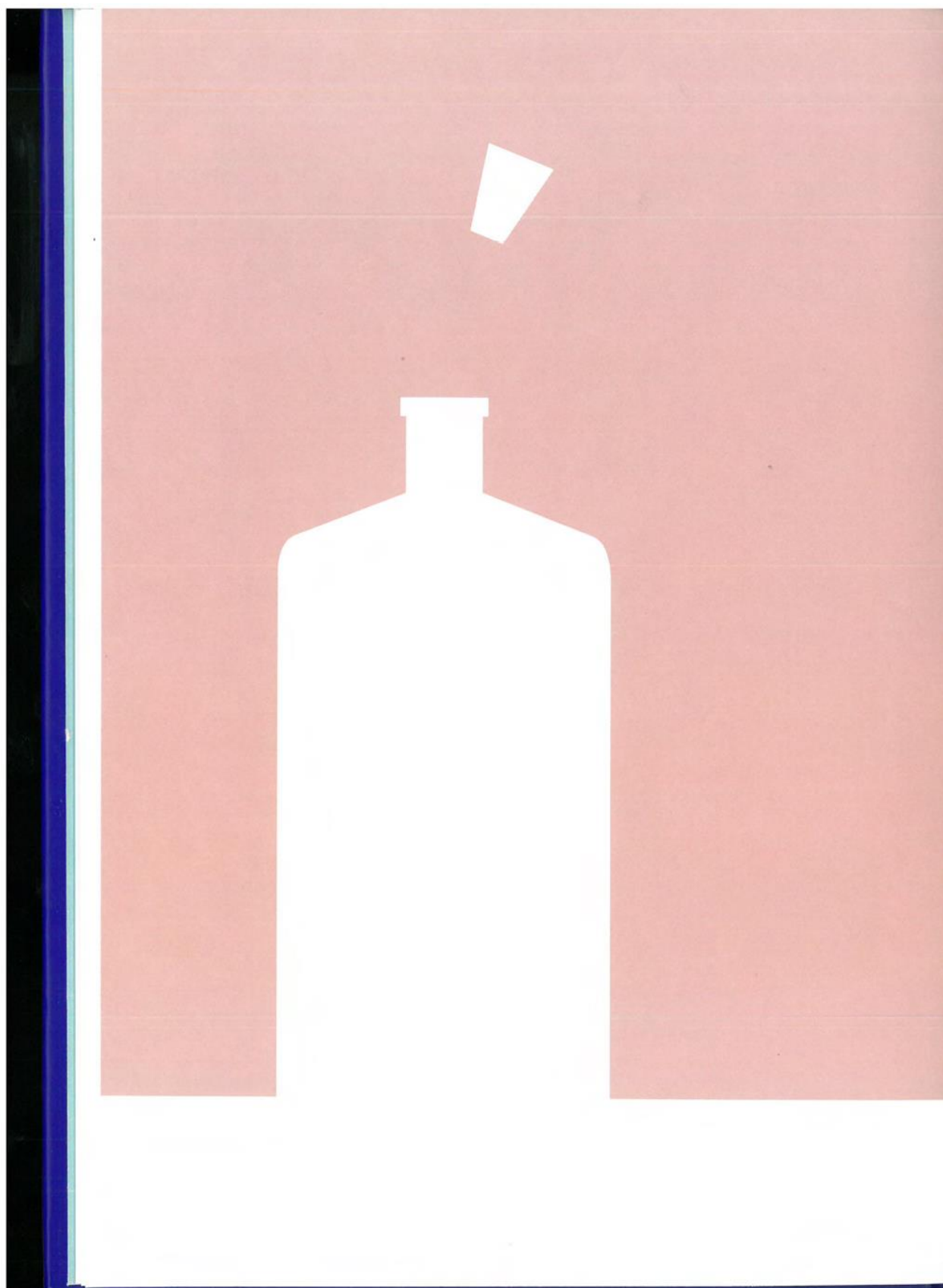
Мы используем такой подход, потому что при ферментации, настаивании и жировой промывке возможны незначительные колебания объема из-за впитывания или испарения, и точное измерение в миллилитрах становится затруднительным.

## **Меры UK/USA**

Мы составили эти рецепты, используя метрические барные меры, которые нам привычны. Но мы также хотим, чтобы наши друзья из Северной Америки могли легко ими воспользоваться. Поэтому, чтобы упростить конвертацию, мы округлили все до тех единиц, к которым они привыкли — в унциях. В результате вы получите чуть больше напитка, но соотношение ингредиентов и вкус останутся такими же!







**SPRING**



### Ревень и виноград

*Некоторые вещи действительно стоят ожидания, и ферментированный кордиал из ревеня в этом рецепте — определённо одна из них. Это отличный способ использовать сезонные свежие продукты, и как только вы стабилизируете ферментированный ревень*

*с сахаром и лимонной кислотой, он сможет храниться в холодильнике несколько месяцев. Это значит, что вы сможете наслаждаться этим вкусом гораздо дольше одного лишь сезона.*

#### **Ферментированный кордиал из ревеня**

- 300 г ревеня
- 3 г ( $\frac{3}{4}$  ч. л.) сухих дрожжей White Labs для шампанского (или других винных дрожжей)
- 1,5 литра воды
- Мелкий сахар
- Лимонная кислота (см. вступление к Eko Mail, стр. 44)
- Банка Kilner или аналогичная герметичная, из инертного материала, объёмом не менее 2 литров
- Марля или чистое кухонное полотенце
- Резинка
- Воронка
- Кофейный фильтр
- Кувшин объёмом не менее 2 литров

#### **Для розлива**

- 350 мл El Gobernador pisco
- 150 мл ферментированного кордиала из ревеня
- Стерилизованная бутылка объёмом не менее 500 мл

#### **Для подачи**

- Содовая
- Длинные полоски стебля ревеня, срезанные овощечисткой для украшения



### **Для приготовления кордиала из ревеня**

1. Нарежьте ремень небольшими кусочками длиной около 1 см.
2. Поместите его в банку Kilner вместе с дрожжами, затем влейте воду и перемешайте.
3. Накройте марлей и зафиксируйте резинкой, затем закройте крышкой.
4. Уберите в тёмное место. Оставьте для брожения на 5–7 дней, начиная с третьего дня ежедневно пробуя. Кордиал будет готов, когда приобретёт ярко выраженный вкус кислого ревеневых сока. Чем дольше настаивается, тем выше кислотность — до тех пор, пока напиток не начнёт напоминать уксус. Не доводя до этого, процедите через кофейный фильтр в кувшин (см. стр. 12), установленный на цифровых весах.
5. После процеживания взвесьте жидкость. Чтобы избежать путаницы, заранее рассчитайте нужное количество сахара и кислоты.
6. Добавьте сахар в количестве 150 % от веса процеженной жидкости.
7. Добавьте лимонную кислоту в количестве 2,5 % от веса жидкости.
8. Перемешайте до полного растворения сахара. Это может занять некоторое время — можно перемешать, оставить, а затем снова перемешать.

### **Розлив**

Смешайте пикс и ферментированный ревеневый кордиал и разлейте по стерилизованным бутылкам. Храните в холодильнике. Срок хранения — 2 месяца.

### **Подача в бокале**

1. Вдоль внутренней стенки каждого бокала уложите длинную ленту ревеня.
2. Наполните бокал льдом.
3. Влейте большую порцию коктейля и долейте содовой.



SPRING



## PEACH BELLINI

Этот напиток появился так же, как и *Rhubarb & Grape* (см. стр. 16). Мы ферментировали персики и получили удивительный сок с глубокой вкусовой палитрой, который захотелось сделать основой для коктейля. Идеального варианта, чем использовать его в версии классического Bellini, просто не придумать.

### Персиковый кордиал

- 200 г / 8 унций плоских персиков сорта Saturn (также называются пончиковыми персиками)
- 3 г /  $\frac{3}{4}$  ч. л. сухих дрожжей White Labs saison (или другие дрожжи для saison-стиля)
- 1 литр / 40 унций воды
- Мелкий сахар
- Яблочная кислота (см. вступление на стр. 44)
- Банка Kilner или аналогичная герметичная ёмкость из инертного материала объёмом не менее 1,5 л / 60 унций
- Марля или чистое кухонное полотенце
- Резинка
- Воронка
- Кофейный фильтр
- Кувшин объёмом не менее 1 л / 40 унций
- Стерилизованная бутылка объёмом не менее 1 л / 40 унций

### Подача

- 200 мл / 8 унций персикового кордиала
- 500 мл / 20 унций качественного просекко
- Листья лавра или другая ароматная трава, например, шалфей или тимьян, для украшения
- Кувшин объёмом не менее 1 л / 40 унций





SPRING

## КАК ПРИГОТОВИТЬ ПЕРСИКОВЫЙ КОРДИАЛ

1. Нарежьте персики на четвертинки и положите в банку Kilner вместе с косточками и дрожжами, затем добавьте воду и перемешайте.
2. Накройте марлей или чистым кухонным полотенцем и зафиксируйте резинкой.
3. Поставьте в тёплое сухое место на 5–7 дней для брожения. Вначале пробуйте напиток каждый день, так как персики могут быстро перекиснуть. Под конец пробуйте дважды в день. Вас должны заинтересовать уксусные нотки и снижение сладости — если чувствуете какие-либо «посторонние» вкусы, пора останавливать брожение.
4. Когда получите ароматный, сложный сок с цветочными и фруктовыми нотами, процедите его через кофейный фильтр в кувшин (см. стр. 12).
5. Взвесьте процеженный сок, затем добавьте 70% от этого веса в виде мелкого сахара (см. стр. 12).
6. Перемешивайте, пока сахар не растворится. Затем по вкусу добавляйте яблочную кислоту — понемногу, так как кордиал достаточно деликатный.
7. Когда вкус сбалансирован, разлейте по бутылкам и укупорьте. Храните в холодильнике. Срок хранения — 1 месяц.

### Подача в кувшине

1. Наполните кувшин льдом, затем добавьте персиковый кордиал и просекко.
2. Аккуратно перемешайте.
3. Разлейте по бокалам, наполненным льдом.
4. Украсьте лавровым листом или другой ароматной зеленью.

### Совет

Немного кордиала прекрасно подойдёт в качестве соуса к насыщенному ванильному чизкейку.



## SENCHA COLLINS

*Tom Collins (джин, лимон, сахар и сода) — один из настоящих классических коктейлей: простой, но невероятно освежающий. Наша любимая вариация — с сиропом из чая сенча, который придаёт удивительные оттенки свежескошенной травы и почти сливочную текстуру. Идеально подходит для раннего весеннего пикника.*

### **Сироп из сенчи**

- 400 мл воды
- 4,5 г (2 ч. л.) чайных листьев сенча
- 400 г мелкого сахара
- Воронка
- Кофейный фильтр
- Чаша или кувшин не менее 500 мл
- Стерилизованная бутылка объёмом не менее 500 мл

### **Для приготовления партии**

- 500 мл лондонского сухого джина
- 250 мл свежесжатого и процеженного лимонного сока
- 150 мл сиропа из сенчи
- Кувшин объёмом не менее 2 литров

### **Для подачи**

- Содовая

SPRING



## **ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СИРОПА ИЗ СЕНЧИ**

1. Нагрейте воду в кастрюле или чайнике, пока не появятся первые пузырьки — это значит, что вода вот-вот закипит. Снимите с огня (не доводите до бурного кипения и не держите на огне слишком долго, иначе снизится содержание кислорода в воде, и вкус чая станет менее ярким и сложным).
2. Добавьте чай сенча и горячую воду в чашу или заварочный чайник. Настаивайте 10 минут.
3. Процедите настой через фильтр в кувшин, чтобы удалить листья (см. стр. 12).
4. Добавьте сахар, помешивая до полного растворения.
5. Перелейте сироп в бутылку, остудите и герметично закройте. Храните в холодильнике. Срок хранения — до 2 месяцев.

## **ПАРТИЯ**

1. Смешайте джин, лимонный сок и сироп сенча в кувшине.
2. Если готовите заранее, уберите кувшин в холодильник для охлаждения — содовую можно добавить в последнюю очередь.

## **ПОДАЧА В КУВШИНЕ**

1. Когда будете готовы подавать, насыпьте много льда и налейте содовую в кувшин.
2. Перелейте коктейль в бокалы со льдом или небольшие стаканы.

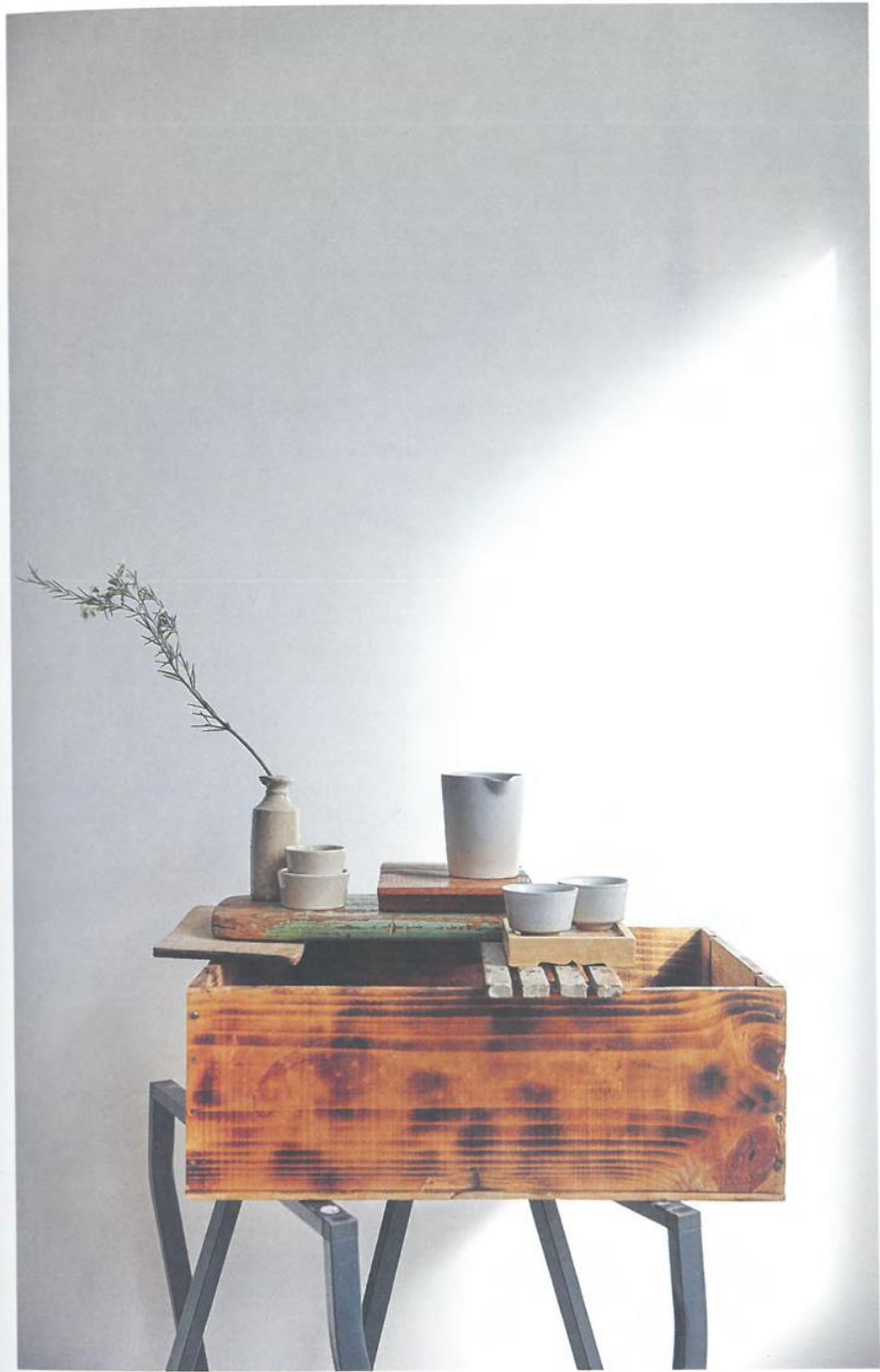
## **СОВЕТЫ**

Зелёный чай — универсальный ингредиент, поэтому этот коктейль хорошо сочетается практически с любым прозрачным спиртным: от водки до писко.

Также можно поэкспериментировать с другими миксерами вместо содовой. Имбирный эль, например, отлично сочетается с сенчей.



SPRING



## **ЮЖНЫЙ ПАНЧ «БЭЛЛ ИЗ ЮЖНЫХ ШТАТОВ»**

Это ваш новый универсальный коктейль для большой вечеринки, который можно заранее приготовить и хранить в холодильнике. Если поставить чашу с этим панчем в центр стола, будьте уверены: когда дойдет ваша очередь, напиток, скорее всего, уже закончится! (Так что мы настоятельно рекомендуем делать двойную порцию.)

Лучшие панчи — это всегда вопрос баланса: здесь — между насыщенным бурбоном, яркой кислинкой цитрусов и ароматным чаем Earl Grey.

**Для приготовления** – 500 мл бурбона

- 150 мл свежевыжатого лимонного сока
- 150 мл сахарного сиропа 2:1 (см. стр. 11)
- 20 мл ликера мараскино
- 10 мл биттера Angostura
- 400 мл крепкого чая Earl Grey, охлажденного
- 400 мл охлажденной воды
- Несколько контейнеров типа Tupperware для приготовления крупных кубиков льда
- Большая чаша для панча или аналогичная ёмкость объемом не менее 3 литров

**Для подачи** – Много чашек для панча или небольших стаканов

- Ассорти из съедобных цветов, сезонных фруктов, цитрусовых долек, ягод или веточек мяты для украшения



SPRING



## ПОРЦИЯ НА КОМПАНИЮ

1. За день до подачи наполните несколько пластиковых контейнеров водой и уберите в морозильник, чтобы получить крупные кубы льда для панча.
2. За несколько часов до подачи смешайте все ингредиенты в выбранной чаше для панча и поставьте в холодильник, чтобы напиток хорошо охладился. В таком виде панч может храниться до 24 часов.

## ПОДАЧА В ЧАШЕ

1. Достаньте чашу из холодильника и добавьте в нее крупные кубы льда из морозилки.
2. Украсьте панч — не сдерживайтесь в декоре, ведь это центр внимания. Используйте съедобные цветы, сезонные фрукты, веточки мяты. Если нет ничего особенного под рукой, отлично подойдут кружочки цитрусов, веточки мяты и ягоды, плавающие под поверхностью.
3. Просто положите в чашу половник и дайте гостям наливать себе самим.

**СОВЕТЫ** Этот рецепт, как и большинство панчей, будет вкусным с любым спиртом. Не бойтесь заменять бурбон на джин, ром, коньяк, водку — что угодно. То же касается ликера: вместо мараскино можно использовать любой другой. Также можно поэкспериментировать с видом чая. Earl Grey в этом рецепте добавляет цветочные ноты, хорошо сочетающиеся с мараскино. Но попробуйте, например, ром с чаем Ассам и персиковым ликером, или скотч с lapsang souchong и абрикосом, или даже текилу с зеленым чаем и грушевым ликером.

SPRING



## **ПАЛЬМОВО-МОЛОЧНЫЙ ПАНЧ**

Молочный пунш — как следует из названия — это молочный напиток на основе крепкого алкоголя (чаще всего бренди и рома) с добавлением мягких специй. В этой версии всё усилено пальмовым вином, которое делают из сока пальм, и rhum agricole — рома из тростникового сахара с французских Карибов. Напиток насыщен специями и отлично подходит, чтобы потягивать его перед едой.

### **Для бутилирования**

- 200 мл светлого рома
- 200 мл пальмового вина
- 100 мл rhum agricole
- 12 г цедры лимона
- 10 г измельчённых земляных миндалей (тигрát)
- 4 гвоздики
- 1 зерно негруса (см. «Вино», стр. 114)
- 20 г акациевого мёда
- 0,5 г душистого перца
- 100 мл свежавыжатого лимонного сока
- 200 мл цельного молока
- сахар (мелкий)

### **Дополнительно**

- кулинарный термометр
- воронка
- кофейный фильтр
- 2 кувшина объёмом не менее 1 литра
- стерилизованная бутылка объёмом не менее 1 литра

### **Для подачи**

- съедобные цветы для украшения

## БУТИЛИРОВАНИЕ

1. Этот способ может показаться многоступенчатым, но на самом деле он довольно простой. Поместите все ингредиенты в сотейник, кроме лимонного сока, молока и сахара — их нужно добавить позже.
2. С помощью термометра нагрейте жидкость до температуры от 50 °C до 55 °C и выдерживайте её на этом уровне 30 минут. Важно следить, чтобы температура не поднималась выше 60 °C, иначе спирт может начать испаряться. В качестве альтернативы можно использовать *sous vide* при температуре 52,5 °C в течение 30 минут (см. стр. 12).
3. Через 30 минут процедите жидкость через кофейный фильтр в один из кувшинов и отставьте в сторону (см. стр. 12).
4. Добавьте лимонный сок в горячую спиртовую смесь, находящуюся в кувшине.
5. В отдельной кастрюле нагрейте молоко на среднем огне почти до кипения. Лучший момент — когда жидкость начинает «перекачиваться» перед закипанием. Сразу же добавьте его в спиртово-лимонную смесь.
6. Должны начать образовываться большие облачные хлопья — это нормально.
7. Накройте плёнкой и уберите в холодильник на 2 часа.
8. Через 2 часа установите воронку и кофейный фильтр над другим кувшином и процедите смесь. Этот процесс может занять много времени, поэтому лучше поставить фильтрацию в холодильник и оставить на ночь.
9. Иногда первая фильтрация не даёт идеально прозрачную жидкость. В таком случае просто процедите её повторно через тот же фильтр — он отработает эффективнее.
10. Когда фильтрация завершена, взвесьте жидкость и добавьте 10 % от её массы в виде сахара (см. стр. 12).
11. Размешайте до полного растворения сахара — это займёт немного времени.
12. Перелейте в бутылку, герметично закройте и уберите в холодильник. Срок хранения — 6 месяцев.

## ПОРЦИОННАЯ ПОДАЧА

1. Наполните бокалы для виски льдом и налейте пальмово-молочный пунш.
2. Украсьте съедобными цветами — они красиво оттеняют непрозрачность напитка.

## СОВЕТЫ

Замена лимона на лайм (и в соке, и в цедре) придаст напитку тропическую нотку.

Можно поэкспериментировать со специями — корицей, бадьяном, гвоздикой или мускатным орехом. Начинайте с малого и настраивайте вкус по ходу.







## РАНГУНСКИЙ ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ

Во время отпуска в Мьянме Макс был потрясён качеством местной кухни, особенно блюдом из квашеного чайного листа с жареным миндалём и лаймом — *лапхет токе*. Гармония вкусов была удивительной: свежесть, кислотность, танин и текстура. Это блюдо часто подают на вечеринках, чтобы делиться с другими, и мы захотели передать тот же принцип в напитке. И что может быть лучше, чем сделать это в виде пунша — идеального напитка для большой компании, сервируемого в чаше. Такой пунш можно эффектно украсить, превратив его в центр стола — он отлично подойдёт для дневной встречи с друзьями.

Если вам интересно больше узнать об увлекательной истории пунша (а мы уверены, что она действительно увлекательна), обратитесь к книге Дэвида Уондрича *Punch: The Delights (and Dangers) of the Flowing Bowl*. Такие эксперты, как он, сходятся во мнении, что главные сложности в приготовлении пунша — это избежать излишнего разбавления и точно соблюсти баланс ингредиентов. Но в этом рецепте всё должно быть в порядке.





## Для приготовления

- 4 г / 1½ ч. л. сушёных лепестков миндаля (лучше всего от Rare Tea Company)
- 5 г / 2 ч. л. листьев ассамского или другого чёрного чая
- 200 г / 8 унций мёда из цветков апельсина
- 300 мл / 12 унций лондонского сухого джина — идеально подойдёт Beefeater, так как в его перегонке используется миндаль, и он хорошо проявится
- 75 мл / 3 унции свежего процеженного лимонного сока
- 75 мл / 3 унции свежего процеженного сока лайма
- 5 мл / 1 ч. л. биттера Angostura
- Кофейные фильтры
- Воронка
- Кувшин или контейнер объёмом не менее 1 литра / 40 унций

## Для подачи

- Чаша для пунша или другой большой сосуд, который будет уместно смотреться на вечеринке
- Изящные бокалы для разлива пунша
- 300 мл / 12 унций содовой
- Ароматные съедобные цветы для украшения
- Цедра цитрусов — апельсина, лимона, лайма или грейпфрута — для украшения

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ (BATCHE)

1. Сначала отдельно заварите чай. В кастрюле доведите 400 мл / 16 унций воды почти до кипения (около 80°C / 176°F).
2. Залейте этой водой сушёные лепестки миндаля в чайнике или кувшине и настаивайте 15 минут.
3. Процедите через кофейный фильтр в кувшин (см. стр. 12). Лепестки можно сохранить и использовать повторно для приготовления мягкого безкофеинового чая.
4. Снова вскипятите 200 мл / 8 унций воды.
5. Заварите чёрный чай в чайнике или кувшине, на этот раз в течение 8 минут.
6. Процедите через кофейный фильтр в миндальный настой в кувшине.
7. Дайте чаю остыть, затем добавьте все остальные ингредиенты.
8. Накройте и уберите в холодильник на 24 часа.

## ПОДАЧА В ЧАШЕ (BOWL SERVE)

1. Когда будете готовы к подаче, наполните красивую чашу для пунша льдом и вылейте в неё напиток.
2. Добавьте содовую и аккуратно перемешайте.
3. Украсьте съедобными цветами и цедрой цитрусов. Разливайте по изящным бокалам.

SPRING



## ТЕКИЛА И МЕДОВУХА

*Медовуха — это традиционное ферментированное «вино» из мёда, которое считается старейшим алкогольным напитком в мире. Технически эта версия не является медовухой, поскольку вместо мёда используется агавовый сироп, но по текстуре и балансу она весьма схожа. Когда Макс был в Мексике, он попробовал ферментированный сок агавы (пульке). Ему показалось это интересным, но не особенно вкусным. Однако это натолкнуло его на мысль попробовать ферментировать агавовый сироп, доступный в Великобритании, и посмотреть, что из этого может получиться. Это отличный способ начать с простого брожения. Охладите бутылку и возьмите её с собой на пикник.*

### **Агавовая «медовуха»**

- 200 мл агавового сиропа высокого качества
- 800 мл воды
- 3 г ( $\frac{3}{4}$  ч. л.) пивных дрожжей
- 5 г ( $1\frac{1}{4}$  ч. л.) лимонной кислоты (см. вводную информацию об Eko Mail, стр. 44)
- Воронка
- Кувшин или контейнер объёмом не менее 1,5 литра
- 5 пластиковых бутылок по 200 мл (или 3 бутылки по 330 мл)

### **Для подачи**

- 40 мл ( $1\frac{1}{2}$  унции) бланко текілы на порцию — нам нравится бренд Ocho
- Агавовая медовуха
- Дольки лайма для украшения



SPRING

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ АГАВОВОЙ «МЕДОВУХИ»**

1. Поместите все ингредиенты в кувшин и перемешайте до полного растворения.
2. Разлейте по пластиковым бутылкам (пластик безопаснее использовать при брожении), герметично закройте и уберите в прохладное место, но не в холодильник. Оставьте на 5 дней. Если вы опасаетесь, что бутылки могут взорваться, лучше использовать большую пластиковую ёмкость с крышкой.
3. Если бутылки начали деформироваться, это может быть признаком чрезмерного давления. Аккуратно приоткройте крышку, чтобы сбросить давление, затем снова плотно закройте.
4. Пробуйте напиток ежедневно, начиная с 3-го дня. Когда он будет готов, вы почувствуете лёгкую нотку алкоголя, дрожжевой запах исчезнет, и сладость уменьшится. Напиток должен быть немного шипучим с кремовой текстурой.
5. Через 5 дней снова сбросьте давление и уберите в холодильник. В холодильнике напиток хранится не менее 1 месяца.

## **ПОРЦИОННАЯ ПОДАЧА**

1. Наполните хайболы льдом и влейте в каждый по 40 мл текілы.
2. Долейте агавовую медовуху и украсьте долькой лайма.



SPRING



## ЭКО МЕЙЛ

Мы придумали этот вариант классического коктейля Air Mail (ром, лайм, мёд и шампанское) для Икоуи — потрясающего западноафриканского ресторана в Лондоне, который принадлежит нашему другу.

В нём используется смесь лимонной и яблочной кислот — они естественным образом содержатся в фруктах, таких как лимоны и яблоки. В порошковой форме это концентрат, который можно купить в специализированных продуктовых магазинах или онлайн. Кислота придаёт цитрусовую кислинку и замедляет порчу продукта, не доминируя во вкусе.

Verjus — это кислый сок, получаемый путём прессования недозрелого винограда. По характеристикам он похож на уксус, но с менее выраженной кислотностью. Это отличная альтернатива лимонному или лаймовому соку, и его можно найти в специализированных магазинах.

**Смесь лимонной и яблочной кислот** – 4 г лимонной кислоты (с горкой)

- 2 г яблочной кислоты
- 94 г воды (взвешивать на цифровых весах)
- Кувшин или миска объёмом не менее 100 мл
- Простерилизованная бутылка объёмом не менее 100 мл

**Для бутилирования** – 120 мл рома Havana Club 3-летней выдержки

- 25 мл Verjus Minus 8 Red
- 25 мл акациевого мёда
- 25 мл сахарного сиропа 2:1 (см. стр. 11)
- 35 мл смеси лимонной и яблочной кислот
- 170 мл сухого белого вина
- 1 мл (пара капель) цветочной воды из апельсина
- 340 мл охлаждённой воды
- Кувшин или миска объёмом не менее 750 мл
- Предпочтительный способ карбонизации (SodaStream, сифон или установка, см. стр. 9)
- Воронка
- Простерилизованная бутылка объёмом не менее 750 мл





## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕСИ ЛИМОННОЙ И ЯБЛОЧНОЙ КИСЛОТ**

1. Насыпьте лимонную кислоту, яблочную кислоту и воду в кувшин.
2. Перемешайте до полного растворения порошков.
3. Перелейте в небольшую бутылку, закройте крышкой и уберите в холодильник. Смесь может храниться практически бесконечно.

## **БУТИЛИРОВАНИЕ**

1. Вылейте все ингредиенты в кувшин и тщательно перемешайте.
2. Поставьте в холодильник до полного охлаждения.
3. После охлаждения выполните карбонизацию удобным для вас способом (см. стр. 9).
4. С помощью воронки аккуратно перелейте напиток в бутылку и укупорьте. Храните в холодильнике. Напиток будет пригоден в течение недели.

## ЦИТРУСОВЫЕ КОРДИАЛЫ

Все больше барменов начинают задумываться о вопросах устойчивого потребления. Для нас это стало важной частью повседневной работы. В баре мы используем много лимонного сока и часто остаемся с кучей кожуры. Поэтому мы используем ее для приготовления лимонной воды или сушим, чтобы настаивать на алкоголе. Еще один способ использования — приготовить кордиал, который будет храниться довольно долго, так что не обязательно использовать его сразу. Используйте его в коктейле (например, Lemon & Cardamom Gimlet, стр. 72) или в безалкогольном миксе.

**Для бутыллирования** – Остатки кожуры цитрусов (лимон, лайм, апельсин или грейпфрут и др.), не менее 200 г

- Такое же количество мелкого сахара
- Такое же количество воды
- Лимонная кислота (по желанию, см. Eко Mail, стр. 44)
- Воронка
- Кофейный фильтр
- Стерилизованная бутылка объемом не менее 1 литра

**Для подачи** – Содовая

- Белый спирт (например, водка, невыдержанная текила или легкий ром — желательно без выраженной дубовой выдержки, по желанию)

SPRING



## ДЛЯ БУТЫЛИРОВАНИЯ

1. Поместите использованную цитрусовую кожуру в миску, насыпьте сверху сахар. Можно сделать кордиал из одного вида цитруса или смешать несколько.
2. Разомните сахар с кожурой, чтобы высвободить масла. Накройте и оставьте в прохладном месте, желательно на ночь или хотя бы на несколько часов.
3. Добавьте воду и перемешивайте, пока сахар полностью не растворится, затем оставьте еще на час.
4. Процедите через кофейный фильтр в другой кувшин (остатки кожуры можно компостировать).
5. Попробуйте кордиал на кислотность — если нужно, добавьте немного лимонной кислоты по вкусу, но это необязательно.
6. Если добавили кислоту, перемешайте до растворения.
7. Перелейте в бутылку и плотно закройте. Храните в прохладном месте. Срок хранения — 1 месяц.

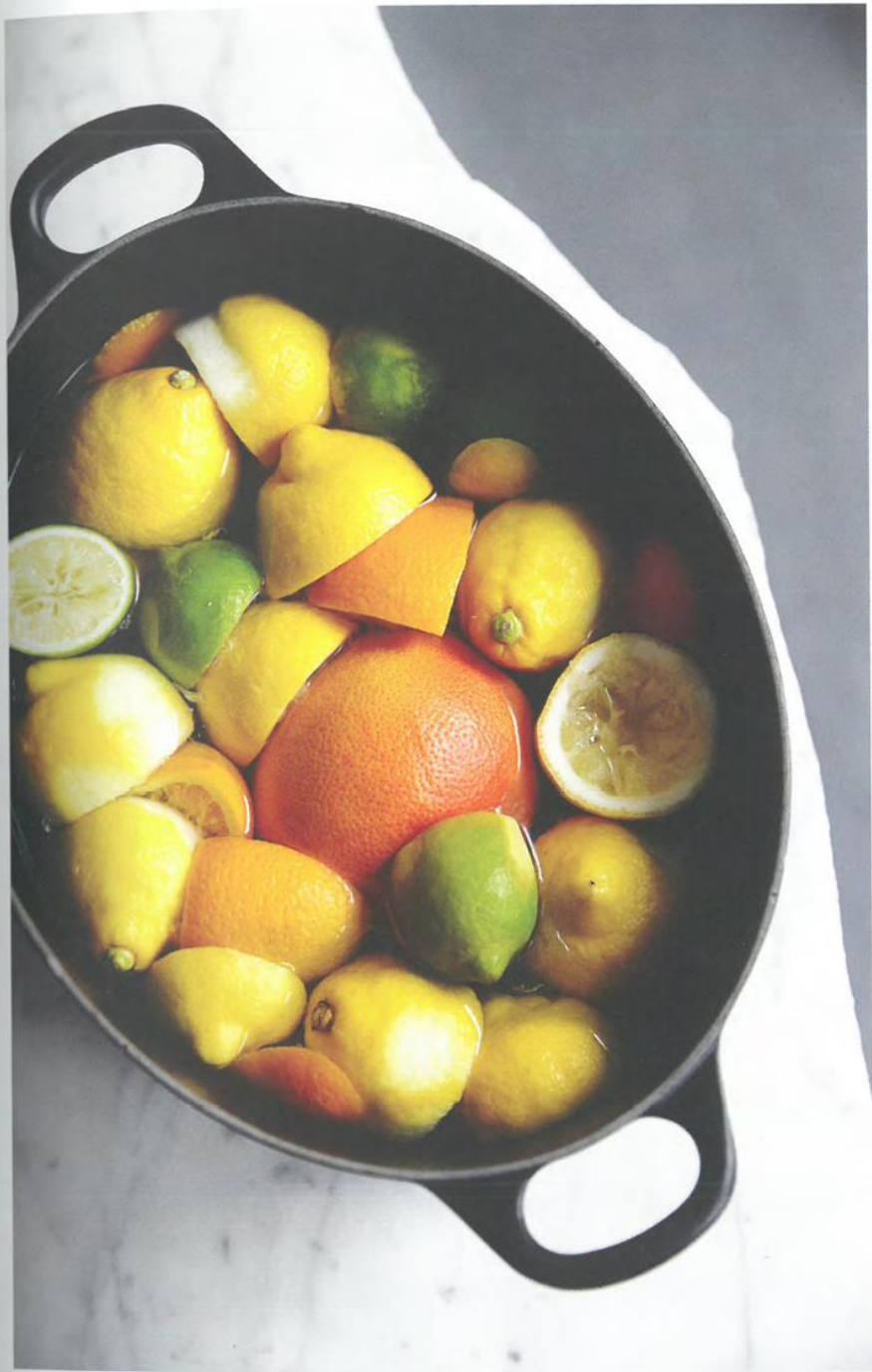
## ПОДАЧА В СТАКАНЕ

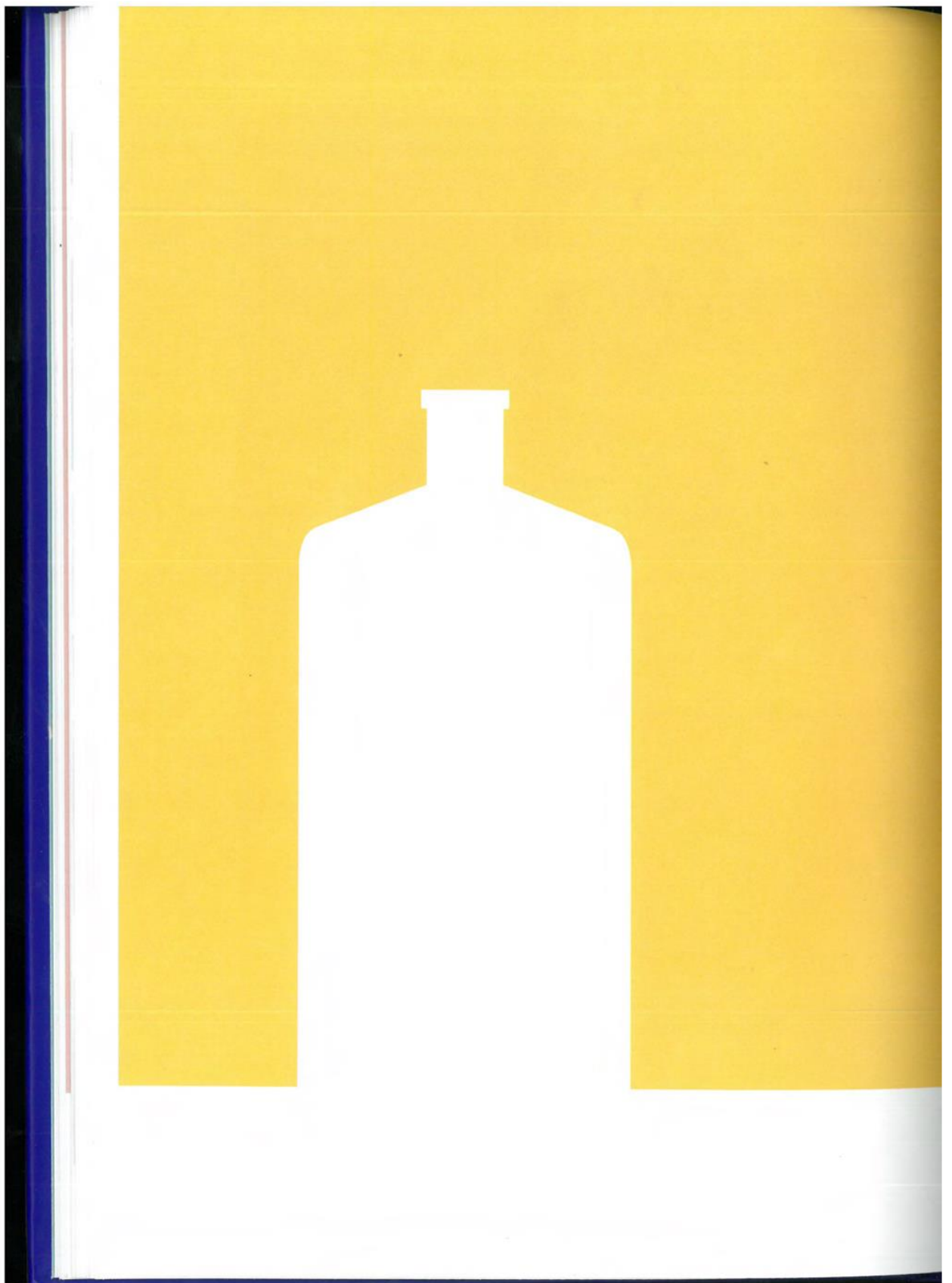
1. Для освежающего безалкогольного напитка налейте 40 мл кордиала в хайбол со льдом.
  2. Долейте содовой.
- 
1. Чтобы сделать алкогольную версию, налейте 50 мл спирта по выбору (особенно хорошо подойдут джин или водка) в хайбол со льдом.
  2. Добавьте 25 мл кордиала и долейте содовой.

## СОВЕТ

Если у вас есть свежие травы, которые нужно использовать, или вы хотите добавить травяной акцент, добавьте их при перетирании сахара с кожурой. Особенно хорошо подходят базилик или петрушка. Рекомендуются использовать около 5% от веса кожуры — этого достаточно, чтобы придать заметный аромат.

SPRING







**SUMMER**



## ЖАСМИН

### Хьясинт Лескоз, Les Grands Verres, Париж, Франция

Этот коктейльный рецепт нам подарил наш друг Хьясинт — француз с густой бородой и широкими плечами, с мягким акцентом, глубокими знаниями и умением создавать изысканные и деликатные напитки.

Существует множество видов жасмина: белый жасмин или «жасмин поэтов» (*Jasminum officinale*) обычно цветет с весны до осени. Он растет в дикой природе, и, научившись распознавать растение, вы сможете собирать цветы сами — особенно приятно, учитывая, что покупка жасмина может быть довольно дорогой.

Этот коктейль — легкий способ насладиться коньяком, подчеркивающий его цветочный, ароматный характер, а не привычные насыщенные, древесные ноты. Это красивый напиток, который можно подать в простой графине и медленно потягивать на протяжении вечера в компании хорошего друга.



SUMMER



### **Жасминовый кордиал**

- 140 мл воды
- 6 г свежих цветов жасмина
- 70 г мелкого (кастрированного) сахара
- 2,5 г лимонной кислоты (см. вступление к Eko Mail, стр. 44)
- Цифровой кулинарный термометр
- Воронка
- Небольшая чистая пустая бутылка, не менее 175 мл

### **Для розлива**

(равные части, в зависимости от того, сколько кордиала у вас получится)

- 175 мл воды
- 175 мл коньяка
- 175 мл жасминового кордиала
- 175 мл сухого вермута (нам нравится Dolin Vermouth de Chambéry Dry для этого рецепта)
- Кувшин, не менее 1 литра / 40 унций
- Стерилизованная бутылка, не менее 700 мл / 28 унций

### **Для подачи**

- Цветки жасмина, для украшения

---

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЖАСМИНОВОГО КОРДИАЛА**

1. В кастрюле аккуратно нагрейте воду до 60 °C / 140 °F.
2. Добавьте жасмин, снимите с огня и дайте настояться в течение 30 минут.
3. Удалите жасмин шумовкой или процедите через сито в кувшин или миску.
4. Добавьте сахар и лимонную кислоту, затем размешайте до полного растворения. Это должно дать примерно 175 мл / 7 унций кордиала.
5. Перелейте в бутылку, закройте и храните в холодильнике. Срок хранения — 1 месяц.

---

## **РОЗЛИВ**

1. Положите все ингредиенты в кувшин и перемешайте до объединения.
2. Перелейте в бутылку и закройте. Напиток можно хранить в холодильнике или морозильной камере до 1 месяца.

---

## **ПОРЦИОННАЯ ПОДАЧА**

1. Просто налейте меру напитка прямо из охлажденной бутылки в бокал.
2. Если у вас есть жасминовые цветы, украсьте ими напиток.

SPRING



## **Tarragon & Grapefruit Collins**

Горьковато-сладкий вкус тархуна с легкой анисовой нотой прекрасно сочетается с кислотностью розового грейпфрута в этом напитке, и это идеальное освежающее угощение для теплого уикенда в парке. Он также отлично подходит к острой пище.

Этот рецепт рассчитан примерно на 10 человек.

### **Сироп из тархуна**

- 150 мл сиропа 2:1 (см. стр. 11)
- 75 г свежего тархуна
- Контейнер с крышкой (типа Tupperware) или другой емкости, достаточно большой, чтобы вместить сироп и тархун
- Стерилизованная бутылка, не менее 150 мл

### **Для приготовления партии**

- 500 мл джина
- 150 мл свежесжатого процеженного сока розового грейпфрута
- 100 мл свежесжатого процеженного лимонного сока
- 150 мл сиропа из тархуна
- Кувшин, не менее 2 литров

### **Для подачи**

- Содовая
- Стебли тархуна или ломтики грейпфрута для украшения

SUMMER



### **Чтобы приготовить сироп из тархуна**

1. Смешайте сироп 2:1 и тархун в контейнере, закройте крышкой и оставьте настаиваться на ночь или как минимум на несколько часов в холодильнике.
2. Процедите через сито (см. стр. 12).
3. Перелейте в бутылку и укупорьте.  
Он будет храниться довольно долго в холодильнике: 2 месяца — хорошее ориентировочное время.

### **Партия**

1. За пару часов до подачи добавьте все ингредиенты в кувшин и уберите в холодильник.

### **Подача в кувшине**

1. Наполните кувшин льдом и добавьте содовую, быстро размешайте, чтобы все объединилось.
2. Наполните высокие стаканы льдом и налейте напиток из кувшина.
3. Для украшения возьмите несколько веточек тархуна и слегка «ударьте» их, чтобы высвободить аромат, затем опустите одну веточку по стенке каждого стакана. Если у вас было достаточно тархуна только для приготовления сиропа, тонкий ломтик грейпфрута будет смотреться не менее красиво.

### **Совет**

Сочетание анисовых ноток тархуна и свежести цитрусов позволяет готовить этот напиток с разными крепкими напитками. Водка усиливает вкус трав и грейпфрута, а танинность blanco текилы также подойдет отлично.





## FENNEL & ELDERFLOWER FIZZ

*Это идеальный напиток для пикника, который очень просто приготовить накануне. Солоноватая нота фенхеля отлично сочетается с легкими блюдами. В комбинации с просекко и несколькими веточками фенхеля в качестве украшения получается очень изысканный летний напиток.*

### **Сироп из бузины и фенхеля**

- 200 г / 8 унций фенхеля
- 500 мл / 20 унций сиропа из цветков бузины (Belvoir — очень хороший вариант)
- Пластиковый контейнер или миска объемом не менее 750 мл / 30 унций
- Воронка
- Кофейный фильтр

### **Для подачи**

- 25 мл / 1 унция сиропа из бузины и фенхеля на порцию
- 100 мл / 4 унции просекко на порцию
- Ломтики фенхеля и листья фенхеля для украшения

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ СИРОПА ИЗ БУЗИНЫ И ФЕНХЕЛЯ**

1. Нарежьте фенхель очень тонко — если у вас есть мандолина, используйте ее, в противном случае возьмите острый нож и нарежьте как можно тоньше. Сохраните немного нарезанного фенхеля для украшения, а также листья, если они есть.
2. Положите фенхель в контейнер, залейте сиропом из цветков бузины, накройте крышкой или пленкой и оставьте в холодильнике на 24 часа. Сохраните пустую бутылку от сиропа — она пригодится позже. Также можно приготовить фенхель и сироп методом sous vide: готовьте 30 минут при температуре 52°C / 126°F, затем остудите (см. стр. 12).
3. Процедите через кофейный фильтр в пустую бутылку из-под сиропа (см. стр. 12). В холодильнике он будет храниться до 1 недели.



SUMMER





## ПОДАЧА В БОКАЛЕ

1. Если вы берете этот напиток на пикник, наполните сумку-холодильник льдом и положите туда просекко и сироп.
2. Если вы сохранили листья фенхеля, заверните их вместе с ломтиками фенхеля во влажное кухонное (бумажное) полотенце, чтобы они оставались свежими, и положите на лед.
3. Для подачи положите несколько кубиков льда в каждый бокал для вина и добавьте сироп. Долейте просекко и перемешайте.
4. Добавьте листья и ломтики фенхеля для украшения.



SUMMER



## **FRENCH 75**

Хотя это довольно сильное отклонение от классической формулы French 75 (джин, лимон, сахар, шампанское), этот коктейль отлично подходит для праздника или аперитива перед ужином; на его приготовление потребуется немного терпения, но оно того стоит. У нас есть постоянные гости, которые не пьют больше ничего другого.

### **Для розлива по бутылкам**

- 110 мл джина Star of Bombay
- 180 мл минерального сухого белого вина
- 50 мл Minus 8 Maple Brix Verjus (см. введение к Eko Mail, стр. 44)
- 25 мл Minus 8 Red Verjus
- 45 мл сахарного сиропа 2:1 (см. стр. 11)
- 1 мл цветочной воды из апельсина
- 345 мл охлажденной воды
- 30 мл свежесжатого нефilterованного лимонного сока
- 2 кувшина объемом не менее 1 литра
- Воронка
- Кофейный фильтр
- Предпочтительный способ карбонизации (SodaStream, сифоны, крем-взбиватели или установка для карбонизации, см. стр. 9)
- Простерилизованная бутылка объемом не менее 1 литра

## **РОЗЛИВ**

1. Смешайте все ингредиенты в одном из кувшинов, лимонный сок добавьте в последнюю очередь. Не перемешивайте.
2. Поставьте в холодильник примерно на 30 минут.
3. Когда вы вернетесь к смеси, заметите, как кверху всплывает облачное образование. Это означает, что напиток готов к фильтрации; процедите его через кофейный фильтр и соберите жидкость во втором кувшине (см. стр. 12).
4. Поместите в холодильник, чтобы охладить.
5. После охлаждения карбонизируйте выбранным способом (см. стр. 9).
6. Осторожно перелейте в бутылку (чтобы сохранить газ) и закупорьте. Храните в холодильнике. Срок хранения — 1 неделя.

## **ПОДАЧА В БОКАЛЕ**

1. Налейте в бокал-флют или в винный бокал со льдом, если хотите.

SUMMER



## AMERICANO VERGANO

Этот напиток появился после того, как наш поставщик вина дал нам попробовать амаро из северной Италии под названием Vergano Americano. Он нам настолько понравился, что на следующий день мы включили его в меню. Это версия классического Americano (Campari, сладкий вермут и сода) с низким содержанием алкоголя и лёгкостью в употреблении: мы добавили цитрусы, чтобы усилить горечь и свежесть. Отлично подойдёт для барбекю, потому что его можно приготовить днём и подать вечером.

### Для приготовления на партию

- 500 мл Vergano Americano (см. совет ниже)
- 250 мл свежесжатого розового грейпфрутового сока
- 150 мл свежесжатого лимонного сока
- 50 мл сахарного сиропа 2:1 (см. стр. 11)
- Кувшин, 2 литра

### Для подачи

- Содовая
- Дольки розового грейпфрута или апельсина для украшения
- Листья мяты для украшения (по желанию)

## ПАРТИЯ

1. Добавьте все ингредиенты прямо в кувшин, накройте крышкой и уберите в холодильник. Хранится до 48 часов.

## ПОДАЧА ИЗ КУВШИНА

1. Когда будете готовы к подаче, добавьте в кувшин лёд, дольки грейпфрута и листья мяты (если есть).
2. Наполните стаканы льдом, налейте немного напитка из кувшина и долейте содовой.

## СОВЕТ

Если вы не можете найти Vergano Americano, замените его на 300 мл белого сухого вина и 200 мл Campari.



SUMMER



## **FORAGED MARTINI**

Это более мягкая (и более захватывающая) версия Martini, хотя она не трансформирует классический напиток слишком радикально. Это отличный пример того, как тонкие изменения могут повлиять на классический коктейль. К тому же, напиток можно выдерживать в бутылке. Хороший способ сделать это — приготовить две бутылки: одну для выдержки, другую — для употребления. Если хранить одну в прохладном тёмном месте более 6 месяцев, вы начнёте чувствовать изменения во вкусовом профиле. Думайте об этом как о вине — небольшое количество кислорода в бутылке будет медленно взаимодействовать с ингредиентами, которые начнут объединяться и формировать новые ароматические соединения, усиливая сложность и глубину вкуса.

### **Крапивный кордиал**

- 100 г промытых листьев крапивы
- 500 мл воды
- 75 г мелкого сахара
- 20 г лимонной кислоты (см. Eko Mail, стр. 44)
- Банка Kilner или другой герметичный контейнер объёмом не менее 1 литра

### **Для розлива в бутылку**

- 375 мл лондонского сухого джина
- 125 мл сухого вермута
- 40 мл крапивного кордиала
- 175 мл охлаждённой воды
- Кувшин объёмом не менее 1 литра
- Стерилизованная бутылка объёмом не менее 700 мл

### **Для подачи**

- Цветы гипсофилы или другие декоративные цветы для украшения
- Цедра лимона для украшения

SUMMER



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРАПИВНОГО КОРДИАЛА

1. Поместите листья крапивы в банку Kilner.
  2. В кастрюле доведите воду почти до кипения.
  3. Залейте листья крапивы в банке горячей водой.
  4. Плотно закройте крышкой и оставьте настаиваться на ночь.
  5. На следующий день процедите настой через сито (см. стр. 12), верните жидкость в банку.
  6. Добавьте сахар и лимонную кислоту, размешайте до полного растворения. Храните в холодильнике. Срок хранения — 1 месяц.
- 

## РОЗЛИВ В БУТЫЛКИ

1. В кувшин налейте джин, вермут и крапивный кордиал.
  2. Добавьте охлаждённую воду и перемешайте.
  3. Перелейте смесь в бутылку и плотно закройте.
  4. Храните в морозильной камере. Срок хранения — 1 год.
- 

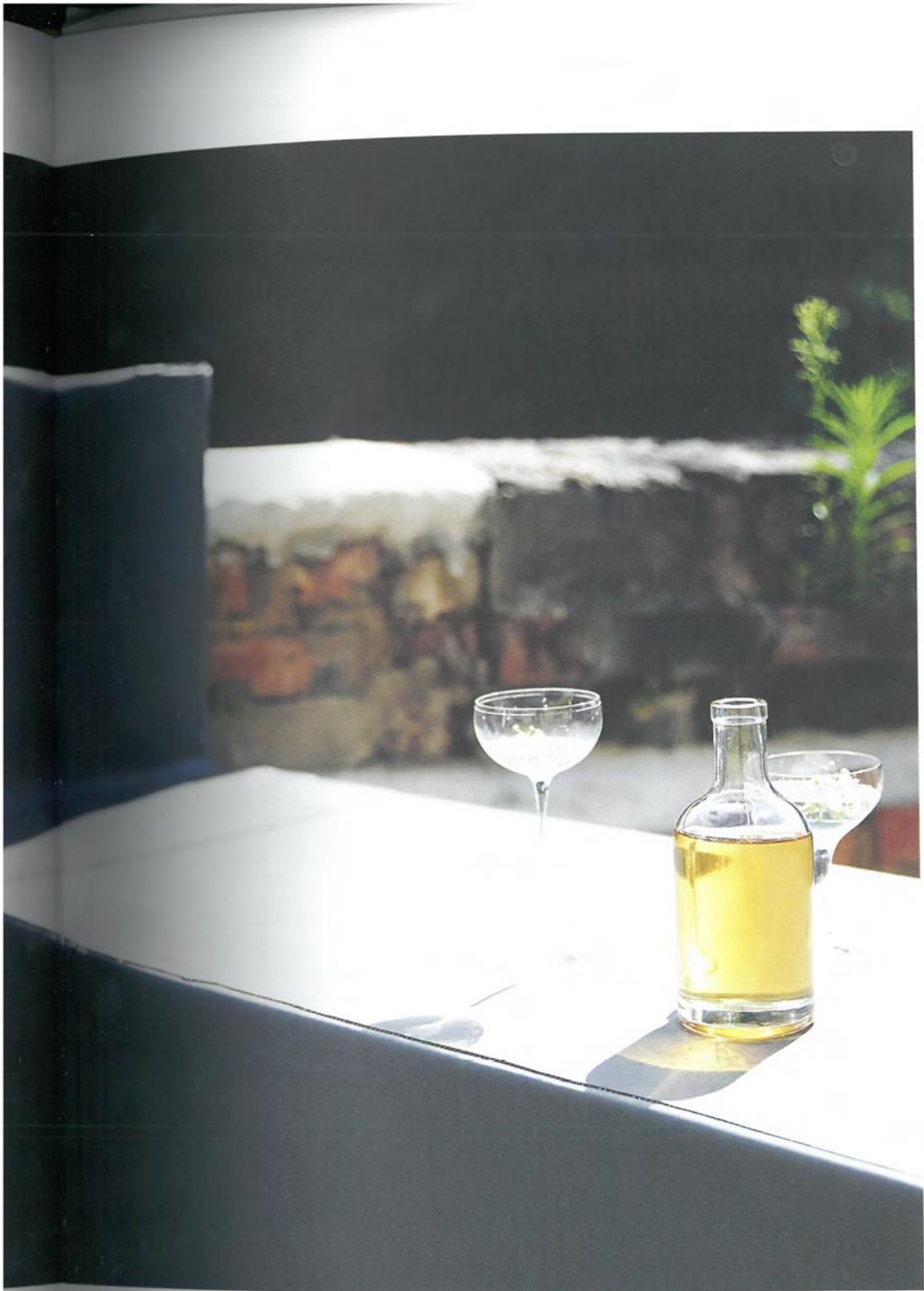
## ПОДАЧА В БОКАЛЕ

1. Когда будете готовы подавать, налейте напиток прямо из морозильной бутылки в охлаждённый бокал для мартини до краёв.
  2. Украсьте цветами (на краю бокала).
  3. Выжмите цедру лимона над бокалом, чтобы высвободить масла.
- 

## СОВЕТЫ

Вы можете использовать крапивный кордиал с содовой для освежающего безалкогольного напитка. Просто налейте 25 мл кордиала в высокий бокал с льдом и долейте содовую.

Если кордиал из крапивы вам не по вкусу, замените его на другой свежий кордиал, например, из бузины или одуванчика — они также хорошо подойдут для Martini.



SUMMER

## **LEMON & CARDAMOM GIMLET**

Это основано на древнем методе извлечения вкуса, известном как *oleo saccharum*, при котором сахар вытягивает масла из цитрусовых. Он широко использовался в коктейльном деле XIX века. В сочетании с душистым кардамоном он создаёт деликатный и лёгкий для питья гимлет (классически — подслащённый лаймовый сок и джин), идеально подходящий для яркого летнего вечера.

### **Лимонно-кардамоновый кордиал**

- 10 лимонов
- 5 стручков кардамона
- 400 г (16 унций) мелкого сахара
- Широкая неглубокая миска
- Марля или чистое кухонное полотенце
- Кувшин объёмом не менее 1 л
- Простерилизованная бутылка объёмом не менее 1 л

### **Для розлива**

- 350 мл (14 унций) джина
- 200 мл (8 унций) лимонно-кардамонового кордиала
- 200 мл (8 унций) воды
- Простерилизованная бутылка объёмом не менее 750 мл



## ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛИМОННО-КАРДАМОННОГО КОРДИАЛА

1. Снимите цедру с лимонов на мелкой тёрке в миску, оставив фрукты целыми.
2. Разделите стручки кардамона, чтобы извлечь семена, затем раздавите их в ступке и добавьте в миску.
3. Всыпьте сахар и разомните всё вместе в течение 5–10 минут. Сахар должен начать желтеть.
4. Накройте и оставьте на час.
5. Когда смесь настоится, выжмите лимоны и добавьте сок к сахару с кардамоном. Перемешайте до растворения.
6. Процедите смесь через марлю в кувшин, затем перелейте в бутылку и закупорьте. Хранить в холодильнике до 6 недель.

## РОЗЛИВ

1. Смешайте джин, кордиал и воду в бутылке, закупорьте и храните в морозильнике. Хранится до 6 месяцев.

## ПОДАЧА В СТАКАНЕ

1. Налейте в охлаждённый коктейльный бокал доверху.

## СОВЕТ

Кордиал хорош как с негазированной, так и с газированной водой. Просто смешайте одну часть кордиала с тремя частями воды и подавайте со льдом в высоком стакане.

## PEAR & PASTIS

Выраженные анисовые ноты в этом напитке могут вызвать споры, но это приятный, высокий, освежающий коктейль, чтобы расслабиться ранним вечером, и те, кто ценит взрослый вкус пастиса, будут в восторге.

**Для розлива** – 350 мл водки

- 100 мл грушевого ликёра
- 100 мл сиропа 2:1 (см. стр. 11)
- 20 мл пастиса
- 285 мл свежавыжатого лимонного сока
- Кувшин объёмом не менее 1 литра
- Воронка
- Стерилизованная бутылка объёмом не менее 1 литра

**Для подачи** – Содовая

- Ломтики лимона для украшения

**РОЗЛИВ 1.** Это невероятно просто сделать днём перед вечерним мероприятием.

1. Смешайте все жидкие ингредиенты в кувшине.
2. Перелейте в бутылку.
3. Уберите в холодильник, чтобы охладить. Хранится до 24 часов.

**ПОДАЧА В СТАКАНЕ 1.**

1. Наполните высокий бокал льдом.
2. Налейте 75 мл коктейля в каждый бокал и долейте содовой.
3. Быстро перемешайте и украсьте ломтиком лимона.

## СОВЕТЫ

Если вы не любите пастис, напиток будет вкусным и без него. Если вам не нравится груша, можно использовать другой фруктовый ликёр — персиковый или абрикосовый тоже подойдут.

Для интересного пряного оттенка можно заменить содовую качественным имбирным элем.



SUMMER







## PANACHE

Возможно, это был первый «настоящий» напиток, который мы попробовали. Наши бабушка и дедушка проводили половину времени в Дордони, на юге Франции, когда мы были детьми, и каждое лето мы ездили туда на месяц на школьные каникулы. Возможно, немного нахально, но мы часто уговаривали маму разрешить нам выпить шанди или два (или, как его называют там, *panaché* — местное пиво с газированной лимонадой). И до сих пор, каждый раз, когда мы пьем *panaché*, шанди или просто лагер с лимонадом, это возвращает нас в те жаркие дни в Миди-Пиренеях. Мы хотели воссоздать суть этого напитка, но с современным акцентом.

### **Шербет из бергамота и лимона** – 20 г тёртой лимонной цедры

- 200 г сахара (мелкого)
- 200 мл свежесжатого лимонного сока
- 200 мл воды
- 2 капли пищевого масла бергамота (необязательно, но стоит добавить)
- 2 кувшина или контейнера по крайней мере по 1 литру
- Стерилизованная бутылка, не менее 1 литра
- Марля или чистое кухонное полотенце

### **Для розлива** – Шербет из бергамота и лимона

- Охлаждённые бутылки светлого пива — пилснер или очень лёгкий эль

## **КАК ПРИГОТОВИТЬ ШЕРБЕТ ИЗ БЕРГАМОТА И ЛИМОНА**

1. Поместите лимонную цедру и сахар в один из кувшинов и разомните их вместе.
2. Добавьте лимонный сок, воду и масло бергамота, затем перемешайте.
3. Дайте настояться, пока масла не выделятся, а сахар не растворится — примерно час.
4. Процедите через марлю или полотенце во второй кувшин (см. стр. 12).
5. Перелейте в бутылку, закройте и храните в холодильнике. Срок хранения — до 1 месяца.

### **РОЗЛИВ 1.**

1. Откройте охлаждённую бутылку пива и немного отпейте (или сделайте хороший глоток).
2. Осторожно влейте 25 мл шербета и снова закройте крышкой.  
Храните в холодильнике. Хранится до 48 часов.  
Для подачи — можно пить прямо из бутылки или налить в бокал, если хотите чего-то особенного.

SUMMER



## STRAWBERRY SODA

Это потрясающий способ сохранить всё лето в бутылке, используя клубнику. После приготовления напиток можно хранить в холодильнике до осени. При желании можно добавить алкоголь, но и сам по себе он восхитителен (и с таким мизерным содержанием алкоголя, что, вероятно, оно не превышает 1% ABV). Здесь предусмотрено несколько вариантов приготовления, поэтому внимательно прочтите рецепт перед началом.

### **Клубничная закваска** (для кордиала или *bottle ferment*)

- 200 г клубники
  - 200 г сахара (мелкого)
  - 2 г (½ ч. л.) сухих пивных дрожжей — для *bottle ferment*
  - Банка Kilner или подобная герметичная и инертная ёмкость объёмом не менее 1 литра
  - Кувшин, не менее 1 литра
  - Воронка
  - Кофейный фильтр
  - Стерилизованная бутылка не менее 1 литра (для кордиала)
- или
- 6 пластиковых бутылок по ~200 мл с крышками (для *bottle ferment*)

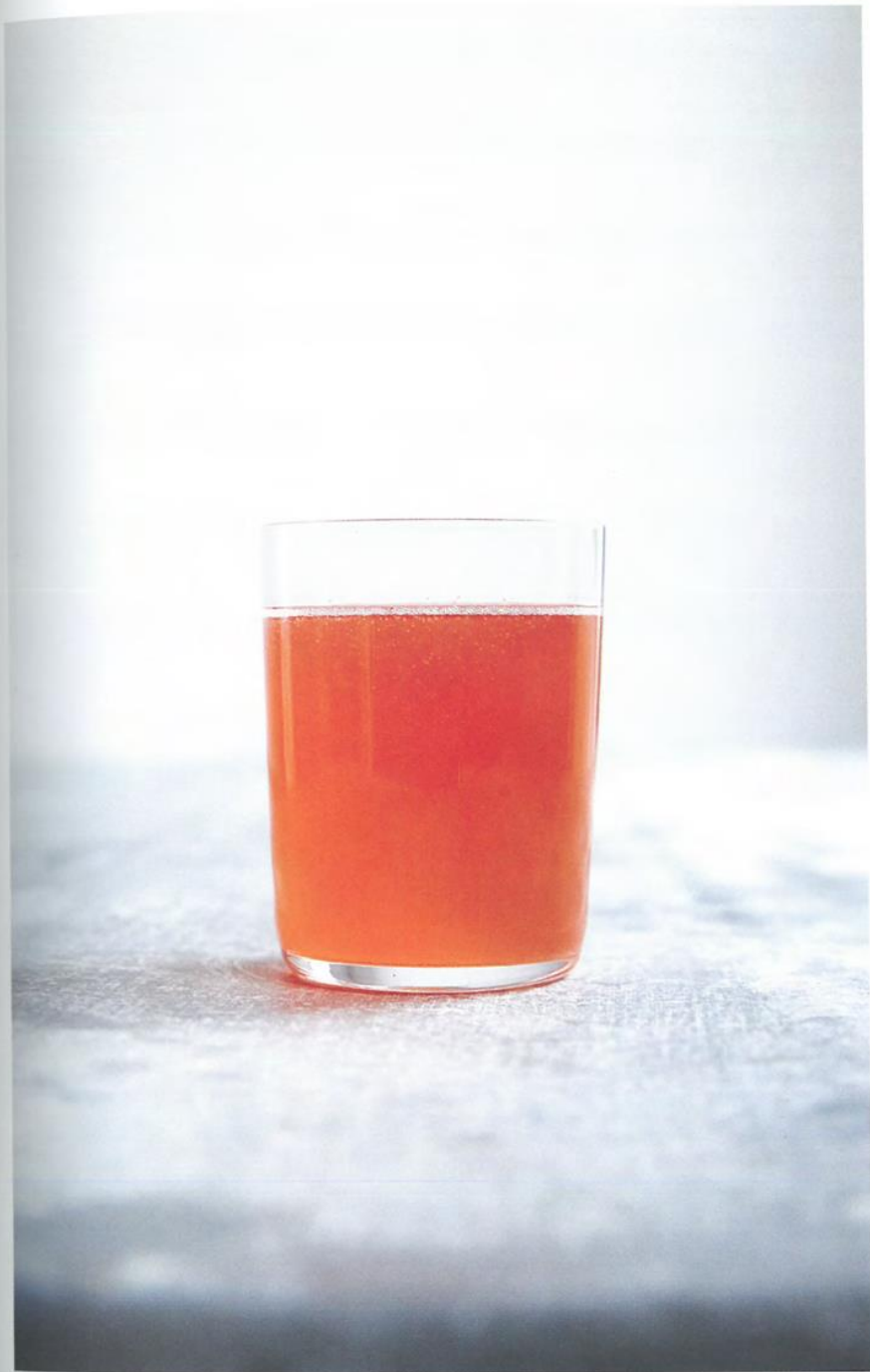
### **Для подачи**

- Содовая (по желанию)
- Светлый ром (по желанию)

## КАК ПРИГОТОВИТЬ КЛУБНИЧНУЮ ЗАКВАСКУ

1. Разрежьте клубнику пополам и положите в банку Kilner вместе с плодоножками.
2. Насыпьте сверху сахар.
3. Накройте марлей или полотенцем, закройте крышку поверх ткани.  
Оставьте в тёмном месте до 10 дней.  
Начните пробовать ежедневно, начиная со 2-го дня.  
Со временем на дне появится густой сироп.  
Напиток станет слегка газированным, сладким, с насыщенным клубничным вкусом.  
Будет чувствоваться лёгкий аромат алкоголя — результат естественного брожения.  
Прекратите процесс до того, как появится уксусный запах или признаки порчи.

SUMMER







Теперь вы можете выбрать один из двух путей: приготовить кордиал или *bottle ferment*.

### **КОРДИАЛ**

1. В кувшине смешайте клубничную закваску с 400 мл воды и размешивайте около 10 минут, чтобы растворился весь сахар.
2. Оставьте настаиваться на час.
3. Процедите жидкость через кофейный фильтр (см. стр. 12) прямо в бутылку и закупорьте.
4. Храните в холодильнике до 1 месяца.

### **ИЛИ**

### **BOTTLE FERMENT**

1. Добавьте 1 литр воды к клубничной закваске. Размешайте и дайте постоять 1 час, затем процедите жидкость в кувшин.
2. Добавьте сухие пивные дрожжи и перемешайте.
3. Разлейте по пластиковым бутылкам, плотно закрутите крышки и оставьте для брожения на 3 дня в прохладном месте. Если бутылки начнут вздуваться, давление может быть слишком высоким. Аккуратно стравите его, медленно открутив крышку и затем снова закрыв.
4. Через 3 дня добавьте в каждую бутылку щепотку лимонной кислоты и уберите в холодильник. Можно хранить до 3 месяцев.

### **ПОДАЧА В СТАКАНЕ**

1. Клубничный кордиал или *bottle ferment* можно подавать в чистом виде или с добавлением порции светлого рома. Добавьте содовую для освежающего длинного напитка.

SUMMER



## CUMIN PALOMA

Мы придумали эту дымную версию классической Paloma (текила, грейпфрут и содовая) для Международной недели текилы, которая проходит в разгар лета. Когда в Великобритании выпадает редкий, по-настоящему солнечный уикенд, на ум сразу приходит этот напиток. Приготовьте его утром — и он станет идеальным спутником для неспешного дневного потягивания в саду, пока ваши друзья жарят мясо на гриле.

**Tequila с кумином** – 450 мл текилы бланко

- 1,5 г (1 ч. л.) семян кумина
- Банка Kilner или аналогичная герметичная, инертная емкость, объемом не менее 500 мл
- Простерилизованная бутылка объемом не менее 500 мл

**Для подачи** – 350 мл текилы с кумином

- 250 мл свежесжатого, процеженного сока розового грейпфрута
- 15 мл томатного уксуса (или 7,5 мл красного винного уксуса)
- 35 мл сиропа 2:1 (см. стр. 11)
- Содовая
- Дольки розового грейпфрута для украшения

SUMMER



SUMMER



## КАК ПРИГОТОВИТЬ ТЕКИЛУ С КУМИНОМ

1. Отмерьте 350 мл текилы и налейте в банку Kilner.
2. Подсушите семена кумина на сухой антипригарной сковороде на среднем огне. Следите за ними, чтобы не сжечь — как только появится аромат поджаренного кумина, они готовы.
3. Добавьте кумин в текилу в банке Kilner. Плотнo закройте банку и слегка встряхните, чтобы равномерно распределить семена в спирте.
4. Оставьте настаиваться на 3 часа.
5. Процедите настоянную текилу через сито (см. стр. 12) и перелейте в бутылку.
6. Добавьте оставшуюся, не настоянную текилу в ту же бутылку.
7. Закройте крышку и аккуратно встряхните, чтобы все перемешать. Хранится неограниченно долго.

**BATCH 1.** Смешайте текилу с кумином, сок розового грейпфрута, томатный уксус и сахарный сироп в графине или кувшине. Можно хранить в холодильнике до подачи. Хранится до 24 часов.

**JUG SERVE 1.** Наполните бокалы льдом, налейте по 100 мл коктейля из графина и долейте содовой.

2. Украсьте дольками розового грейпфрута.

**TIP** В баре дольки розового грейпфрута для украшения обжигают горелкой. Дома можно добиться аналогичного эффекта, подержав дольку над пламенем плиты с помощью щипцов. Это добавит аромата и глубины вкуса.



## COLD BREW MARTINI

Espresso Martini стал культовым напитком нашего времени. Это бодрящий аперитив перед вечеринкой или способ прийти в себя после поздней ночи. В большинстве рецептов используется довольно много сахара или ликёра, чтобы уравновесить горечь кофе. Но мы предпочитаем cold brew — он менее горький и обладает более округлым вкусом, поэтому можно уменьшить количество сахара.

Мы подаём его из сифона, что придаёт напитку бархатистую текстуру, напоминающую Guinness. Тем не менее, можно приготовить и без сифона — см. совет на стр. 90.

**Для заготовки:** – 700 мл холодной воды

- 110 г молотого кофе (если у вас есть любимый обжарщик, используйте его, главное — чтобы кофе был качественным, ведь он составляет основу напитка)
- 150 мл водки (можно заменить на текилу или ром)
- 75 г мелкого сахара (кастер)
- 2 кувшина или контейнера объёмом не менее 2 литров
- Воронка
- Кофейный фильтр
- Сифон для газировки или крема
- Картридж с закисью азота (N<sub>2</sub>O)





SUMMER

**ЗАГОТОВКА 1.** Залейте молотый кофе в одном из кувшинов холодной водой. Перемешивайте в течение 20 секунд, чтобы высвободить часть газов из кофе (это называется «цветением»).

**2.** Накройте и оставьте в прохладном месте на ночь или как минимум на 10 часов. (Макс — «утренний брат» — делает это утром, чтобы использовать настой вечером того же дня для коктейля.)

**3.** Процедите жидкость через кофейный фильтр в другой кувшин (см. стр. 12). В таком виде (накрытым в холодильнике) настой может храниться пару дней.

**4.** Добавьте водку и сахар, перемешайте до растворения.

**5.** Перелейте в сифон и зарядите картриджем (см. стр. 11). Встряхните и поставьте в холодильник охлаждаться примерно на 2 часа.

**ПОРЦИОННАЯ ПОДАЧА 1.** Очень аккуратно нажмите на насадку сифона, чтобы наполнить каждый бокал жидкостью и дайте ей немного осесть.

**2.** Долейте до краёв бокалов.

**СОВЕТ:** Если у вас нет сифона, можно использовать шейкер. Налейте 150 мл смеси в шейкер, наполните льдом и сильно встряхните. Процедите в коктейльный бокал.

SUMMER



## HOWIE IN THE JUNGLE

Nathan McCarley-O'Neill, The NoMad Hotel, Нью-Йорк, США

Когда Натан переехал в Нью-Йорк в 2015 году, Лондон потерял яркого таланта, но его коктейли в баре отеля NoMad стали веским поводом посетить второй величайший город в мире. Этот коктейль — превосходно свежий аперитив перед ужином, одновременно сложный и фруктовый. Он прост в приготовлении и отлично подходит для того, чтобы приготовить его заранее к званому ужину. В составе — ананасовый сок: лучше всего отжать его самостоятельно (в электрической соковыжималке), но если вы покупаете его, убедитесь, что он не из концентрата и на 100% прямого отжима. А сок лайма выжимайте прямо перед тем, как смешивать ингредиенты.

### Для смешивания

- 100 мл ликёра Cherry Heering
- 150 мл процеженного ананасового сока
- 150 мл свежего, процеженного сока лайма
- 150 мл Aperol
- 300 мл Zusca (итальянский аперитив)
- Кувшин или ёмкость объёмом не менее 1 литра

### Для подачи

- Содовая
- Веточки мяты для украшения
- Съедобные цветы для украшения

**ПАРТИЯ 1.** Смешайте все ингредиенты в кувшине и перемешайте.

**2.** Накройте и уберите в холодильник до прихода гостей. Смесь хранится 24 часа, так что лучше готовить в день подачи.

**ПОРЦИОННАЯ ПОДАЧА 1.** Когда будете готовы подавать, снова перемешайте смесь и налейте по 2 больших мерки — около 100 мл — в хайбол со льдом для каждого гостя.

**2.** Добавьте 50 мл содовой и перемешайте.

**3.** Украсьте веточкой мяты для свежего аромата и съедобными цветами для вау-эффекта.

SUMMER



## **A LIFE LESS ORDINARY**

### **Алекс Прудфут, Манчестер, Великобритания**

Алекс — наш хороший друг, и он действительно понимает, как работает вкус. У него удивительная способность придумывать напитки, от которых невозможно оторваться — рецепт ниже как раз тому пример. Ноэл и Алекс работали вместе в Манчестере в Crazy Pedro's Part-Time Pizza Parlour. Это был бар, специализирующийся на текиле и её более «деревенском» мексиканском кузене — мескале. Поэтому неудивительно, что коктейль Алекса основан на мескале. Это отличный приветственный напиток для гостей, если вы устраиваете барбекю или вечеринку в саду.

Рецепт рассчитан на пять порций.

#### **Дынный сироп**

- 125 г мякоти свежей дыни сорта «медовая» (honeydew), очищенной от кожуры
- 250 мл сиропа 2:1 (см. стр. 11)
- Пластиковый контейнер с крышкой или аналогичный объёмом не менее 500 мл
- Воронка
- Кофейный фильтр
- Простерилизованная бутылка объёмом не менее 250 мл

#### **Для подачи**

- 250 мл мескаля (лучше невыдержанный)
- 125 мл дынного сиропа
- 100 мл свежавыжатого, процеженного лимонного сока
- 50 мл бананового ликёра
- 7,5 мл яблочного уксуса
- Воронка
- Простерилизованная бутылка объёмом не менее 700 мл
- Свежеизмолотый чёрный перец для украшения

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЫННОГО СИРОПА

1. Нарежьте мякоть дыни на кусочки и поместите в контейнер с сиропом 2:1. Перемешайте.
2. Накройте крышкой и оставьте настаиваться в холодильнике на 24 часа. Альтернативный способ: приготовьте дыню в сиропе *sous vide* при 52 °C в течение 30 минут, затем остудите (см. стр. 12).
3. Процедите через кофейный фильтр в бутылку (см. стр. 12). После укупорки сироп можно хранить в холодильнике до 1 недели.

**ПАРТИЯ 1.** За несколько часов до подачи перелейте все ингредиенты в бутылку, укупорьте и охладите в холодильнике.

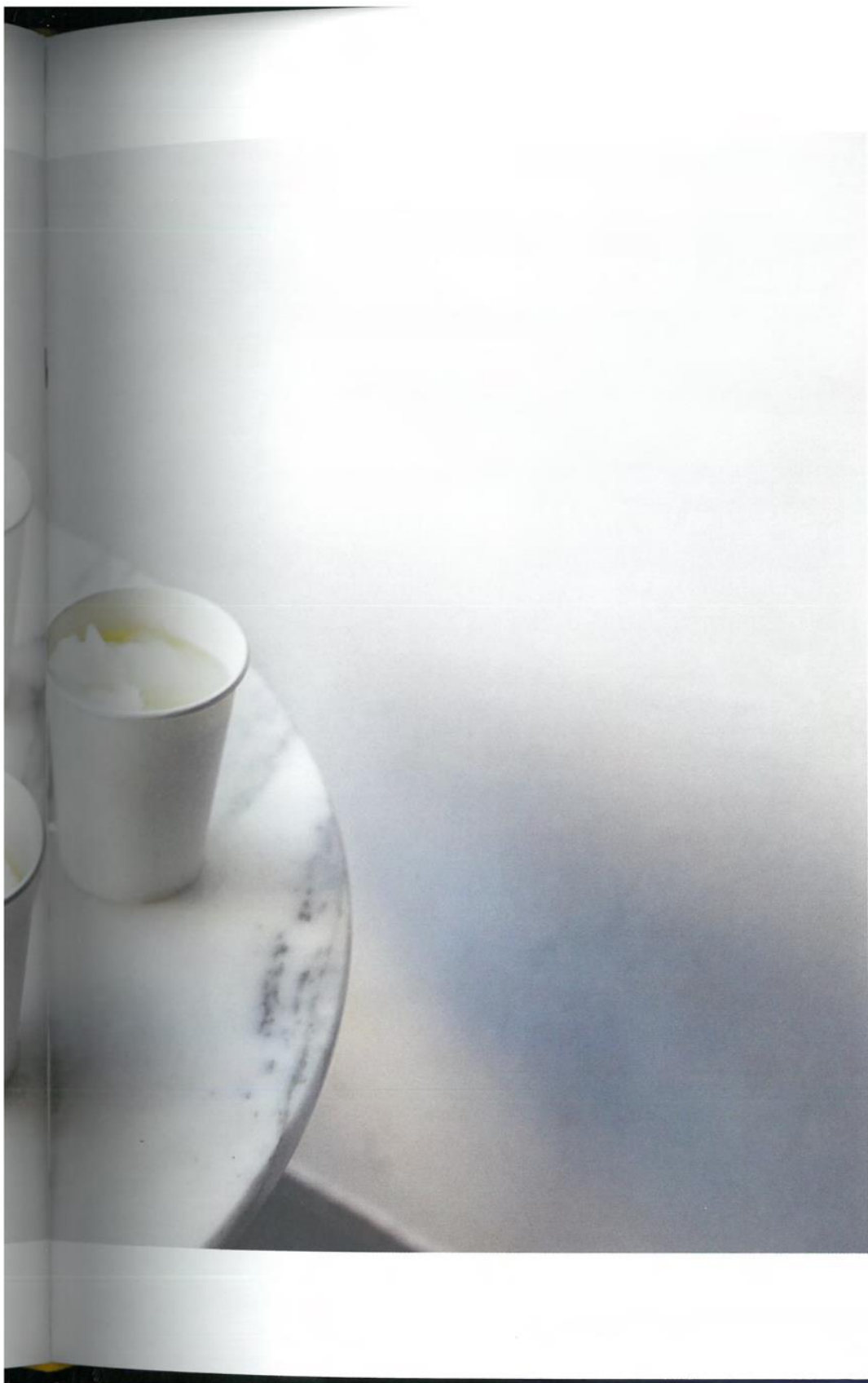
**ПОДАЧА ИЗ КУВШИНА 1.** Когда смесь остынет, самое время взбивать.

1. Вылейте половину содержимого бутылки в блендер.
2. Заполните блендер наполовину льдом и включите. Вы поймёте, что смесь готова, когда перестанете слышать, как ледяные кусочки разбиваются. Вам нужно добиться гладкой, полужидкой текстуры, которая легко льётся из блендера в стакан.
3. Если смесь слишком жидкая, добавьте ещё льда и взбейте снова; если слишком густая — влейте ещё немного коктейля и тоже взбейте. Продолжайте добавлять лёд и коктейль, пока не добьётесь желаемой консистенции.
4. Когда смесь готова, разлейте по охлаждённым бокалам.
5. Для украшения можно слегка посыпать каждый напиток свежемолотым чёрным перцем.

**СОВЕТ.** Мескаль может быть довольно дорогим и не всегда продаётся в магазинах. Лучший способ — заказать в интернете. Два хороших варианта по доступной цене: QuiQuiRiQui Matatlan и Del Maguey Vida.







## **БОТТЛИРОВАННЫЙ МОХИТО**

### **Для бутилирования**

- 150 г мелкого сахара (superfine)
- 40 г свежей мяты (вместе со стеблями)
- 1 л воды
- 150 мл светлого рома
- 3 г сухих пивных дрожжей
- 10 г лимонной кислоты (см. вступление Еко Mail, стр. 44)
- Миска объёмом не менее 1,5 л
- Воронка
- Кофейный фильтр
- Кувшин объёмом не менее 1 л
- 6 пластиковых бутылок по 200 мл с крышками

### **Для подачи**

- Веточки мяты для украшения

**БУТЫЛЬ 1.** В миске разомните сахар с мятой, затем накройте и оставьте в холодильнике на 3 часа или, если возможно, на ночь.

2. Добавьте воду и ром, затем перемешивайте в течение 10 минут, пока сахар не растворится.

3. Процедите через кофейный фильтр в кувшин (см. стр. 12).

4. Добавьте дрожжи и лимонную кислоту, размешайте до растворения.

5. Разлейте смесь по пластиковым бутылкам (пластик безопаснее для ферментации).

Закупорьте и храните в прохладном месте, но не в холодильнике, в течение 5 дней. Если переживаете по поводу взрыва бутылок, используйте большой пластиковый контейнер с крышкой.

6. Если бутылки начинают вздуваться, давление может быть слишком высоким.

Осторожно открутите крышку, чтобы выпустить газ, и снова закройте.



7. Пробуйте напиток ежедневно начиная с третьего дня. Когда он будет готов, он станет мятным, не слишком сладким, с приятной газированностью. Через 5 дней снова стравите давление и уберите в холодильник. В таком виде он может храниться 1 месяц, но чем раньше вы его выпьете, тем вкуснее он будет.

**GLASS SERVE 1.** Подавайте как есть или налейте в хайболл со льдом и украсьте веточкой мяты.

## EVERY CLOUD

### To batch

- 250 мл серебряной текилы
- 200 мл свежевыжатого лимонного сока, процеженного
- 100 мл сиропа 2:1 (см. стр. 11)
- Кувшин объёмом не менее 1 л

### To serve

- Любой светлый лагер, пэйл-эль или сезон
- Ломтики лимона для украшения

**BATCH 1.** Смешайте текилу, лимонный сок и сироп в кувшине. **2.** Быстро перемешайте и уберите, накрыв, в холодильник, чтобы охладить или до момента подачи. В таком виде напиток можно хранить до 24 часов.

**JUG SERVE 1.** Положите много льда в кувшин и бокалы. **2.** Налейте по 50 мл коктейля в каждый бокал. **3.** Долейте пиво и украсьте ломтиком лимона.

### TIPS

Сорт пива сильно влияет на вкус коктейля. Тёмное хмелевое пиво придаст больше горечи, тогда как лёгкое цитрусовое пиво сделает коктейль более освежающим.

Также можно добавить новый штрих, заменив половину объёма сиропа на фруктовый ликёр по вкусу.

SUMMER

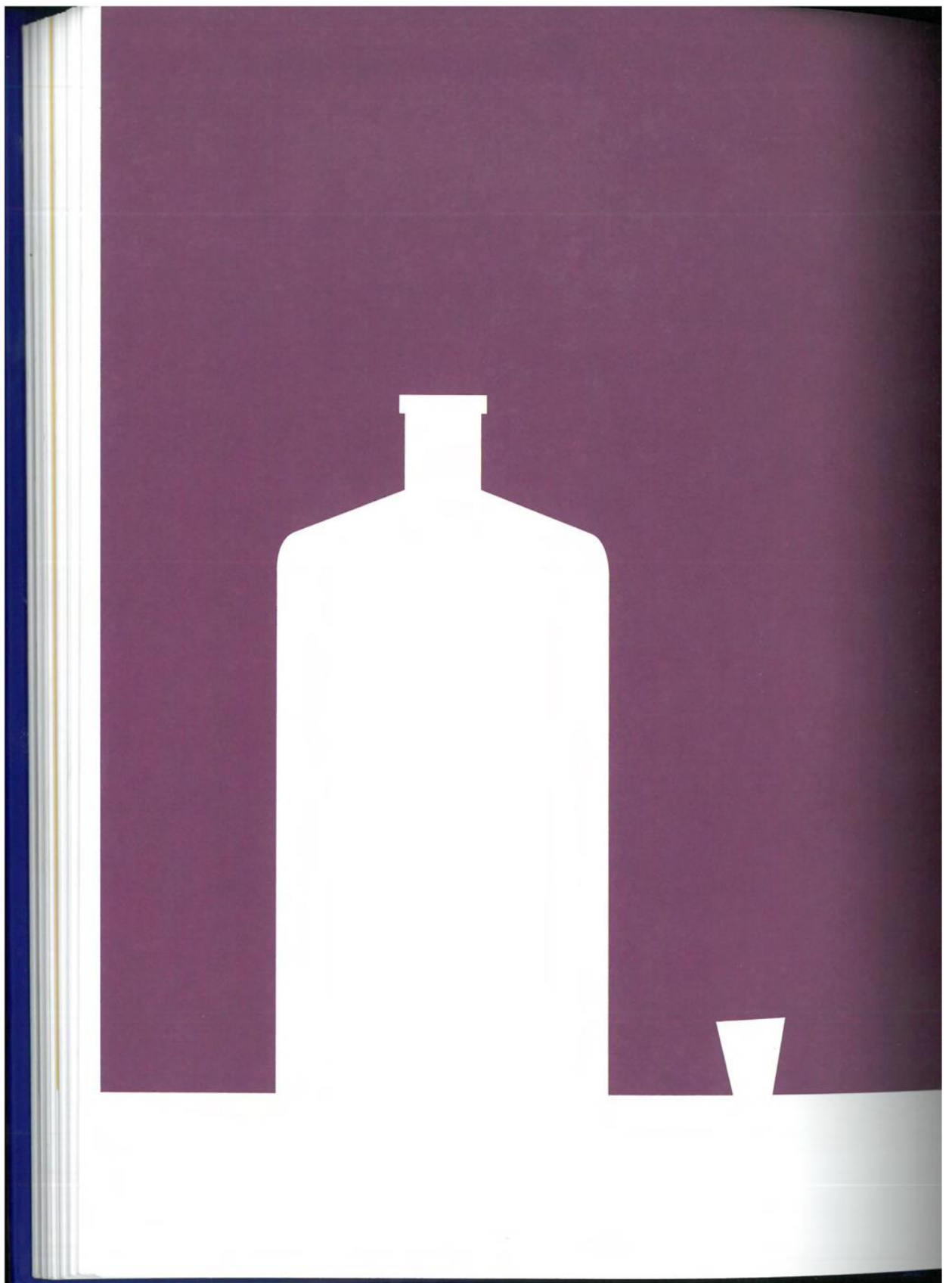












**AUTUMN**

## APPLE & PLUM

Нас попросили создать напиток для одного молодого француза по имени Винсент, который делает потрясающий яблочный аперитив под названием Trente et Quarante (30&40). Напиток 30&40 Винсента идеально подходит для осенних вечеров в компании тёмных спиртных напитков, таких как виски и ром, но его сбалансированность вдохновила нас на создание лёгкого и освежающего напитка, который идеально подойдёт перед ужином с друзьями.

В этом рецепте используется яблочная кислота, которая естественным образом содержится в фруктах. Порошковая форма — это концентрат вещества, содержащегося в самом фрукте. Её можно купить онлайн или в специализированных магазинах.

### **Bramley apple cordial**

- 1 кг яблок сорта Брэмли (около 2 фунтов 8 унций, кулинарные яблоки; кожуру можно не снимать, если вы не планируете готовить Rye & Dry, см. стр. 142)
- Аскорбиновая кислота (по желанию)
- Сахар (мелкий, белый)
- Яблочная кислота (в порошке)
- Электрическая соковыжималка
- 2 кувшина или контейнера объёмом не менее 2 л
- Воронка
- Кофейный фильтр

### **To bottle**

- 400 мл аперитива 30&40 из Нормандии (можно заменить, см. совет на стр. 108)
- 50 мл Louis Roque La Vieille Prune (или любую доступную французскую сливовую водку / eau de vie)
- 25 мл томатного уксуса (или 10 мл красного винного уксуса)
- 250 мл яблочного кордиала из Брэмли
- Простерилизованная бутылка объёмом не менее 700 мл





**To serve**

- Содовая
- Сезонные съедобные цветы для украшения (по желанию)

**TO MAKE THE BRAMLEY APPLE CORDIAL**

1. Нарезьте яблоки сорта Брэмли на кусочки, достаточно маленькие, чтобы они поместились в соковыжималку. Удалять сердцевину или плодоножки не нужно — они придают соку приятную сухость.
2. Измельчите яблоки в соковыжималке, выжимая сок прямо в один из кувшинов. Чтобы сок не потемнел, можно добавить щепотку аскорбиновой кислоты перед отжимом (она предотвращает окисление), но это не обязательно.
3. После отжима максимально вычерпайте мякоть и процедите сок через кофейный фильтр в другой кувшин (см. стр. 12).
4. Взвесьте получившийся процеженный сок и добавьте 80% от его массы сахара (см. стр. 12).
5. Размешайте до полного растворения сахара.
6. Добавьте 20% от нового веса сока яблочной кислоты. Как только кислота растворится, кордиал готов. Накройте и уберите в холодильник. Хранится 1 месяц.

**BOTTLE 1.** Влейте 30&40, La Vieille Prune, томатный уксус и яблочный кордиал в бутылку, закройте и уберите в холодильник. Эту смесь можно приготовить заранее — она хранится до 2 месяцев.

**GLASS SERVE 1.** Налейте 75 мл (3 унции) напитка в хайбол со льдом, долейте содовую. Мы любим украшать бокал сезонными цветами, чтобы добавить нотку зелени и флера. Если вам попадётся жасмин в конце лета — он идеально подойдёт.

**TIPS**

Если кто-то из гостей не пьёт алкоголь, налейте щедрую порцию яблочного кордиала из Брэмли в высокий бокал со льдом и добавьте содовую. Это будет лучшая версия Apfel Schorle, которую они когда-либо пробовали.

Если вы не можете достать 30&40, используйте хороший кальвадос, яблочный бренди или даже коньяк. Просто замените в равном количестве.



AUTUMN



## STONE FENCE

Stone Fence — это альтернатива американскому дуэту «пиво и шот» под названием Boilermaker, только вместо пива здесь используется сидр, а ржаной виски — в роли шота. Как можно догадаться, напиток получается бодрящим. Нам понравилась идея сочетания виски и сидра, но мы хотели сделать напиток более доступным, чем просто серия шотов, залитая пинтой. В итоге у нас получился коктейль, который кажется одновременно сложным и приятным — это наш любимый освежающий глоток в загруженный вечер за баром.

### To batch

- 100 мл американского виски на ваш выбор
- 40 мл качественного персикового ликёра
- 40 мл 2:1 сахарного сиропа (см. стр. 11)
- 100 мл свежего, процеженного лимонного сока
- 2,5 мл (½ ч. л.) Angostura bitters
- 360 мл воды
- 180 мл сухого сидра
- Кувшин или миска объёмом не менее 1 литра
- Воронка
- Сифон для содовой/сливок
- Баллон с закисью азота (N<sub>2</sub>O)

**BATCH 1.** Добавьте все ингредиенты в кувшин и размешайте.

2. Перелейте через воронку в сифон.

3. Зарядите один баллон с закисью азота (см. стр. 11), встряхните и оставьте в холодильнике до момента подачи. Хранить можно 36 часов.

**GLASS SERVE 1.** Когда будете готовы к подаче, медленно сбросьте газ с помощью рычага. Не нажимайте до конца, иначе всё содержимое окажется на вас и в кухне.

Нажимайте до появления шипящего звука и держите до тех пор, пока он не прекратится.

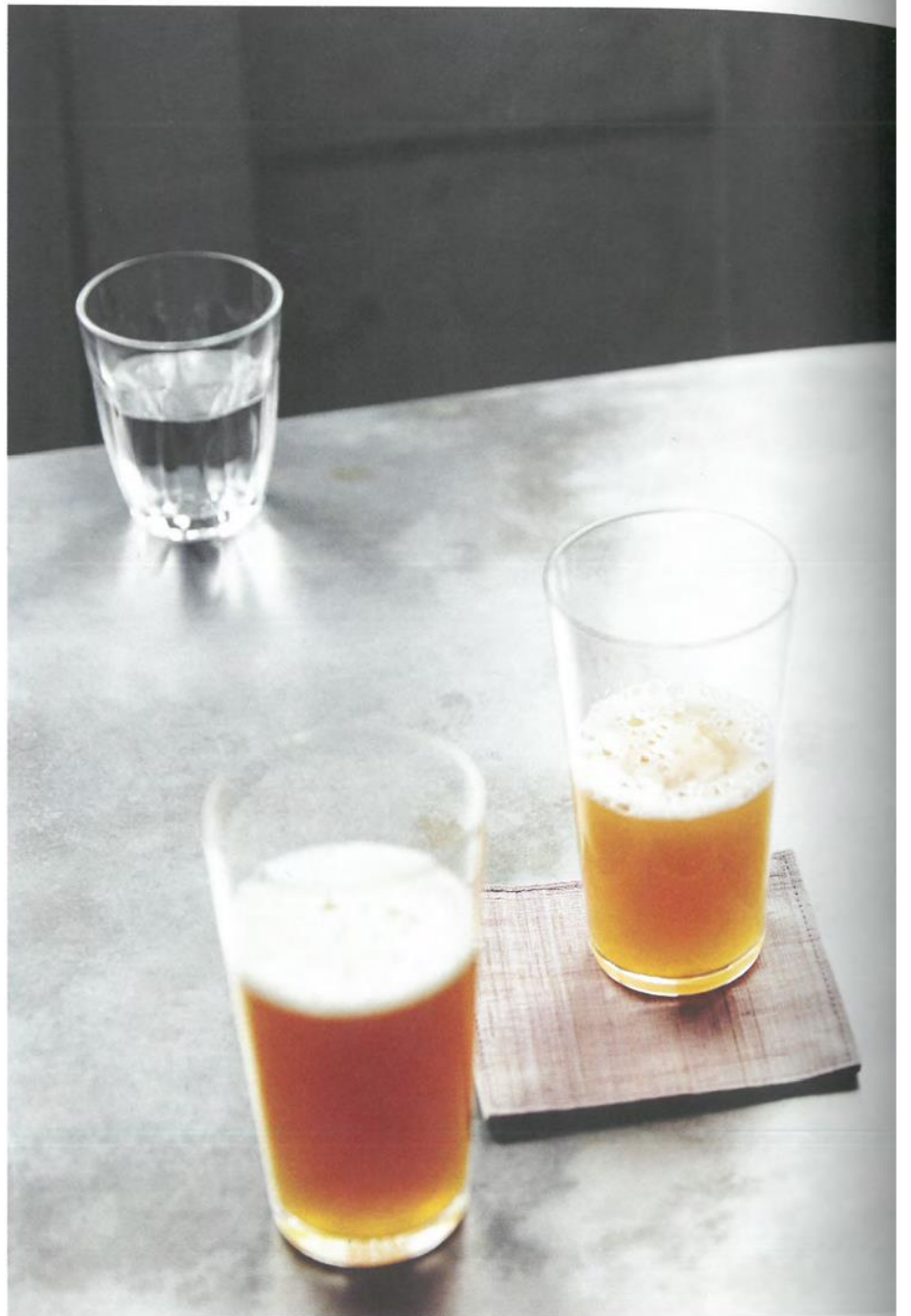
2. Открутите верхнюю часть сифона и разлейте напиток по тумблерам, не используя насадку. Это даст более лёгкую текстуру, без излишней пены.

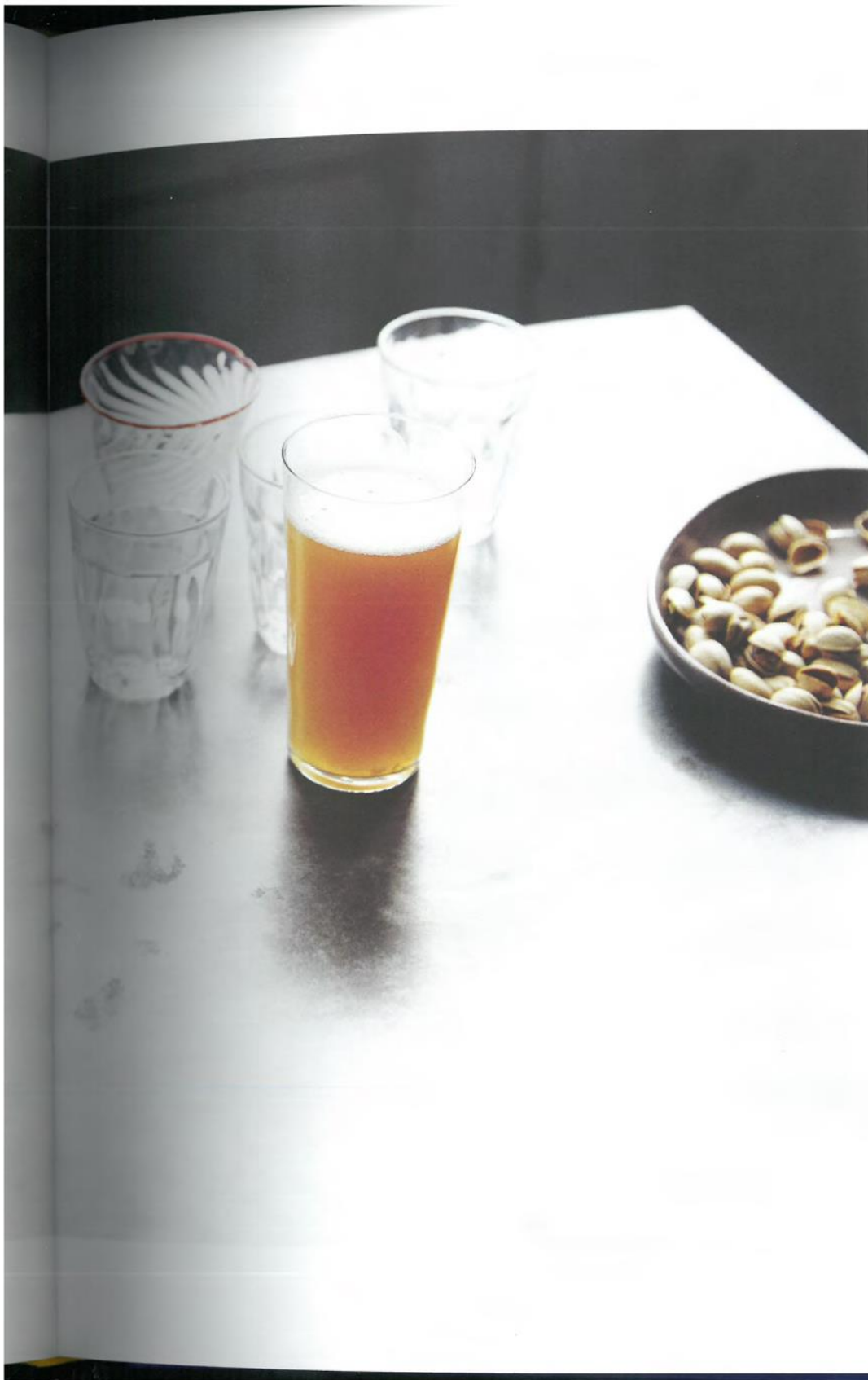
### TIP

Вы можете заменить персиковый ликёр любым фруктовым на свой вкус. Американский виски хорошо сочетается с фруктовыми ликёрами — например, абрикосовым. Отлично подойдёт виски на основе ржи.

AUTUMN







## «Вино»

Почему этот напиток называется «вино»? Потому что он обладает некоторой терпкостью, характерной для обычного вина, но на самом деле он безалкогольный — идеально, если вы перебрали накануне и хотите сделать паузу. Возможно, будет не просто достать зёрна сэлима, обладающие удивительным дымным, умами-вкусом. В этом случае замените их на копчёный чай лапсанг сушонг или гвоздику. Листья берёзы продаются онлайн и придают древесную глубину, но не являются обязательным ингредиентом.

- Для бутылки:** – 10 г сушёного гибискуса  
– 2 семени сэлима (или 3 г / 1½ ч. л. лапсанг сушонга, или 1 гвоздика)  
– 2 г / ¼ ч. л. душистого перца (горошком)  
– 1 г / ½ ч. л. берёзового листа  
– 80 г нарезанной клубники  
– 80 г нарезанной вишни (включая косточки)  
– 40 г нарезанной ежевики  
– 1 г / ½ ч. л. чая jasmine silver-tip  
– 800 мл 100% сока из белого винограда  
– Кулинарный термометр  
– Бумажный фильтр для кофе  
– Воронка  
– 2 стерилизованные бутылки объёмом не менее 1 литра

- БОКС 1.** Сначала измерьте все специи, фрукты и чай, отложите их в сторону.  
**2.** Влейте виноградный сок в кастрюлю.  
**3.** Поставьте её на слабый или средний огонь и, используя термометр, доведите температуру сока до 50–55°C.  
**4.** Когда температура достигнута, добавьте специи, фрукты и чай и готовьте 30 минут, следя, чтобы температура не превышала 55°C. Альтернатива — су-вид при 60°C в течение 30 минут.  
**5.** После приготовления процедите жидкость через фильтр в кувшин.  
**6.** Взвесьте получившуюся жидкость и добавьте такое же количество фильтрованной воды.  
**7.** Хорошо перемешайте, разлейте по бутылкам, закройте и уберите в холодильник. Хранится до 2 недель.

**ПОДАЧА В СТАКАНЕ 1.** Когда напиток как следует охладится, просто разлейте по бокалам.



AUTUMN

## Paradise Martini

Окра в коктейле? Да! Окра популярна в некоторых частях Африки, Южной Азии и южных штатах США. Помимо уникального растительного вкуса, она выделяет вещество, придающее этому Martini необычную, плотную текстуру. Это создаёт ощущение, будто напиток холоднее, чем он есть на самом деле, и позволяет ему сочетаться с острой едой. Так что это отличная альтернатива вину или пиву за ужином. Grains of paradise — это специя из семейства имбирных, родом из Западной Африки. Её можно купить в специализированных магазинах.

**Для приготовления джина с grains of paradise:** – 45 г grains of paradise

- 450 мл лондонского сухого джина
- Банка Kilner или другой герметичный, нейтральный по материалу контейнер объёмом не менее 500 мл
- Воронка
- Бумажный фильтр для кофе
- Стерилизованная бутылка, не менее 500 мл

**Для приготовления вермута, настоянного на окре:** – 25 г окры

- 100 мл сухого вермута
- 75 г мелкого (суперфайн) сахара
- Банка Kilner или другой герметичный, нейтральный по материалу контейнер объёмом не менее 200 мл
- Воронка
- Стерилизованная бутылка, не менее 200 мл





AUTUMN

### Для розлива в бутылку

- 450 мл джина на настаивании grains of paradise
- 100 мл вермута, настоянного на окре
- 150 мл воды
- Кувшин объёмом не менее 700 мл
- Воронка
- Стерилизованная бутылка объёмом не менее 700 мл

### Для подачи

- Листья настурции или ломтик окры для украшения

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ GRAINS OF PARADISE GIN

1. Положите grains of paradise в банку Kilner.
2. Залейте джин, закройте крышку и встряхните.
3. Оставьте настаиваться на 24 часа.
4. Альтернатива: готовьте sous vide 30 минут при 52°C.
5. После настаивания процедите через кофейный фильтр в бутылку (см. стр. 12)

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЕРМУТА НА ОКРЕ

1. Мелко нарежьте окру и положите в банку Kilner.
2. Добавьте сухой вермут. (Если вы открыли новую бутылку, не выливайте остатки — он отлично подойдёт для соусов вместо белого вина.)
3. Закройте банку и встряхните. Настаивайте 24 часа. Альтернатива — готовьте sous vide 30 минут при 52°C.
4. После настаивания процедите вермут через сито в кувшин.
5. Добавьте сахар и перемешайте до полного растворения, затем перелейте в бутылку и закройте.
6. Храните в холодильнике до использования. Срок хранения — 2 недели.
7. Вы заметите, что вермут стал более густым — это нормально. При нарезке окра выделяет вещество, которое делает любую жидкость более густой при варке или настаивании.

---

## СБОРКА

1. Влейте отмеренные джин, вермут на окре и воду в кувшин. Хорошо перемешайте.
2. Перелейте в бутылку.
3. Закройте бутылку и храните в холодильнике или морозильной камере до подачи. Срок хранения — 1 месяц.

---

## ПОДАЧА В СТАКАН

1. Возьмите бокалы для Martini или coupe и налейте желаемое количество.
2. Украсьте ломтиком окры или плавающим листом настурции.
3. Для лёгкого, но эффектного штриха капните каплю коктейля прямо на лист.



AUTUMN

## **AVRIL**

Это был первый коктейль в нашем меню, в котором вместо привычных лимонного или лаймового сока использовался альтернативный источник кислотности — ферментированный грушевый сироп. В сочетании с Martini Rubino и хересом амонтильядо он создаёт удивительно осеннее ощущение в высоком, освежающем напитке.

### **Ферментированный грушевый сироп**

- 200 г груш сорта Вильямс
- 5 г (1¼ ч. л.) сухих дрожжей White Labs типа saison (или другие дрожжи saison)
- 1 литр воды
- Сахар (superfine)
- Лимонная кислота в порошке (см. Eko Mail, стр. 44)
- Банка Kilner или аналогичная герметичная, неактивная ёмкость объёмом не менее 1,5 л
- Марля или чистое кухонное полотенце
- Воронка
- Кофейный фильтр
- Кувшин объёмом не менее 1,5 л

### **Для смешивания**

- 200 мл качественной водки
- 200 мл Martini Riserva Speciale Rubino (альтернатива указана на стр. 122)
- 150 мл ферментированного грушевого сиропа
- 100 мл хереса амонтильядо
- 100 мл Minus 8 Red Verjus (см. Eko Mail, стр. 45)
- Кувшин объёмом не менее 1 литра

### **Для подачи**

- Содовая
- Длинные полоски цедры лимона для украшения



AUTUMN

## КАК ПРИГОТОВИТЬ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ ГРУШЕВЫЙ СИРОП

1. Нарежьте груши небольшими кусочками или четвертинками.
2. Положите груши вместе с кожурой и сердцевинкой в банку Kilner, добавьте дрожжи и воду, перемешайте.
3. Накройте марлей или чистым полотенцем и закройте крышку поверх ткани.
4. Уберите в тёмное место.
5. Оставьте на 5–7 дней для брожения, начиная пробовать после 2-го дня. Когда сок приобретёт сложный сладко-кислый вкус, он готов. Как и в других рецептах ферментации в этой книге, пробуйте регулярно, чтобы избежать перекисания. При появлении чрезмерной кислотности или «неправильных» вкусов процесс следует остановить.
6. Когда вкус достиг нужного уровня, процедите через кофейный фильтр в кувшин (см. стр. 12).
7. Взвесьте сок и добавьте такое же количество сахара (см. стр. 12).
8. Размешайте, чтобы сахар растворился — это может занять время, поэтому размешивайте с перерывами.
9. Взвесьте сироп и добавьте лимонную кислоту по вкусу. Хорошей отправной точкой считается 5 % лимонной кислоты от веса. Подбирайте соотношение, чтобы достичь хорошего баланса между сладостью и кислотностью.

## СМЕШИВАНИЕ

1. Смешайте все ингредиенты в кувшине. Если готовите заранее, закройте крышкой и поставьте в холодильник. Смесь хранится 1 месяц.

## ПОДАЧА

1. Когда будете готовы подавать, наполните кувшин льдом.
2. Налейте по 75 мл (3 унции) смеси из кувшина в каждый бокал, затем долейте охлаждённой содовой.
3. Быстро размешайте напитки.
4. Возьмите длинную полоску лимонной цедры, отожмите масло кожурой над бокалом. Положите цедру в бокал кожурой наружу.

## СОВЕТ

Если вы не можете найти Martini Riserva Speciale Rubino, выберите другой качественный сладкий или красный вермут. У каждого бренда свои ботаникалы, которые придадут напитку индивидуальную сложность.

AUTUMN





## YUZU NEGRONI

**Марсис Дзелзайнис, Sager + Wilde, Лондон, Великобритания**

*Марсис, без сомнения, самый талантливый человек в нашей индустрии в Лондоне. Он управлял такими барами, как Dandelyan, 69 Colebrooke Row, Satan's Whiskers и Sager + Wilde. Если бы он громче заявлял о своих талантах, его бы знали далеко за пределами барного сообщества — но в этом и заключается его очарование. Макс работал с Марсисом несколько лет назад, и этот напиток — один из немногих вариантов Negroni, которые действительно превосходят оригинал. Юдзу саке, приготовленное на душистом японском цитрусе, придаёт цветочный аромат, а сочетание Campari и Punt e Mes создаёт полную, округлую горечь.*

### **Для розлива**

- 160 мл джина
- 160 мл юдзу-саке
- 160 мл Campari
- 90 мл Punt e Mes
- 140 мл воды
- Кувшин объёмом не менее 750 мл
- Воронка
- Стерилизованная бутылка объёмом не менее 750 мл

### **РОЗЛИВ**

1. Всё просто. Смешайте все ингредиенты в кувшине.
2. Перелейте в бутылку. Можно хранить в холодильнике до 1 года, но лучше держать в морозильнике — из-за содержания алкоголя и сахара напиток не замёрзнет.

### **ПОДАЧА В СТАКАНЕ**

1. Подавайте со льдом в бокале rocks. Спасибо, Марсис!



AUTUMN

## WEDDING HIP FLASK

*Этот коктейль — настоящее спасение для любых продолжительных мероприятий, вроде прогулок по сельской местности или дня на скачках. На свадьбах часто приходится ждать (даже если вы — тот, кто женится!). Фляжка — надёжный способ поддержать нескольких гостей в перерывах между событиями. Более того, вы можете взять её с собой на все лето свадеб, ведь вкус этого напитка со временем становится глубже и богаче.*

*Недооценённый французский аперитив Dubonnet добавляет коктейлю большую глубину, и именно поэтому мы его так любим. Этого объема достаточно, чтобы наполнить стандартную фляжку.*

### Для смешивания

- 150 мл хорошего виски (например, Glenfarclas 10 Years Old для Макса, или ржаной Michter's US\*1 для Ноэля)
- 50 мл Dubonnet
- 5 мл Benedictine
- Цедра одного небольшого апельсина
- Кувшин объёмом не менее 250 мл
- Воронка
- Фляжка

### СМЕШИВАНИЕ

1. Поместите все ингредиенты в кувшин.
2. Снимите цедру с апельсина и отожмите масла из кожуры прямо над жидкостью, затем перемешайте.
3. Перелейте смесь во фляжку.

Срок хранения — до 1 года.

AUTUMN



## FIG NEGRONI

*Отличная сезонная вариация Negroni с использованием раннего осеннего инжира. Сочетание насыщенности вермута на инжире и аромата джина на листьях инжира придаёт напитку тонкую сложность, а сам коктейль получается немного мягче классической версии. Подавайте в небольших бокалах в начале ужина или налейте себе большой стакан после трудного дня в офисе.*

### Для смешивания

- 100 г свежего инжира
- 250 мл сладкого вермута
- 30 г листьев инжира
- 250 мл джина
- 250 мл Campari
- 3 кувшина или ёмкости объёмом не менее 1 л
- Воронка
- Кофейный фильтр
- Простерилизованная бутылка объёмом не менее 1 л

### Для подачи

- Ломтики апельсина для украшения

## СМЕШИВАНИЕ

1. Разрежьте инжир на четвертинки и положите его в кувшин с вермутом.
2. Накройте и оставьте настаиваться в прохладном месте на 24 часа. Альтернативный метод — су-вид: готовьте 30 минут при 40 °C, затем остудите.
3. Нарежьте листья инжира вдоль и добавьте их ко второму кувшину с джином.
4. Настаивайте 24–48 часов в прохладном месте, в зависимости от желаемой интенсивности вкуса инжира — регулярно проверяйте аромат. Либо су-вид: 45 минут при 40 °C, затем остудите.
5. Процедите вермут и джин через кофейный фильтр в третий кувшин.
6. Добавьте Campari, перемешайте, перелейте в бутылку, закупорьте и храните в холодильнике.

Срок хранения — 2 месяца.

### ПОДАЧА

Просто налейте 75 мл напитка в бокал с льдом.

### СОВЕТ

Не покупайте инжир, если можете этого избежать — дождитесь сезона и найдите дерево (в центре Лондона их немало). Если не удаётся достать инжир, можно заменить его на такое же количество чёрной смородины и её листья — они растут повсюду.



AUTUMN



## MALTS, OATS & LEAF

*Этот напиток представляет собой вариацию классического whisky sour, с гораздо более насыщенной текстурой за счёт овсяного молока и цветочным послевкусием, которое придаёт лист мануки (цветущее растение, происходящее из Австралии и Новой Зеландии). Настойки — отличный способ извлечения вкуса, они долго хранятся. Добавьте немного настойки в источник сладости — мёд или сироп — и используйте как основу для любого коктейля, где требуется сладкий компонент. Это прекрасно работает, например, в коктейле Tom Collins (джин, лимонный сок и сахар, с содовой в высоком бокале со льдом).*

### Настойка из мануки

- 50 мл водки
- 8 г (3 ч. л.) сушёного листа мануки
- Чистая стеклянная банка с крышкой (например, от варенья)
- Воронка
- Кофейный фильтр
- Простерилизованная бутылка объёмом не менее 50 мл

### Для смешивания

- 350 мл купажированного шотландского виски (подойдёт Monkey Shoulder)
- 200 мл свежего процеженного лимонного сока
- 125 мл овсяного молока (Oatly — отличный выбор)
- 100 г мёда
- 100 мл воды
- 10 мл настойки из мануки
- Кувшин или ёмкость объёмом не менее 1 литра
- Сифон для сливок/сода
- Баллончик N<sub>2</sub>O





## Как приготовить настойку из мануки

1. Поместите водку и листья мануки в банку, закройте и оставьте настаиваться на ночь.  
Альтернатива: готовьте на водяной бане (sous vide) в течение 30 минут при температуре 52,5 °C, затем остудите (см. стр. 12).
2. Процедите листья через кофейный фильтр в стерилизованную бутылку (см. стр. 12).  
После укупоривания настойка будет храниться годами в прохладном тёмном месте.

## Смешивание

1. Вылейте все ингредиенты в кувшин и перемешайте.
2. Перелейте смесь в сифон и зарядите баллоном с N<sub>2</sub>O (см. стр. 11).
3. Встряхните сифон, чтобы распределить газ.
4. Охладите в холодильнике минимум 3 часа. Если не планируете подавать сразу, напиток может храниться в сифоне без газа до недели.

## Подача в бокале

1. Когда будете готовы к подаче, переверните сифон и аккуратно нажмите на сопло.
2. Разлейте напиток по бокалам, заполняя их примерно на три четверти, и дайте осесть.
3. Затем долейте до краёв.

## Совет

Если у вас нет сифона, можно воспользоваться шейкером. Налейте 150 мл (6 унций) смеси в шейкер, добавьте лёд, энергично встряхните и процедите в бокал.

### **Иногда нужно что-то простое — и мгновенное, как Martini.**

Долгий выдох в конце трудного дня. К сожалению, дома у нас не всегда есть инструменты, время или силы. Этот вариант можно держать спрятанным в морозилке — как раз на такой случай. Просто бросьте в бокал оливку или сбрызните напиток цедрой лимона — и вдохните.

#### **Для бутилирования**

- 450 мл джина
- 125 мл сухого вермута
- 160 мл воды (лучше бутилированной, если есть)
- Воронка
- Стерилизованная бутылка объёмом не менее 750 мл

#### **Подача**

- Зелёные оливки или цедра лимона для украшения

### **БУТИЛИРОВАНИЕ**

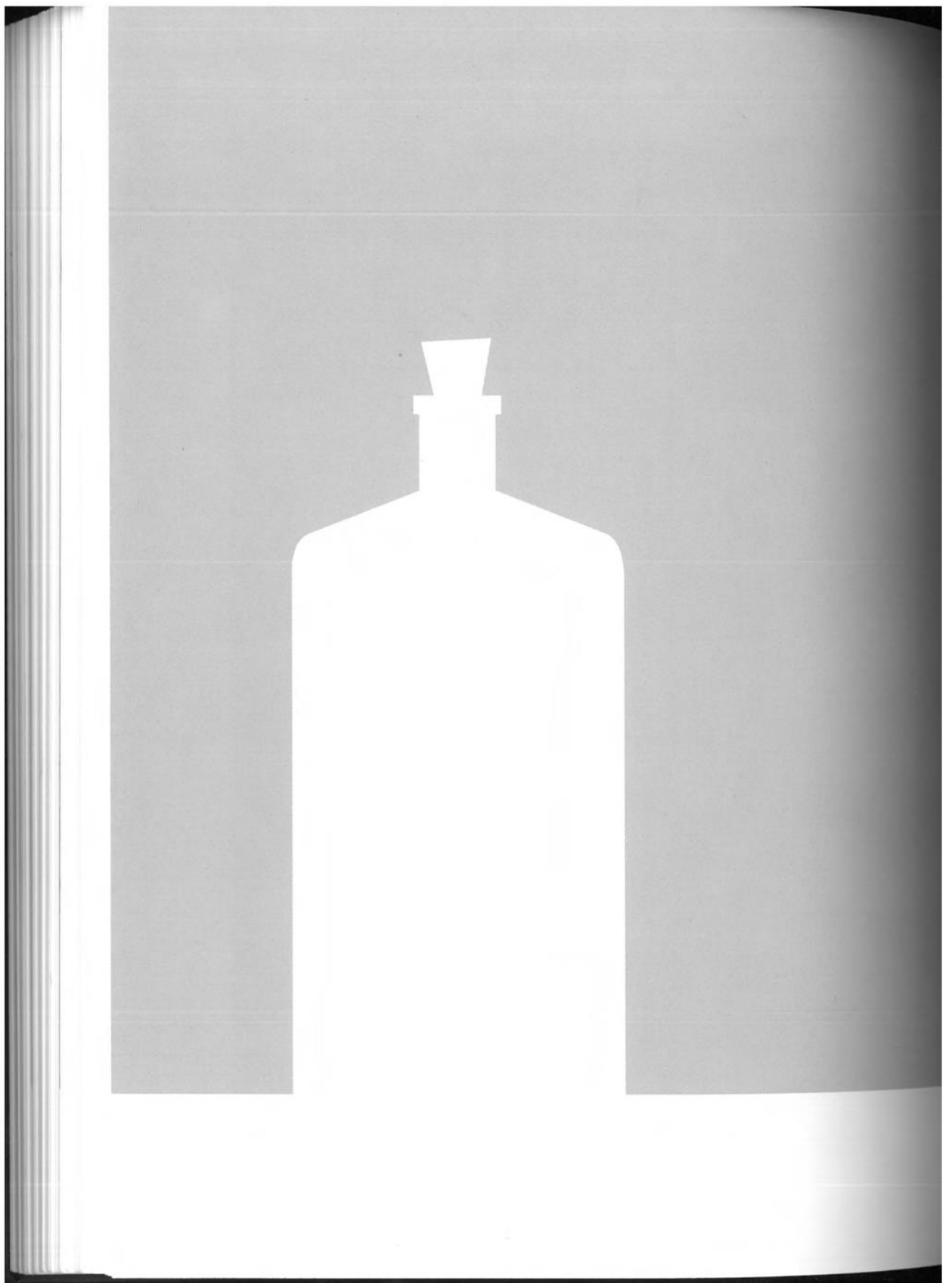
1. С помощью воронки перелейте все ингредиенты в бутылку, закройте её и аккуратно встряхните, чтобы перемешать.
2. Храните в морозильной камере. В таком виде напиток будет храниться бесконечно долго.

### **ПОДАЧА В БОКАЛЕ**

1. Наполните бокал для коктейля и выберите свой гарнир.



AUTUMN



**WINTER**

## Shiso Miso:

---

**Фет-вошинг — отличный способ добавить в крепкий алкоголь дополнительное измерение вкуса и глубины.**

Когда аромат жира в жидкой форме соединяется с алкоголем, ароматические молекулы переходят в спиртовую часть напитка. Жир также придаёт свой вкус — например, нотки жареного.

Приготовьте и держите эту смесь в бутылке в холодильнике — она отлично подойдёт как до ужина, так и после него.

### **Фет-вошинг виски**

- 450 мл виски Nikka All Malt или другого хорошего солодового виски
- 75 г несолёного сливочного масла
- 6 г свежих листьев сисо (шисо)
- 6 г белой пасты мисо
- 2 кувшина или пластиковых контейнера объёмом не менее 500 мл
- Воронка
- Кофейный фильтр

### **Для бутилирования**

- 400 мл фет-вошинг виски (скорее всего, это всё, что у вас останется — около 50 мл потеряется при процессе)
- 100 мл невошенного виски
- 100 мл сахарного сиропа 2:1
- 25 мл биттера Angostura
- 300 мл охлаждённой воды
- Кувшин или миска объёмом не менее 1,5 л
- Стерилизованная бутылка объёмом не менее 1,5 л

### **Подача**

- Листья сисо для украшения







WINTER





### Для приготовления фет-вошинг виски

1. Налейте виски в один из кувшинов.
2. Нарежьте сливочное масло на небольшие кусочки (чтобы оно равномерно растопилось) и положите в сотейник. Растапливайте на среднем огне до полного расплавления.
3. Когда масло растопится, добавьте листья шисо и пасту мисо, тщательно перемешайте. Готовьте несколько минут, пока масло не начнёт подрумяниваться, затем снимите с огня.
4. Влейте масляную смесь в виски и перемешайте до объединения.
5. Плотнo накройте пищевой плёнкой.
6. Поместите в морозильник на ночь или до тех пор, пока всё масло не поднимется вверх и не застынет в виде твёрдого диска.
7. Процедите виски через кофейный фильтр в другой кувшин. Застывший диск масла останется в фильтре.

---

### Бутилирование

1. Смешайте все ингредиенты в кувшине и тщательно перемешайте.
2. Перелейте в бутылку, плотно закройте и уберите в холодильник. Хранится до 3 месяцев.

---

### Подача в стакане

1. Возьмите столько бокалов, сколько нужно, наполните их льдом и налейте напиток из бутылки.
2. Украсьте листом шисо.

## Bloody Mary

Это отличный способ использовать овощные остатки из холодильника, так как рецепт начинается с базового соффрито — итальянской смеси нарезанных овощей. Также в нём используется бульон: если среди гостей нет вегетарианцев, куриный бульон придаст *Bloody Mary* невероятную глубину вкуса. Можно использовать и овощной бульон, но из-за отсутствия жира он будет менее насыщенным. Если у вас остаются друзья с ночёвкой, приготовьте всё накануне вечером. А наутро можно сосредоточиться на сэндвичах с беконом — просто налейте микс в стакан или влейте его в водку, если утро требует радикальных мер. Да, хлопотно. Но зато вы получите лучший Bloody Mary в жизни.

---

### Пряная томатная основа

- 25 г сливочного масла или оливкового масла
  - 200 г ассорти из овощей (морковь, лук, сельдерей, картофель и т.п.)
  - 1–3 свежих перца чили — по желанию
  - Соль и перец по вкусу
  - ½ ч. л. копчёной паприки
  - 1 бульонный кубик (куриный или овощной, лучше в желейной форме)
  - 1 ст. л. томатной пасты
  - 50 мл вустерширского соуса
  - 25 мл красного винного уксуса
  - 700 мл хорошего томатного сока
  
  - Кувшин объёмом не менее 1 литра
  - Воронка
  - Стерилизованная бутылка объёмом не менее 1 литра
- 

### Для подачи

- Любой выбранный вами алкоголь
- Пряная томатная смесь
- Листья сельдерея для украшения



### Приготовление пряной томатной основы

1. Осторожно разогрейте масло (сливочное или оливковое) на сковороде.
2. Мелко нарежьте овощи и перец чили.
3. Обжаривайте на среднем или слабом огне около 15 минут, как если бы вы готовили основу для соуса.
4. Приправьте солью, перцем и копчёной паприкой. Добавьте бульонный кубик, томатную пасту, вустерширский соус и уксус.
5. Перемешайте и готовьте ещё минуту. Если смесь кажется слишком сухой, добавьте немного воды.
6. Снимите с огня и влейте томатный сок.
7. Пропустите смесь через сито в кувшин, затем перелейте в бутылку. После остывания храните в холодильнике. Смесь можно хранить 48 часов.

---

### Подача

1. Наполните стакан льдом, затем влейте 25 мл (1 унция) алкоголя на ваш выбор. Водка хорошо сочетается с портвейном; также можно использовать джин с красным вином, текилу или подавать коктейль рядом с пивом — особенно если похмелье серьёзное.
2. Добавьте пряную томатную смесь и украсьте.

**Мы вдохновились классическим коктейлем Rye and Dry (ржаной виски и имбирное пиво), чтобы создать этот вариант. Высокий и освежающий, он демонстрирует ещё одну грань использования виски в коктейлях. Здесь используется яблочный кордиал из рецепта Apple & Plum (см. стр. 106), но конечный результат получается суше на вкус.**

### **Настоянный на кожуре яблок ржаной виски**

- кожура от 2 яблок сорта Bramley
- 500 мл ржаного виски
- банка Kilner или другой герметичный, нейтральный по материалу контейнер объёмом не менее 1 литра
- кувшин объёмом не менее 750 мл
- воронка
- стерилизованная бутылка объёмом не менее 750 мл

### **Для смешивания**

- 500 мл ржаного виски, настоянного на яблочной кожуре
- 250 мл яблочного кордиала Bramley (см. стр. 106)
- 5 мл (1 ч. л.) биттера Angostura
- стерилизованная бутылка объёмом не менее 1 литра

### **Для подачи**

- содовая
- дольки лимона для украшения

## **Как приготовить настоящий на яблочной кожуре ржаной виски**

1. Очистите яблоки Bramley от кожуры. Мякоть можно использовать для приготовления яблочного кордиала (см. стр. 106).
2. Положите кожуру и залейте её виски в банку Kilner.
3. Дайте настояться от 6 часов до ночи.
4. Попробуйте виски — он должен обладать свежим яблочным ароматом. Если нет — дайте настояться ещё немного.
5. Процедите виски через сито в кувшин (см. стр. 12), затем перелейте в бутылку. Герметично закройте и храните в прохладном месте. Срок хранения — до 6 месяцев.

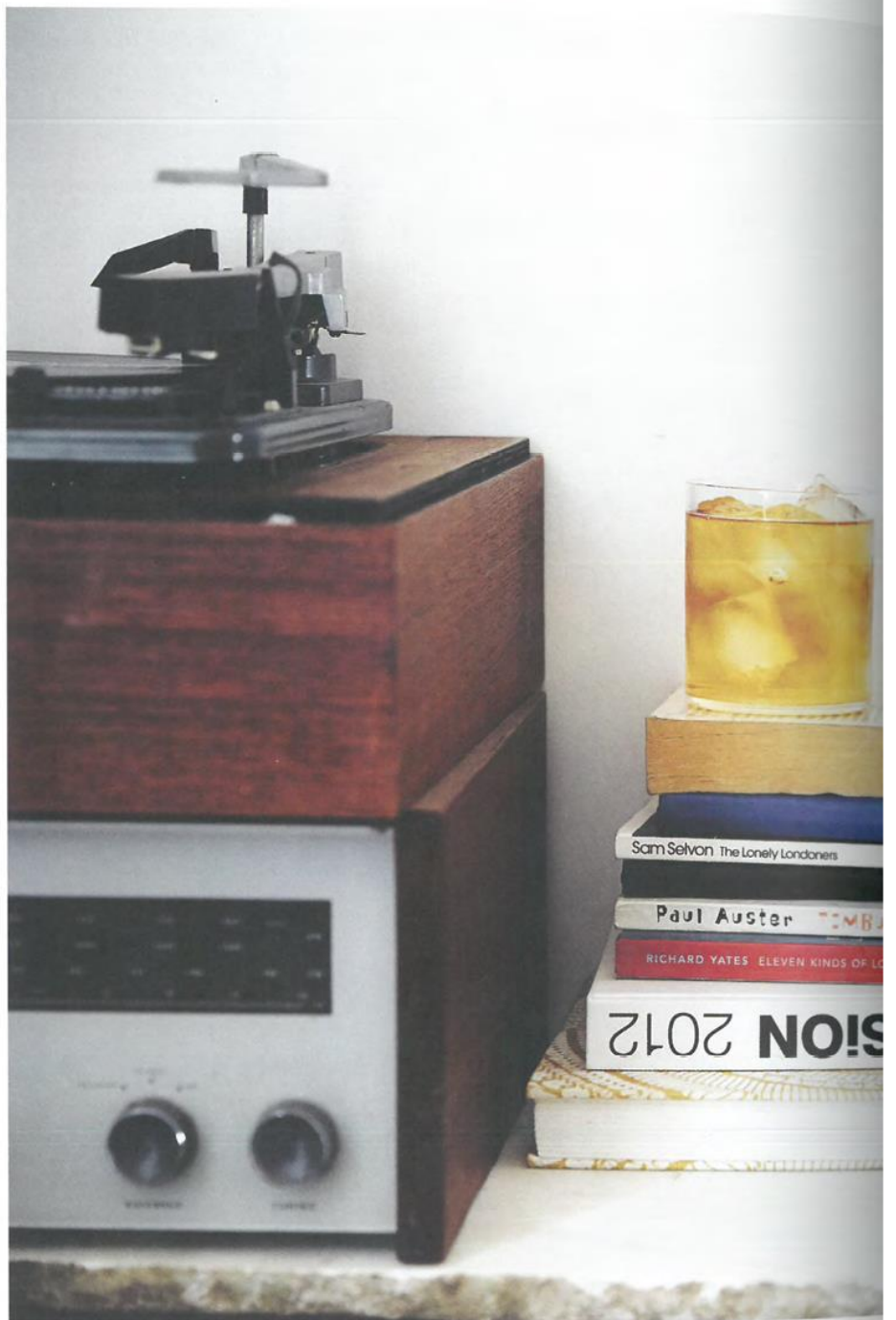
## **Смешивание**

1. Перелейте настоящий ржаной виски в бутылку, добавьте яблочный кордиал и биттер Angostura.
2. Закройте и уберите в холодильник до подачи. Срок хранения — до 3 месяцев.

## **Подача**

1. В высокий стакан с льдом налейте 50 мл (2 унции) коктейля.
2. Дополните охлаждённой содовой.
3. Украсьте долькой лимона.







## WHISKY SODA

Когда Макс учился в университете в Эдинбурге, он любил пить шотландский виски с крем-содой перед выходом в свет. Поэтому мы решили добавить немного ностальгии в наше барное меню, воссоздав этот вкус в более привлекательной, «взрослой» форме. По сути, мы делаем молочный пунш со вкусом ванили и дополняем его содовой. Это один из самых популярных напитков, которые когда-либо были в нашем меню.

Что такое молочный пунш? Это старинный способ осветления и смягчения крепкого алкоголя. Его, между прочим, продвигал сам Бенджамин Франклин. Молочные пунши обладают шелковистой, мягкой, округлой палитрой вкусов. Мы рекомендуем выделить достаточно времени на подготовку этого напитка и начать за день до подачи.

WINTER



## Whisky milk punch

- 300 мл (12 унций) купажированного шотландского виски, плюс ещё 100 мл (4 унции)
- 100 мл (4 унции) свежавыжатого лимонного сока с мякотью (осадок необходим)
- 150 мл (6 унций) цельного молока
- 200 г (8 унций) мелкого сахара
- 1 мл (щепотка) ванильного экстракта
- 4 г (неполная ½ ч. л.) лимонной кислоты
- 3 кувшина объёмом не менее 1 литра (40 унций)
- Воронка
- Кофейный фильтр
- Простерилизованная бутылка объёмом не менее 1 литра (40 унций)

### Для подачи

- Охлаждённая содовая
- Ломтики лимона для украшения

---

## КАК СДЕЛАТЬ WHISKY MILK PUNCH

1. Потерпите — этот процесс довольно подробный, но результат стоит того. Смешайте 300 мл виски и лимонный сок в одном из кувшинов.
2. Налейте молоко в другой кувшин. Затем вылейте виски с лимоном в молоко. Сразу начнут образовываться крупные, облакоподобные творожные сгустки.
3. Накройте плёнкой и оставьте в холодильнике на 2 часа.
4. После 2 часов установите воронку с кофейным фильтром на другой кувшин и процедите смесь (см. стр. 12). Этот шаг может занять много времени, поэтому лучше оставить фильтрацию в холодильнике на ночь.
5. Иногда после первой фильтрации напиток получается недостаточно прозрачным. В таком случае просто процедите его через тот же фильтр ещё раз — он станет кристально чистым, когда вы вернётесь.
6. Добавьте аромат и баланс: всыпьте сахар, ваниль, лимонную кислоту и оставшиеся 100 мл виски.
7. Перемешайте до полного растворения и однородности.
8. Перелейте в бутылку и плотно закройте. В холодильнике напиток хранится до 1 года.

- GLASS SERVE 1.** Всё сложное позади. Возьмите высокие стаканы и наполните их льдом.
2. Налейте в каждый большую порцию whisky milk punch и долейте содовой.
  3. Быстро перемешайте и украсьте ломтиком лимона.
- 

### **TIPS**

Вы можете добавить в milk punch и другие вкусы — те, что хорошо сочетаются с виски и ванилью. Отлично подойдут специи вроде корицы и мускатного ореха. Если вы в настроении для экспериментов, можно добавить немного чили для остроты. Мы всегда рекомендуем начинать с небольших количеств и постепенно увеличивать, пока не добьётесь желаемого результата.

Если виски — не ваш тёмный спирт, этот рецепт также отлично работает с ромом, коньяком или кальвадосом.

**Mastic** — это яркий вкус, пришедший с Средиземноморья, особенно из Греции и Турции, где Макс провёл неделю, работая с барменами вдоль Эгейского побережья. Это смола с дерева с тем же названием, используемая как ароматизатор уже веками; у неё цветочный, древесный аромат с лёгкой хвойной нотой. (Вы можете купить её в специализированных магазинах или заменить другой специей — кардамон подойдёт отлично.) Мы хотели создать лонг-дринк, напоминающий vodka soda, но с чуть большей телесностью и утончёнными ароматами. Это отличный освежающий напиток — его удобно разлить по бутылкам, охладить и взять с собой на вечеринку.

---

### **Mastic vodka**

- 500 мл водки
  - 7,5 г (неполная столовая ложка) смолы мастики
  - 125 г (5 ст. л.) мелкого сахара
  - 2 г (½ ч. л.) лимонной кислоты (см. Eko Mail introduction, стр. 44)
  - 1 г (¼ ч. л.) яблочной кислоты
  - Кувшин или контейнер объёмом не менее 750 мл
  - Воронка
  - Кофейный фильтр
  - Стерилизованная бутылка объёмом не менее 750 мл
- 

### **To bottle and serve**

- Охлаждённая mastic vodka
  - Охлаждённые бутылки содовой — по одной на каждый напиток, который вы хотите приготовить
- 

### **TO MAKE THE MASTIC VODKA**

1. Поместите все ингредиенты в кувшин и размешайте, чтобы растворился сахар.
2. Затем либо накройте и настаивайте 24 часа, либо готовьте sous vide в течение 30 минут при температуре 53°C (см. стр. 12). Остудите.
3. Процедите мастику (её можно высушить и использовать повторно), пропустив жидкость через кофейный фильтр в бутылку (см. стр. 12). Герметично закройте и храните mastic vodka в холодильнике до 6 месяцев.



## SOTTLE

1. Осторожно вылейте около 50 мл газированной воды из одной из бутылок.
2. Замените ее 50 мл холодной пластиковой водки, действуя аккуратно, чтобы сохранить газированную воду как можно более шипучей. Убедитесь, что в верхней части бутылки осталось как можно меньше воздуха.
3. Плотнo закройте крышку.
4. Повторите столько раз, сколько необходимо.
5. Охладите как можно сильнее и употребите в течение недели.
6. Они не испортятся, но выдохнутся. Чтобы подать, просто откройте.



## **PLANTAIN OLD FASHIONED**

Этот коктейль использует технику настаивания, как и Shiso Mijto (см. стр. 36), но он слаще, так что идеально подходит для употребления после ужина в качестве альтернативы шерри или другому дижестиву. Он также хорошо сочетается с твердыми сырами, такими как чеддер или комте. На самом деле, вам не понадобится десерт — напиток обеспечит сладость. Мы любим использовать плантайн, который в изобилии продается в магазинах в нашем уголке юго-восточного Лондона.

### **Плантейн-ром**

- 500 мл золотого рома
- 100 г несоленого сливочного масла
- 8 г ячменной мисо-пасты (из японского магазина, крупного супермаркета или замените на любую другую мисо-пасту)
- 60 г плантайна, очищенного и нарезанного
- Кувшин или миска объёмом не менее 750 мл
- Ложка
- Бумажный фильтр
- Стерилизованная бутылка объёмом не менее 700 мл

### **Для розлива по бутылкам**

- 400 мл плантейн-рома
- 100 мл сахарного сиропа 2:1 (см. стр. 11)
- 5 мл (1 ч. л.) биттера Angostura
- 200 мл воды
- Кувшин объёмом не менее 750 мл
- Ложка
- Стерилизованная бутылка объёмом не менее 750 мл

WINTER



## **ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЛАНТЕЙН-РОМА**

1. Влейте золотой ром в кувшин и отставьте в сторону.
  2. Отмерьте все остальные ингредиенты, чтобы они были под рукой.
  3. Положите несоленое сливочное масло в сковороду и растопите его на среднем огне.
  4. Как только масло растопится, добавьте ячменную мисо-пасту и размешайте.
  5. Затем добавьте ломтики плантайна и обжаривайте в масле до золотистой корочки, пока масло не начнёт подрумяниваться.
  6. Влейте содержимое сковороды в кувшин с ромом и быстро перемешайте. Закройте кувшин пищевой плёнкой и уберите в морозильник на ночь.
  7. На следующий день достаньте кувшин — на поверхности рома должен образоваться твердый диск из масла. Если нет, не беспокойтесь — просто верните кувшин в морозильник ещё на несколько часов, чтобы убедиться, что всё масло затвердело.
  8. Как только у вас будет твёрдый масляной диск, процедите ром через кофейный фильтр в бутылку (см. стр. 121). Диск останется в фильтре. Закупорьте бутылку и храните в прохладном месте. Срок хранения — 3 месяца.
- 

## **РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ**

1. Влейте плантейн-ром, сахарный сироп, биттер Angostura и воду в кувшин.
  2. Быстро размешайте, чтобы соединить ингредиенты, затем процедите через воронку в бутылку и плотно закройте. Храните в холодильнике. Срок хранения — 3 месяца.
- 

## **ПОДАЧА В СТАКАНЕ**

1. Возьмите низкие бокалы или керамические чашки и наполните их льдом.
2. Налейте Plantain Old Fashioned в подготовленные сосуды.



WINTER

## 15 SECOND OLD FASHIONED

Я раньше работал в маленьком баре в Манчестере, где по выходным бывало невероятно многолюдно, и самым популярным напитком был Old Fashioned. В то время его готовили по старинке: по одному, с гранулированным сахаром, который размешивали в бурбоне минут десять, чтобы он растворился. Это не только сильно растягивало приготовление, но и было мучительно, особенно когда бар был переполнен. Вот наша современная версия — мы хотели сделать этот коктейль быстрее, но без ущерба для качества этого мощного классического напитка. Ройбуш добавляет удивительную глубину вкуса и мягкие пряные нотки.

- 200 мл кипятка
- 3 г (1 ½ ч. л.) листового чая ройбуш
- 75 г (3 стол. л.) тростникового сахара демерара
- 500 мл бурбона (Woodford Reserve или другой на ваш выбор)
- 10 мл (2 ч. л.) биттера Angostura
- Воронка
- Бумажный фильтр
- Кувшин или контейнер объёмом не менее 1 литра
- Стерилизованная бутылка объёмом не менее 1 литра

## РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

1. Залейте кипятком на ройбуш в кувшине или заварочном чайнике и дайте настояться 10 минут. Это может показаться долгим, но такой настой вытянет танины из чая, что великолепно скажется на вкусе готового напитка.
2. Процедите чай через кофейный фильтр в кувшин (см. стр. 12).
3. Добавьте сахар и размешайте до растворения, затем дайте остыть.
4. Добавьте бурбон и биттер.
5. Перелейте в бутылку, плотно закройте и храните в холодильнике. Срок хранения — 6 месяцев.

---

## ПОДАЧА В СТАКАНЕ

Налейте 100 мл поверх льда в виски-глассы.

---

## СОВЕТ

Замените спиртное или поэкспериментируйте с другим чаем. Жасминовый чай подойдёт для более лёгких спиртов, например, джина или текилы. Или попробуйте Earl Grey с лёгким шотландским виски, например, Old Pulteney 12.





## НОТ CHOCOLATE WINTER WARMER

Напиток для зимних прогулок и способ на мгновение остановиться. Этот горячий шоколад насыщенный и indulgent, идеально подходит после обеда, зимней прогулки или просмотра футбольного матча в холодной атмосфере. Добавление ржи придаёт интересную текстуру без мучнистого вкуса, который можно получить от обычного (кукурузного) крахмала, используемого в горячем шоколаде.

### ДЛЯ ПАРТИИ

- 25 г сливочного масла
- 25 г простой муки
- 500 мл молока
- 1 лавровый лист
- 1 бутон гвоздики
- 5 зёрен чёрного перца
- 60 г мёда
- 300 г хорошего тёмного шоколада, мелко нарезанного
- 30 г какао-порошка
- 150 мл шотландского виски, коньяка или другого тёмного крепкого спирта

---

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

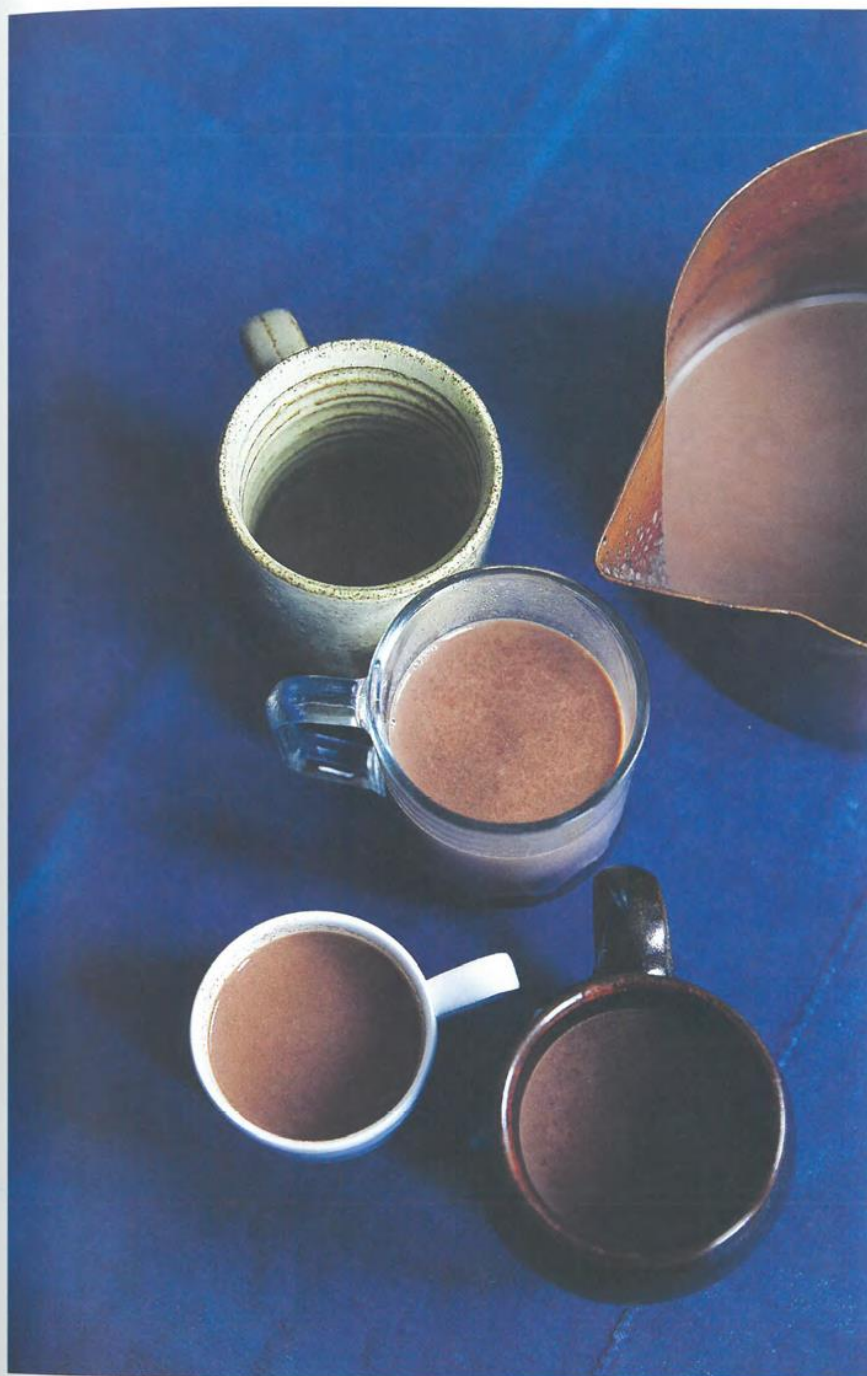
1. Сначала приготовьте заправку. Растопите масло в сотейнике на среднем огне и добавьте муку.
2. Готовьте пару минут, постоянно помешивая. Ру может "сломаться", если его не готовить очень осторожно и медленно!
3. Добавляйте молоко понемногу. После того как добавите половину, положите лавровый лист, гвоздику, чёрный перец и мёд.
4. Продолжайте помешивать, добавляя оставшееся молоко. Готовьте, пока смесь не достигнет консистенции жидкого заварного крема.
5. Снимите с огня, добавьте шоколад и размешивайте, пока он полностью не растает.
6. Вмешайте какао-порошок, добавьте алкоголь и подавайте. Этот напиток можно также приготовить заранее и хранить в холодильнике, а затем разогреть в течение 18 часов. Просто доведите его снова до температуры около 70 °C.
7. Для подачи просто налейте его прямо из кастрюли в подогретый кувшин или тёплые бокалы.

---

### СОВЕТ

Если вы хотите взять этот напиток с собой в термосе, сначала налейте в термос кипяток, чтобы согреть его, а затем налейте готовую смесь, когда она будет чуть ниже температуры кипения. Вылейте воду и заполните термос. Лучше всего пить на вершине холма с видом.

WINTER



## GRAPE OLD FASHIONED

Мы придумали этот напиток для популярной ледяной вечеринки, которую проводили в пабе через дорогу от нашего бара, под названием *The Haggerston* — это заведение с атмосферой ночного веселья. Это менее мощная, более мягкая и питкая версия классического Old Fashioned, которую легче пить в час ночи. Сохраняйте рассудок, когда вечеринка в самом разгаре.

---

## СИРОП ИЗ КРАСНОГО ВИНОГРАДА

- 500 г красного винограда
  - 200 мл воды
  - Тонкий сахар (касторный)
  - 2 большие миски или кувшина
  - Воронка
  - Кофейный фильтр
  - Стерилизованная бутылка объёмом не менее 500 мл
- 

## ДЛЯ РОЗЛИВА

- 500 мл джина
  - 100 мл сиропа из красного винограда
  - 5 мл (1 ч. л.) биттера Angostura
  - 200 мл воды
  - Стерилизованная бутылка объёмом не менее 1 литра
- 

## ДЛЯ ПОДАЧИ

Дольки лимона для гарнира

WINTER



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СИРОПА ИЗ КРАСНОГО ВИНОГРАДА

1. Положите виноград и воду в сотейник и нагревайте на среднем огне до закипания.
  2. Варите на медленном огне 10 минут или до тех пор, пока кожица винограда не начнёт отделяться от мякоти.
  3. Вылейте всё содержимое сотейника через сито в один из кувшинов, прижимая виноград, чтобы извлечь весь сок.
  4. Процедите жидкость через кофейный фильтр в другой кувшин (см. стр. 12), установленный на электронных весах.
  5. Взвесьте сок и добавьте 200% от его массы в виде сахара (см. стр. 12). Растворение сахара займёт некоторое время, поэтому помешивайте регулярно, пока весь сахар не растворится.
  6. Перелейте сироп в бутылку и плотно закройте. В холодильнике он будет храниться до двух месяцев.
  7. Альтернативный способ: если у вас есть хороший электрический соковыжиматель, например, центрифужный, пропустите виноград через машину, процедите полученный сок через кофейный фильтр и добавьте двойное количество (200%) тонкого сахара по весу от объёма процеженного сока.
- 

## РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

1. Влейте все ингредиенты в бутылку, плотно закройте и храните в холодильнике. Он будет храниться практически неограниченно, так что можно готовить большие партии.
- 

## ПОДАЧА В СТАКАНЕ

1. Наполните рокс- или тумблер-стакан льдом и налейте 100 мл коктейля.
  2. Для каждой порции возьмите лимон и с помощью овощечистки или острого ножа срежьте длинную полоску цедры.
  3. Выжмите кожуру над напитком, чтобы выпустить масла, затем опустите её в бокал.
- 

## СОВЕТ

Если хотите быстро приготовить виноградный сироп, купите качественный, не из концентрата, красный или белый виноградный сок и добавьте 2 части сахара на 1 часть сока по весу, размешивая до полного растворения.



WINTER





## BARLEY HIGHBALL

Это зимний напиток, но его можно готовить круглый год, поскольку используется сушёный перловый ячмень. Его можно подавать как безалкогольный напиток или сочетать с крепким алкоголем по выбору. Он возвращает нас к фруктовым ячменным напиткам из детства — но с добавлением персикового ликёра он становится чем-то более взрослым.

---

## ЯЧМЕННАЯ ВОДА

- 100 г перлового ячменя
  - 900 мл воды
  - 2 г (½ ч. л.) лимонной кислоты в порошке (см. "Еко Mail" в разделе ингредиентов)
  - 50 г (2 ст. л.) тонкого сахара (касторного)
  - 2 кувшина или контейнера объёмом не менее 2 литров
  - Ложка
  - Кофейный фильтр
- 

## ПОДАЧА (НА ОДНУ ПОРЦИЮ)

- 25 мл крепкого алкоголя или ликёра (например, персиковый ликёр придаёт напитку мягкий фруктовый характер, а японский виски превращает его в более серьёзный аперитив перед ужином)
  - 100 мл (примерно) ячменной воды на порцию
- 

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯЧМЕННОЙ ВОДЫ

1. Положите все ингредиенты в один из кувшинов и перемешайте.
  2. Накройте и оставьте на 24 часа в прохладном месте.
  3. Процедите через кофейный фильтр в другой кувшин (см. стр. 12). Храните в холодильнике, плотно закрытым, до 1 недели.
- 

## ПОДАЧА В СТАКАНЕ

1. Налейте алкоголь в стакан со льдом.
2. Долейте ячменную воду.
3. Или просто подавайте ячменную воду со льдом и каплей содовой — получится сложный и освежающий безалкогольный напиток.

WINTER







## COSMO

Коктейль Cosmopolitan долгое время был очень популярен, но, возможно, сейчас он уже не так моден, как раньше. Коктейли, как и одежда, приходят и уходят из моды. В этом напитке именно качество клюквы имеет решающее значение, поэтому, если вы найдёте хороший урожай, можно получить потрясающий фрукт. Этот напиток — изысканное, но простое обновление классики, с ферментированной клюквой и лёгким ароматом апельсинового цвета. Он идеально подойдёт перед вечерним выходом и одинаково хорош как ночной кап.

---

## ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ КЛЮКВЕННЫЙ КОРДИАЛ

- 500 г свежей клюквы (или замороженной, если свежая недоступна)
  - 3 г (½ ч. л.) пивных дрожжей (лучше использовать сорта вроде saison или pilsner)
  - 500 мл воды
  - Тонкий сахар (касторный)
  - Лимонная кислота в порошке (см. "Еко Mail", введение, стр. ++)
  - Банка Kilner или аналогичный герметичный, неактивный контейнер объёмом не менее 2 литров
  - Марля или чистое кухонное полотенце (можно использовать эластичную повязку для фиксации)
  - Ложка
  - Кофейный фильтр
  - Кувшин объёмом не менее 1 литра
  - Стерилизованная бутылка объёмом не менее 1 литра
- 

## ДЛЯ РОЗЛИВА

- 200 мл водки
- 175 мл ферментированного клюквенного кордиала
- 75 мл воды
- 30 мл (2 ст. л.) triple sec
- 2 мл (½ ч. л.) апельсиновой цветочной воды
- Стерилизованная бутылка объёмом не менее 700 мл
- Апельсиновая цедра для гарнира

WINTER



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО КЛЮКВЕННОГО КОРДИАЛА

1. Положите клюкву в банку Kilner, добавьте дрожжи и воду, затем перемешайте.
  2. Накройте марлей или полотенцем и зафиксируйте резинкой. Оставьте в тёмном сухом месте на 5–7 дней для ферментации.
  3. Через два дня начинайте пробовать ежедневно. Если почувствуете уксусные или «нехорошие» вкусы — пора останавливать процесс. Как только жидкость станет немного шипучей, с ярким кисло-сочным вкусом, процедите её через кофейный фильтр в кувшин (см. стр. 12), установленный на цифровые весы.
  4. Взвесьте ферментированный сок (см. стр. 12) и добавьте сахар в количестве 60% от массы сока. Затем добавьте лимонную кислоту в количестве 0,5% от исходной массы сока. Это поможет стабилизировать ферментированный кордиал.
  5. Перемешивайте, пока сахар и лимонная кислота полностью не растворятся.
  6. Перелейте в бутылку и плотно закройте. Храните в холодильнике — срок годности 1 месяц.
- 

## РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

1. Влейте все ингредиенты в бутылку и плотно закройте.
  2. Осторожно встряхните, чтобы перемешать, затем храните в морозильнике. Срок хранения — 3 месяца.
- 

## ПОДАЧА В СТАКАНЕ

Налейте в коктейльный бокал и украсьте апельсиновой цедрой. Чтобы поджечь цедру: вырежьте диск размером с монету (примерно как четвертак США), зажмите между большим и указательным пальцем. Подогрейте гладкую сторону цедры зажигалкой, затем резко сожмите кожуру в сторону напитка, выпуская эфирные масла через пламя на поверхность напитка.





## COFFEE & CIGARETTES

Люк бы с удовольствием назвал этот коктейль *Cigarettes & Coffee*, в честь песни Отиса Реддинга, но он живёт вверх ногами — в Австралии — так что мы его простим. Он открыл свой бар вместе с Чарли Паркером несколько лет назад в городе, известном своими изысканными коктейлями. Но *This Must Be the Place* — это светлое и воздушное пространство с игривыми, продуманными напитками. Это стало интересным дополнением к местной барной сцене, и не зря бар был назван лучшим в Сиднее.

Люк подчёркивает важность лёгкой на вкус кофейной настойки, а не чего-то тяжёлого, как эспрессо — получается не напиток для бодрящего утра, а деликатный аперитив, в котором кофе — лишь тонкий штрих, дающий дыхание.

---

## НАСТОЙКА ИЗ КОФЕЙНЫХ ЗЁРЕН НА ДЖИНЕ

- 300 мл лондонского сухого джина (Люк использует Beefeater)
  - 15 г (1 ½ ст. л.) слегка обжаренных цельных кофейных зёрен
  - Банка Kilner или аналогичная герметичная неактивная ёмкость объёмом не менее 500 мл
  - Воронка
  - Кофейный фильтр
  - Стерилизованная бутылка объёмом не менее 500 мл
- 

## ДЛЯ РОЗЛИВА

- 300 мл кофейного джина
- 125 мл Lillet Blanc
- 125 мл Aperol
- 150 мл Campari
- 30 мл амаретто (используется Disaronno)
- 200 мл воды
- Кувшин объёмом не менее 1 литра
- 5 стеклянных бутылок по 200 мл каждая (можно использовать бутылки из-под тоника или других безалкогольных миксеров, либо одну большую бутылку)



## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕЙНОГО ДЖИНА**

1. Влейте джин в банку Kilner и добавьте кофейные зёрна.
2. Плотнo закройте банку и оставьте настаиваться на 24 часа. Можно оставить и дольше, если хотите получить более выраженный кофейный вкус, но более 48 часов нежелательно — джин станет чрезмерно горьким.
3. Процедите через кофейный фильтр в бутылку (см. стр. 12). Плотнo закройте и храните в морозильнике. Срок хранения — 1 месяц.

---

## **РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ**

1. Влейте все ингредиенты в кувшин и размешайте до объединения.
2. Разлейте коктейль по маленьким бутылкам и закройте крышками.
3. Просто уберите их в морозильник до полного охлаждения. В замороженном виде они хранятся до 6 месяцев.

---

## **ПОДАЧА В СТАКАНЕ**

Налейте 200 мл коктейля в рокс-стакан. При желании украсьте апельсиновой цедрой.

## WARM MILK

Тёплое молоко дарит утешение и уносит нас обратно в детство — по вполне очевидным причинам. В этой версии добавлено немного коньяка, чтобы подарить то самое чувство комфорта, которое нужно взрослым. Только убедитесь, что не перегреваете молоко: как только температура поднимается выше определённого уровня, его сладость начинает исчезать. Идеально перед сном в холодную зимнюю ночь. Этот рецепт рассчитан на двоих.

---

## ДЛЯ ПОРЦИИ

- 500 мл цельного молока
  - 2,5 г (неполная ч. л.) травы франкиценз (ладанник)
  - 5 г (2 ч. л.) ромашки
  - 100 мл (4 ст. л.) коньяка (нам нравится Merlet Brothers Blend)
  - Цифровой кулинарный термометр
- 

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вылейте молоко, добавьте франкиценз и ромашку в сотейник. Поставьте на слабый огонь и аккуратно прогрейте. Используйте термометр и не давайте температуре подняться выше 70 °C — никаких пузырей, только лёгкий пар над поверхностью.
  2. Накройте крышкой и оставьте на очень слабом огне на 5 минут для настаивания.
  3. Снимите с огня и влейте коньяк.
- 

## ПОДАЧА В СТАКАНЕ

Разлейте молоко половником из кастрюли в тёплые бокалы (можно предварительно прогреть их горячей водой).

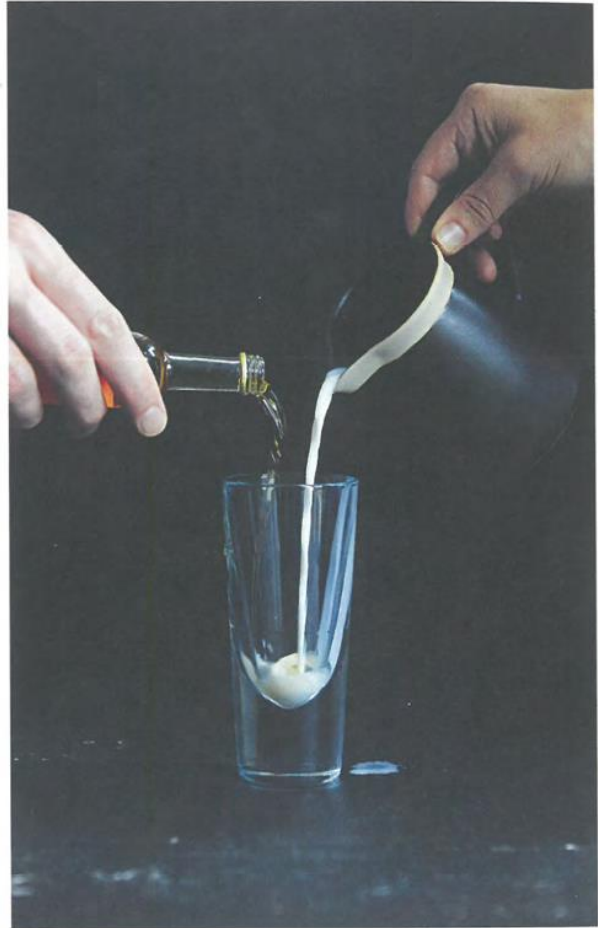
---

## СОВЕТ

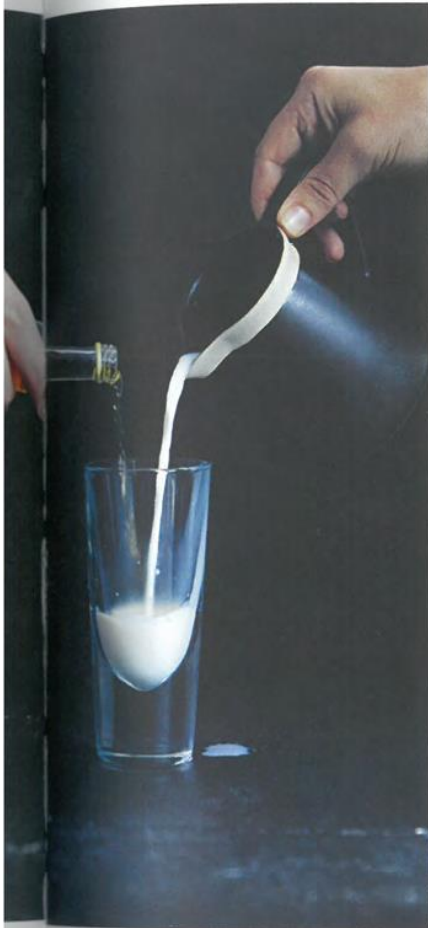
Попробуйте с разными специями — корицей, мускатным орехом, кардамоном или гвоздикой, например.

WINTER











## MULLED SYRUP

Глинтвейн — будь то на основе вина или сидра — это запах Рождества. Ностальгия по большому котлу, стоящему на плите часами, булькающему с пряностями, распространяющими аромат по всему дому, смешивающимся с запахами хвои и свечей... по крайней мере, в воображении.

На деле же глинтвейн часто бывает чрезмерно ароматизированным напитком с избытком специй. Длительный нагрев красного вина концентрирует танины, а вместе с переэкстракцией ароматических соединений из специй это становится причиной того, почему напиток нередко требует большого количества сахара, чтобы сбалансировать вкус.

Другая проблема, особенно актуальная в барах, — это остатки. Бармены не могут предсказать, сколько глинтвейна продадут, и часто им приходится выливать недопитое. Поэтому его готовят на дешёвом вине и добавляют ещё больше сахара, чтобы замаскировать вкус.

Неудивительно, что многие предпочитают использовать сироп для глинтвейна в качестве основы. Это позволяет создать стабильный продукт, который может храниться в течение пары недель в рождественский сезон. Такой подход даёт полный контроль над интенсивностью вкуса, требует гораздо меньше сахара и позволяет использовать различные сорта вина. Более того, имея один универсальный сироп, вы можете сделать глинтвейн на красном, белом вине или даже на сидре.



WINTER

## MULLED SYRUP

- 3 г (1 ½ ч. л.) гвоздики
- 1,5 г (½ ч. л.) ладана (frankincense)
- 1 г (½ ч. л.) молотой корицы
- Щепотка молотого мускатного ореха
- 1 звёздочка бадьяна
- 10 г (½ апельсина) апельсиновой цедры
- 5 г (¼ лимона) лимонной цедры
- 375 мл сухого белого вина (не слишком дорогого, но и не самого дешёвого)
- 300 г сахара (касторного, мелкого)

Дополнительно:

- Воронка
- Кофейный фильтр
- Миска объёмом не менее 500 мл
- Стерилизованная бутылка объёмом не менее 500 мл

## ДЛЯ ПОДАЧИ

- 25 мл сиропа на порцию
- 100 мл лёгкого красного, насыщенного белого вина или сухого сидра
- Апельсиновая цедра для гарнира

---

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СИРОПА ДЛЯ ГЛИНТВЕЙНА

1. Положите все специи, цедру и вино в кастрюлю и накройте крышкой.
2. Нагревайте на очень слабом огне в течение 1 часа, затем снимите с огня и оставьте настаиваться в кастрюле под крышкой ещё на 3 часа. Это позволит специям раскрыться без потери жидкости из-за испарения. Сироп немного загустеет. Альтернатива: готовьте sous vide в течение 30 минут при 60 °C (см. стр. 12). Дайте остыть.
3. Процедите через кофейный фильтр в миску (см. стр. 12).
4. Добавьте мёд и сахар в настоянное вино и размешайте до растворения.
5. Перелейте в бутылку, плотно закройте и храните в холодильнике до 3 недель (хотя, скорее всего, используете раньше).

---

## ПОДАЧА В СТАКАНЕ

1. Влейте нужное количество сиропа и вина или сидра в кастрюлю.
  2. Подогрейте до желаемой температуры (60–70 °C — оптимально).
  3. Разлейте по бокалам или кружкам.
  4. Украсьте каждый напиток немного апельсиновой цедрой, натёртой мелкой тёркой.
-

## СОВЕТ

Этот сироп также отлично сочетается с ванильным мороженым — получится лёгкий праздничный десерт.



WINTER

## SCOTTISH COFFEE

Это шотландская вариация на тему Irish Coffee: крепкий шотландский виски с нотами поджаренного масла и сливочной шортбред-крема. Нам особенно нравится подавать этот напиток в канун Рождества — это великолепный ночной кап.

---

## BUTTERED SCOTCH

- 60 г солёного сливочного масла
  - 500 мл купажированного шотландского виски
  - 150 г мелкого (касторного) сахара
  - Термостойкий контейнер или банка объёмом не менее 1 литра
  - Воронка
  - Кофейный фильтр
  - Кувшин объёмом не менее 500 мл
  - Стерилизованная бутылка объёмом не менее 500 мл
- 

## ШОРТБРЕД-КРЕМ

- 200 мл цельного молока
  - 150 г печенья шортбред
  - 60 мл (2 ст. л.) густых (жирных) сливок
  - Марля или чистое кухонное полотенце (можно использовать полотенце для посуды)
- 

## ДЛЯ ПОРЦИИ

- 35 мл ароматизированного шотландского виски (buttered Scotch)
  - 100 мл свежесваренного горячего кофе (подойдёт пурвер, френч-пресс, AeroPress и т. д.)
  - 50 мл крема из шортбреда
- 

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ АРОМАТИЗИРОВАННОГО ВИСКИ (BUTTERED SCOTCH)

1. На среднем огне растопите сливочное масло в сотейнике.
2. Через 5 минут масло начнёт слегка подрумяниваться — следите внимательно и снимите с огня, как только оно приобретёт золотисто-ореховый цвет и появится характерный аромат.
3. Влейте виски в термостойкий контейнер.
4. Добавьте растопленное масло в виски и размешайте до однородности. Накройте крышкой или фольгой и поставьте в морозильник на ночь.
5. На следующий день масло застынет. Процедите смесь через кофейный фильтр в кувшин (см. стр. 12).



6. Добавьте сахар и размешайте до полного растворения.

7. Перелейте в бутылку и плотно закройте. В холодильнике напиток будет храниться до 1 года.

---

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА ИЗ ШОРТБРЕДА**

1. В кувшине блендера смешайте молоко и печенье, затем процедите через марлю в большую миску.
  2. Добавьте густые сливки и взбейте до мягких пиков, но так, чтобы крем оставался текучим.  
Храните в холодильнике, накрыв, до 48 часов.
-

## **ПОДАЧА В СТАКАНЕ**

1. Влейте ароматизированный виски (buttered Scotch) в тяжёлый винный бокал.
2. Долейте горячий кофе.
3. Выложите крем из шортбреда ложкой поверх каждого напитка.





