

- САМЫЙ -

БАРНЫЙ КНИГА

ПОДРОБНОЕ РУКОВОДСТВО
ПО БОЛЕЕ ЧЕМ 1000 КОКТЕЙЛЯМ



МИТТИ ХЕЛМИК

ULTIMATE BAR BOOK

Полное руководство
ПО БОЛЕЕ ЧЕМ 1000 КОКТЕЙЛЯМ
МИТТИ ХЕЛЛМИЧ
Иллюстрации Артура Маунта

Текст © 2006 Митти Хеллмич
Иллюстрации © 2006 Артур Маунт
Все права защищены. Ни одна часть этой книги не может быть
воспроизведена в какой-либо форме без письменного разрешения
издательства.

Данные каталога Библиотеки Конгресса США доступны. ISBN 0-8118-4351-3
Произведено в Китае
Оформление: Warmbo Design

Распространяется в Канаде компанией Raincoast Books
9050 Shaughnessy Street, Ванкувер, Британская Колумбия V6P 6E5

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Chronicle Books LLC
85 Second Street, Сан-Франциско, Калифорния 94105
www.chroniclebooks.com

Посвящение

Эта книга посвящается моему отцу, Николасу Чарлтону Пирсу, чья страсть к игре на пианино под бокал хорошо приготовленного Sazerac, кажется, является той самой алхимией, из которой рождаются волшебные моменты.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение

ЖИДКАЯ МОБИЛЬНОСТЬ: КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭТИМ РУКОВОДСТВОМ

ОСНОВЫ БАРА

Базовое оборудование

Руководство по бокалам: Прозрачное разъяснение

Как укомплектовать домашний бар: Базовый ассортимент напитков

Измерения и эквиваленты ингредиентов

Глоссарий

МИКСОЛОГИЯ 101

Украшения и солевые/сахарные ободки: Эстетика коктейля и декор напитка

Настойки и сиропы

ЛЕГКОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ И КОКТЕЙЛИ

Пиво и sake

Бренди

Шампанское и игристые вина

Джин

Ликёры

Глоссарий ликёров и биттеров

Ром

Текила

Водка

Виски

Вино и креплёные вина

Горячие напитки

Панчи

Шоты

Зона безалкогольных напитков

Средства от похмелья и бодрящие коктейли

ПРЕДМЕТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

НАПИТКИ ПО ТИПУ АЛКОГОЛЯ

БИБЛИОГРАФИЯ

БЛАГОДАРНОСТИ

Введение

Ах, коктейль! Олицетворённый томным обещанием мерцающего Martini, окружённый гламуром и ритуалом, коктейль снова в моде, катясь на волне ностальгии. Проницательные заведения предлагают фирменные авторские миксы и креативные настойки, а стильное барное оборудование и ретро-бокалы становятся модными аксессуарами для домашних встреч.

Однако многие из нас мало что знают о тонкостях приготовления и подачи напитков — умении, которое часто кажется пережитком ушедшей эпохи. Для поколений наших родителей и бабушек с дедушками уверенное владение домашним баром было нормой, но большинство из нас не видело в этом необходимости — до недавнего времени. Эта книга призвана помочь новому поколению миксологов и вернуть коктейль в двадцать первый век.

На протяжении XX века коктейль развивался как форма искусства. От подпольных баров эпохи сухого закона до праздничных тостов в честь его отмены, от ликования по окончании Второй мировой войны до атомной коктейльной эры 1950-х годов с охлаждёнными Martini — первая половина столетия ознаменовалась созданием многих ныне классических коктейлей. В 1960-х и начале 70-х Martini подвергся новому витку интерпретаций, водка вытеснила джин, а такие крепкие напитки, как Long Island Iced Tea, причудливые Harvey Wallbanger и коктейли с вызывающими названиями в формате шота обрели широкую популярность. В последующие двадцать лет интерес к ретро-коктейлям возродился, а к классическому барному репертуару добавились несколько «новых классиков», таких как Cosmopolitan и Lemon Drop.

С наступлением нового тысячелетия коктейль — и само искусство коктейльной вечеринки — стали особенно актуальны. Однако сегодняшние напитки отражают современное стремление к качественным ингредиентам. Переслащённые коктейли с избытком ликёров, приготовленные с дешёвыми покупными миксами, которые мы терпели в 1970-х и 80-х, вытесняются сбалансированными эликсирами, созданными из свежих ингредиентов и качественного алкоголя, что приводит как к превосходным вариациям старых фаворитов, так и к новым сочетаниям.

Неудивительно, что вся эта волна творческой миксологии вызвала огромный интерес к освоению базовых коктейльных техник, а также к знаниям о крепких напитках, ликёрах и винах.

Ultimate Bar Book написана специально для того, чтобы помочь вам овладеть базовыми, но важнейшими приёмами алхимии смешивания и подачи коктейлей. Информативная и простая в использовании, она охватывает широкий спектр миксологических знаний, чтобы ответить на ваши вопросы и

восполнить пробелы. Поэтому, будь то организация отличного домашнего бара, освоение классического коктейля, создание современного гибрида или собственных авторских напитков, а также советы по приёму гостей и подаче праздничных кувшинов с Sangria — эта книга придаст вам уверенности, чтобы смешивать и подавать со стилем и лёгкостью. И какие бы вкусы вы ни предпочитали — от утончённых латинских Caipirinha и Mojito до классических Martini и Old-Fashioned, от элегантных rousse-café до весёлых и задорных шотов и желейных коктейлей — здесь вы найдёте напитки на любой вкус.

Salut! И наслаждайтесь,

Митти Хелмич



CHAMPAGNE COUPE — Бокал «Купе» для шампанского

Бокал с широкой, неглубокой чашей на ножке, традиционно используемый для подачи шампанского. Несмотря на то что его форма считается менее эффективной для сохранения пузырьков, чем у флейты, купе остаётся символом элегантности и ретро-шика. Его также часто используют для сервировки различных коктейлей, подаваемых без льда (up), включая классические и праздничные напитки.

0.1 ~ Жидкая мобильность: КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭТИМ РУКОВОДСТВОМ

Это подробное барное руководство является бесценным справочником не только для домашних мероприятий, но и для профессиональных барменов, которые оценят алфавитный указатель напитков, позволяющий быстро находить конкретные рецепты.

Для удобства навигации книга разделена на две чёткие части.

Первая часть посвящена базовым элементам, связанным с созданием, структурированием и наслаждением смешанными напитками.

Вторая часть посвящена спиртным напиткам и рецептам коктейлей.

Объёмы указаны в унциях, а также в других привычных единицах — таких как чайные ложки и чашки. Наименьшая используемая барная мера — «дэш» (dash).

Коктейли сгруппированы по основному алкогольному ингредиенту, чтобы вы могли быстро найти нужный напиток. Например, если вы ищете конкретный коктейль на бренди или просто хотите идеи на основе бренди, достаточно открыть соответствующий раздел — напитки в нём перечислены в алфавитном порядке.

Раздел, посвящённый вину, включает напитки на основе креплёных вин, таких как портвейн или херес. Однако шампанское, несмотря на то, что тоже является вином, выделено в отдельную категорию. Шампанские коктейли, популярные на торжественных мероприятиях, занимают особое праздничное место и заслуживают отдельного внимания.

Некоторые категории коктейлей обладают своей уникальной популярностью — это панчи, шоты, горячие напитки и средства от похмелья. Для быстрого доступа по случаю они собраны в отдельных разделах.

ПЕРЕКРЁСТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

В конце книги вы найдёте двухчастный указатель, который поможет вам искать темы, конкретные напитки или рецепты, содержащие определённые ингредиенты. Это важный инструмент навигации. Хотя рецепты напитков удобно сгруппированы по основному алкогольному компоненту, вы можете использовать перекрёстный указатель напитков по типу алкоголя, чтобы найти коктейли, содержащие тот или иной ликёр или крепкий напиток. Также можно воспользоваться предметным указателем для быстрого поиска напитка по названию или по базовой теме.

НЕСКОЛЬКО ПОДРОБНОСТЕЙ О РЕЦЕПТАХ

Иконка бокала, сопровождающая каждый рецепт, указывает на рекомендуемую посуду. Используйте эти иконки не только для выбора подходящего бокала, но и как напоминание заранее охладить посуду в холодильнике или морозильнике перед приготовлением напитков.

Все рецепты рассчитаны на приготовление одного коктейля — на одну порцию, если не указано иное. Когда в рецепте говорится «встряхните ингредиенты энергично со льдом», используйте стандартный шейкер.

СОКИ. Рецепты в этой книге почти всегда предполагают использование свежавыжатых цитрусовых соков, однако при их отсутствии или по желанию вы можете использовать бутилированные соки или соки из концентрата.

СЫРЫЕ ЯЙЦА. Во многих классических коктейлях вы встретите яйца — это отсылка к временам, когда опасения по поводу сальмонеллы ещё не были столь распространены. Хотя сырые яйца включены в классические рецепты для подлинности, вы можете заменить их пастеризованными яйцами, порошком яичного белка или вовсе исключить. Используйте сырые яйца на своё усмотрение.

ВСТАВКИ. Чтобы выделить классические напитки, такие как Margarita, или знаменитые фирменные коктейли, например Hemingway Daiquiri, наиболее популярные рецепты выделены в боковых вставках для быстрого узнавания.



MARGARITA GLASS — Бокал для Margarita

Специальный бокал с широкой чашей и характерным двойным изгибом, предназначенный для подачи коктейля Margarita. Он часто напоминает форму купе, но с более выраженной, изогнутой верхней частью. Такая конструкция не только придаёт напитку узнаваемый вид, но и позволяет удобно размещать соль или сахар по ободу бокала. Бокал также используется для подачи других коктейлей без льда, особенно в рамках мексиканской тематики.

0.2 ~ Основы бара

ОСНОВЫ БАРА

Базовое оборудование

Что привлекает нас больше всего в барном оборудовании — помимо сверкающей поверхности из нержавеющей стали — так это то, насколько лёгким и удобным может быть приготовление коктейлей с помощью грамотно спроектированного барного инструмента.

С учётом огромного количества всевозможных коктейльных гаджетов и приспособлений, выбор действительно необходимых инструментов для хорошо функционирующего домашнего бара может показаться непростой задачей. Хотя кто-то может настаивать на обязательном наличии элегантного ретро-графина для Martini или хромированного ведра для льда, на деле вам потребуется лишь несколько ключевых инструментов, чтобы приготовить даже самые сложные напитки.

Вам пригодятся:

- хороший шейкер с встроенным ситечком,
- мерный джиггер с двумя объёмами,
- острый нож для нарезки фруктов и гарниров,
- надёжный штопор и открывалка для бутылок,
- ручная соковыжималка для цитрусов (незаменима, когда требуется больше, чем просто капля свежего сока),
- мощный блендер, способный крошить лёд.

Помимо этого, полезно иметь:

- разделочную доску для фруктов,
- нож для цедры,
- барную ложку,
- барное полотенце,
- и несколько стильных шпажек для коктейлей.

Лучше всего приобретать оборудование постепенно, по мере расширения вашего коктейльного репертуара.

ГЛОССАРИЙ БАРНОГО ИНВЕНТАРЯ

Ниже приведён обширный список барных инструментов — от самых необходимых и практичных, вроде открывалки для бутылок, до эффектных электрических соковыжималок, — с описаниями, которые помогут вам уверенно готовить напитки любого типа.

ЛОЖКА ДЛЯ АБСЕНТА



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/magazin/barnye-melochi/tproduct/310732301-696179981181-lozhka-dlya-absenta-trefoil-95-sm>

Антикварные декоративные ложки, используемые в рамках ритуала подачи абсента. Обычно имеют форму кельмы и снабжены перфорацией. Ложка кладётся поверх бокала с абсентом, на неё помещают кусочек сахара, а затем медленно капают воду, которая, проходя через сахар и отверстия ложки, стекает в напиток.

БАРНАЯ ЛОЖКА



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/magazin/barnye-lozhki/tproduct/310730713-411491002021-barnaya-lozhka-cocktail-design-40-sm-sta>



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/magazin/barnye-lozhki/tproduct/310730713-463241576221-barnaya-lozhka-cocktail-design-40-sm-fla>

Используется для перемешивания и смешивания высоких некарбонизированных напитков, раздавливания ингредиентов (мадлерации), а также дозирования сахара в чайных ложках. Ищите тонкую ложку с длинной ручкой (иногда с витым стержнем посередине) и небольшой чашей на конце. Предпочтительный материал — нержавеющая сталь.

БЛЕНДЕР



Незаменим для фруктовых фраппе и Daiquiri. Идеальный коктейльный блендер должен обладать мощным мотором, способностью крошить лёд и пюрировать фрукты, а также иметь стальной стакан для быстрого охлаждения содержимого.

БОСТОНСКИЙ ШЕЙКЕР



Ссылка на товар:

<https://cocktaildesign.ru/magazin/shejkery/tproduct/310728732-422010790451-sheiker-boston-bez-utyazhelitelei-s-grav>

Классическая промышленная модель, предпочитаемая барменами. Состоит из большой стальной конусообразной чаши и немного меньшего по размеру стеклянного стакана, который вставляется в неё вверх дном, образуя герметичную ёмкость для встряхивания. Для процеживания требуется отдельное ситечко — Hawthorne (витая пружина) или Julep (перфорированное), которое надевается сверху при переливании.

ОТКРЫВАЛКА ДЛЯ БУТЫЛОК



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/magazin/barnye-melochi/tproduct/310732301-159213400592-speed-opener-cocktail-design>

Небольшой металлический инструмент, также известный как «церковный ключ» (church key). Обычно с округлым вырезом на одном конце для снятия крышек с бутылок и, иногда, с открывалкой для консервов — заострённым треугольным наконечником — на другом конце.

ПРОБКА ДЛЯ ШАМПАНСКОГО



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/wineproducts/tproduct/593112092-524671132521-stopper-dlya-igrstih-vin>

Пружинная пробка, предназначенная для плотного зажима на горлышке бутылки шампанского, чтобы сохранить углекислоту в шампанском или других игристых напитках после открытия. Большинство таких устройств имеют резиновую прокладку на закруглённом конце, которая помогает герметично закупорить бутылку, и два металлических «крылышка», которые защёлкиваются вокруг горлышка.

ЦИТРУСОВАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА



Когда требуется небольшое количество свежавыжатого цитрусового сока, этот простой, но эффективный прибор избавит вас от утомительного выжимания руками. Существует множество вариантов по стилю и размеру, в зависимости от необходимого объёма сока — от пластиковых, керамических и стеклянных чаш с носиком для слива до ручных деревянных конусов. Высокотехнологичные электрические соковыжималки, рассчитанные на большие объёмы, особенно удобны при приёме гостей.

ЦИТРУСОВЫЙ НАЛИВНОЙ НОСИК



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/magazin/madlery-i-skvizery/tproduct/310731188-213099732371-skvizer-ruchnoi>

Инструмент в виде носика, который вкручивается в основание лимона, лайма или апельсина и имеет встроенное ситечко для извлечения небольшого количества сока. Также известен как «носик для лимона».

СКВИЗЕР



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/magazin/madlery-i-skvizery/tproduct/310731188-274009669781-skvizier-stalnoi-dlya-limona-215-sm>

Ручной металлический пресс для выжимания сока из половинки цитрусового фрукта. Этот прибор быстр в использовании, очень удобен и бывает разных размеров — для лимонов, лаймов или апельсинов.

ПИЛЛЕР



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/tproduct/550581572-682289356391-piller-satoru-s-plavayuschim-lezviem-gor>

Инструмент из нержавеющей стали, необходимый для нарезки цедры лимона, лайма или апельсина спиральками или в виде завитков. Зубчатое лезвие снимает полоски шириной 6 мм ($\frac{1}{4}$ дюйма). Этот инструмент также удобен для создания стружки из имбиря, огурца или шоколада. В крайнем случае подойдёт овощечистка, но она менее точна и неудобна в обращении.

КОБЛЕР



Ссылка на товар:

<https://cocktaildesign.ru/magazin/shejkery/tproduct/310728734-216946999782-sheiker-kobler-angel-500-ml>



Ссылка на товар:

<https://cocktaildesign.ru/magazin/shejkery/tproduct/310728734-159394921171-sheiker-kobler-replica-birdy-s-gravirovk>

Также известен как стандартный шейкер. Прелесть этого незаменимого барного инструмента — в простоте конструкции со встроенным ситечком. Варианты включают классическую модель из нержавеющей стали со встроенным ситечком и плотно прилегающей крышкой (по моему мнению, лучший инструмент для охлаждения, встряхивания и разливания напитка), элегантные стеклянные шейкеры с серебристой крышкой (часто с ситечком и носиком для наливания), модели необычной формы и высокотехнологичные варианты с металлической сеткой. Выбор между стандартным шейкером и бостонским — в основном вопрос эстетики для домашнего бармена, тогда как профессионалы предпочитают бостонский за его простоту и лёгкость в уходе.

ШТОПОРЫ

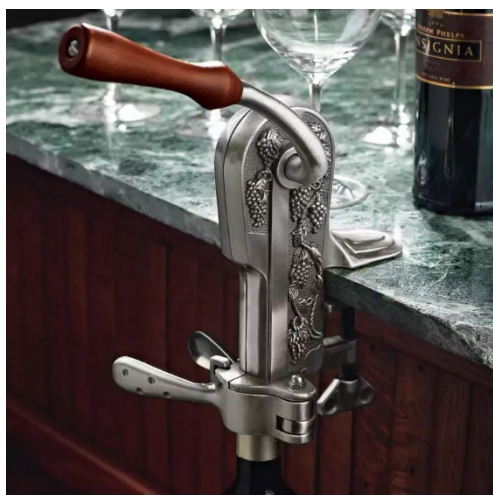
Существует множество разновидностей инструментов для извлечения пробок, но лучшие из них — это простые модели с толстой прочной металлической спиралью (называемой «винтом» или «червяком»), например, штопор с рычагами («крыльями») или сомелье-штопор.

- **ДРУГ БАТЛЕРА** (штопор-вилка, вытяжной штопор)



Идеальный инструмент для старых, крошащихся или мягких пробок, которые могут рассыпаться при использовании обычного штопора. Состоит из двух металлических пластин, которые вставляются по бокам пробки в горлышко бутылки. Пробка аккуратно извлекается покачивающими и вращающими движениями с одновременным подтягиванием за ручку.

- **КЛАССИЧЕСКИЙ ШТОПОР**



Самая простая и традиционная модель — спираль, прикреплённая к деревянной или металлической ручке. После вворачивания спирали в пробку, пробка извлекается потягиванием за ручку.

- **РЫЧАЖНЫЙ ШТОПОР** (или штопор с двойным действием)



Высокотехнологичное устройство, плотно надевающееся на горлышко бутылки. Пробка извлекается одним движением с помощью рычага.

- **SCREWPULL**



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/wineproducts/tproduct/593112092-827593857231-narzannik-metallicheskii-dvuhstupenchatii>

Модель с ручкой в виде барашка, прикреплённой к спирали, и двумя опорными выступами, которые фиксируются на горлышке бутылки и обеспечивают рычаг при повороте ручки. Это позволяет легко ввести, зафиксировать и извлечь пробку.

- **ШТОПОР СОМЕЛЬЕ** (официантский штопор, «друг официанта»)



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/magazin/skidki-i-akczii/tproduct/335144415-298734396491-narzannik-dvuh-stupenchatii-premium-s-ch>

Самый распространённый среди официантов. Компактный и портативный инструмент, объединяющий винтовую спираль, открывалку для бутылок и маленький нож для снятия фольги или воска с горлышка бутылки.

- ШТОПОР С КРЫЛЬЯМИ



(крылатый штопор или «гастрономический» штопор)

Один из самых простых в использовании. Оснащён двумя рычагами, соединёнными с зубчатым механизмом. При вкручивании спирали в пробку рычаги поднимаются. Нажим на рычаги вниз вытягивает пробку.

РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/magazin/barnye-melochi/tproduct/310732301-857999598751-doska-razdelochnaya-plastikovaya-403008>

Надёжная деревянная разделочная доска — это удобная поверхность для подготовки фруктов, трав и гарниров.

ДЕКАНТЕР

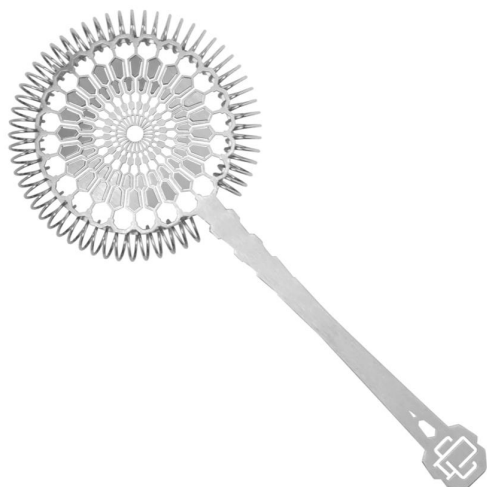
Лучше всего использовать стеклянные декантеры, поскольку они нейтральны по вкусу и красиво подчёркивают цвет вина или крепкого алкоголя.

Идеальный декантер имеет пробку, которая помогает защитить нежные вина от избыточного контакта с кислородом. Более крупные декантеры (например, магнумы) или графины с широким горлом особенно подходят для аэрации молодых вин, которым нужно «раскрыться», чтобы выпустить аромат.

НАРЕЗЧИК ФОЛЬГИ

Удобный небольшой инструмент для лёгкого снятия фольги (уплотняющей оболочки) с горлышка винных бутылок.

СИТЕЧКО HAWTHORN



Ссылка на товар:

<https://cocktaildesign.ru/magazin/strejner/tproduct/310704417-561750461852-streiner-hotorn-cocktail-design-hyperdri>



Ссылка на товар:

<https://cocktaildesign.ru/magazin/strejner/tproduct/310704417-716767467892-streiner-s-ushkami-cocktail-design-neocl>

Ручное ситечко из нержавеющей стали с пружиной по краю, разработано для плотного прилегания к горлышку 450-миллилитрового смешительного стакана или шейкера. Используется для процеживания коктейлей и смешанных напитков.

ВЕДРО ДЛЯ ЛЬДА

Полностью функциональный аксессуар, который стоит добавить к барному оборудованию. Ледяные вёдра бывают разных стилей — от стеклянных, серебряных и стальных до цветного пластика. Некоторые имеют термоизоляцию и крышку, которая помогает льду дольше сохраняться. Часто в комплекте идут щипцы для льда из металла или пластика.

Наивысший уровень — это высокотехнологичное вакуумное ведро для льда, как правило, в серебристом или хромированном исполнении, с внутренней стеклянной вставкой и автоматической плотно закрывающейся крышкой, которая препятствует быстрому таянию льда.

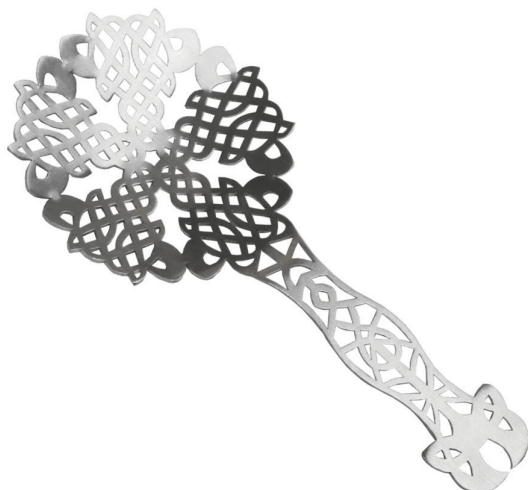
ДЖИГГЕР



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/magazin/dzhiggery-i-merniki/tproduct/310730244-938663991741-dzhigger-s-gravirovkoi-leaves-barsoul-30>

Стандартная единица измерения объёма жидкостей, равная 45 мл, используемая при приготовлении смешанных напитков. Также так называется металлическая или стеклянная мерная чашка объёмом в один джиггер. Часто она входит в состав классического мерного инструмента в форме песочных часов — двухстороннего джиггера, где на одном конце находится джиггер (45 мл), а на другом — поня (30 мл). Не все джиггеры вмещают точно 45 мл, поэтому перед началом приготовления коктейлей стоит измерить фактический объём своего инструмента.

СИТЕЧКО ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ JULEP



Ссылка на товар:

<https://cocktaildesign.ru/magazin/strejner/tproduct/310704417-670966281751-dzhulep-streiner-cocktail-design-mjollni>

Альтернатива ситечку Hawthorn. Это овальное металлическое сито с перфорацией хорошо подходит как для смешительного стакана, так и для шейкера.

ГРАФИН И ЛОЖКА ДЛЯ MARTINI



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/magazin/smesitelnye-stakany/tproduct/310730908-310559992121-smesitelnii-stakan-stalnoi-dvuhslonii-5>

Высокие элегантные стеклянные графины, предназначенные для размешивания и охлаждения кристально чистых коктейлей, таких как Martini или Manhattan. Идеальны для приготовления сразу нескольких порций. Лучшие модели имеют зауженный, отформованный носик, который задерживает лёд при наливании, и идут в комплекте со стеклянной мешалкой — особенно полезной при перемешивании коктейлей с шампанским или другими газированными ингредиентами (см. стр. 142).

МЕРНЫЕ ЛОЖКИ



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/magazin/dzhiggery-i-merniki/tproduct/310730244-625686689721-lozhki-mernie-na-svyazke>

Кухонные металлические ложки, вложенные одна в другую, от ¼ чайной ложки до 1 столовой ложки. Полезны, когда нужно отмерить меньше 15 мл жидкости или при работе с рецептами, требующими небольших количеств сыпучих ингредиентов.

СМЕСИТЕЛЬНЫЙ СТАКАН



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/magazin/smesitelnye-stakany/tproduct/310730908-766572511451-smesitelnii-stakan-dent-680-ml>

Высокий стакан объёмом от 470 до 600 мл, используемый для перемешивания (а не встряхивания) напитков. Некоторые модели оснащены носиком для наливания, но подойдёт любой крупный стакан, включая смесительный стакан бостонского шейкера.

МАДЛЕР



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/magazin/madlery-i-skvizery/tproduct/310731188-847633396691-madler-tselnometallicheskii-fat-19-sm>

Очень полезный инструмент для раздавливания или смешивания ингредиентов на дне бокала с целью извлечения их аромата. Обычно изготавливается из закруглённого дерева. Мадлер (или пестик) используется, например, для раздавливания лайма с сахаром в коктейле Caipirinha, измельчения мяты для Julep или дробления льда. В крайнем случае подойдут деревянная ложка или керамический пестик с ступкой.

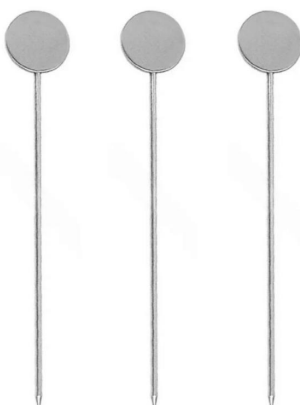
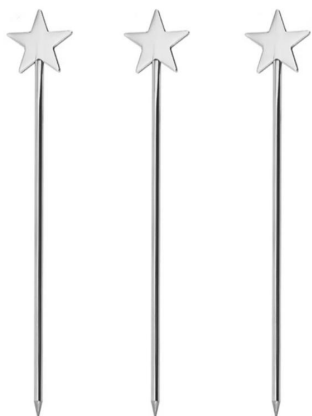
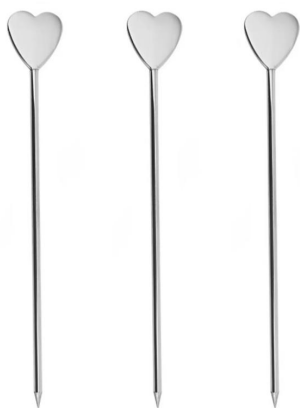
ОВОЩНОЙ НОЖ



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/tproduct/550581572-704963086531-nozh-barnii-tramontina-20-sm>

Небольшой нож для точной работы: от подготовки гарниров до нарезки имбиря или мелких фруктов. Зубчатый нож отлично подходит для цитрусов и прочих фруктов.

ПАЛОЧКИ ДЛЯ РАЗМЕШИВАНИЯ (SWIZZLE STICKS)



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/magazin/trubochki-i-ukrasheniya/tproduct/310732612-332455289242-pika-stalnaya-12-sm>

Индивидуальные мешалки для напитков, удобные для перемешивания или подцепки гарниров. Можно собрать коллекцию винтажных пластиковых палочек от Trader Vic's или выбрать более элегантные — из выдувного стекла или других декоративных материалов.

ОХЛАДИТЕЛЬ ДЛЯ ВИНА

Широкое ведро с ручками, обычно металлическое, наполняется льдом и используется для охлаждения шампанского, белого или десертного вина.

Также существуют альтернативы охлаждению бутылок:

- **ОХЛАЖДАЮЩИЙ ЧЕХОЛ / МАНЖЕТА**

Термочехол, наполненный хладагентом, который хранят в морозильнике и надевают на бутылку перед подачей. Эффективен, как и классическое ведро для охлаждения, но при этом более портативен.

- **ВАКУУМНЫЙ ОХЛАДИТЕЛЬ ДЛЯ БУТЫЛОК**



Ссылка на товар: <https://cocktaildesign.ru/wineproducts/tproduct/593112092-140611009951-nasos-vakuumnii-dlya-vina>

Поддерживает постоянную температуру бутылки — как для охлаждённых белых вин, так и для более тёплой подачи красных — независимо от температуры окружающей среды.

Руководство по бокалам

Прозрачное разъяснение

Бокалы представлены в бесконечном разнообразии форм, стилей и цветов и выполняют множество функций. Чтобы помочь вам сориентироваться во всём этом выборе, данный раздел разъясняет, какой бокал подходит для какого напитка — от самых распространённых видов стекла до специальных бокалов, разработанных специально под определённый коктейль или алкогольный напиток. Включены также несколько занимательных винтажных образцов из золотой эпохи коктейля: если вам удастся их найти, они добавят вашему любимому классическому напитку нотку загадочности.

Поддача играет важную роль в ритуализированном коктейльном опыте, визуально пробуждая вкусовые рецепторы обещанием освежающего удовольствия. Нельзя отрицать, что правильно подобранный бокал придаёт даже самому простому напитку оттенок изящества. Однако выбор конкретного бокала для коктейля часто обусловлен и функциональностью: каждая форма бокала служит не только для того, чтобы вместить нужный объём жидкости или сохранить её холодной.

Полезно знать, какой бокал лучше всего подходит для мадлерации ингредиентов, раскрытия букета хереса, коньяка или вина, либо для сохранения углекислоты в изысканном шампанском — поэтому вся эта информация включена в описания.

Иллюстрации бокалов, сопровождающие описания в этом разделе, представлены в виде базовых иконок с типичной формой и силуэтом. Эти же изображения вы встретите в рецептах по всей книге — в качестве быстрого визуального ориентира к подходящей посуде.

Также важно отметить, что указанные объёмы бокалов являются приблизительными — они основаны на типичном размере конкретного бокала и соответствуют объёму порций, приведённых в рецептах данной книги. Современные коктейльные бокалы, особенно бокалы для Martini, стали заметно больше по сравнению с классическими стандартами, поэтому не забудьте скорректировать объём напитка, если ваш бокал слишком велик.

При оснащении домашнего бара не стоит пугаться этого раздела — ваша коллекция бокалов не обязана быть обширной, чтобы быть стильной и функциональной. Вот несколько основных типов, которых будет вполне достаточно для приготовления множества коктейлей:

- коктейльные бокалы
- хайболы

- бокалы old-fashioned
- бокалы double old-fashioned
- флейты для шампанского
- бокалы для вина — бокалы для красного вина более универсальны, чем для белого, но для настоящих ценителей вина рекомендуется иметь оба типа.

ОПИСАНИЕ БАРНОГО СТЕКЛА

КРУЖКА ДЛЯ ПИВА

Особенно хороша для разливного пива. Обычно вмещает от 300 до 480 мл, изготовлена из стекла, большая, тяжёлая, с ручкой, размером примерно с пинту. Перед подачей можно поместить её в морозильник, чтобы получить пиво в замороженном бокале.

БОКАЛ ДЛЯ БРЕНДИ (СНИФТЕР)

Низкий бокал с короткой ножкой и характерной круглой формой чаши в виде шара. Идеально подходит для покачивания напитка и улавливания ароматического букета бренди, коньяка или ликёров. Объём — от 150 до 750 мл, иногда до 1,4 литра.

БОКАЛ-КУПА ДЛЯ ШАМПАНСКОГО (SAUCER)

Известна легенда, что форма этой бокале была вдохновлена грудью Марии-Антуанетты. Эта традиционная неглубокая чаша вмещает от 90 до 180 мл и часто используется для свадебных тостов. Несмотря на свою гламурную и знаковую форму, она плохо сохраняет пузырьки, поэтому лучше подходит для подачи Daiquiri и коктейлей кислого профиля.

ФЛЮТЕ ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

Предпочтительный бокал для шампанского и игристых вин. Высокий и узкий, с небольшим отверстием, чтобы пузырьки не улетучивались, что помогает сохранить игристость и аромат. Вместимость — от 180 до 270 мл. Также известен как бокал-тюльпан, отлично подходит для многокомпонентных коктейлей на основе шампанского.

КОКТЕЙЛЬНЫЙ БОКАЛ

Традиционный коктейльный бокал напоминает бокал для мартини, но имеет более округлую чашу. Объём варьируется от 90 до 300 мл. Это классическая посуда для подачи коктейлей, приготовленных методом шейк или стир. Термины «коктейльный бокал» и «бокал для мартини» часто используются взаимозаменяемо.

КОЛЛИНЗ

Часто взаимозаменяем с хайболлом, но чуть уже. Высокий бокал объёмом от 300 до 420 мл, идеально подходит не только для коктейлей типа Collins, но и для многих напитков со льдом: Mojito, Iced Tea, Sea Breeze и летние освежающие коктейли. Удлиненный вариант, известный как chimney (дымовая труба), вмещает 480 мл и используется для напитков вроде Singapore Sling, Mai Tai и Zombie.

БОКАЛ ДЛЯ ЛИКЁРОВ (CORDIAL)

Представлен в различных формах, маленький бокал на ножке объёмом от 30 до 120 мл. Используется для медленного потягивания сладких ликёров,

фруктовых бренди и rousse-café. Более мелкий вариант на 30 мл известен как «пони».

ХАЙБОЛЛ (HIGHBALL)

Универсальный высокий, прямой и узкий бокал, рассчитанный на подачу со льдом и газированными напитками. Используется для коктейлей типа хайболл, кулеров, мятных julep, Cape Codder, Bloody Mary и других длинных напитков. Объём — от 240 до 420 мл. Часто взаимозаменяем с бокалом Коллинз.

HURRICANE

Бокал на короткой ножке с высокой изогнутой чашей, напоминающей керосиновую лампу, назван в честь одноимённого коктейля из Нового Орлеана. Вмещает от 480 до 600 мл замороженных или тропических коктейлей.

СТАКАН ДЛЯ ИРЛАНДСКОГО КОФЕ

Жаропрочный бокал объёмом от 240 до 300 мл, выполнен из прозрачного толстого стекла. Может иметь короткую ножку с ручкой или металлическое основание и ручку. Используется также для подачи hot toddy или buttered rum.

БОКАЛ ДЛЯ MARGARITA

Предназначен прежде всего для коктейля Margarita, но также подходит для любых замороженных или смешанных напитков. Объём — от 180 до 420 мл. Эти нарядные чаши на ножке могут быть заменены крупным винным бокалом.

БОКАЛ ДЛЯ MARTINI

Объёмом от 120 до 180 мл, с хорошо узнаваемой конической формой чаши и тонкой элегантной ножкой. Идеален для прозрачных или ярко окрашенных коктейлей, подаваемых после встряхивания или размешивания.

СТАКАН OLD-FASHIONED

Невысокий, крепкий, прямой стакан объёмом от 120 до 240 мл с тяжёлым дном, способным выдержать мадлинг. Лучший выбор для напитков со льдом, таких как Scotch and Soda. Также известен как стакан для виски, rocks glass или tumbler.

DOUBLE OLD-FASHIONED

Также называется double rocks glass — увеличенный tumbler на 360–480 мл. Используется для двойных порций или коктейлей с миксерами и льдом.

БОКАЛ ДЛЯ ПАРФЕ (PARFAIT)

Изящный с лёгким изгибом, объёмом от 240 до 300 мл. Предназначен для замороженных фруктовых десертных коктейлей на основе ликёров. Также известен как бокал для frappé.

PILSNER

Высокий вытянутый бокал V-образной формы с округлым основанием,

объёмом от 300 до 480 мл. Назван в честь чешского лагеря и предназначен для подачи бутылочного или разливного пива и эля.

Если готов продолжить — присылай следующий фрагмент.

БОКАЛ PONY

Небольшой бокал на ножке объёмом от 30 до 60 мл, используется для подачи ликёров и бренди. Также известен как бокал cordial.

БОКАЛ ДЛЯ POUSSE-CAFÉ

Разработан специально для коктейлей rousse-café. Это прямой бокал на короткой ножке объёмом от 60 до 120 мл, идеально подходящий для создания слоёв из ликёров, налитых один поверх другого.

ЧАШКА ДЛЯ ПУНША

Округлая хрустальная чашка с ручкой, напоминающая чайную. Вмещает от 180 до 240 мл, обычно используется в составе сервиза с чашей для пунша.

БОКАЛ ДЛЯ ХЕРЕСА И ПОРТО

Низкий бокал на ножке, объёмом от 30 до 90 мл. Также может использоваться для подачи ликёров, сладких вин и аперитивов. Традиционный испанский вариант — sorita, маленький бокал в форме цветка. Увеличенная версия бокала на 120 мл лучше раскрывает аромат хереса.

РЮМКА (SHOT GLASS)

Прочный небольшой стакан, обычно вмещающий 45 мл. Более высокая узкая версия объёмом от 60 до 120 мл также известна как бокал для водки, шнапса или аперитива. Иногда используется как джиггер для измерений, но чаще — для подачи шотов и крепких порционных напитков.

БОКАЛ ДЛЯ SOUR

Также известен как бокал для whiskey sour или Delmonico. Низкий бокал на ножке, тюльпановидной формы, объёмом от 150 до 180 мл. Традиционно используется для коктейлей кислого профиля, но также подходит для подачи crustas.

БОКАЛЫ ДЛЯ ВИНА

Более высокие ножки и более широкая чаша по сравнению с обычными барными бокалами. Конструкция позволяет сохранять вино внутри чаши, что облегчает вращение и раскрытие аромата.

БОКАЛ ДЛЯ КРАСНОГО ВИНА

Универсальный бокал объёмом от 300 до 420 мл (возможны варианты до 700 мл). Он больше бокала для белого вина и имеет более широкое горлышко, что способствует раскрытию букета. Более крупные округлые бокалы, известные как balloon, вмещают около 480 мл и подходят для Бургундии и других

полнотельных красных вин. Часто используются и для подачи элегантных хайболлов, крупных тропических коктейлей, спритцеров, сангрии и сангаре.

БОКАЛ ДЛЯ БЕЛОГО ВИНА

Объём от 180 до 360 мл. Чаша обычно уже и меньше, чем у бокала для красного вина, что помогает дольше сохранять охлаждение напитка. Также может использоваться для подачи смешанных напитков со льдом.

БАРНЫЙ МИНИМУМ

Домашний бар

НЕОБХОДИМЫЙ НАБОР АЛКОГОЛЯ

Независимо от того, оборудован ли у вас шикарный бар в комнате для приёма гостей или просто выделен уголок на кухне, наличие всех нужных принадлежностей под рукой позволит вам быть готовым к любой вечеринке или случаю. Минималистичный подход к бару, включающий всё необходимое для приготовления большинства классических и популярных коктейлей, — отличная отправная точка. Но если вы стремитесь к миксологическому совершенству, в этом разделе вы найдёте также предложения для полноценного и максимально укомплектованного бара. Конечно, на этом этапе можно уже получать лицензию и открывать бар. Этот раздел поможет вам собрать базовый, но функциональный домашний бар. Воспринимайте его как шаблон, который можно адаптировать под собственные предпочтения и формат приёмов. Со временем ваш бар расширится по мере освоения новых коктейлей. При выборе брендов старайтесь покупать настолько качественный алкоголь, насколько позволяет бюджет — вы и ваши гости это оцените.

БАЗОВЫЙ “МИНИ-БАР”

ГАРНИРЫ И АРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

По 1 бутылке:

- Angostura bitters
- Гренадин
- Подслащённый сок лайма (например, Rose's)
- Соус табаско
- Соус Вустершир

По 1 банке:

- Зелёные коктейльные оливки
- Коктейльный лук
- Хрен
- Коктейльные вишни (maraschino)
- Лимоны (для украшения и свежесжатого сока)
- Лаймы (то же)
- Апельсины (то же)

- Кошерная соль и свежемолотый перец
 - Сахар (мелкокристаллический и сахарная пудра)
 - Мускатный орех (цельный или молотый)
 - Сахарный сироп (см. стр. 72)
 - Сахар в кубиках
-

ИНВЕНТАРЬ

- Барная ложка
 - Мерные ложки
 - Мерный стакан
 - Барное полотенце
 - Открывалка/штопор
 - Штопор
 - Коктейльные салфетки
 - Джиггер
 - Нож для очистки
 - Разделочная доска
 - Шейкер (или Boston shaker с ситом)
 - Блендер (способный измельчать лёд)
 - Ведро для льда и щипцы (или совок)
 - Мешалки и трубочки
 - Миски/бокалы для гарниров и трубочек
 - Охладитель или большая ёмкость со льдом для газировки, пива и вина
-

ОСНОВНЫЕ НАПИТКИ

Базовые компоненты, необходимые для приёма гостей.

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

По 1 бутылке (750 мл):

- Бурбон (желательно small batch)
- Бренди (желательно французский)

- Купажированный виски (например, канадский)
- Купажированный скотч (если не предпочитаете синглмолт)
- Джин (сухой лондонский)
- Светлый ром
- Текила (желательно 100% агавы)
- Водка

ВИНА

- Херес фино
- Портвейн (рубн или тони)
- Сухой вермут
- Сладкий вермут
- Сухое красное вино
- Сухое белое вино
- Брют шампанское или игристое вино

ЛИКЁРЫ

- Абрикосовый бренди
- Cointreau (или другой апельсиновый ликёр)
- Crème de cacao (белый и тёмный)
- Crème de menthe
- Kahlúa (или другой кофейный ликёр)
- Pernod (или другой анисовый ликёр)
- Другие ликёры по вкусу: amaretto, crème de cassis, Chambord, Frangelico, sambuca

ПИВО

- 24 бутылки пива, лагеря или эля
- Разнообразные безалкогольные миксы: соки, газировка, газированная вода

ПОЛНОЦЕННО УКОМПЛЕКТОВАННЫЙ БАР

Если вы готовы выйти за рамки минимума, выбирайте из этого списка в соответствии с личными вкусами.

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

- Аñejo текила
- Cachaça
- Тёмный ром
- Ароматизированные водки (лимон, чёрная смородина и др.)
- Граппа
- Ямайский ром
- Грушевый бренди
- Коньяк V.S.O.P.
- Синглмолт скотч
- Ирландский виски

АПЕРИТИВЫ

- Campari
- Dubonnet Rouge
- Fernet Branca
- Lillet Blanc
- Pimm's No. 1

ЛИКЁРЫ

- Bénédictine
- Ежевичный бренди
- Blue curaçao
- Calvados или другой яблочный бренди
- Chambord
- Chartreuse (зелёный или жёлтый)
- Crème de banane
- Drambuie
- Frangelico

- Galliano
 - Grand Marnier
 - Ирландский сливочный ликёр
 - Jägermeister
 - Ликёр maraschino
 - Midori (дынный ликёр)
 - Ouzo
 - Персиковый шнапс
 - Sambuca
 - Sloe gin
 - Southern Comfort
 - Клубничный ликёр
 - Туаса
-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ И МИКСЕРЫ

По 1 литру:

- Содовая
- Лимонно-лаймовая газировка
- Имбирный эль
- Кола
- Минеральная вода без газа
- Тоник

По 1 кварту (примерно 950 мл):

- Апельсиновый сок (свежевыжатый или пастеризованный)
- Клюквенный сок
- Грейпфрутовый сок
- Томатный сок
- Сливки или половина на половину
- Молоко

- 9–14 кг КОЛОТОГО ЛЬДА

И ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- Имбирное пиво
- Фруктовые газированные напитки (например, Orangina)
- Ананасовый сок
- Кокосовые сливки
- Тропические соки и нектары: гуайява, манго, папайя, маракуйя, персик, личи

ОСНОВЫ БАРА

Измерения и эквиваленты ингредиентов

ОБЩИЕ ЖИДКОСТНЫЕ ИЗМЕРЕНИЯ

- Dash (капля) = барная ложка = чайная ложка = **0,6 мл**
- Барная ложка = $\frac{1}{2}$ чайной ложки = столовая ложка = **2,5 мл**
- 1 чайная ложка = 8 капель = **5 мл**
- 1 столовая ложка = 3 чайные ложки = $\frac{1}{2}$ жидкой унции = **15 мл**
- 2 столовые ложки = 1 ponу = 1 жидкая унция = **30 мл**
- 3 столовые ложки = 1 jigger = $1\frac{1}{2}$ жидкой унции = **45 мл**
- $\frac{1}{4}$ чашки = 2 жидкие унции = **60 мл**
- $\frac{1}{3}$ чашки \approx **83 мл**
- $\frac{1}{2}$ чашки = 4 жидкие унции = **120 мл**
- $\frac{2}{3}$ чашки \approx **165 мл**
- $\frac{3}{4}$ чашки = 6 жидких унций = **180 мл**
- 1 чашка = $\frac{1}{2}$ пинты = 8 жидких унций = 8 ponу = 5 jigger = **250 мл**
- 2 чашки = 1 пинта = 16 жидких унций = **500 мл**
- 4 чашки = 2 пинты = 1 кварт = $\frac{1}{4}$ галлона = 32 жидкие унции = **1 литр**
- 8 чашек = 4 пинты = 2 кварты = $\frac{1}{2}$ галлона = 64 жидкие унции = **2 литра**
- 16 чашек = 8 пинт = 4 кварты = 1 галлон = **4 литра**
- Классический винный бокал = 4 жидкие унции = $\frac{1}{2}$ чашки
- Бутылка объёмом 1 литр = **33,8 жидкой унции**

ПРОЧИЕ ИЗМЕРЕНИЯ

- **Pinch (щепотка)** — количество сыпучего ингредиента, которое помещается между большим и указательным пальцем.
- **Splash (всплеск)** — немного больше чем dash, но меньше $\frac{1}{2}$ унции (обычно около **5–10 мл**, в зависимости от бармена).

ЭКВИВАЛЕНТЫ ИНГРЕДИЕНТОВ

- 1 средний лайм = 2 столовые ложки или 1 унция сока (**30 мл**) = 2 чайные ложки цедры
- 1 средний лимон = 3 столовые ложки или 1½ унции сока (**45 мл**) = 1 столовая ложка цедры
- 1 средний апельсин = ¼ чашки или 2 унции сока (**60 мл**) = 2 столовые ложки цедры

ВЗБИВАНИЕ И ЯЙЦА

- 1 чашка жирных сливок в взбитом виде = 2 чашки
- 4–6 целых яиц = 1 чашка
- 8–11 яичных белков = 1 чашка
- 12–14 яичных желтков = 1 чашка

САХАР

- 1 фунт (454 г) сахара-песка = 2 чашки
- 1 фунт сахарной пудры (несеянной) = 4½ чашки
- 1 фунт коричневого сахара = 2½ чашки

РАЗМЕРЫ БУТЫЛОК КРЕПКОГО АЛКОГОЛЯ

Вот стандартные объёмы бутылок, используемых для ликёров, вин и крепких спиртных напитков, а также примерное количество порций по **4½ унции (примерно 133 мл)** в каждой:

Название	Метрический объём	Объём в унциях (США)	Кол-во порций по 133 мл
Split	187 мл	6,3 унции	1½ порции
Tenth	375 мл	12,7 унции	3 порции
Fifth	750 мл	25,4 унции	6 порций
Quart	1 000 мл	33,8 унции	8 порций
Magnum	1,5 л	50,7 унции	12 порций

Название	Метрический объём	Объём в унциях (США)	Кол-во порций по 133 мл
Double Magnum	3 л	101,4 унции	24 порции
Наименование	Метрическая мера	Американская мера	Кол-во порций по 133 мл (4½ унции)
Split	187 мл	6,3 унции	1½ порции
Tenth	375 мл	12,7 унции	3 порции
Fifth	750 мл	25,4 унции	6 порций
Quart	1 000 мл	33,8 унции	8 порций
Magnum	1,5 л	50,7 унции	12 порций
Double Magnum	3 л	101,4 унции	24 порции

ОСНОВЫ БАРА

Глоссарий

ТЕРМИНЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В КОКТЕЙЛЯХ

ABV (Alcohol by Volume)

Крепость напитка в процентах объёма. Например, 40 % ABV означает, что напиток на 40 % состоит из алкоголя и на 60 % — из воды. Обычно указывается на этикетке наряду с «proof».

Aperitif (Аперитив)

Лёгкий алкогольный напиток, подаваемый перед едой для возбуждения аппетита. От латинского «aperire» — «открывать». Часто это анисовые или винные напитки: биттеры, ароматизированные и креплёные вина. В США популярны коктейли Martini, Sidecar, Manhattan, Old-Fashioned. В Европе — вермут, Campari, Dubonnet, kir, Lillet, шери, Americano, Negroni, Pernod, pastis, ouzo. В Германии часто подают пиво.

Aqua vitae

«Вода жизни» — латинский термин, обозначающий крепкий алкоголь. Позднее стал: датский akvavit, французское eau-de-vie, ирландское usquebaugh, шотландское uisce beatha.

Aromatized wines

Креплёные вина с добавлением трав и специй. В эту категорию входят вермуты, Lillet, Cynar, Dubonnet.

Bitters (Биттеры)

Концентрированные настойки на спирте с добавлением трав, корок, фруктов. Изначально использовались в медицине. Angostura и Peychaud's — суперконцентрированные, дозируются по каплям. Campari и подобные — можно пить со льдом.

Chaser

Напиток, который пьют сразу после рюмки крепкого алкоголя — например, пиво, сода, сок.

Cordial

Термин, часто используемый как синоним слова «ликёр».

Dash

Либо встряхивание бутылки с биттером, либо количество около 1 чайной ложки (иногда меньше — около ½ ч.л.).

Digestif (Дижестив)

Напитки, подаваемые после еды для улучшения пищеварения. Это могут быть

крепкие биттеры (например, Fernet Branca) или коктейли после ужина — V&V, Brandy Alexander, White/Black Russian.

Distillation (Дистилляция)

Процесс извлечения алкоголя из ферментированной жидкости путём нагрева в перегонном аппарате (pot still или column still). Пар собирается, охлаждается и снова становится жидкостью с более высоким содержанием спирта.

Dram

Термин, используемый в Ирландии, Шотландии и Карибском регионе для небольшой порции крепкого алкоголя.

Dry

Обозначает «несладкий». Применяется к винам и коктейлям, например dry Martini — с сухим, а не сладким вермутом. Сухость достигается, когда дрожжи во время ферментации полностью съедают сахар.

Eau-de-vie

Французское «вода жизни». Бесцветные дистилляты из фруктов. Обычно не выдерживаются. Например, kirsch (из вишни), Poire Williams (из груши), виноградный бренди.

Float

Техника наливания слоя алкоголя (чаще ликёра или сливок) поверх коктейля так, чтобы он не смешался. Делается при помощи тыльной стороны ложки. Подробнее — на стр. 44.

Fortified wines (Креплёные вина)

Вина с добавлением бренди или других спиртов. Шери, портвейн и мадера — типичные примеры. Часто подаются как десертные вина.

Grenadine (Гренадин)

Сладкий густой сироп тёмно-красного цвета. Изначально из гранатов с острова Гренада, но сейчас часто делается из других соков. Содержит мало или совсем не содержит алкоголя. Используется для подслащивания и окрашивания коктейлей.

Mixer (Миксер)

Любой безалкогольный компонент, добавляемый в коктейль: сок, содовая, сливки и т. д.

Modifier (Модификатор)

Ингредиент, влияющий на вкус и текстуру коктейля. Это могут быть биттеры, сиропы, подсластители (Rose's lime juice, кокосовые сливки и др.).

Mouthfeel (Текстура)

Термин, описывающий ощущение напитка во рту — его плотность, мягкость, вязкость и т. д.

Muddle (Маблинг)

Метод раздавливания фруктов, трав и специй (часто с сахаром или биттером) в стакане при помощи мадлера для высвобождения ароматов.

Neat

Означает крепкий алкоголь, поданный «чистым»: без льда, воды, охлаждения или других добавок.

Neutral spirit (Нейтральный спирт)

Перегонка зерна до спирта крепостью 95,5 % ABV. Используется как основа для водки, джина и при купажировании других спиртов.

Nose (Аромат)

Запах или букет спиртного напитка.

On the rocks

Подача напитка со льдом. Ice — это и есть «rocks».

Perfect

Коктейль, в котором используется равное количество сухого и сладкого вермута — например, Perfect Manhattan или Perfect Martini.

Proof (Прюф)

Юридическая мера крепости алкоголя в США: 1 единица = 0,5 % ABV. Соответственно, 80 proof = 40 % ABV, 100 proof = 50 % ABV и т. д.

Splash

Небольшое количество жидкости — больше, чем dash, но меньше унции. Зависит от бармена.

Straight

Напиток, поданный без других компонентов — может быть с каплей воды или содовой, но без других миксов.

Swizzle stick (Палочка для размешивания)

Изначально — веточка, использовавшаяся на Карибах для перемешивания ромовых напитков. Сейчас изготавливаются из стекла, пластика, дерева — разных форм и размеров.

To top / Top off

Барный термин, означающий долив последнего ингредиента до края стакана — например, содовой или имбирного эля. Также употребляется при доливе пива из крана.

Up

Коктейль, поданный безо льда в охлаждённом бокале. Обычно встряхивается со льдом в шейкере, а затем процеживается «вверх» — в охлаждённый коктейльный бокал, в отличие от подачи «on the rocks».

BUCK

Коктейль, появившийся в 1890-х годах. Классическая формула: базовый алкоголь (традиционно джин), сок из дольки лимона или лайма и имбирный эль. Выжатую дольку традиционно опускают в стакан. Подаётся в бокале highball со льдом. Варианты: *Gin Buck*, *Apple Buck*, *Brandy Buck*, *New Orleans Buck*, *Peach Buck*.

COBBLER

Один из старейших коктейлей (начало XIX века). Классическая версия: херес или вино + фруктовый сироп, подаётся на колотом льду в бокале для вина, украшен фруктами и мятой. Современные версии — с любыми ликёрами и крепкими спиртными, сахарной пудрой, иногда содовой.

COLLINS

Изобретён Джоном Коллинзом из отеля *Limmer's* в Лондоне в начале 1800-х. Изначально: genever (голландский джин), сахар, лимонный сок, содовая. Позднее появилась версия с Old Tom gin (слаще), получившая имя *Tom Collins*. В США часто делают на bourbon или whiskey.

Варианты:

- *Tom Collins* — London dry gin
 - *John Collins* — genever (в Англии) или bourbon (в США)
 - *Pedro Collins* — ром
 - *Rum Collins* — тёмный ром
 - *Captain Collins* — канадский виски
 - *Sandy Collins* — скотч
 - *Colonel Collins* — бурбон
 - *Mike Collins* — ирландский виски
 - *Pierre Collins* — коньяк
 - *Jack Collins* — яблочный бренди
 - *Vodka Collins* (или *Joe Collins*) — водка
 - *Ruben/Pepito Collins* — текила
 - *Pisco Collins* — писко
-

COOLER

Сочетание крепкого алкоголя или вина с любым газированным напитком, подаётся со льдом в высоком бокале, обычно с длинной спиралью цитрусовой цедры.

CRUSTA

Отличается сахарной каймой на стакане и спиралью цедры. Изобретён в Новом Орлеане в середине XIX века. Классика: бренди, лимонный сок, ликёр *maraschino* и *Cointreau*. Вариации используют бурбон, джин или ром, но сохраняют фирменную подачу.

DAISY

Американский коктейль 1850-х годов: базовый спирт (бурбон, бренди, джин или ром), фруктовый сироп или гренадин, немного содовой, подаётся на колотом льду. Ранее подавался в металлической кружке, сейчас — чаще в *highball* бокале.

FIZZ

Похож на *collins*: спирт, цитрусовый сок, сахар и содовая. Отличие — способ приготовления: *fizz* взбалтывается в шейкере, *collins* — собирается прямо в бокале.

Варианты:

- *Gin Fizz* — классика
- *Silver Fizz* — с яичным белком
- *Golden Fizz* — с желтком
- *Royal Gin Fizz* — с целым яйцом
- *Sloe Gin Fizz* — с ликёром из тёрна

Подача: shaken, затем в бокале *old-fashioned* со льдом, сверху — газировка.

FLIP

Коктейль с сырым яйцом, вином, крепким спиртом, ликёром или пивом, сахаром, иногда сливками. Подаётся горячим или холодным в винном бокале, украшен фруктом. Исторически — подогревался раскалённым железным стержнем (*flip iron*). Можно использовать пастеризованное яйцо.

HIGHBALL

Классический highball — два ингредиента: спирт и газировка (обычно содовая). Подаётся в высоком узком бокале со льдом.

Соотношение: 45 мл алкоголя к 150–180 мл миксера.

Популярные варианты:

- *Whiskey & Soda*
 - *Gin & Tonic*
 - *Gin & Ginger*
 - *Rum & Coke*
 - *Scotch & Soda*
 - *Seven and Seven*
 - *Horse's Neck*
-

JULEP

Происходит от арабского *julāb* — «роза». В XV веке так называли сладкие микстуры в аптеке. Первоначально: мята + бренди, персиковый бренди или коньяк. Позже — мята маскировала резкий виски, а затем bourbon стал основой *Mint Julep*.

LOWBALL

В отличие от highball, подаётся в низком стакане (например, old-fashioned), со льдом. Пример: *Scotch & Soda* в коротком бокале.

MIST

Крепкий алкоголь, налитый на колотый лёд в короткий бокал. Лёд создаёт эффект «тумана». Примеры: *Scotch Mist*, *Cointreau Mist*.

POUSSE-CAFÉ

«Толкатель кофе» — коктейль после ужина с цветными слоями ликёров, сиропов, спиртов, сливок. До 7 слоёв, каждый добавляется по плотности — от тяжёлого к лёгкому.

PUFF

Равные части алкоголя и молока, сверху — содовая. Подаётся со льдом в бокале old-fashioned.

RICKEY

Похож на collins или fizz, но без сахара. Впервые подан в Shoemakers Restaurant (Вашингтон, 1893), назван в честь лоббиста Джо Рики.

Классика: джин, сок и половинка лайма (вместе с кожурой), содовая.

Подаётся со льдом. Варианты — с бурбоном, ромом, ликёрами, Amer Picon, с добавлением гренадина или сахара.

SANGAREE

Прообраз испанской сангрии. В США — коктейль на основе креплёных вин с сахаром, подаётся со льдом, сверху — щепотка мускатного ореха. Варианты: с несколькими спиртами, как *Brandy Sangaree* с портвейном и содовой. Иногда подаётся в горячем виде.

SLING

Ассоциируется с высокими освежающими тропическими коктейлями. Основа — фруктовый бренди, добавляемый для сладости, по сути это разновидность collins. Самый известный представитель — *Singapore Sling*, созданный в отеле Raffles (Сингапур) в 1915 году. Классический рецепт: джин, вишнёвый бренди, Bénédictine, лимонный сок; подаётся со льдом в высоком бокале, сверху — содовая, украшение — спираль цедры лайма.

SMASH

Похож на *julep*: мята мадлируется с выбранным алкоголем и сахарным сиропом. Подаётся со льдом в бокале old-fashioned, украшен веточками мяты и фруктами.

SOUR

Один из старейших американских коктейлей (середина XIX века), назван по основной характеристике — свежему лимонному соку. Оригинальный вариант — бренди + яичный белок. Позже бренди заменили американским виски.

Классическая формула: лимонный сок, виски и сахар, всегда взбалтывается и традиционно подаётся безо льда в sour glass, но возможны варианты на льду в бокале highball или old-fashioned. Украшается долькой апельсина и коктейльной вишней.

Варианты:

- *Whiskey Sour*
 - *Brandy Sour*
 - *Pisco Sour* (на чилийском писко)
 - *Gin Sour*
 - *Rum Sour*
 - *Applejack Sour*
-

SWIZZLE

Название происходит от способа перемешивания — вращения длинной палочки между ладонями. Впервые появился в начале 1800-х на Карибах. Тогда это был высокий ромовый напиток со льдом, перемешиваемый длинной веткой. Сегодня чаще используют барную ложку.

Варианты: *Rum Swizzle*, *Scotch Swizzle*, *Gin Swizzle*.

TALL DRINK

Также называется *long drink*. Подаётся в бокале *collins* или *highball*, объём — 180 мл и более. Обычно просят, когда хотят менее крепкую и более «разбавленную» версию коктейля из короткого бокала.



03 ~ Основы миксологии

ИСКУССТВО СОЗДАНИЯ НАПИТКОВ

Ключ к идеальному коктейлю — внимание к деталям: напитки должны быть сбалансированы по пропорциям и безупречно исполнены. Приготовление коктейля — это форма искусства, взаимодействие ингредиентов и техники, а миксолог — это мастер и дирижёр одновременно. Создание совершенства в бокале требует лишь нескольких базовых навыков: умения правильно встряхивать коктейли, подачи в идеально охлаждённом бокале, владения инструментами и техниками для украшения напитков, а также знания характеристик различных крепких напитков, вин и ликёров.

НЕСКОЛЬКО СЛОВ ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ

От алкоголя до сока — коктейль настолько хорош, насколько хороши его компоненты.

Премиальные спирты действительно раскрываются, если составляют не менее 90 % напитка, например в *Martini* или напитках «on the rocks», но могут потеряться в многокомпонентных коктейлях — и тогда их использование становится излишней роскошью. Будьте выборочны: дорогую текилу аҗејо пятилетней выдержки лучше оставить для чистой дегустации, но *Gin and Tonic* станет лучше с джином *Bombay Sapphire*, а *Mint Julep* — с бурбоном *Knob Creek* или *Woodford Reserve*.

В большинстве случаев для смешанных коктейлей подойдёт недорогой или средний по цене алкоголь. Иногда нужно выбирать между качеством и количеством: если вы делаете *Margaritas* для небольшой компании, не жалейте хорошей текилы, но если готовите в блендере большое количество *Piña Colada*, *Daiquiri* или *Margarita* — разумнее использовать ром или текилу среднего уровня. В таких напитках фруктовые вкусы всё равно доминируют, особенно если в составе много ликёров и соков.

При этом **всегда используйте свежавыжатые соки и фрукты**, если хотите сохранить уровень качества. Свежесть может полностью изменить восприятие: например, *Sidcar* с лимонным соком или *Screwdriver* со свежавыжатым апельсином становятся по-настоящему выразительными. *Daiquiri*, сделанный с хорошим ромом, просто обязан сопровождаться свежим лаймом — иначе уровень напитка резко падает.

Допустимо использовать и готовые соки — в бутылках, банках или замороженные: грейпфрутовый, клюквенный коктейльный, ананасовый без сахара, томатный и др.

МИКСЕРЫ

Чаще всего используются: тоник, газированная вода, имбирный эль, кола и лимонно-лаймовая газировка.

Они составляют около двух третей объёма напитка — разбавляют алкоголь или добавляют вкус.

Важно: **всегда держите миксеры в холодильнике**, иначе они быстро растапливают лёд и «разбавляют» вкус напитка.

ORANGE FLOWER WATER

Ароматная дистилляция цветков горького апельсина. Придаёт коктейлю цветочный, парфюмерный вкус. Ключевой ингредиент в классическом *Ramos Gin Fizz*. Продаётся в супермаркетах и винных магазинах.

СИРОПЫ

- **Orgeat syrup** — насыщенный миндальный сироп из миндаля, сахара и розовой или апельсиновой воды. Широко используется в коктейлях. При отсутствии можно заменить на миндальный сироп или *sirop d'amandes*.
- **Grenadine** — сладкий густой сироп тёмно-красного цвета. Изначально производился из гранатов с острова Гренада, сегодня чаще — из других фруктов. Алкоголя мало или нет совсем. Используется как подсластитель и краситель в коктейлях.

Другие популярные сиропы:

- *Monin passion fruit syrup* — маракуйя
 - *Sirop de cassis* — чёрная смородина
 - *Sirop de citron* — сладкий лимон
 - *Sirop de groseilles* — красная смородина
-

СЛИВКИ

Сливки придают напитку насыщенную густую текстуру. Если в рецепте указано «cream», предпочтительно использовать жирные сливки (*heavy cream*). *Half-and-half* можно заменить, но консистенция будет более жидкой.

НЕСКОЛЬКО СЛОВ О САХАРНОЙ ПУДРЕ

Многие классические рецепты Золотой эпохи коктейлей используют быстрорастворимую сахарную пудру, которая часто содержит кукурузный

крахмал — не самый желательный компонент для напитков. В интересах вкуса **лучше заменять её на мелкокристаллический (superfine) или обычный сахар, либо на сахарный сироп.**

ВОПРОС О СЫРЫХ ЯЙЦАХ

Белки или желтки традиционно использовались в коктейлях для придания им тела и пены — ещё до того, как появились опасения по поводу сальмонеллы. Если вы хотите, можно использовать пастеризованные яйца или яичный порошок, либо вовсе исключить яйцо. Применение сырых яиц — исключительно на ваше усмотрение.

АНАТОМИЯ КОКТЕЙЛЯ

Коктейль состоит из трёх основных компонентов:

база, тело (модификатор) и аромат (акцент).

- **База** — основной крепкий алкоголь, на котором строится коктейль. Это самый объёмный компонент, он определяет тип напитка и диктует, какие остальные ингредиенты уместны. Например, в *Sidcar* основа — бренди, в *Daiquiri* — ром. В классических пропорциях смешение нескольких базовых спиртов (например, джина и текилы) считалось дурным тоном — хотя в практике это часто нарушается (*Long Island Iced Tea*).
- **Тело (модификатор)** — компонент, который изменяет, но не заглушает основу. Без него коктейль не будет полноценным. Это элемент, который объединяет всё: придаёт напитку текстуру и консистенцию. Это может быть сок, шампанское, сухой вермут, сливки и т. д.
- **Аромат (перфюм)** — акцент, усиливающий вкусовую и ароматическую палитру. Обычно это наименьшая часть в объёме, но важная. Может быть фруктовый, ореховый, кофейный, травяной ликёр, сироп или биттер. Аромат может придавать сладость, горечь, цвет — даже в малом количестве он завершает вкусовой баланс коктейля.

Пример: разбор коктейля Negroni

- База: джин
 - Тело: сладкий вермут
 - Аромат: Campari
-

МЕРЫ ИЗМЕРЕНИЯ

Оставьте «на глаз» профессионалам — хотя есть подозрение, что их коктейли каждый раз получаются разными. Лучший способ следовать рецепту —

использовать **джиггер** и точные пропорции. Это почти как химия. Классические рецепты часто используют унции, jigger, pony, dash или просто соотношения («2 части спирта, 1 часть ликёра»). Познакомившись с базовыми пропорциями, вы заметите, что почти все классические коктейли строятся по повторяющимся формулам.

ПОДГОТОВКА БОКАЛОВ

Будь то подача напитка «neat» или коктейль, приготовленный в шейкере, **чистый прозрачный бокал — важная деталь**. Чтобы сохранить вкус напитка, бокалы нужно мыть вручную с **несмываемым средством** и тщательно ополаскивать горячей водой. Хранящиеся в шкафу бокалы впитывают посторонние запахи — перед использованием их стоит протереть сухой, мягкой, безворсовой тканью.

КАК ОХЛАДИТЬ БОКАЛ

Подача — это всё, и **предварительно охлаждённый бокал** — лучший способ преподнести коктейль и сохранить его прохладу. Сполосните бокал холодной водой и оставьте в морозилке на час — он покроется инеем.

Если нужно быстро:

- Наполните бокал колотым льдом и содовой или холодной водой.
 - Пока готовите коктейль — он охладится.
 - Вылейте лёд и воду, вытрите лишнюю влагу и налейте напиток.
 - Для тонкого стекла (например, хрусталя) — лучше охлаждать в холодильнике или вышеописанным способом, чтобы избежать трещин.
-

ЛЁД

Лёд влияет на вкус напитка. Лучший способ получить **нейтральный по вкусу лёд** — использовать фильтрованную или бутилированную воду. Лучше избегать водопроводной.

Формы льда:

- **Кубики** — для встряхивания, перемешивания, подачи «on the rocks».
- **Колотый лёд** — для блендерных коктейлей и одноалкогольных напитков (например, *Mist*).
Колотый лёд можно купить или сделать вручную:
- Положите кубики в пакет, накройте полотенцем и раздробите деревянным молотком или тяжёлым предметом.

ВЗБАЛТЫВАТЬ ИЛИ РАЗМЕШИВАТЬ?

Вот в чём вопрос.

Классическое правило:

- Коктейли на **прозрачных спиртах** (Martini, Manhattan, Gimlet, Stinger) **размешиваются**, чтобы сохранить прозрачность и текстуру, минимально разбавляя. Встряхивание сделает их мутными и пенными.
- Если в составе есть сок, сливки, ликёры или много компонентов — **встряхиваем**. Это создаёт характерную пенистость и лучше перемешивает ингредиенты разной плотности.

Любители *Gin Martini* обычно предпочитают перемешивание («чтобы не повредить джин»), а фанаты *Vodka Martini* часто следуют примеру Джеймса Бонда и просят «shaken, not stirred». Всё зависит от вкуса: взболтанный напиток может быть мутнее, но с освежающими льдинками и тонко сбалансированной текстурой.

ВЗБАЛТЫВАНИЕ (SHAKING)

Большинство коктейлей, требующих встряхивания, можно приготовить в стандартном или бостонском шейкере (см. стр. 17). Если объём жидких ингредиентов превышает 120 мл, лучше использовать **стандартный трёхчастный шейкер из нержавеющей стали**: у него надёжная крышка и большая вместимость, что предотвращает пролив.

Быстрый способ выглядеть настоящим миксологом — энергично встряхнуть шейкер так, чтобы всё сияло и сверкало. Такое встряхивание оставляет на поверхности напитка освежающие осколки льда.

Правило: если в рецепте есть соки, сливки, ликёры, сиропы — **взбалтываем**. Им нужно активное перемешивание для однородности.

Когда бокал охлаждается в морозилке, а гарнир уже готов — пора встряхивать коктейль.

Как встряхнуть в стандартном шейкере:

1. Заполните основание шейкера колотым или кубиковым льдом.
2. Добавьте ингредиенты.
3. Наденьте крышку.
4. Держите шейкер обеими руками, одной — фиксируя крышку.
5. Встряхивайте энергично вверх-вниз, пока шейкер не станет ледяным на ощупь.

6. Снимите крышку и процедите напиток через встроенное сито в охлаждённый бокал.

Как встряхнуть в Boston shaker:

1. Заполните стеклянную часть льдом на две трети.
2. Добавьте ингредиенты.
3. Плотнo закройте металлической частью.
4. Встряхивайте обеими руками вверх-вниз.
5. Аккуратно ударьте по краю, чтобы разгерметизировать.
6. Переверните, чтобы сверху оказался стеклянный стакан.
7. Снимите его, наденьте сито Hawthorn на металлическую часть и процедите в бокал.

КЛАССИЧЕСКОЕ РАЗМЕШИВАНИЕ (SULTRY STIRRING)

В размешивании коктейля есть что-то классически притягательное — звон кубиков, воронка в графине, лёгкая изморозь на стекле.

Размешивать следует напитки на прозрачных ингредиентах, как *Gin Martini* или *Manhattan*, а также всё с шампанским или газировкой.

Нельзя встряхивать газированные напитки — это разрушит пузырьки и сделает напиток мутным.

Как размешать:

1. В графин (или стеклянную часть Boston shaker) положите 5–6 кубиков льда.
2. Залейте алкоголь.
3. Размешивайте от дна вверх до охлаждения.
4. Перелейте в охлаждённый бокал.
Кубики льда предпочтительнее, чем колотый — иначе он может просочиться при переливании.
Если в составе газировка — используйте стеклянную палочку или деревянную ложку. Металл разрушает углекислоту.

КОКТЕЙЛИ В БЛЕНДЕРЕ (BLENDER DRINKS)

Блендер — быстрый способ смешать большое количество ингредиентов с льдом.

Он необходим для:

- пюре из фруктов
- измельчения льда (frozen drinks, смузи)
- больших объёмов на компанию

Идеален для тропических коктейлей, больших партий *Margarita*, *Piña Colada* и т. д.

Совет: лёд сильно разбавляет напиток, поэтому **увеличьте дозу всех ингредиентов**.

Лучше использовать **колотый лёд** — он щадит мотор и лезвия, особенно в бытовых моделях.

Порядок: лёд первым, затем — ингредиенты.

Начинайте с низкой скорости, через несколько секунд — на высокую.

ПЛАМЕНЕЮЩИЕ КОКТЕЙЛИ (FLAMING DRINKS)

Этот эффектный метод используется для горячих напитков или коктейлей с высокой крепостью.

Требует крайней осторожности!

Алкоголь становится воспламеняемым при подогреве, когда начинает испаряться.

Для холодного воспламенения — требуется крепость от 50 % до 75 % ABV (100–151 proof).

Правила безопасности:

- Используйте **не более 20–25 мл алкоголя**.
- Зажигайте **удлиненной деревянной спичкой**.
- **Никогда не доливайте спирт из бутылки** в уже горящий напиток.
- **Не наклоняйтесь** над пламенем.
- **Не оставляйте открытые бутылки** рядом с огнём.

ФЛОТИРОВАНИЕ (FLOATING)

Техника флотирования (укладки слоя одного ингредиента поверх другого) проста, если у вас есть немного терпения и ложка. Чаще всего используется при добавлении сливок или ликёра: вы медленно наливаете немного жидкости (обычно ликёр или сливки) на поверхность коктейля, чтобы она **легла сверху, не смешиваясь** с нижним слоем.

Классический приём — наливать через **тыльную сторону барной ложки**, держа ложку как можно ближе к нижнему слою, но не касаясь его.

В коктейле *rousse-café* обычно создаются 3–6 цветных слоёв ликёров, от самого тяжёлого внизу до самого лёгкого наверху. Часто визуальный эффект

превосходит вкусовой, ведь суть напитка — в последовательном наслаждении каждым слоем. *Pousse-café* можно приготовить заранее и охладить в холодильнике.

ОХЛАЖДЕНИЕ ВИНА

Шампанское, белые и десертные вина нужно подавать **достаточно охлаждёнными**, иначе они теряют аромат и баланс.

Важно: никогда не замораживайте шампанское (или напитки с газом) — бутылка может взорваться.

Медленный способ (SLOW CHILL):

Положите бутылку в холодильник за 2–3 часа до подачи.

Быстрый способ (FAST COOLING):

1. Наполните ведро льдом и водой.
2. Погрузите бутылку на 15–30 минут.
3. Чтобы ускорить процесс — вращайте бутылку в воде, слегка покачивая.

Можно использовать специальные охлаждающие манжеты и вакуумные охладители (см. «wine cooler» в глоссарии барного оборудования, стр. 22).

ОТЖИМ ЦИТРУСОВЫХ (EXTRACTING CITRUS JUICE)

Цитрусовый сок — основа множества коктейлей. Вот несколько приёмов, как выжать максимум:

- Перед отжимом **прокатите фрукт по твёрдой поверхности**, прижимая его ладонью — это разрушит внутренние перегородки и даст больше сока.
- Альтернатива: **замочите фрукт в горячей воде на 30 минут**, затем разрежьте пополам и выжмите вручную, с помощью цитрусового пресса или соковыжималки.

Подходят для лаймов, лимонов, апельсинов, мандаринов и грейпфрутов.

МИКСОЛОГИЯ 101

Украшения и оформление края бокала

ЭСТЕТИКА КОКТЕЙЛЕЙ И УКРАШЕНИЕ НАПИТКОВ

БУДЬ ТО ИЗЫСКАННЫЙ MARTINI, янтарный Manhattan, драгоценный эликсир или тропический кулер — напиток кажется совершенно «голым» без какого-либо визуального сопровождения. Даже самый маленький цитрусовый завиток

добавит прекрасную ароматную динамику в коктейль. Украшение — это тот элемент, где вы действительно можете проявить креативность; это идеальный визуальный акцент, задающий настроение напитку. Даже самые суровые поклонники крепких напитков оценят искусно оформленный гарнир, так что не ограничивайтесь банальными дольками апельсина и мараскиновой вишней.

Гарнир может быть простым — например, свежая веточка мяты или освежающая и элегантная тонкая долька цитруса, плавающая на поверхности. Не менее элегантны и скульптурны длинные спиральные завитки. А для более сложных композиций в тропическом стиле съедобные цветы добавят экзотическое прикосновение — их можно найти в отделе овощей и фруктов во многих супермаркетах. Для тонкого ароматного эффекта добавьте несколько веточек свежих трав, таких как розмарин, базилик или шалфей, в свой Vodka Martini или Tequila and Tonic. Или пойдите по более эксцентричному пути, заменив банальную оливку в Martini щупальцем осьминога, анчоусом, шоколадной каплей Hershey's Kiss, миниатюрной маринованной кукурузкой или перцем халапеньо.

Что касается классических коктейлей, то напитки на основе тёмных спиртов (например, виски) и сладкого вермута обычно украшают мараскиновой вишней; коктейли с сухим вермутом — как правило, цитрусовой цедрой (лимонной или апельсиновой). Современное коктейльное украшение может быть элегантно минималистичным — например, тонкий ломтик лайма, плавающий на поверхности, — однако в жанре тропических напитков требуются более экстравагантные композиции. Какой бы эстетике вы ни следовали — будь то одинокий лепесток розы или целый шашлык из флоры и пластиковых существ в стиле Honolulu Lulu — ваше украшение должно со вкусом дополнять напиток. Оно всегда должно быть последним штрихом — после приготовления и разливания — и выполняться со вкусом и церемониальностью: будь то натирание края бокала лимонной цедрой и её выкручивание над напитком или деликатная балансировка шпажки на краю.

Коктейли — это приглашение к украшательству, креативу и капризной фантазии, искусству и элегантному романтизму. Охлаждённый бокал с ободком из сладкого какао, морской соли с цедрой цитруса или крупинок янтарного сахара турбинадо добавляет коктейлю изысканный вкусовой штрих и визуальную интригу. Идеально размещённая орхидея на краю или красиво нанизанные на шпажку свежие фрукты создают утончённую элегантность с максимальной простотой. Одинокая цитрусовая спираль в прозрачном Martini вызывает непреодолимое желание сделать глоток. Это практическое руководство по коктейльной стилистике охватывает все основы — от простой лимонной цедры до спиралей, колёсиков и долек, а также более сложных украшений и оформления края бокала.

УКРАШЕНИЯ

ЦИТРУСОВОЕ УКРАШЕНИЕ

Учитывая, что многие напитки основаны на цитрусовых (лимон, лайм, апельсин), неудивительно, что цитрусовое украшение часто используется как естественное дополнение. Выбирайте цитрусы без повреждений и вымойте их перед приготовлением. При нарезке кожуры для завитков, спиралей или цедры старайтесь избегать горькой белой части.

ЦЕДРА

Натрите блестящую наружную кожуру цитруса на мелкой тёрке или с помощью цестера (острый металлический инструмент с рядом крошечных отверстий на конце). Её можно использовать для ароматизации сиропов и чаёв, для обсыпки краёв бокалов или посыпки горячих напитков с кремом.

ЗАВИТКИ

С помощью острого ножа или овощечистки срежьте полоску кожуры длиной около 5 см вдоль плода. Сверните кожуру, разместив кожистую сторону вниз, и подержите над напитком, чтобы выпустить ароматное масло на поверхность. Затем проведите по краю бокала и опустите внутрь.

СПИРАЛИ

Цитрусовая спираль придаёт коктейлю изысканную утончённость. Самый простой способ получить длинную, тонкую спираль — использовать овощечистку или острый нож. Начните с одного конца плода и медленно срежьте кожуру по спирали, двигаясь вокруг, чтобы получить длинный завиток. Оберните её вокруг пальца, а затем медленно отпустите в напиток.

ФРУКТОВЫЕ ЛОМТИКИ И КОЛЁСИКИ

От традиционных цитрусовых колёсиков до более экзотичных ломтиков карамболы, киви, кровавого апельсина или кумквата — такие украшения придают напиткам цвет и текстуру. Основной способ приготовления: острым ножом срежьте концы плода, затем, уложив его на бок, нарежьте на сегменты шириной около 6 мм. Чтобы использовать в качестве украшения, сделайте надрез в колёсике и поместите его на край бокала.

ЛОМТИКИ БАНАНА

Готовьте их непосредственно перед подачей. Можно оставить кожуру (если она яркая и без повреждений) для цвета, нарезая банан поперёк под небольшим углом. Чтобы избежать потемнения, обмакните ломтики в лимонный сок.

«ЦВЕТЫ» ИЗ КУМКВАТА

Это украшение в виде цветка из крошечного цитруса добавляет ароматный акцент в шипучие напитки на цитрусовой основе. Чтобы сделать его, с одного

конца кумквата острым ножом вырежьте 3–4 секции кожуры, оставив их прикреплёнными с одного конца. Отогните их назад как лепестки, создав элегантное экзотическое украшение. Насадите несколько штук на коктейльную шпажку и разместите на краю бокала.

ДЫНЯ

Гарниры из дыни могут добавить скульптурную выразительность бокалу с коктейлем зелёного цвета, например, Midori. Нарежьте арбуз с тёмно-зелёной кожурой или светло-зелёную дыню дольками шириной около 2,5 см и длиной 5–7 см. Разместите их на краю бокала. Чтобы создать цветную композицию из шариков дыни, используйте ложку для дыни, чтобы сформировать шарики из канталупы, медовой дыни и арбуза, затем нанизайте их на шпажки.

КОКОС

Натрите мякоть кокоса (вместе с коричневой кожицей) и посыпьте ею напиток, или нарежьте кокос на сегменты шириной около 6 мм острым ножом, сделав неглубокий надрез, чтобы можно было зацепить за край бокала. Также можно добавить ломтик кокоса на фруктовую шпажку для украшения тропических коктейлей.

КОКОСОВЫЕ ЧАШИ

Иногда стоит полностью погрузиться в островную эстетику и подать Tobago Coconut Flip в кокосовой чаше. Ищите «легко раскалывающиеся» кокосы, которые имеют надрез по центру — из них проще всего сделать полость. Острым предметом проколите «глазки» кокоса и слейте кокосовую воду. Затем постучите по линии надреза, чтобы расколоть скорлупу. Чтобы упростить подготовку чаши, поместите слитый кокос в духовку, разогретую до 175 °С, на 10 минут — мякоть отделится от скорлупы.

АНАНАС

В мире коктейльных украшений ананас — чрезвычайно универсальный фрукт. Используйте его острые листья как зелёный акцент наряду с другими фруктами. Положите ананас на бок и нарежьте поперёк ломтиками толщиной 1,25 см, оставляя кожуру для текстуры. Можно разрезать каждый кружок на четверти для получения небольших доль.

КОЖУРА АНАНАСА

Праздничный способ подать пунш на роме. Отрежьте верхушку ананаса, а затем острым ножом и ложкой аккуратно выньте мякоть, оставив кожуру целой. Охладите до использования как чашу. Сохраните мякоть и сок как основу для будущих напитков.

ЦВЕТЫ

Съедобные цветы, такие как настурции, орхидеи, фиалки, бурачник, лепестки роз, цветы апельсина и гибискус, добавляют экзотическую островную нотку в любой тропический коктейль. Аккуратно промойте цветок или лепестки и

поместите их на поверхность коктейля, либо насадите на коктейльную шпажку и положите на край бокала, либо прикрепите к ножке бокала с помощью тонкой флористической проволоки.

Вы также можете украсить напиток крупными орхидеями или гибискусом, прикрепив их к ножке бокала с помощью проволоки.

ФРУКТОВЫЕ ШПАЖКИ

Разместите три различных ингредиента — фрукта, овоща или цветка — в приятной комбинации на коктейльной шпажке или декоративном «мечике». Положите её на край бокала или опустите внутрь напитка. Черпайте вдохновение в аромате и цвете коктейля: долька лимона и апельсина с несколькими фиалками для напитка на основе Parfait Amour или тропическое сочетание — ананасовая долька, колечко лайма и сегмент мандарина.

ЗАСАХАРЕННЫЕ ДОЛЬКИ

Популярные в современных сладких коктейлях, такие украшения — простой способ добавить элегантности к коктейлю с сахарной обсыпкой края. Просто обваляйте очищенную дольку цитруса (например, лимона, лайма, мандарина или кровавого апельсина) или, возможно, клубнику в нескольких ложках сахара. Сделайте надрез посередине и наденьте на край бокала.

КОКТЕЙЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Коктейли по определению являются праздничными, и существует бесконечное количество способов задать нужное настроение: от бумажного зонтика до бокала с пластиковыми обезьянками. Существует широкий выбор китчевых аксессуаров, придающих визуальное веселье, — пластиковые рыбы-мечи, обезьяны, русалки или ящерицы, которых можно опустить в классический Gin and Tonic, пустить плавать в Martini или посадить на край зелёного эликсира. Любой неожиданный элемент оживит даже самый серьёзный коктейль.

ОФОРМЛЕНИЕ КРАЯ БОКАЛА (ОБСЫПКА)

Если вы оформите край охлаждённого бокала чем-то сладким или кисловатым, с выраженной текстурой и цветом, вы добавите визуальной привлекательности и моментальной элегантности напитку. Такой акцент не только украшает любимый коктейль, но и добавляет многогранный вкусовой штрих.

Базовый метод оформления края бокала можно применить к самым разным ингредиентам. В идеале бокал должен быть охлаждённым, но можно использовать и неохлаждённый.

ОСНОВНОЙ МЕТОД

1. Протрите край бокала долькой лимона или лайма, чтобы увлажнить его.

2. Насыпьте 5–6 столовых ложек выбранного ингредиента (сахара, соли и т.д.) на небольшую тарелку или в широкую миску и слегка встряхните для равномерного распределения.
3. Переверните бокал вверх дном и аккуратно опустите край в ингредиент. Поверните бокал из стороны в сторону, чтобы покрыть край, и стряхните излишки.
4. Осторожно налейте коктейль, стараясь не повредить оформленный край.

СОЛЯНОЙ КРАЙ

Увлажните край лаймом или лимоном, затем используйте морскую соль для вкуса и текстуры. Продолжайте по основному методу.

САХАРНЫЙ КРАЙ

Немного сладости отлично дополняет кисловатые коктейли, такие как Sidecar или Lemon Drop. Увлажните край цитрусовой долькой и используйте мелкий сахар. Пудра придаёт деликатную элегантность, а сахар турбинадо создаёт текстуру «драгоценностей» — идеален для шоколадных или кофейных коктейлей.

СОЛЕВО-САХАРНЫЙ КРАЙ

Для любителей сочетания сладкого и кислого — идеальный ободок для Margarita или Daiquiri. Увлажните край лаймом, смешайте по 3 столовые ложки морской соли и сахара, и оформите край по базовому методу.

ОБОДОК С ЦЕДРОЙ ЦИТРУСА

Край с солью и лаймовой цедрой — улучшенный вариант классического соляного ободка Margarita. Добавление цедры апельсина, лимона или лайма в сахар придаёт вкус цитрусовым коктейлям. Увлажните край соответствующим соком или ликёром. Смешайте 4 столовые ложки сахара или соли с 3 столовыми ложками мелко натёртой цедры. Следуйте основному методу. Этого количества хватит на 3–4 бокала.

КОКОСОВЫЙ КРАЙ

Праздничный тропический вариант — ободок из мелко натёртого свежего кокоса или сушёного несладкого кокоса. Обмакните край бокала в широкую миску с 60 мл подходящего ликёра (например, Cointreau или Chambord). Оформите по базовому методу. Полстакана кокосовой стружки достаточно для 3–4 бокалов.

КРАЙ ИЗ ТЁРТОГО ШОКОЛАДА ИЛИ КАКАО

Можно использовать пару столовых ложек мелко натёртого тёмного шоколада. Он отлично сочетается с коктейлями на основе лимона или апельсина, придавая сладость напиткам с эспрессо или кофейным ликёром. Какао идеально подходит для коктейлей на сливочной основе. Насыпьте пару

столовых ложек несладкого какао в широкую миску. Также можно добавить полчайной ложки мускатного ореха к какао для глубины вкуса.

Mixology 101

Настои и сиропы

Для мечтателей и одержимых, для тех, кому недостаточно готовых магазинных миксов, приходит время для инноваций и приключений. В этом разделе собраны рецепты домашних настоев и сиропов на спирту с фруктами и травами, а также базовые рецепты простого сиропа и смеси сладкого с кислым.

НАСТОИ

Настоянные спирты могут показаться новым способом творческого самовыражения в мире коктейльной миксологии — особенно учитывая разнообразие коммерчески ароматизированных водок, ромов и даже джинов. Однако метод настаивания нейтральных спиртов с использованием вкусоароматических добавок, таких как травы, специи и фрукты, существует уже много столетий. В холодном Северном полушарии — от Нидерландов до России — настаивание дома имеет давнюю традицию: изначально для маскировки некачественного алкоголя, а также в лечебных целях.

Водка — идеальный холст для настаивания: её нейтральный вкус легко принимает на себя аромат ингредиента. Но также можно настаивать ром с подходящими вкусами — например, ванилью или тропическими фруктами, такими как банан или ананас. Текилу можно сделать более огненной, добавив острый перец, или фруктовой — с помощью клубники. Всегда начинайте с качественного алкоголя и свежих трав, фруктов и специй. Спирт можно заменить в любом из рецептов — они универсальны. Настои удивительно легко готовить, а результат придаёт спирту глубину и выразительный вкус.

Несколько основных рекомендаций:

Используйте чистую стеклянную ёмкость объёмом не менее 1,5 литра с плотно закрывающейся крышкой. Сохраните оригинальную бутылку спирта — она пригодится, чтобы процедить готовый настой обратно.

Время настаивания зависит от ингредиента: сильные ароматы, как лимон, требуют 24–48 часов; более мягкие, как малина или ананас, — от 1 до 3 недель. Когда настой готов, установите воронку в бутылку и процедите жидкость через мелкое металлическое сито. Некоторые ингредиенты могут стать горькими при долгом настаивании или настолько разложиться, что потребуются фильтрация через кофейный фильтр или марлю. Настои лучше хранить в холодильнике: охлаждение помогает дольше сохранить вкус по сравнению с комнатной температурой.

НАСТОИ НА РОМЕ

Эти настои с тропическим акцентом. Наслаждайтесь ими в чистом виде, чтобы прочувствовать нюансы вкуса, или используйте как ароматное дополнение к Daiquiri или пуншам.

Ром, настоянный на ананасе

1 целый свежий ананас

1 бутылка (750 мл) качественного светлого рома

Очистите ананас от кожуры и сердцевины острым ножом. Нарежьте мякоть кубиками и поместите в большую стеклянную ёмкость. Залейте ромом и плотно закройте.

Оставьте при комнатной температуре на 1 неделю, периодически аккуратно встряхивая. Затем храните ещё неделю в холодильнике, снова изредка встряхивая. Пробуйте на вкус — если аромат ещё слабый, настаивайте третью неделю. Процедите в оригинальную бутылку, плотно закройте, подпишите и держите в холодильнике до подачи.

Ром, настоянный на кокосе

3 стакана свеженатёртого кокоса

1 бутылка (750 мл) качественного светлого рома

Положите кокос в большую стеклянную ёмкость, залейте ромом, плотно закройте. Настаивайте 3 недели при комнатной температуре, аккуратно встряхивая каждые пару дней. При необходимости настаивайте ещё неделю. Процедите в оригинальную бутылку, закройте, подпишите, храните в холодильнике.

Ром, настоянный на ванили

4 стручка ванили, поломанные на кусочки

1 бутылка (750 мл) серебряного или золотого рома

Добавьте ваниль прямо в бутылку с ромом и плотно закройте. Настаивайте минимум неделю, периодически встряхивая. Оставьте ваниль внутри для постоянного настаивания, храните в холодильнике. Перед использованием процедите в джиггер или бокал через мелкое сито.

НАСТОИ НА ВОДКЕ

Эти настои отлично подходят для ароматных Vodka Martini. Настойте литр водки с:

- 2 стаканами свежей мяты
- или ½ стакана свежего розмарина

- или 2 стручками ванили
- или цедрой одного крупного лимона, апельсина, мандарина или лайма
- или 25 цельными гвоздиками (для пряного варианта)
- или 20 кофейными зёрнами

Время настаивания: 24–48 часов.

Ягодный настой

Добавьте 2 стакана свежей клубники, малины или ежевики. Настаивайте минимум неделю, до двух, по вкусу.

Водка, настоянная на имбире

Острый вкус имбиря придаёт коктейлям паназиатскую утончённость.

- 1 стакан тонко нарезанного имбиря
- 1 бутылка (750 мл) качественной водки

Положите имбирь в стеклянную ёмкость, залейте водкой и плотно закройте. Настаивайте 48 часов при комнатной температуре, изредка встряхивая. При необходимости настаивайте до 4 дней. Процедите обратно в оригинальную бутылку, закройте, храните в холодильнике.

Цветочно-травяной настой

Этот букет на водке обладает нежным, ароматным вкусом — идеально для Martini. Джин также подходит. Лучше использовать свежие лепестки, но подойдут и сушёные (их можно найти в магазинах здорового питания). Для сушёных цветов достаточно ½ стакана каждого.

- 1 стакан свежих лепестков гибискуса
- 1 стакан лепестков апельсинового цвета
- 1 стакан фиалок
- ¼ стакана свежей лаванды
- небольшой кусочек ванили
- 1 бутылка (750 мл) качественной водки

Поместите лепестки и ваниль в большую стеклянную ёмкость, залейте водкой и плотно закройте. Настаивайте при комнатной температуре 2 недели, встряхивая каждые 3–4 дня. Пробуйте на вкус — при необходимости настаивайте до 4 недель. Процедите через кофейный фильтр обратно в бутылку. Закройте, подпишите и держите в холодильнике до использования.

НАСТОИ НА ТЕКИЛЕ

Для восхитительных вкусовых впечатлений замените текилу в рецепте рома на ванили на этой же странице.

Текила на перце

Самое горячее, что случилось с текилой со времён червя — пряное дополнение, идеально подходящее для Bloody Maria.

- 1 перец серрано, без плодоножки, разрезанный вдоль на четвертинки и очищенный от семян
- 1 перец халапеньо, без плодоножки, разрезанный вдоль на четвертинки и очищенный от семян
- 1 красный перец чили, без плодоножки, разрезанный вдоль на четвертинки и очищенный от семян
- 1 литр качественной серебряной текилы

Положите перцы в большую стеклянную ёмкость, залейте текилой, плотно закройте. Оставьте при комнатной температуре на 2 дня, изредка мягко встряхивая. Процедите текилу обратно в оригинальную бутылку, закройте, подпишите, храните в холодильнике.

Текила на клубнике

Этот настой придаёт базовой Margarita сладкий клубничный аромат.

- 3 стакана свежей клубники, очищенной от плодоножек и нарезанной
- 1 бутылка (750 мл) качественной текилы

Положите клубнику в большую стеклянную ёмкость, залейте текилой, плотно закройте. Настаивайте при комнатной температуре 1 неделю. Пробуйте — при необходимости настаивайте ещё неделю. Не превышайте 3 недель, иначе появится горечь. Процедите настой обратно в бутылку, плотно закройте, подпишите, храните в холодильнике.

СИРОПЫ

Для отличного коктейля необходимы свежие и качественные ингредиенты. Хотя ароматизированные сиропы и настои можно купить в магазине, домашние приносят несравненно более яркий вкус. Настой сиропов и спиртов с использованием фруктов, специй или трав — это удивительно простой процесс, открывающий безграничные возможности для творчества.

Домашние сиропы — удобный и быстрый способ придать коктейлю фруктовый или пряный акцент. Они растворяются быстрее сахара, легко смешиваются с

другими компонентами. Сиропы можно приготовить заранее и хранить в холодильнике до 2 недель.

Смесь сладкого и кислого (Sweet-and-Sour)

Один из незаменимых ингредиентов у профессиональных барменов. Это основа множества коктейлей, включая Margarita. Она одновременно покрывает потребность и в сладком, и в цитрусовом.

Для лучшего вкуса используйте родниковую или фильтрованную воду. Количества хватит примерно на 10 коктейлей.

На выходе: 2 стакана

- ½ стакана охлаждённого простого сиропа (см. ниже)
- ¾ стакана свежесжатого сока лайма
- ¾ стакана свежесжатого сока лимона
- ¼ стакана воды

Смешайте все ингредиенты в чистой стеклянной банке с плотно закрывающейся крышкой. Встряхните до однородности. Храните в холодильнике, срок хранения — от недели до 10 дней.

Простой сироп (Simple Syrup)

Также известен как сахарный сироп. Один из самых нужных компонентов для коктейлей, так как не требует растворения, в отличие от сахара. Формулу можно увеличить или уменьшить. В чистой закрытой ёмкости и в холодильнике сироп хранится до месяца.

На выходе: 2 стакана

- 1 стакан воды
- 2 стакана сахара

В небольшой кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня, добавьте сахар, перемешивайте до полного растворения. Полностью остудите перед использованием или хранением. Перелейте в чистую стеклянную банку, плотно закройте, храните в холодильнике.

АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИРОПЫ

Следующие варианты готовятся на основе базового простого сиропа. Добавляйте вкусоароматические ингредиенты, когда сахар уже растворился, а смесь всё ещё горячая. После остывания процедите через мелкое металлическое сито в чистую банку. Закройте и храните в холодильнике до двух недель.

- **Имбирный сироп:** 2 ст. л. свежего мелко натёртого имбиря
- **Сироп из кумквата:** 10 небольших кумкватов, разрезанных пополам. Настаивайте 45 минут, пока не остынет. Кумкваты можно заморозить и использовать как ароматный лёд
- **Апельсиновый сироп:** ½ стакана натёртой цедры апельсина
- **Сироп из мяты или базилика:** ½ стакана свежих листьев
- **Ванильный сироп:** 1 стручок ванили
- **Лимонный или лаймовый сироп:** ½ стакана натёртой цедры
- **Корица:** 1 ст. л. молотой корицы
- **Гвоздика:** 1 ст. л. молотой гвоздики
- **Чайный сироп:** замените воду на крепко заваренный чай (чёрный, зелёный, Earl Grey, Red Zinger и др.)
- **Лемонграсс:** 2 свежих стебля, нарезанных на кусочки по 1,5 см
- **Гибискусовый сироп:** замените воду на крепко заваренный чай из гибискуса



Глава 0.4 — Лёгкое развлечение

Видимость непринуждённости в организации приёма требует планирования. Итак, если вы обожаете устраивать вечеринки, но вас пугает перспектива толпы, выстроившейся в очередь за напитками, вот несколько советов, которые помогут вам провести любое мероприятие. От шейковки и розлива коктейлей для небольшой компании до смешивания кувшинов сангрии и масштабных пуншей с плавающей ледяной скульптурой — эти организационные приёмы помогут хозяину или хозяйке освободиться и беззаботно наслаждаться вечером. Конечно, возможно, вы решите, что масштаб вечеринки слишком велик, чтобы справиться в одиночку, и пригласите кейтеринг и бармена.

Что бы вы ни выбрали, главное — обеспечить себе больше качественного времени для общения, расслабления и удовольствия от встречи с гостями.

Выбор темы

Коктейль — это ключевой актив любого мероприятия, которого с нетерпением ждут все жаждущие гости. Что может быть лучше, чем заинтриговать их обещанием великолепных коктейлей, поданных в честь личного торжества или особого повода? А может, вам просто хочется устроить вечеринку без повода, придумав тему ради самой темы.

Тематическая вечеринка не только даёт повод для праздника, но и помогает развить идеи коктейлей. Обычно сезон и погодные условия подсказывают направление: знойные тропические вечеринки на террасе, праздничные зимние вечеринки с горячими грогами или коктейльные вечеринки «против слякоти». Возможно, вас вдохновит любимое место путешествий или классический фильм — и тогда атмосфера вечера приобретёт нужный оттенок.

Какой бы ни была тема, любая вечеринка требует немного планирования и стиля. Начните с рассылки приглашений за пару недель, чтобы гости успели внести её в свой график. Не обязательно устраивать нечто грандиозное — можно просто отправить яркое и весёлое приглашение с обещанием восхитительных освежающих коктейлей.

Музыка и атмосфера

Музыка может как создать, так и разрушить атмосферу. Она задаёт тон вечеринке. Выбирайте музыку, которая соответствует теме и настроению. Будь то изысканный городской стиль с Фрэнком Синатрой, томные бразильские мелодии Бебел Жилберто, классическое коктейльное джазовое пианино, весёлый ретро-саундтрек Генри Манчини или лаунж 50-х с тропическим флером — всё это должно быть заранее подготовлено и включено.

Выбор коктейльного меню

Хотя я горжусь своими коктейлями, мне не хочется пропускать всё веселье, пока я стою у шейкера. Моя основная мотивация при выборе напитков для вечеринки — желание угостить всех без лишних усилий. А это значит — предложить гостям всего несколько вариантов коктейлей, чтобы сократить время на смешивание.

Простые и быстрые коктейли, такие как Sidecar, Cosmo, Daiquiri и Margarita (даже с вариациями), можно легко готовить без лишней суеты. Большинство новых коктейлей — это, по сути, вариации этих классиков. Для небольших компаний от двух до четырёх человек можно попробовать более сложные рецепты — например, Mai Tai или многослойные rousse-café. Большой шейкер легко справится с приготовлением двух порций за раз, не нарушая пропорции.

Для больших компаний

Сангрия — напиток, идеально подходящий для вечеринок. Один из моих личных фаворитов. Её легко приготовить заранее: наполните кувшины фруктами и вином за пару часов до прихода гостей и уберите охлаждаться. Коктейли на основе шампанского, такие как Mimosa и Bellini, тоже отлично подходят для подобных случаев. Апельсины можно выжать или персиковое пюре приготовить заранее, а при приходе гостей просто соединить с охлаждённым шампанским в кувшине.

Блендерные коктейли — ещё один быстрый и удобный вариант для компаний из трёх-четырёх человек и более. Они готовятся в больших объёмах и позволяют избежать бесконечного шейкера. Чтобы ускорить процесс и сделать напитки ещё более холодными, заранее нарежьте фрукты и заморозьте.

Если вы ожидаете более шести-восьми гостей, подумайте о пунше. Пунш — идеальный напиток для непринуждённого общения, когда нужно обеспечить большое количество освежающего напитка. Охладите ингредиенты перед смешиванием, чтобы сохранить прохладу. Некоторые пунши можно приготовить заранее и убрать в холодильник. Пунш может стать эффектным центром внимания, если его подать в красивой стеклянной чаше с фруктами, плавающими в яркой жидкости. Также подойдёт и глазурированная керамическая чаша.

ПРОЧИЕ НАПИТКИ

У вас всегда должно быть под рукой разнообразие напитков для тех, кто предпочитает низкий уровень алкоголя. Охладите в холодильнике выбор пива и сухого белого вина, а также имейте несколько бутылок красного вина при комнатной температуре. Гостям, которые хотят коктейль, но стремятся пить умеренно, можно предложить напитки с низким содержанием алкоголя. Например, Campari and Soda или другие освежающие напитки в высоком бокале с малым содержанием алкоголя, большим количеством свежего сока,

немного сахара или сладости и игристым завершением — шампанским или имбирным элем — подойдут идеально.

Пока многие ваши гости будут наслаждаться более крепкими напитками, некоторые предпочтут воздержаться. Утоляйте жажду всех, запасшись безалкогольными напитками: бутилированной и газированной водой, содовой или разнообразными соками.

Выбор газированных напитков, таких как Orangina, ямайский имбирный эль или яблочный сидр Martinelli's, добавит праздничности для тех, кто предпочитает воздержаться от шампанского. А лучше всего — приготовьте несколько изысканных «моктейлей» из свежих соков с добавлением итальянского сиропа, орже или свежей мяты и подавайте в охлаждённом коктейльном бокале.

Если пьёшь — не води. Даже клюшку для гольфа не бери. — Дин Мартин

ОТВЕТСТВЕННОЕ ВЕСЕЛЬЕ

Внимательные хозяева предложат не только безалкогольные и слабоалкогольные напитки, но и проявят знание хороших манер и гостеприимства, помогая гостям не переборщить с алкоголем, предлагая более лёгкие напитки по мере развития вечера. Так все смогут хорошо провести время.

Разумеется, ваша вечеринка будет считаться главным событием сезона, но помните: к концу вечера бодрое настроение некоторых гостей может быть обусловлено не только атмосферой праздника, но и количеством выпитого. Следите за теми, кто, возможно, не в состоянии сесть за руль, и, при необходимости, вызовите такси или организуйте им поездку.

ПОДАЧА ЕДЫ

С коктейлями всегда нужно подавать еду. Еда не только отлично сочетается с напитками, но и помогает абсорбировать алкоголь, что поддерживает гостей в хорошем состоянии. Для коктейльной вечеринки достаточно нескольких изысканных закусок, тапас, орехов, кренделей и других снеков. В идеале они должны быть порционными — чтобы помещаться на коктейльной салфетке или маленькой тарелке.

ПОДГОТОВКА К ВЕЧЕРИНКЕ

Подготовка — залог успешного мероприятия. Это значит, что нужно заранее собрать все ингредиенты и подготовить всё, что можно, ещё до прихода первого гостя. Нарезьте гарниры, выжмите сок, подготовьте края бокалов с сахаром или солью, охладите посуду, смешайте коктейли и охладите их в кувшинах — и вы будете благодарны себе за это, когда вечеринка наберёт обороты.

СВЕЖИЕ СОКИ

Свежевыжатые соки — это ключ к великолепным коктейлям. Они стоят усилий, и ваши гости будут в восторге, потягивая изысканные напитки. Лучше всего приготовить большое количество сока заранее, чтобы не пришлось в спешке выжимать лимоны и лаймы перед нетерпеливой очередью за Daiquiri или Margarita. Цитрусовый пресс будет полезен, но для больших объёмов подойдёт электрическая соковыжималка. Если хотите немного упростить задачу, сейчас в продаже есть свежевыжатые соки — отличная альтернатива и надёжный резерв в случае нехватки фруктов. Замороженные концентраты фруктов также подойдут в экстренной ситуации — особенно для блендерных напитков — и удобно хранятся в морозильнике.

Если вы собираетесь готовить коктейли с измятыми цитрусами (например, Caipirinha), заранее нарежьте дольки за час до вечеринки, чтобы ускорить процесс приготовления.

ПОДАЧА ВИНА

Убедитесь, что белое вино и шампанское охлаждаются в холодильнике за несколько часов до вечеринки. В зависимости от мероприятия можно рассчитывать на примерно половину бутылки вина на человека за вечер, обычно в течение еды и перед ней. Подавайте вино с водой и следите, чтобы вода регулярно обновлялась. Также подготовьте не менее двух типов бокалов — для белого и красного вина. И, конечно, если будет подаваться шампанское — охладите фужеры заранее.

ПОДГОТОВКА СТЕКЛА

Посуда подаёт коктейли красиво и должна быть безупречно чистой. Избегайте пластика — он портит впечатление. Стекло делает напитки более привлекательными и сохраняет холод дольше. Чтобы бокалы были приятно холодными, охладите их заранее в холодильнике или морозилке (если это не хрусталь). Если место в холодильнике закончилось или охладить заранее не удалось — используйте метод быстрой заморозки (см. стр. 53).

Оцените необходимое количество посуды — обычно нужно по два типа бокалов на человека — чтобы не пришлось использовать что-то неподходящее. Для больших мероприятий можно приобрести широкий выбор стекла по разумной цене в магазинах для ресторанов. Альтернатива — аренда посуды в специализированных магазинах для вечеринок.

ЗАПАСЫ ЛЬДА

Обязательно запаситесь льдом. Лёд — это, пожалуй, самый дешёвый и при этом самый необходимый элемент вашей вечеринки. Чтобы не остаться без него в самый разгар события, заранее наполните морозильник кубиками льда

и купите несколько пакетов дроблёного льда — он поможет сохранить напитки идеально охлаждёнными. Для масштабных мероприятий наполните льдом переносной холодильник и поставьте его рядом с барной зоной — так лёд всегда будет под рукой.

Если вы подаёте пунш, лучше использовать большие куски льда. Их легко приготовить, наполнив небольшую металлическую форму, миску, пластиковый контейнер или, для более праздничного эффекта, форму для кекса (Bundt) фильтрованной водой и заморозив. Ледяные блоки и кольца можно украсить замороженными в них фруктами или съедобными цветами — это станет настоящим украшением напитка.

ГАРНИРЫ

В зависимости от напитков, которые вы выбрали — будь то элегантные Martinis, тропические блендерные коктейли или высокие освежающие напитки с газом — гарнир может показаться мелочью, но именно он задаёт тон всей коктейльной вечеринке. Люди любят визуальное наслаждение, так что воспринимайте гарнир как возможность выразительно передать атмосферу события и поиграть с творческими вариантами. Съедобные цветы придают экзотическую нотку и создают иллюзию тропического ромansa. Элегантные и скульптурные длинные спирали цедры делают прозрачный Martini утончённым и городским, а пышные фруктовые и цветочные композиции подчёркивают тропическую тему. Гарнир может быть и совсем простым — например, ароматной свежей веточкой мяты или тонким элегантным ломтиком цитруса, плавающим на поверхности напитка.

Планируйте нарезать гарниры и, если нужно, собрать их на шпажках за час до начала, и до момента подачи держите их в холодильнике. Если сделать это раньше, фрукты могут начать вянуть, высыхать или темнеть.

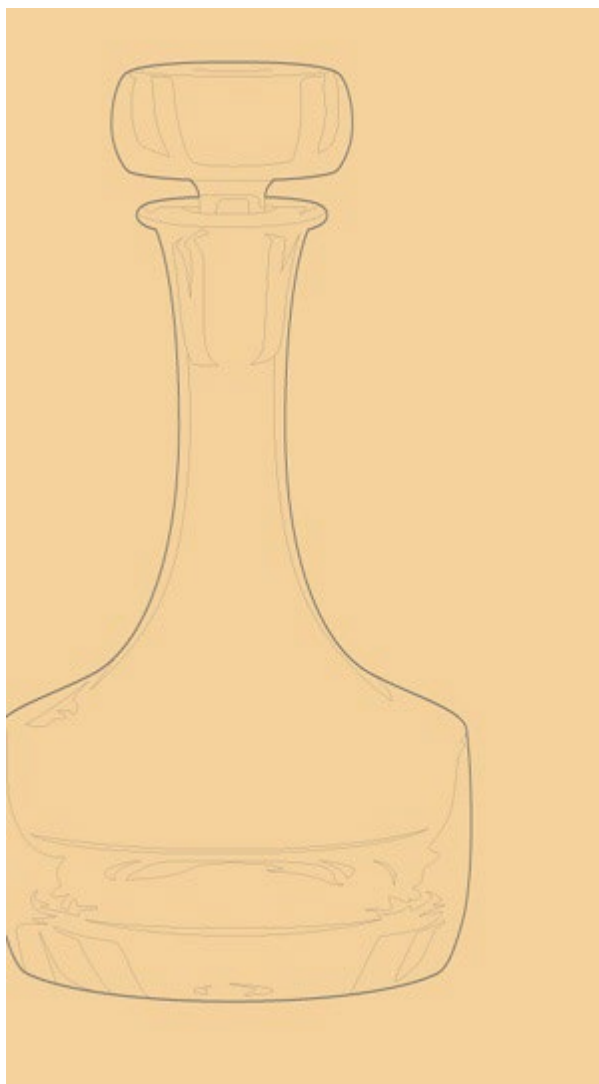
ОРГАНИЗАЦИЯ БАРА

Где бы вы ни решили устроить бар — на кухне или в основном помещении — ваша «домашняя барная стойка» будет готова к работе. Возможно, вам бы хотелось, чтобы она была оснащена по последнему слову: с винтажным графином для Martini и стеклянной мешалкой, хромированным ведёрком для льда с крышкой и идеальным зестером. Но, по моему опыту, для полноценной барной станции вам нужно лишь несколько ключевых инструментов.

Шейкер, джиггер, острый нож для чистки, ручная соковыжималка для цитрусовых, хороший блендер, а также другие базовые элементы — разделочная доска для гарниров, барная ложка и стильное барное полотенце — помогут вам справиться даже с самыми сложными коктейлями.

Ведёрко для льда с щипцами не только создаёт атмосферу классической коктейльной подачи, но и весьма удобно на небольших встречах: гости могут обслуживать себя сами, не хватая лёд голыми руками.

Творческий декор, оригинальные приглашения, подходящее меню, правильная музыка и, конечно же, идеальный коктейль — всё это создаёт праздник. Но главное — наслаждайтесь событием с лёгкостью и непринуждённостью.



Караф (Decanter) — это сосуд, обычно из стекла или хрусталя, предназначенный для переливания и подачи вина, крепких напитков или ликёров. Он выполняет как практическую, так и эстетическую функцию.

Основные цели использования декантера:

1. **Аэрация вина:** при переливании вина в декантер оно насыщается кислородом, что позволяет раскрыться его аромату и вкусу, особенно если это молодое красное вино.
2. **Отделение осадка:** в выдержанных винах может образоваться осадок. Переливая напиток в декантер, вы избавляетесь от него, сохраняя чистоту подачи.
3. **Подача спиртных напитков:** часто декантеры используют для виски, бренди, рома или ликёров — это придаёт сервировке элегантность и позволяет убрать бутылки с этикетками со стола.
4. **Украшение:** хрустальные или дизайнерские декантеры добавляют изысканности барной зоне или столу.

ПИВО

«В боулинге будущего будут даже автоматы, которые надевают арендованные ботинки и бросают шар за вас. Ваша единственная задача — пить пиво». — Дэйв Барри, американский юморист

Этот напиток, насыщенный хмелем и приготовленный из зерновых культур, является одной из древнейших форм ферментированного напитка. Впервые пиво начали варить египтяне около 6000 лет назад, и впоследствии оно стало популярным среди различных древних культур по всему миру. Однако эти первые сорта пива лишь отдалённо напоминали то, что мы пьем сегодня. Ключевым этапом в эволюции пивоварения стало добавление хмеля, что произошло только в XV веке благодаря голландцам. Хмель не только придавал напитку характерный горький вкус, но и выполнял роль природного консерванта.

Происхождение шотландского виски глубоко связано с пивом: он также изготавливается из соложёного ячменя, который замачивается, сбраживается и, по сути, дистиллируется из пивного сусла.

Современная история пива начинается в 1295 году в Баварии и Богемии, когда король Вацлав даровал жителям города Пльзень право варить пиво дома, используя знаменитый богемский хмель. К 1516 году в Германии уже производилось пиво высокого качества по правилам, установленным курфюрстом Баварии, которые соблюдаются до сих пор. Обладая богатой пивоваренной традицией, немцы по-прежнему выпускают первоклассные лагеры и эли и активно их потребляют — только чехи пьют пива больше. Ирландия и Великобритания славятся своими насыщенными портерами и стаутами, Германия — пшеничным пивом, а Бельгия — своими лагерными сортами. В США пиво высокого качества производят как крупные компании, вроде Samuel Adams с его отличным бостонским лагером, так и многочисленные крафтовые пивоварни, создающие сложные и изысканные вкусы.

Для изготовления пива или эля используют соложёный ячмень, который обжаривают при различных температурах для получения определённого цвета и вкуса: низкая температура даёт светлый солод, а более длительная обжарка — тёмный и насыщенный вкус (и, соответственно, более тёмное пиво). Жареный ячмень измельчают, смешивают с водой, создавая затор, и затем варят с хмелем, чтобы получить сусло. Хмель уравнивает сладость солода, придаёт горечь и служит натуральным консервантом. В сусло добавляют дрожжи, которые определяют, получится ли эль или лагер: лагер сбраживается при низких температурах дрожжами, работающими на дне ёмкости, тогда как эль — при более тёплых температурах, с дрожжами, поднимающимися вверх. После ферментации пиво охлаждают, выдерживают от двух до четырёх недель, затем фильтруют, разливают по бутылкам, часто пастеризуют (особенно в случае с консервами) и закупоривают.

Различия между лагером и элем заключаются не только в технологии ферментации, но и во вкусе и текстуре. Эли варят при более высоких температурах, они обычно более насыщенные, горькие и чуть менее газированные, с более высоким содержанием алкоголя. Лагеры же выдерживаются дольше, при пониженной температуре — отсюда и название, происходящее от немецкого слова *lagern* («хранить»). В США особенно популярны светлые, лёгкие лагеры.

Стили лагеря

Лагеры — это охлаждённые, сброженные снизу сорта пива, выдерживаемые дольше, чем эли. Такой метод придаёт им лёгкий вкус и текстуру. Хотя американские лагеры часто бывают бледными и слабо выраженными по вкусу, существует множество насыщенных сортов с ярким вкусом. Среди них:

- **Пильзнер (Pilsner):** Единственный настоящий пильзнер производится в городе Пльзень в Чехии. Это светлое, сухое пиво. Все остальные сорта, называемые пильзнерами, лишь воспроизводят этот стиль. Американские светлые лагеры — пример пильзнер-стиля: бледные, со сдержанным вкусом.
- **Бок (Bock):** Это крепкое пиво тёмно-янтарного цвета, полнотелое, солодовое, иногда сладкое. Его более крепкая и тёмная разновидность — доппельбок (двойной бок). Сладкий и солодовый айсбок (ледяной бок) изготавливается путём замораживания пива, после чего лёд удаляется, а оставшийся напиток имеет более высокую крепость. Майбок — слегка сладкий бок, который варят весной. Мэрцен варится в марте и выдерживается до осени, для подачи на Октоберфест.
- **Раухбир (Rauchbier):** По вкусу напоминает виски с дымком — этот «копчёный эль» приобретает характерный вкус благодаря солоду, который сушат над древесными или торфяными кострами.
- **Солодовый ликёр (Malt liquor):** Любой солодовый напиток, чей уровень алкоголя по законодательству превышает допустимый для пива. Пример — ячменное вино (barley wine), сладкое британское пиво, тёмное, густое, с содержанием алкоголя до 14%, из-за чего оно не может считаться элем и классифицируется как ликёр.
- **Лёгкое пиво (Light beer):** В Европе под этим термином подразумевается различие между светлым и тёмным лагером. В США — это пиво с пониженной калорийностью и, как правило, меньшим содержанием алкоголя.
- **Ледяное пиво (Ice beer):** Лагер, выдержанный при настолько низких температурах, что замерзает. После удаления льда оставшееся пиво становится более крепким — до 13% алкоголя.
- **Нестандартные лагеры (Under lagers):** Американские крафтовые лагеры, отличающиеся большей сложностью и насыщенностью вкуса, чем обычное пиво. Обычно они янтарного цвета, с более тёмным, насыщенным, сладковатым вкусом и ближе по характеру к бокам, чем к пильзнерам.

СТИЛИ ЭЛЯ

Эли производятся с использованием верхового брожения и, как правило, обладают насыщенным вкусом и ярко выраженным хмелевым ароматом. От знаменитого английского «биттера» и янтарных элей до немецкого и бельгийского пшеничного пива — существует множество разновидностей:

- **Янтарный эль (Amber ale):** Изготавливается в различных стилях, обычно плотнее лагера, со средне или сильно выраженным хмелевым вкусом и цветом от светлого до тёмно-янтарного.
- **Биттер (Bitter):** Также известен как янтарный эль. Обладает ярко выраженным горьким вкусом хмеля.
- **Коричневый эль (Brown ale):** Сладкий и тёмный по цвету.
- **Крем-эль (Cream ale):** Лёгкий по телу эль, иногда смешанный с лагером; с низким содержанием алкоголя.
- **Майлд-эль (Mild ale):** Слабо охмелённый, тёмного цвета, с более сладким вкусом.
- **Олд-эль (Old ale):** Как следует из названия, этот тёмный, сладкий, напоминающий херес эль подвергается более длительной выдержке в бочках или в бутылке с добавлением дрожжей.
- **Пейл-эль / Индийский бледный эль (Pale ale / India Pale Ale, IPA):** Светло-золотистый эль с характерным «хмелевым» вкусом.
- **Портер (Porter):** Эль тёмного насыщенного цвета с лёгкой плотностью. По сути, это стаут с меньшим содержанием алкоголя. Британский стиль, известный своим кофейным вкусом.
- **Шотландский эль (Scotch ale):** Тёмно-коричневый, слегка сладкий, слабо охмелённый, с ярко выраженным солодовым вкусом, варится в Шотландии.
- **Стаут (Stout):** Происходит из Великобритании, готовится из тёмнообжаренного зерна и представляет собой полнотельный чёрный эль. Обладает сильным солодовым и хмелевым вкусом, высоким содержанием алкоголя. Для вкуса и цвета добавляется жареный ячмень. Различают три стиля:
 - *Имперский стаут (Imperial stout):* Очень крепкий и сухой (не сладкий), изначально варился для русских царей.
 - *Ирландский стаут (Irish stout):* Довольно горький, с сильным вкусом жареного ячменя.

- *Молочный стаут (Milk stout)*: Более мягкий, чем ирландский, с добавлением сахара.
- **Траппистский эль (Trappist ale)**: Производится с средневековых времён монахами-траппистами в аббатствах Нидерландов и Бельгии. Эти эли крепкие, с насыщенным фруктовым вкусом, тёмно-янтарного цвета и высоким содержанием алкоголя.

БЕЛЬГИЙСКИЙ ЭЛЬ

Бельгийские эли занимают особую категорию. Изготавливаемые в стиле ламбик, они варятся из пшеницы и ячменя, сброживаются верховым брожением с помощью диких дрожжей из воздуха — методом спонтанной ферментации. Эти кислые сорта иногда подслащиваются, например освежающие *фаро ламбики* или *гёз ламбики*, напоминающие вино и представляющие собой сложную смесь молодых и выдержанных ламбиков. Ламбики также могут быть ароматизированы фруктами — например, *фрамбуаз ламбик* с малиной или *крик ламбик* с вишней.

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО

Также называется *вайсбир (Weissbier)*, *вайценбир (Weizenbier)* или *белым пивом* — этот узнаваемый стиль родом из Баварии и технически относится к элям, так как сброживается с помощью верхового брожения. Изготавливается из пшеницы и соложёного ячменя, давая светлый, слегка кисловатый эль с лёгким хмелевым вкусом. Существует три основные разновидности:

- **Хефевайцен (Hefeweizen)**: Название происходит от немецкого «пшеница-дрожжи» — нефильтованное пиво, проходящее вторичную ферментацию в бутылке.
- **Кристалвайцен (Kristalweizen)**: Из этого эля дрожжи отфильтрованы, в результате чего получается прозрачное пиво.
- **Фруктовое пшеничное пиво (Fruit wheat beer)**: Пшеничное пиво, сваренное с добавлением фруктов.

ПОДАЧА И НАСЛАЖДЕНИЕ ПИВОМ

Пиво плохо хранится: качество заметно ухудшается через шесть месяцев в бутылке (и через три — в банке), поэтому его лучше всего употреблять как можно свежее после покупки. Пиво чувствительно к свету и перепадам температуры, поэтому его следует хранить в прохладном, тёмном месте, желательно в холодильнике.

Большинство лёгких сортов пива (например, лагеры) подаются при температуре около 7 °С. При более низкой температуре пиво может помутнеть, и его вкус пострадает. Более крепкие эли рекомендуется подавать при температуре около 13 °С, чтобы можно было насладиться их сложным вкусом. Британцы пьют эли при комнатной температуре, что может показаться

слишком тёплым для американского вкуса, где предпочитают подавать пиво и эль ледяными. Хотя лёгкий пильзнер по-прежнему популярен в жаркие летние дни, бледные и янтарные эли, особенно от крафтовых пивоварен, стали отличной альтернативой.

Большинство пива подаётся в пивных кружках, бокалах для пильзнера или керамических кружках. Идеальный вариант — охлаждённый стакан прямо из морозильника. При наливании в центр бокала образуется пенная «шапка», которая помогает раскрыть аромат пива.

ПИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Большинство людей предпочитает пить пиво в чистом виде — и это вполне понятно; пивные коктейли — вкус на любителя. Тем не менее, такие миксы имеют богатую историю и давно являются частью славного пути пива сквозь века.

Ale Flip (Эль-флип)

- 30 мл свежесжатого лимонного сока
- 350 мл охлаждённого эля
- щепотка молотого имбиря
- 1 столовая ложка сахара
- 1 яичный желток
- 30 мл бренди

В небольшой кастрюле нагрейте лимонный сок с 60 мл эля, имбирём и сахаром на среднем огне до полного растворения сахара. В отдельной миске взбейте яичный желток с бренди. Влейте горячую смесь в яично-брендевую и взбейте до однородности. Перелейте в кружку для пива и медленно влейте оставшийся эль, хорошо перемешивая.

Beer Buster (Бир Бастер)

- 45 мл охлаждённой в морозилке водки
- 2–3 капли соуса Табаско
- 240–350 мл охлаждённого лагера или эля

В охлаждённой кружке для пива соедините водку и Табаско. Медленно влейте пиво.

Black and Tan (Блэк энд Тэн)

Классика: поровну тёмного стаута и светлого лагера или эля. Также называется *Half and Half*.

- 180 мл лагеря или светлого эля
- 180 мл стаута

Медленно влейте лагер в охлаждённую кружку, затем осторожно долейте стаут.

Black Velvet (Чёрный бархат)

Создан в 1861 году в память о принце Альберте. Идеально подаётся в серебряной кружке.

- 240 мл Guinness (или другого ирландского стаута)
- 120 мл охлаждённого шампанского

Медленно влейте стаут в охлаждённую кружку, металлический кубок или стакан коллинз. Осторожно добавьте шампанское и аккуратно перемешайте.

Black Velveteen (Чёрный вельветин)

Аналог Black Velvet, но вместо шампанского используется сидр.

- 180 мл стаута
- 180 мл яблочного сидра

Медленно влейте оба напитка в охлаждённую кружку или высокий стакан.

Вариант: замените стаут на эль или лагер для *Snake Bite*.

Bloody Brew (Кровавый хмель)

Вариация Bloody Mary с пивной нотой.

- 45 мл водки
- 120 мл томатного сока
- 120 мл охлаждённого пива
- капля соуса Табаско
- копчёный огурец (гарнир)

В бокал хайболл со льдом влейте водку и томатный сок. Медленно добавьте пиво и Табаско, осторожно перемешайте. Украсьте огурцом.

Boilermaker (Бойлермейкер)

Брутальный коктейль 1920-х годов, назван в честь рабочих, обслуживавших гигантские котлы. Подойдёт любое виски: от бурбона и теннессию до ирландского.

- 45 мл виски
- 240 мл охлаждённого лагеря или светлого эля

Налейте виски в шот. Пиво — в охлаждённую кружку. Выпейте шот, затем сразу же запейте пивом.

Вариант: можно бросить рюмку с виски прямо в пиво и выпить всё залпом.

Альтернатива: вместо виски используйте текилу, пряную водку или шнапс.

Depth Charge (Глубинная бомба)

- 45 мл мятного шнапса
- 350 мл охлаждённого эля или лагера

Налейте шнапс в охлаждённую кружку, медленно добавьте пиво.

Французская вариация: замените шнапс на 30 мл Cointreau, налейте ликёр в шот, а затем опустите рюмку в пиво.

Dog's Nose (Собачий нос)

Часто используется светлый эль, но богатый портер тоже подойдёт.

- 350 мл охлаждённого эля
- 30 мл джина

Медленно налейте эль в охлаждённую кружку. Добавьте джин. Можно также налить джин в шот и опустить в кружку с пивом.

Lager and Black (Лагер с чёрной смородиной)

- 45 мл сиропа чёрной смородины
- 350 мл охлаждённого лагера

Налейте сироп в охлаждённую кружку, медленно влейте лагер.

Варианты:

- *Lager and Lime* — замените смородиновый сироп на лаймовый (например, *Rose's*).
- *Stout and Black* — используйте стаут вместо лагера.

Lemon Top (Лимонная шапка)

- 350 мл охлаждённого лагера или эля
- 60 мл охлаждённой лимонно-лаймовой газировки

Медленно налейте пиво в охлаждённую кружку и долейте лимонад сверху.

Michelada

Вольный перевод названия — «моё холодное пиво». Классический мексиканский способ освежиться в жаркий день. Вариации могут включать

текилу и Табаско, но основные компоненты остаются неизменными: цитрус, соль и пиво со льдом. Ниже — несколько вариантов на выбор.

Michelada №1

- Долька лайма
- Кошерная соль
- 350 мл охлаждённого мексиканского лагера (например, Pacifica или Corona)

Протрите край охлаждённого бокала для пилзнера долькой лайма и обмакните его в соль. Наполните бокал льдом, выжмите лайм сверху и опустите его внутрь. Медленно влейте пиво.

Michelada №2

- 120 мл свежесжатого лимонного сока
- 1 ч. л. соли
- 45 мл текилы
- 350 мл мексиканского лагера

В бокал для пива, наполненный льдом, влейте лимонный сок, добавьте соль и текилу, перемешайте. Медленно влейте пиво.

Michelada №3

- ½ лайма (лучше мексиканского, Key lime)
- Кошерная соль
- 2 капли вустерширского соуса
- Капля соевого соуса
- Капля Табаско
- Щепотка чёрного перца
- 350 мл тёмного мексиканского пива (например, Negra Modelo)

Протрите край охлаждённой кружки половинкой лайма и окуните в соль. Наполните кружку льдом, выжмите лайм сверху. Добавьте вустершир, соевый соус, Табаско и перец. Медленно влейте пиво и аккуратно перемешайте.

Red Eye (Красный глаз)

- 90 мл томатного сока

- 350 мл эля или лагера

Влейте томатный сок в охлаждённую кружку, затем медленно добавьте пиво.

Shandygaff (Шандигафф)

Британский коктейль конца XIX века. Название, вероятно, происходит от лондонского сленга «shant of gatten» — «пинта воды» в пабе, где *shant* или *shanter* — «паб», а *gatter* — «вода». Это был способ освежиться и снизить крепость пива. Вместо имбирного пива можно использовать имбирный эль.

- 180 мл охлаждённого имбирного пива
- 180 мл охлаждённого лагера или светлого эля

Влейте имбирное пиво в охлаждённую кружку, затем медленно добавьте пиво.

Вариант: для *Shandy* используйте лимонад или лимонно-лаймовую газировку вместо имбирного пива.

Stout Sangaree (Стаут сангари)

Очень насыщенный и плотный напиток.

- 2 ч. л. сахарного сиропа
- 350 мл стаута
- 60 мл рубинового порто
- Щепотка свежемолотого мускатного ореха
- Щепотка молотой корицы

Влейте сахарный сироп в охлаждённую кружку и медленно налейте стаут, чтобы образовалась плотная пенка. Аккуратно влейте порто сверху. Посыпьте мускатным орехом и корицей.

САКЕ

Древнее ремесло лежит в основе основных методов производства этого изысканного японского напитка. Саке — это не рисовое вино и не дистиллят, не производимый из фруктов и не перегоняемый — он варится по принципу пива. Этот исключительно натуральный напиток готовится из зерна (риса) и путём варки превращается в прозрачное, некарбонизированное пиво с повышенным содержанием алкоголя — 15–16%.

Настоящее качественное саке создаётся *тодзи* — мастерами по варке саке, чьё техническое мастерство играет ключевую роль в объединении всех компонентов: риса, воды, дрожжей, климата и региона — посредством сложного процесса с множеством нюансов. Процесс варки саке, если описать его упрощённо, начинается с промывки и паровой варки риса. Затем добавляются дрожжи и *кодзи* (рис, на который нанесена плесень, расщепляющая крахмал), и начинается ферментация — этот процесс называется *сикоми*. В последующие дни трижды добавляются рис, вода и *кодзи*. *Затор* (или *мороми*) настаивается от двух недель до месяца, при этом важны точные температурные режимы, от которых зависят вкусовые характеристики. Затем саке прессуют, фильтруют и купажируют.

Лучшее премиальное саке создаётся всего из трёх ингредиентов — шлифованного риса, воды и *кодзи* — и называется *дзюмай-сю* (чистое саке). Вода и рис — ключевые элементы, ведь 80% саке состоит из воды. В некоторые стили саке добавляют нейтральный спирт как консервант. Хотя большинство *заторов* прессуется машинным способом, на производствах, выпускающих лучшее саке, используется более традиционный метод: массу помещают в тканевые мешки, из которых сок либо выжимается, либо оставляется стекать самотёком.

Большинство видов саке пастеризуются хотя бы один раз, а некоторые — дважды, уже после выдержки, чтобы уничтожить бактерии и стабилизировать вкус и цвет. Непастеризованные сорта, называемые *намадзакэ*, обладают особенно свежим вкусом и требуют хранения в холодильнике. В отличие от вина, саке обычно выдерживается не дольше шести месяцев — только чтобы смягчить вкусы. Оно также плохо хранится в бутылках — саке следует употребить в течение 7–8 месяцев после розлива, и если напитку больше года — не стоит его пить.

Существует пять основных типов саке, различающихся по технологии приготовления и степени шлифовки риса. Рис может быть не шлифован вообще или очищен на определённый процент. Степень шлифовки влияет на вкус. Все стили, кроме *намадзакэ*, довольно близки по вкусовому профилю, и различия между ними иногда трудно уловимы. Хотя *гиндзё-сю* считается

наиболее престижным, другие высококачественные стили, такие как *хондзо:дзо* и *дзюммай*, тоже занимают высокое место по качеству.

DZJUMMAI-SHU (дзюммай-сю)

Это чистое sake. Не добавляется ни другое зерно, ни крахмал, ни дистиллированный спирт. Для приготовления используется рис, с которого удалено не менее 30% оболочки. Это полнотелое, слегка терпкое sake, менее ароматное, чем другие стили.

HONJOZO-SHU (хондзо:дзо-сю)

В этом стиле также удаляется минимум 30% рисовой оболочки, но дополнительно добавляется небольшое количество дистиллированного спирта. Оно более лёгкое, чем *дзюммай-сю*, но несколько тяжелее и менее тончённое, чем *гиндзё-сю*. Благодаря добавлению алкоголя оно приобретает более выраженный аромат и землистые ноты. Если вы предпочитаете пить sake в тёплом виде — это лучший стиль для нагревания.

GINJO-SHU (гиндзё-сю)

Изысканное, лёгкое sake, производимое из риса, шлифованного как минимум на 40%. В *гиндзё-сю* добавляется спирт (в то время как *дзюммай-гиндзё* — нет). Это премиальный стиль, создаваемый с использованием сложных и трудоёмких технологий, дающих в результате ароматный и многослойный напиток.

DAIGINJO-SHU (дайгиндзё-сю)

Не менее 50% наружной оболочки риса должно быть удалено, чтобы sake можно было назвать *дайгиндзё*. Если в него добавляется спирт — на этикетке будет написано *дайгиндзё*; если нет — *дзюммай-дайгиндзё*. В любом случае это насыщенный, ароматный стиль sake с выраженной полнотой вкуса.

NAMAZAKE (намадзакэ)

Непастеризованное sake, которое может относиться к любому из вышеуказанных стилей. Его необходимо хранить в холодильнике, иначе оно теряет свою свежесть и яркость вкуса.

ПОДКАТЕГОРИИ САКЕ

NIGORI-SAKE (нигори-саке)

Это сладкое, нефильтованное sake, в котором сохраняется касу (дрожжевой осадок) — частички риса, придающие напитку мутность. Некоторые марки значительно превосходят другие по качеству. В дешёвых вариантах осадок добавляют в уже профильтрованный напиток лишь для создания мутного эффекта.

НАМА (нама)

Похожее на *нигори-саке*, это также нефilterованное саке, но в данном случае осадок удаляется. Обычно оно не пастеризуется, однако в США почти всё саке этого типа подвергается пастеризации. Некоторые сорта сохраняют естественную карбонизацию за счёт активных дрожжей, оставшихся в напитке.

Хотя большинство качественных саке прозрачны и бесцветны, на рынке также встречаются грубо фильтрованные, мутные версии. Примером служит *Motokawa Pearl*, который имитирует традиционные свежие и нефilterованные японские саке, но производится в США. Саке может быть сладким или сухим, мягким или кислотным, а его относительно лёгкая текстура варьируется от полнотелой до деликатной. Независимо от того, предпочитаете ли вы цветочное фруктовое саке, пряное и ореховое, или с прямолинейным рисовым вкусом — сегодня найдётся саке на любой вкус.

И среди импортных, и среди отечественных (американских) саке существует большое разнообразие по качеству и цене: от недорогого *Hakusan*, до среднего по цене и высококачественного *Motokawa Diamond Junmai Ginjo*, и до элитного *Hakuryu Daiginjo* из Японии. Многие знатоки рекомендуют для питья саке из категории нефilterованных, таких как *Nigori Dreamy Clouds* (напоминает цитрусы), или *Dewazakura Izumi Judan* с нотами тропических фруктов.

ПОДАЧА И УПОТРЕБЛЕНИЕ САКЕ

Саке лучше употреблять вскоре после покупки и хранить в прохладном тёмном месте, вдали от света, или в холодильнике. Как и вино, после открытия саке начинает окисляться, и его вкус меняется. Лучше всего пить его сразу после открытия, но оставшийся напиток можно хранить в холодильнике и допить в течение 1–2 дней.

Хотя традиция велит подавать саке подогретым, вопреки распространённому мнению не все виды саке стоит нагревать. Многие премиальные сорта, такие как *гиндзё*, лучше подавать слегка охлаждёнными (но не переохлаждёнными) или при комнатной температуре (подходит для *дзюммай*), поскольку нагревание может исказить заложенный вкус. Если вы всё же настаиваете на нагревании, лучше выбрать *хондзозо-сю*, и подогреть его лишь немного выше температуры тела — примерно до 37–38°C.

Традиционная подача саке предполагает разлив из большого сосуда в маленькие керамические японские чашечки. Это сопровождается очаровательным и социальным японским ритуалом, который, возможно, и дал саке репутацию афродизиака. Маленькие чашки предназначены для частых наполнений: хозяин держит кувшин обеими руками, а гость, получающий

напиток, приподнимает чашку двумя руками — одной поддерживая снизу, другой охватывая с боков.

САКЕ-КОКТЕЙЛИ

Хотя многие ценители sake считают кощунством использовать этот утончённый напиток в качестве основы для коктейлей, sake становится настоящей звездой креативных коктейль-баров. Варианты включают как интерпретации классики, например *Sake Lemon Drop* или *Sake Cosmo*, так и совершенно новые смеси — и это лишь вершина айсберга. Ароматные настойки с ботаническими вкусами — грейпфрут, лимон, чёрная малина, азиатская груша — употребляются в виде шотов.

Низкое содержание алкоголя в sake делает его идеальной основой для лёгких коктейлей, а отсутствие конгенов (соединений, вызывающих похмелье) является дополнительным бонусом.

Как правило, премиальное sake подойдёт для таких коктейлей, как *Saketini*, но для большинства смешанных напитков с разнообразными вкусами будет достаточно недорогого или среднего по цене sake. Большинство отфильтрованных американских марок, таких как *Ozeki* или *Hakusan*, лучше подходят для сухих коктейлей. А вот *нигори-сакэ*, сладкое и нефильтованное, — фаворит для фруктовых коктейлей.

Asian Mary

120 мл sake

90 мл томатного сока

Щепотка васаби

Цедра лайма

Энергично встряхните sake, томатный сок и васаби со льдом. Процедите в хайбол со льдом. Выжмите масло из цедры лайма над напитком и опустите её внутрь.

Mango Sake Sour

90 мл нигори-сакэ

30 мл кисло-сладкого микса

30 мл пюре манго

Цедра лимона

Энергично встряхните все жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый бокал sour. Украстье цедрой лимона, предварительно выжав из неё масло над напитком.

Momokawa Mojito

90 мл sake (предпочтительно Momokawa Diamond)
15 мл свежесжатого сока лайма
30 мл сахарного сиропа
5–6 свежих листьев мяты (предпочтительно японской шисо)
Веточка мяты для украшения

Встряхните sake, сок лайма, сироп и мяту со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал или хайбол со льдом. Украсьте веточкой мяты.

Nigori Bellini

90 мл нигори-саке
60 мл пюре белого персика (или обычного)
30 мл охлаждённого шампанского
Долька персика для украшения

Энергично встряхните sake и персиковое пюре со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Осторожно долейте шампанское сверху. Украсьте долькой персика.

Orange Sake Mimosa

90 мл sake
15 мл мандариновой водки
15 мл Grand Marnier
30 мл свежесжатого апельсинового сока
Бриз охлаждённого шампанского
Долька апельсина для украшения

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом. Процедите в охлаждённый бокал для шампанского. Долейте шампанское и украсьте долькой апельсина.

Pearl Martini

90 мл охлаждённого премиального sake (Momokawa Pearl)
15 мл водки
2–3 тонких ломтика свежего имбиря
Кусочек засахаренного имбиря для украшения

Энергично встряхните sake, водку и свежий имбирь со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте засахаренным имбирём.

Sake Colada

90 мл нигори-саке
30 мл ананасового сока
15 мл свежесвыжатого сока лайма
15 мл тайского кокосового молока
15 мл сахарного сиропа
Ломтик ананаса для украшения

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме ананаса, со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте ломтиком ананаса.

Sake Cosmo

90 мл саке
15 мл Cointreau
30 мл клюквенного сока
15 мл свежесвыжатого сока лайма
Цедра лайма

Энергично встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте цедрой лайма.

Sake Lemon Drop

90 мл саке
30 мл свежесвыжатого сока лимона
7 мл свежесвыжатого апельсинового сока
15 мл сахарного сиропа
Цедра лимона

Встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте цедрой лимона.

Saketini

120 мл охлаждённого саке
15 мл джина (лучше премиального, например Bombay Sapphire)
2,5 мл сухого вермута
Цедра лимона

Встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый бокал. Украсьте цедрой лимона.

Вариант: вместо джина используйте 15 мл сухого хереса.

Tokyotini

Долька лимона

Сахарная пудра

45 мл лимонной водки

15 мл хорошего sake

30 мл свежесжатого лимонного сока

7 мл сиропа из имбиря

Засахаренный имбирь для украшения

Протрите край охлажденного бокала долькой лимона и обмакните в сахарную пудру. Встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в подготовленный бокал. Украсьте засахаренным имбирём.

Zen Cucumber

120 мл качественного sake

30 мл свежесжатого сока лимона

30 мл сахарного сиропа

4–5 тонких ломтиков огурца (лучше английского)

Встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлажденный бокал.

Украсьте, плавающими ломтиками огурца.

Вариант: можно не процеживать, а перелить весь содержимое шейкера вместе с льдом и огурцом.

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Бренди

Нет ничего, что могло бы сравниться с хорошим коньяком — непревзойдённым по своей утончённости и глубине вкуса.

Он неизменно вызывает в воображении приятные образы янтарного напитка, которым наслаждаются на закате дня: он мерцает в снифтере, согревается рукой, чтобы раскрыть свой изысканно богатый букет, и завершается глотком, наполняющим душу теплом.

Помимо коньяка и арманьяка, которые дистиллируются из ферментированного виноградного сока, термин «бренди» приобретает более широкое значение и включает не только виноградные бренди, но и дистилляты из других фруктов. Как правило, бренди из винограда и яблок (например, кальвадос) выдерживаются в деревянных бочках, тогда как фруктовые бренди, такие как характерные прозрачные и бесцветные о-де-ви (*eaux-de-vie*), обычно не выдерживаются. Часто возникает путаница в определении, что считать бренди; например, кашаса, в более широком смысле, может быть отнесена как к бренди из тростникового сахара, так и к рому. К другим видам бренди относятся граппа, марк, кирш и прочие фруктовые о-де-ви. Таким образом, «фруктовый бренди» стал обобщающим термином для любого спирта, дистиллированного из определённого фрукта, и даже расширился до обозначения нейтрального спиртового основания, ароматизированного фруктами и подслащённого. Хотя технически такие напитки являются ликёрами, они также называются бренди — например, абрикосовый или персиковый бренди.

Слово «brandy» происходит от голландского термина *brandewijn*, означающего «жжёное (перегнанное) вино» — виноградный спирт, который голландцы активно экспортировали уже в 1500-х годах. Хотя французы производят самые знаменитые бренди — из регионов Коньяк и Арманьяк — и претендуют на их изобретение (как, впрочем, и итальянцы, голландцы и испанцы), архетипические корни напитка на самом деле восходят к Египту и Ближнему Востоку. Бренди был завезён маврами в андалузскую часть Испании в 900 году н.э. Был ли он в то время изысканным и пригодным к употреблению напитком — остаётся под вопросом, но это маловероятно.

КОНЬЯК

Коньяк — самый известный и узнаваемый из всех видов бренди и является эталоном, к которому стремятся остальные. Производится исключительно в регионе Коньяк (к северу от Бордо) во Франции и должен быть изготовлен из винограда, выращенного в департаментах Шаранта и Приморская Шаранта. Основу составляют белые сорта винограда, преимущественно *угни блан*, а

также фоль бланш и коломбар — они дают кислое белое вино, идеально подходящее для перегонки в этот мягкий и ароматный бренди.

Регион Коньяк дополнительно делится на шесть зон: *Grande Champagne*, *Petite Champagne*, *Borderies*, *Fins Bois*, *Bons Bois* и *Bois Ordinaires*. Значение этих зон для маркировки будет рассмотрено далее в разделе.

Процесс дистилляции коньяка восходит к XVII веку. Он проводится дважды в традиционном перегонном кубе *alambic charentais*. После первой перегонки получается слегка мутная жидкость крепостью 30% (60 proof), называемая *brouillis*. Вторая перегонка даёт чистый молодой спирт, называемый *bonne chauffe*. «Головы и хвосты» — это начальные и конечные фракции второй перегонки; они отделяются от средней части, *sœur* (сердца), которая даёт самый качественный коньяк. После второй перегонки спирт выходит крепостью около 70% (140 proof), и перед розливом разбавляется до минимальной крепости 40% (80 proof) дистиллированной водой и низкоккрепким коньяком. Большинство бренди и коньяков бутилируется при крепости 80 proof.

Коньяк выдерживается не менее двух лет, а иногда — двадцать и более. Выдержка начинается в новых обожжённых дубовых бочках из лимузенского дуба (*barriques*), которые придают цвет, танины и характерный ванильный аромат. В зависимости от практики конкретного дома, через год или два бочки могут быть заменены на более старые, чтобы избежать избытка танинов и добавить сложности вкусу, превращая молодой спирт в зрелый, мягкий и ароматный напиток.

За редкими исключениями, коньяк обычно представляет собой купаж дистиллятов из различных регионов, лет выдержки и урожаев. Смешивание происходит как в процессе выдержки, так и при розливе, и каждый дом придаёт коньяку свой фирменный характер, стиль и уровень качества. Некоторые производители добавляют карамель для окрашивания молодых дистиллятов и обеспечения стабильного цвета от бутылки к бутылке.

МАРКИРОВКА КОНЬЯКА

Разобраться в маркировке коньяка — со звёздочками, аббревиатурами и географическими указаниями — бывает непросто. В самых общих чертах, вот что означают различные стили и обозначения.

Качество коньяка варьируется в зависимости от региона произрастания винограда. Климат, содержание мела в почве и даже высота над уровнем моря влияют на характеристики винограда и позволяют создавать сложные купажи. Шесть зон региона Коньяк классифицируются по качеству винограда, выращиваемого в каждой из них. Самые высококачественные коньяки поступают из регионов *Grande Champagne* и *Petite Champagne* — и, в данном

случае, слово «шампань» не имеет ничего общего с игристым вином, а указывает исключительно на качество винограда.

На этикетке может быть указан конкретный субрегион, но чаще можно встретить обозначение *fine champagne*, что означает, что более 60% вин, использованных для производства этого коньяка, происходят из винограда, выращенного в *Grande Champagne*.

РЕГИОНЫ КОНЬЯКА

GRANDE CHAMPAGNE — Этот регион производит вина премиального качества для лучших коньяков, которые в основном используются в купажах и выдерживаются в течение длительных периодов.

PETITE CHAMPAGNE — Вина из этого региона немного уступают по качеству, но также широко используются, особенно в купажах с винами из *Grande Champagne*.

BORDERIES — В этом регионе производят вина, дающие мягкие коньяки с богатым букетом.

FINS BOIS — Здесь производится наибольшее количество вин, составляющих около 40% всей дистилляции коньяка. Коньяки получаются крепкими и подходят для относительно короткой выдержки.

BONS BOIS — В этом регионе производят крепкие, но менее качественные коньяки.

BOIS ORDINAIRES — Этот регион поставляет виноматериал только для 3% общего объема производства коньяка.

ОБОЗНАЧЕНИЯ ВОЗРАСТА

Количество звёзд на этикетке коньяка указывает на срок его выдержки:

- Одна звезда: выдержка не менее трёх лет
- Две звезды: выдержка не менее четырёх лет
- Три (или более) звезды: выдержка не менее пяти лет

Помимо звёзд, на этикетках также указываются аббревиатуры, обозначающие уровень качества и минимальный срок выдержки (при этом многие коньяки выдерживаются дольше минимального срока). Возраст — это число лет, в течение которых самая молодая часть купажа выдерживалась в бочке. Вот наиболее часто встречающиеся обозначения и их простые трактовки:

- **V.S. (Very Special)** — выдержка не менее двух с половиной лет
- **V.O. (Very Old)** — выдержка не менее четырёх с половиной лет (что по меркам коньяка считается относительно молодой)
- **V.S.O.P. (Very Superior Old Pale)** — выдержка до десяти лет

- **V.V.S.O.P. (Very Very Superior Old Pale)** — выдержка дольше, чем у V.S.O.P.
- **X.O. (Extra Old)** — обозначает премиальный коньяк

Разные производители также используют собственные названия для обозначения своих самых качественных и выдержанных коньяков, например, *Extra* или *Napoleon X.O.* Эти обозначения тоже подразумевают высокий возраст, хотя точный срок выдержки не указывается. Они также свидетельствуют о высоком качестве, пусть и в несколько неопределённой форме.

НЕСКОЛЬКО ИЗВЕСТНЫХ БРЕНДОВ КОНЬЯКА

Rémy Martin предлагает V.S.O.P. — лёгкий травяной коньяк с цитрусовыми нотами, а также утончённый X.O. с оттенками цитруса и специй. *Hine* — изысканный выбор: от жарко-пряного *Antique* до сложного фруктово-пряного *Rare and Delicate* и тонкого фруктового *Triomphe*. *Courvoisier* производит лёгкий V.S. и древесно-сладкий V.S.O.P. *Martell V.S.* — чистый, пряный, а V.S.O.P. у них фруктово-древесный. *Hennessy* предлагает богатый, хорошо выдержанный *Paradis*.

АРМАНЬЯК

Говорят, что всё величие региона Арманьяк можно ощутить, просто вдохнув аромат и вкус его бренди. Хотя этот французский бренди не так известен, как коньяк, он не уступает ему по качеству и считается одним из величайших и старейших напитков своего рода. Арманьяк появился примерно на двести лет раньше коньяка. Этот регион задокументирован как первый производитель пригодного к употреблению бренди — в начале XV века. Историки предполагают, что технология попала сюда через Пиренеи из Испании.

Арманьяк дистиллируется из вина, произведённого исключительно в регионе Гасконь во Франции, преимущественно из трёх белых сортов винограда — *коломбар*, *фоль бланш* и *угни блан*. Производство сосредоточено в зонах *Bas Armagnac*, *Ténarèze* и *Haut Armagnac*.

В отличие от коньяка, вино для арманьяка традиционно перегоняется однократно при низкой температуре в небольшой непрерывной колонне, называемой *alambic armagnacaise*. Это придаёт арманьяку насыщенный, землистый, полнотелый характер. Также в отличие от коньяка, где купажирование происходит одновременно с дистилляцией и выдержкой, арманьячные о-де-ви хранятся отдельно вплоть до момента розлива, что позволяет выпускать винтажные бренди.

Арманьяк традиционно выдерживается в бочках из дуба *Monlezun* (хотя всё чаще используется лимузенский дуб) от трёх до сорока лет. За это время напиток многократно переливают в более старые бочки — сложный процесс, играющий ключевую роль в формировании вкуса арманьяка. После сорока лет выдержки в дубе винтажные арманьяки переливаются в большие стеклянные бутылки, закрытые плетёными крышками, и хранятся в особом помещении, получившем название *Paradis*, где можно найти урожаи столетней давности.

Различные винтажи из трёх основных регионов производства могут быть либо сохранены отдельно для бутылирования, либо купажированы для поддержания фирменного стиля и качества. Нежный и сухой, насыщенный, ореховый, цветочный, шёлковисто-мягкий — арманьяки обладают своим собственным стилем, с ароматами и вкусами, отражающими их уникальный *terroir*, который, безусловно, можно прочувствовать с первого глотка.

МАРКИРОВКА АРМАНЬЯКА

Три основных региона производят различные стили и качества арманьяка. Регион *Haut-Armagnac* производит бренди, в основном используемый для купажирования. Арманьяки премиального качества производятся в регионе *Ténarèze* (характеризующемся лёгким, ароматным, фруктовым стилем), а также в регионе *Bas Armagnac*, известном своим мягким стилем. Премиальные арманьяки из этих регионов будут иметь обозначение апелласьона на этикетке — эквивалент *Grande Champagne Cognac*. Базовый арманьяк представляет собой купаж и будет просто обозначаться как «*Armagnac*». Возраст арманьяка указывается так же, как и у коньяка, но, в отличие от коньяка, бутылки арманьяка могут иметь винтажные даты.

- Минимум 3 года выдержки: **V.S.** или три звезды
- Минимум 4 года: **V.O.**
- Минимум 5 лет: **Extra, Napoleon, X.O., Vieille Réserve**
- Минимум 7 лет: **V.S.O.P., Réserve**
- Минимум 10 лет: **Hors d'âge, X.O.**

Известные производители арманьяка, выпускающие также винтажные версии: **Clés des Ducs, Janneau, Château de Laubade, Château du Tariquet, Marquis de Montesquiou, Samalens** (*Bas Armagnac*).

ИСПАНСКИЙ БРЕНДИ

Происхождение бренди как спиртного напитка восходит к мавританской Андалусии около 900 года н.э., в город Херес, где были развиты древние практики дистилляции. Изначально бренди использовался для укрепления вина

— так появился херес, который до сих пор остаётся основной продукцией региона.

Ведущие испанские бренди, **Lepanto** и **Fundador** (самый старый производитель), в основном производятся в *Jerez de la Frontera* крупными хересными домами, часто с применением той же системы солера, что используется при производстве хереса. Однако виноград для бренди поступает не из Хереса, а из региона *Ла-Манча*, расположенного севернее. Испания — второй по величине производитель бренди после Франции, и многие испанские бренди соперничают с французскими по качеству и объёму. Они слегка сладковатые и насыщенные, с характерным хересным тоном, приобретённым за счёт выдержки в старых хересных бочках.

Срок выдержки указывается на этикетке:

- Самый молодой: **Brandy de Jerez Solera**
- Далее: **Solera Reserva**
- Самый старый: **Solera Gran Reserva**

За пределами Хереса бренди производят и в Каталонии — в стиле, ближе к арманьяку, что неудивительно, учитывая географическую близость. Самые известные бренды: **Torres** и **Mascaro** (последний предлагает бренди высокого качества, сопоставимый с коньяком).

Другие испанские бренды: **Cardenal Mendoza** от *Sanches Romate*, **Bobadilla**, **Pedro Domecq**, **Gran Duque d'Alba**, **Conde d'Osborne** от *Osborne*.

ДРУГИЕ СТИЛИ БРЕНДИ

AGUARDIENTE

В переводе с испанского — «жжёная вода». Это общее название нескольких видов крепких, низкокачественных спиртных напитков. В Испании так называют местный аналог французского марка — бренди, дистиллированный из жмыха и кожуры винограда после прессования.

В Португалии термин *aguardente* также используется для обозначения бренди и охватывает различные стили — от выдержанных в портвейновых бочках до фруктовых дистиллятов. В Южной Америке, особенно в Бразилии и Мексике, *aguardiente de caña* — это молодой деревенский сахарный спирт, иногда с добавлением аниса.

САШАÇA

Бразильский бренди, напоминающий ром, из свежего сока сахарного тростника. Также известен как *pinga*. В Бразилии производится сотни видов кашасы, но в США наиболее распространены: **Cachaça 51**, **Cachaça de**

Caricé, Néga Fulô, Pitú.

(См. также раздел о кашасе в главе про ром, стр. 243.)

GRAPPA

Этот итальянский напиток технически не считается бренди, так как дистиллируется не из вина, а из виноградного жмыха (помарсы), остающегося после прессования винограда. Раньше граппу считали грубым, крепким, невыдержанным напитком, но современные винодельни всё чаще используют отдельные сорта винограда и выдерживают граппу в дубе 2–4 года, что придаёт ей аромат и цвет — от вишнёво-сладкого до сухого дубового. Некоторые производители добавляют ароматизаторы или используют дизайнерские бутылки. Лучшие граппы традиционно производятся в Венеции и регионе Фриули.

MARC

Французский аналог граппы, также получаемый из жмыха винограда (*marc* — французское слово для помарсы). В отличие от большинства бренди, перегоняется не из вина. Обычно светло-жёлтый или бледный по цвету, этот «винодельческий» или «народный» бренди варьируется от лёгких и деликатных, как *Marc de Champagne*, до более крепких и ароматных, таких как *Marc de Bourgogne*. Чаще всего употребляется как дигестив.

МЕТАХА

Самый известный бренди из Греции. Производится из красного винограда, сладкого муската и белого винограда саватиано, в результате чего получает винный вкус, усиленный ароматными травами и специями. Добавление подсластителей делает его гораздо слаще, чем коньяк, почти превращая в ликёр, особенно в случае младших версий с тремя звёздами.

Классифицируется по трём уровням качества: от **три звёзды**, до **пять звёзд**, и до **семизвёздочного Golden Amphora** — выдержанного в бочках, с тоффи- и ореховыми нотами. Высшая категория — **Grande Fine**, с насыщенным тоном тёмного янтаря и ароматом зрелого хереса.

PISCO — БРЕНДИ ИЗ ПЕРУ И ЧИЛИ

Как кашаса в Бразилии, писко — это национальный бренди в Чили и Перу, и до сих пор между странами не утихают споры о том, кто первым начал его производить. Считается, что этот южноамериканский напиток ведёт свою историю от инков. Писко — бесцветный бренди с ярко выраженным фруктовым характером. Он производится преимущественно из ароматного мускатного винограда, выращенного в официальном регионе к северу от Сантьяго-де-Чили, а также может включать виноград сортов *Pedro Ximénez* и *Torontel*. Напиток выдерживается в глиняных сосудах или старых дубовых бочках, утративших способность окрашивать дистиллят, поэтому даже зрелый писко остаётся светлым. Лучшие марки, такие как **Control Gran Pisco**, представляют собой изысканные премиальные напитки, несмотря на репутацию резкого и

необработанного бренди. Наиболее известные бренды: **Pisco Control**, **Pisco Capel**, **Don César** (чилийский марк).

АМЕРИКАНСКИЕ БРЕНДИ

За последние тридцать лет производители бренди в США значительно улучшили качество своей продукции. Ранее такие бренди годились разве что для кулинарии, так как производились из винограда, непригодного для столовых вин или изюма. Сегодня используются качественные виноградные сорта, такие как *Chenin Blanc*, *Pinot Noir*, *Chardonnay* и *Muscat*. Основное производство сосредоточено в винодельческом регионе Напа-Вэлли (Калифорния). Большинство бренди дистиллируются по испанской технологии, однако некоторые бутик-производители используют перегонку в перегонных кубах по методу коньяка, создавая напитки мирового уровня, сопоставимые с лучшими V.S.O.P. коньяками.

Американские бренди обычно выдерживаются не менее двух лет в дубовых бочках из местной древесины, что придаёт напитку лёгкий и фруктовый характер. Для коктейлей подойдут популярные бренды вроде **E&J** от Gallo, а для неспешного наслаждения лучше выбрать продукцию премиальных ремесленных производителей, таких как **Germain-Robin** или **Carneros Alambic**, оба из Напа-Вэлли.

WEINBRAND

Это официальное обозначение немецких бренди, которые обязаны выдерживаться минимум шесть месяцев. При выдержке более двенадцати месяцев они получают обозначение **Alter Weinbrand** (или V.S.O.P.). Многие немецкие бренди производятся из виноматериалов, закупаемых в других странах. При использовании вин из регионов коньяка или арманьяка качество гарантировано. Один из самых популярных немецких брендов — **Asbach Uralt**, выдерживаемый в дубовых бочках и схожий по стилю с французским коньяком.

ФРУКТОВЫЕ БРЕНДИ

Термин «brandy» в одиночку обычно относится к виноградному бренди (например, коньяку или арманьяку). Фраза *fruit brandy* обозначает бренди из других фруктов, а также из виноградного жмыха (помарсы).

- **APRICOT BRANDY** — бренди из абрикосов, включая подслащённые версии, которые ближе к ликёрам (см. раздел ликёров, стр. 238).

- **APPLE BRANDY** — бренди из яблок, также известный как *cider brandy*.

Варианты:

- **APPLEJACK** — американская версия кальвадоса, из яблочного сидра, выдерживается 2–5 лет в дубе. Идеален для коктейлей, где требуется яблочный бренди.
- **CALVADOS** — из Нормандии, Франция. Производится с XVI века из ферментированного сидра (иногда с добавлением груш). Лучшие кальвадосы происходят из региона *Pays d’Auge* и дистиллируются в аламбиках. Выдержка в дубе придаёт зрелым кальвадосам сухие, пряные, ванильные ноты. Молодые варианты обладают ярким яблочным вкусом. Обозначения возраста аналогичны коньяку и арманьяку. Кальвадос категории *Hors d’Age* (выдержка 6 лет и более) лучше употреблять из бокала для бренди. Для коктейлей лучше использовать applejack, чтобы не тратить изысканный кальвадос.

EAUX-DE-VIE

Чистые фруктовые дистилляты — бесцветные, невыдержанные в дубе.

Развиваются при хранении в стеклянной таре. Французский термин *eau-de-vie* (букв. «вода жизни», от латинского *aqua vitae*) используется для всех спиртов, полученных путём дистилляции ферментированных фруктов. Производятся из клубники (*fraise*), груш (*poire*), малины (*framboise*), жёлтых слив (*mirabelle*), обычных слив (*pruneau*) и других плодов. Обычно крепость составляет 45% (90 proof), и они сухие по вкусу, в отличие от фруктовых крем-ликёров, которые лишь ароматизированы и подслащены. Граппа, марк и кирш также относятся к *eaux-de-vie*. Подавать следует хорошо охлаждёнными, в небольшом объёме, без льда, чтобы не скрыть тонкий фруктовый букет.

Примеры:

- **KIRSCH** — чистый дистиллят из чёрной черешни (морелло), часто с добавлением дроблёных косточек, придающих лёгкий миндальный оттенок. Не выдерживается в дубе, а хранится в керамических сосудах, оставаясь бесцветным. Лучший кирш поступает из Германии (часто именуется *kirschwasser* или *schwarzwald* при производстве в Шварцвальде). Также производится во Франции (Эльзас, Франш-Конте), в Швейцарии и Австрии.
- **MIRABELLE** — французский дистиллят из жёлтых слив мирабель; лёгкий, пряный, слегка сладковатый.
- **POIRE WILLIAMS** — дистиллят из груш сорта Вильямс. (См. также раздел ликёров, стр. 241.)

- **Clear Creek** (Орегон, США) производит отличные eaux-de-vie, включая грушевый бренди.
- **Pascall** (Франция) выпускает **La Vielle Prune** — бренди из слив.
- **Framboise Sauvage** — изысканный дистиллят с ароматом дикой малины.

Коктейли с бренди

Бренди — это не только напиток, которым наслаждаются после еды, как изысканным дигестивом. В конце концов, именно этот благородный дистиллят стал основой первого в истории коктейля — благодаря аптеке Пишо в Новом Орлеане. С самого начала бренди считался идеальным восстанавливающим напитком, на котором строились первые миксы. Его универсальность вдохновила создание множества коктейлей и напитков с тех пор.

A. J.

Название расшифровывается как *applejack* (яблочный бренди).

- 45 мл яблочного бренди (или кальвадоса)
 - 45 мл свежевыжатого грейпфрутового сока
 - 4 капли гренадина
- Энергично встряхнуть с лёдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.
-

Alabama

Похож на *Sidcar*, но с лаймом вместо лимона.

- 30 мл бренди
 - 30 мл Cointreau
 - 15 мл свежего сока лайма
 - ½ чайной ложки сахара
 - Цедра апельсина
- Встряхнуть жидкие ингредиенты с сахаром и льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Выжать цедру апельсина над напитком и опустить в бокал.
-

American Beauty

Классика, названная в честь розы *American Beauty*.

- 15 мл бренди
- 15 мл сухого вермута
- 15 мл свежего апельсинового сока
- ¼ чайной ложки гренадина
- ¼ чайной ложки белого крема де мент
- 22 мл рубинового портвейна

Встряхнуть все ингредиенты, кроме портвейна, с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Поверх аккуратно влить портвейн.

Вариант: по 22 мл бренди, портвейна и ананасового сока, плюс по капле гренадина и трипл сека. Встряхнуть с льдом и процедить в коктейльный бокал.

Angel Face

- 22 мл бренди
- 22 мл джина
- 15 мл абрикосового бренди
- 15 мл яблочного бренди

Встряхнуть с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Apple Brandy Highball

- 60 мл кальвадоса
- 90–150 мл охлаждённой содовой
- Спираль из яблочной кожуры

Налить кальвадос в хайболл, наполненный льдом. Долить содовую. Украсить спиралью из яблочной кожуры.

Apple Swizzle

- 15 мл яблочного бренди
- 30 мл светлого рома
- 22 мл свежего лаймового сока
- 2–4 капли биттера Angostura
- 1 чайная ложка сахара

- Ломтик лайма
- Все ингредиенты влить в хайболл со льдом. Перемешать. Украсить лаймом.
-

Apricot Cocktail

- 45 мл абрикосового бренди
 - 7 мл джина
 - 22 мл свежего лимонного сока
 - 22 мл свежего апельсинового сока
- Встряхнуть с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.
-

Au Currant Sidecar

Вариация *Sidecar*, использующая бархатистый вкус Метеха (греческого гибрида бренди и ликёра) и сладкий вкус чёрной смородины от *crème de cassis*.

- Долька лимона
 - Сахар для обсыпки края
 - 45 мл Метеха
 - 30 мл свежего лимонного сока
 - 30 мл свежего апельсинового сока
 - 15 мл *crème de cassis*
 - 30 мл Grand Marnier
 - 1 чайная ложка мелкого сахара
 - Цедра лимона
- Протереть край охлаждённого бокала лимоном и обсыпать сахаром. Встряхнуть все жидкие ингредиенты и сахар с льдом. Процедить в подготовленный бокал. Выжать цедру лимона над напитком и опустить в бокал.

Вариант: ликёр Chambord с вкусом чёрной малины прекрасно заменяет *crème de cassis*.

Barton Special Cocktail

- 45 мл кальвадоса или яблочного бренди
- 22 мл джина

- 22 мл скотча
 - Цедра лимона
- Энергично встряхнуть жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. При желании можно добавить один-два кубика льда. Выжать цедру лимона над напитком и опустить в бокал.
-

The Barujo

Этот коктейль в стиле Nuevo Latino — колумбийская версия *Mojito*, подающаяся в ресторане *Baru* в Старом Сан-Хуане, Пуэрто-Рико. Готовится на основе *agua ardiente* («огненной воды») — любимого колумбийского напитка, похожего на кашасу, с ромовыми нотами и лёгким анисовым оттенком.

- 4–5 свежих листьев мяты
 - 30 мл свежевыжатого лимонного сока
 - 1 чайная ложка мелкого сахара
 - 45 мл *agua ardiente*
 - 60–90 мл охлаждённой содовой
- Раздавить мяту, лимонный сок и сахар в охлаждённом хайболе. Наполнить бокал льдом, добавить *agua ardiente*, перемешать и долить содовую. Подавать.
-

Bermuda Highball

- 30 мл бренди
 - 30 мл джина
 - 30 мл сухого вермута
 - 60–90 мл охлаждённого имбирного эля
 - Цедра лимона
- Влить бренди, джин и вермут в хайболл, наполненный льдом. Долить имбирный эль и аккуратно перемешать. Выжать цедру лимона над бокалом и опустить в напиток.
-

Betsy Ross

- 60 мл бренди
- 45 мл рубинового портвейна

- ½ чайной ложки Cointreau или трипл сека
Размешать ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.
-

Between the Sheets

Классика 1920-х годов с идеально сбалансированным вкусом.

- 30 мл бренди (или коньяка)
 - 30 мл светлого рома
 - 30 мл Cointreau
 - 30 мл свежевыжатого лимонного (или лаймового) сока
 - Капля сахарного сиропа
 - Цедра лимона
Встряхнуть жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Выжать цедру лимона над напитком и опустить в бокал.
-

Blackjack

- 45 мл бренди
 - 45 мл очень холодного крепкого кофе
 - 22 мл кирша
 - Цедра лимона
Встряхнуть ингредиенты с льдом. Процедить в хайболл со льдом. Украсить цедрой лимона.
-

Bombay Cocktail

- 30 мл бренди
- 15 мл сухого вермута
- 15 мл сладкого вермута
- ½ чайной ложки Cointreau
- Капля Pernod
Встряхнуть все ингредиенты с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Bosom Caresser

- 45 мл бренди
 - 22 мл мадеры
 - 15 мл трипл сека
 - 1 чайная ложка гренадина
- Встряхнуть с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Brandied Port

- 30 мл бренди
 - 30 мл тёмного портвейна
 - 15 мл свежего лимонного сока
 - 1½ чайной ложки ликёра мараскино
 - Ломтик апельсина
- Встряхнуть жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в олд-фэшн, наполненный льдом. Украсить ломтиком апельсина.

Brandy Alexander

Классика, созданная во времена «сухого закона», когда дешёвый бренди маскировали сливками.

- 30 мл бренди (или коньяка)
 - 30 мл тёмного крема де какао
 - 30 мл жирных сливок
 - Молотый или тёртый мускатный орех
- Встряхнуть жидкие ингредиенты с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Посыпать мускатным орехом.

Вариации:

- Для версии с мороженым: увеличить бренди и ликёр до 60 мл каждый и заменить сливки на ½ чашки ванильного мороженого. Взбить в блендере до однородности. Посыпать мускатным орехом.
 - *Ranata Cocktail*: заменить тёмный крем де какао на белый.
-

Brandy Cassis

- 45 мл бренди
 - 30 мл свежего лимонного сока
 - 15 мл *crème de cassis*
 - Цедра лимона
- Встряхнуть ингредиенты с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Выжать цедру лимона над напитком и опустить в бокал.

Brandy Cobbler

- 60 мл бренди
 - 15 мл сахарного сиропа
 - 60 мл охлаждённой содовой
 - Коктейльная вишня
 - Ломтик апельсина
 - Веточка свежей мяты
- Влить бренди и сироп в винный бокал, наполненный льдом. Долить содовую и аккуратно перемешать. Украсить вишней, ломтиком апельсина и веточкой мяты.

Brandy Crusta

Crusta всегда подаётся с сахарной каймой и длинной спиралью цитрусовой цедры. Эта классика Нового Орлеана напоминает *Sidcar* и подаётся в бокале *sour*.

- Долька лимона
 - Мелкий сахар
 - 60 мл бренди
 - 15 мл *Cointreau*
 - 15 мл свежавыжатого лимонного сока
 - Капля ликёра мараскино
 - Спираль цедры лимона
- Натереть охлаждённый бокал лимоном и обсыпать сахаром. Встряхнуть жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в подготовленный бокал. Украсить спиралью лимонной цедры.
-

Brandy Julep (известен также как *Georgia Julep*)

- 8–10 свежих листьев мяты
 - 1 столовая ложка сахара
 - 7 мл персикового бренди
 - 45–60 мл бренди
 - Веточка свежей мяты
- Размять мяту, сахар и персиковый бренди в олд-фэшне. Наполнить стакан льдом, влить бренди и слегка перемешать. Украсить мятой.
-

Brandy Rickey

- 60 мл бренди
 - 15 мл свежесжатого сока лайма
 - 90–150 мл охлаждённой содовой
 - Долька лайма
- Влить бренди и сок лайма в хайболл со льдом. Долить содовую и аккуратно перемешать. Выжать дольку лайма над напитком и опустить в бокал.
-

Brandy Sangaree

- ½ чайной ложки сахара
 - 60 мл бренди
 - 60–90 мл охлаждённой содовой
 - 15 мл рубинового портвейна
 - Тёртый мускатный орех
- Размешать сахар с бренди в олд-фэшне, наполнить лёдом и долить содовую. Сверху аккуратно влить портвейн и посыпать мускатным орехом.
-

Brandy Sling

- 75 мл бренди
- 15 мл Grand Marnier
- 15 мл свежесжатого лимонного сока

- 60–120 мл охлаждённой содовой
 - Долька лимона
Встряхнуть бренди, ликёр и сок лимона со льдом. Процедить в хайболл со льдом. Долить содовую и перемешать. Выжать лимон и опустить в бокал.
-

Brandy Sour

- 60 мл бренди
- 22 мл свежевыжатого апельсинового сока
- 15 мл сахарного сиропа
- Коктейльная вишня
- Ломтик апельсина
Встряхнуть жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый sour-бокал. Украсить вишней и апельсином.

Вариации:

- Для лимонно-лаймовой версии — по 15 мл сока лимона и лайма вместо апельсинового.
 - *Apple Brandy Sour*: заменить бренди на кальвадос или яблочный бренди, добавить каплю гренадина.
 - *Fireman's Sour*: добавить 30 мл гренадина.
-

Calvados Car

- Долька лимона
 - Сахар
 - 30 мл кальвадоса (или другого яблочного бренди)
 - 30 мл Cointreau (или трипл сека)
 - 15 мл свежего апельсинового сока
 - 15 мл свежего лимонного сока
Натереть охлаждённый коктейльный бокал лимоном и обсыпать сахаром. Встряхнуть жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в подготовленный бокал.
-

Charlie Chaplin

- 30 мл абрикосового бренди
 - 30 мл sloe gin
 - 30 мл свежесжатого лаймового сока
 - Долька лайма
- Встряхнуть жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Выжать лайм над напитком и опустить в бокал.
-

Cherry Blossom

- 45 мл бренди
 - 30 мл кирша (или другого вишнёвого бренди)
 - 15 мл Cointreau (или трипл сека)
 - 7 мл свежего лимонного сока
 - Капля гренадина
- Встряхнуть все ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.
-

Chicago Cocktail

- Долька лимона
 - Сахар
 - 45 мл бренди
 - 7 мл Cointreau
 - Капля биттера Angostura
- Натереть охлаждённый бокал лимоном и обсыпать сахаром. Встряхнуть жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в подготовленный бокал.
- Вариация:** *Fantasio* — добавить 7 мл ликёра мараскино.
-

Corpse Reviver #1

Своим вкусом «воскрешает мёртвых» — мощный, крепкий коктейль, изначально созданный как средство от похмелья.

- 30 мл бренди
- 30 мл яблочного бренди (applejack)

- 30 мл сладкого вермута
Размешать ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Corpse Reviver #2

- 30 мл бренди
 - 30 мл Fernet Branca
 - 30 мл белого крема де мент (ликёра мяты)
Размешать ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.
-

Depth Bomb

- 22 мл кальвадоса (или яблочного бренди)
 - 22 мл коньяка (или бренди)
 - 7 мл свежесжатого лимонного сока
 - Капля гренадина
 - Ломтик яблока
Встряхнуть жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить ломтиком яблока.
-

Dream

- 45 мл бренди
 - 22 мл Cointreau (или трипл сека)
 - ½ чайной ложки анисового ликёра (анизет)
Встряхнуть ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.
-

East India

- 45 мл бренди
- 7 мл Cointreau
- 45 мл ананасового сока
- Капля биттера Angostura
- Спираль цедры лимона

- Коктейльная вишня
Встряхнуть жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить лимонной цедрой и вишней.
-

French Connection

- 60 мл бренди
 - 30 мл амаретто
Влить ингредиенты в олд-фэшн со льдом. Хорошо размешать.
-

Harvard Cocktail

- 45 мл бренди
 - 22 мл сладкого вермута
 - 15 мл свежесжатого лимонного сока
 - 1 чайная ложка гренадина
 - Капля биттера Angostura
Встряхнуть ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.
-

Harvard Cooler

- 60 мл яблочного бренди
 - 15 мл свежесжатого лимонного сока
 - 1 чайная ложка сахарного сиропа
 - 90–150 мл охлаждённой содовой
 - Спираль лимонной цедры
Влить ингредиенты в хайболл со льдом. Хорошо размешать. Украсить лимонной спиралью.
Вариант: *Moonlight* — не добавлять содовую. Просто встряхнуть ингредиенты со льдом и процедить в коктейльный бокал.
-

Honeymoon

- 45 мл яблочного бренди
- 22 мл Bénédictine

- 7 мл Cointreau
 - 30 мл свежевыжатого лимонного сока
 - Спираль лимонной цедры
Встряхнуть ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить цедрой.
-

Hoopla

- 22 мл бренди
 - 22 мл Lillet Blanc
 - 22 мл Cointreau (или трипл сека)
 - 30 мл свежевыжатого лимонного сока
 - Спираль апельсиновой цедры
Встряхнуть ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить цедрой.
-

International Cocktail

- 60 мл коньяка (или бренди)
 - 7 мл анисового ликёра
 - 7 мл Cointreau
 - 7 мл водки
Встряхнуть ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.
-

Is Paris Burning?

- 60 мл бренди
 - 15 мл Chambord
 - Спираль лимонной цедры
Встряхнуть ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить лимонной цедрой.
-

Jack-in-the-Box

- 45 мл яблочного бренди (applejack)

- 45 мл ананасового сока
 - Капля свежевыжатого лимонного сока
 - Капля биттера Angostura
- Встряхнуть ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал или олд-фэшн со льдом.

Kahlúa Toreador

- 60 мл бренди
 - 30 мл Kahlúa
 - 1 яичный белок
- Встряхнуть ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.
-

Lady Be Good

- 45 мл бренди
 - 15 мл белого крема де мент
 - 15 мл сладкого вермута
- Встряхнуть ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.
-

La Jolla

- 45 мл бренди
 - 15 мл бананового ликёра (crème de banane)
 - 7 мл свежего лимонного сока
 - 7 мл свежего апельсинового сока
- Встряхнуть ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.
-

Liberty Cocktail

- 1 кусочек сахара
- 1 долька лайма
- 30 мл кальвадоса

- 22 мл светлого рома
Раздавить сахар и дольку лайма на дне стакана олд-фэшн. Наполнить льдом, добавить алкоголь и перемешать.
-

Metaxa Sidecar

- Долька лайма
 - Сахар
 - 45 мл Metaxa
 - 15 мл лимончелло
 - 30 мл свежего апельсинового сока
 - 15 мл свежего лаймового сока
Смочить край охлаждённого коктейльного бокала лаймом и обмакнуть в сахар. Встряхнуть жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в подготовленный бокал.
-

Metropolitan

(Классический рецепт, схожий с Manhattan)

- 45 мл бренди
 - 45 мл сладкого вермута
 - ½ чайной ложки сахарного сиропа
 - 2 капли биттера Angostura
 - Коктейльная вишня
Разместить ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить вишней.
-

Midnight Cocktail

- 45 мл абрикосового бренди
 - 22 мл трипл сека
 - 22 мл свежевыжатого лимонного сока
Встряхнуть ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.
-

Mikado

- 45 мл бренди
 - 15 мл Cointreau (или трипл сека)
 - 7 мл crème de noyaux (или амаретто)
 - 1 чайная ложка гренадина
 - Капля биттера Angostura
- Встряхнуть ингредиенты со льдом. Процедить в стакан олд-фэшн со льдом.
-

Montana

- 60 мл бренди
 - 30 мл портвейна руби
 - 15 мл сухого вермута
- Влить ингредиенты в стакан олд-фэшн со льдом. Хорошо перемешать.
-

Olympic

- 30 мл бренди
 - 30 мл Cointreau (или трипл сека)
 - 30 мл свежего апельсинового сока
 - 7 мл свежего лимонного сока
 - Спираль апельсиновой цедры
- Встряхнуть ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить цедрой.
-

Ostend Fizz

- 22 мл кирша
 - 22 мл crème de cassis
 - 15 мл свежесжатого лимонного сока
 - 90–150 мл охлаждённой содовой
 - Ломтик лимона
- Встряхнуть кирш, crème de cassis и лимонный сок со льдом. Процедить в

хайболл со льдом. Долить содовой, аккуратно размешать. Украсить лимоном.

Paradise

- 30 мл абрикосового бренди
 - 22 мл джина
 - 22 мл свежего апельсинового сока
- Встряхнуть ингредиенты со льдом. Процедить в коктейльный бокал.

Варианты:

- Увеличить джин до 30 мл и добавить 15 мл свежего лаймового сока.
 - Для *Royal Smile Cocktail*: заменить апельсиновый сок на 15 мл лимонного сока и добавить каплю гренадина.
-

Pear Dream

Фирменный коктейль от Hotel Belle Rive на Лазурном берегу, где отдыхали Фицджеральд и Хемингуэй.

- 45 мл грушевого бренди
 - 60 мл свежего розового грейпфрутового сока
 - 60 мл абрикосового нектара
 - Капля гренадина
 - Ломтик лайма
- Встряхнуть жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить лаймом.

Picasso

- 45 мл бренди
 - 30 мл Dubonnet
 - 7 мл свежего лимонного сока
 - Цедра лимона и апельсина
- Влить ингредиенты в хайболл со льдом. Выжать над напитком лимонную и апельсиновую цедру и опустить их в бокал.

Вариант: для *Phoebe Snow* заменить лимонный сок на Pernod (или анисовый ликёр).

Pisco Punch

- 60 мл писко
- 7 мл свежего лаймового сока
- 7 мл ананасового сока
- 2 капли биттера Angostura
- Ломтик лайма

Смешать ингредиенты с 120 мл колотого льда в блендере. Взбить до однородности. Перелить в охлаждённый винный бокал. Украсить ломтиком лайма.

Pisco Sidecar

- Долька лимона
- Сахар
- 45 мл писко
- 22 мл Cointreau
- 15 мл свежего лимонного сока
- 15 мл свежего апельсинового сока

Смочить край коктейльного бокала лимоном и обмакнуть в сахар. Встряхнуть остальные ингредиенты со льдом. Процедить в подготовленный бокал.

Pisco Sour

- 45 мл писко
- 22 мл свежего лимонного сока
- 7 мл сахарного сиропа
- Коктейльная вишня

Встряхнуть ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый бокал sour. Украсить вишней.

Polonaise

- 45 мл бренди
- 15 мл ежевичного бренди

- 15 мл сухого хереса
 - Капля свежего лимонного сока
 - Капля апельсинового биттера
- Встряхнуть со льдом. Процедить в стакан олд-фэшн со льдом.
- Вариант:** для *Poor Deck Cocktail* заменить херес на 30 мл портвейна руби. Встряхнуть и процедить в охлаждённый коктейльный бокал.
-

Quakers Cocktail

- 22 мл бренди
 - 22 мл рома
 - 22 мл свежего лимонного сока
 - 7 мл малинового сиропа
 - Лимонная цедра
- Встряхнуть со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Выжать цедру над напитком и опустить в бокал.
-

Saratoga Cocktail

- 60 мл бренди
 - 7 мл ананасового сока
 - Капля свежего лимонного сока
 - Капля мараскино
 - Капля биттера Angostura
- Встряхнуть со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Sidecar

Этот классический парижский коктейль появился примерно в начале XX века. Несмотря на множество версий его происхождения, чаще всего его авторство приписывают Гарри Чиприани из Harry's New York Bar в Париже. Название напитка связано с любимым гостем — французом, который приезжал в бар и уезжал из него на мотоцикле с коляской, управляемом шофёром. Благодаря идеальному балансу крепости, сладости и кислоты, *Sidecar* считается источником вдохновения для *Margarita* и *Daiquiri*. Сахарная крошка и лимонная цедра — по желанию, но хорошо охлаждённый бокал обязателен.

- Долька лимона

- Сахар
- 45 мл коньяка (или бренди)
- 22 мл Cointreau (или triple sec)
- 22 мл свежего лимонного сока
- Лимонная цедра

Смочить край охлаждённого коктейльного бокала лимоном и обмакнуть в сахар. Встряхнуть все жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в подготовленный бокал. Выжать цедру над напитком и опустить в бокал.

Варианты:

- *Mango Sidecar*: добавить 30 мл пюре манго.
- *Tuaca Sidecar*: заменить Cointreau на Туаса, добавить по 15 мл свежего апельсинового и лаймового соков.
- *Boston Sidecar*: уменьшить количество бренди до 30 мл, добавить 30 мл светлого рома и заменить лимонный сок на лаймовый.
- *Polish Sidecar*: добавить 22 мл ежевичного бренди и украсить несколькими свежими ягодами ежевики.

Stinger

Ещё один популярный классический коктейль времён Сухого закона. Тогдашний бренди был низкого качества, и его вкус маскировали с помощью *crème de menthe*. У коктейля немало известных поклонников, включая Иэна Флеминга, Эвелина Во и Сомерсета Моэма. Если вы любите мяту — Stinger может стать вашим фаворитом. Подавать его принято как ночной кап — исключительно с прозрачным *crème de menthe*, никогда не с зелёным. Технически, *Stinger* можно приготовить с любым спиртным — ромом, бурбоном, Galliano, текилой — главное, чтобы был *crème de menthe*.

Классический Stinger

- 45 мл бренди
- 45 мл белого *crème de menthe*
Перемешать в стакане для смешивания со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Либо встряхнуть и подать в бокале *old-fashioned* со льдом.

Современный Stinger

- 60 мл бренди

- 22 мл белого crème de menthe
Налить в бокал old-fashioned с колотым льдом и перемешать.
-

Stirrup Cup

- 45 мл бренди
- 45 мл вишнёвого бренди
- 22 мл свежего лимонного сока
- 1 ч. л. сахарного сиропа
Встряхнуть со льдом. Процедить в стакан old-fashioned со льдом.

Вариант: *Vanderbilt* — убрать лимонный сок, добавить 3 капли Angostura. Встряхнуть со льдом и процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Stone Fence

- 60 мл яблочного бренди (applejack)
 - 2 капли Angostura
 - 60–120 мл охлаждённого яблочного сидра
 - Цедра апельсина
Смешать всё в бокале old-fashioned со льдом. Перемешать. Выжать цедру апельсина над напитком и опустить её в бокал.
-

Tiger's Milk

- 30 мл бренди
 - 30 мл рома
 - 1 ч. л. сахара
 - 120 мл сливок (пополам молоко и сливки)
 - Молотый мускатный орех
Встряхнуть всё со льдом. Процедить в охлаждённый винный бокал. Посыпать мускатом.
-

Tulip Cocktail

- 22 мл яблочного бренди

- 22 мл сладкого вермута
 - 7 мл абрикосового бренди
 - Капля свежего лимонного сока
- Встряхнуть со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.
-

Valencia

- 60 мл абрикосового бренди
 - 30 мл свежего апельсинового сока
 - 3 капли апельсинового биттера
- Встряхнуть со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.
-

Via Veneto

- 60 мл бренди
 - 15 мл самбуки
 - 15 мл свежего лимонного сока
 - 1 ч. л. сахарного сиропа
 - ½ яичного белка (по желанию)
- Встряхнуть со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.
-

Widow's Kiss

- 30 мл яблочного бренди
 - 15 мл Bénédictine
 - 15 мл жёлтого Chartreuse
 - Капля биттера Angostura
- Встряхнуть со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

ИГРИСТЫЕ ВИНА И ШАМПАНСКОЕ

«Бургундское заставляет думать о глупостях, бордо — говорить их, а шампанское — делать».

— Жан-Антельм Брийя-Саварен, французский гастроном и писатель

Олицетворение праздника, шампанское вызывает ассоциации с красотой и утончённостью, романтикой и торжественными случаями, элегантностью и роскошью — и со всем лучшим, что есть в жизни. Всё это заключено в крошечных пузырьках этого изысканного и бодрящего напитка.

Строго говоря, название «шампанское» может носить только игристое вино, произведённое в регионе Шампань на северо-востоке Франции. Всё остальное называется просто игристым вином. Такие вина могут быть обозначены как *méthode champenoise*, что означает, что они произведены по методу, аналогичному шампанскому. Этот сложный и деликатный процесс, сейчас известный как *традиционный метод* (так как жители Шампани выступили против использования термина «шампанский метод»), широко копируется благодаря своей популярности и эффективности. Многие производители утверждают, что достигли качества, сравнимого с французским шампанским.

Для изготовления шампанского сок из винограда сортов пино нуар, пино менье и шардоне подвергается интенсивному брожению. Затем брожение замедляется и полностью прекращается охлаждением — либо в сырых подземных погребах, либо, что чаще сегодня, с помощью кондиционирования. Вино выдерживается зимой, охлаждается, а весной, при повышении температуры, разливается в бутылки и подвергается вторичному брожению. Это брожение продолжается уже внутри бутылки. Образующийся при этом газ растворяется в вине. Для усиления эффекта в вино добавляют немного сахара и дрожжей. Спустя два года в бутылке (или минимум 15 месяцев для неурожайных вин, и 3 года — для вин урожайных лет) шампанское приобретает свой узнаваемый характер, силу и игристость.

Этот сложный процесс вторичного брожения был случайно открыт в XVII веке французским монахом Домом Периньоном, который впервые начал разливать вино по бутылкам, а не хранить его, как прежде, в больших дубовых бочках. Весной, когда происходил оттаивание, тонкие французские стеклянные бутылки взрывались от избыточного газа, накопленного при брожении.

Основное отличие между марками шампанского заключается в *cuvée* — купаже вин, объединённых в одной бутылке. Мастера-купажисты смешивают молодые вина и иногда добавляют выдержанные резервные вина для глубины и характера.

Неурожайное шампанское — это смесь вин из разных урожаев, которая обеспечивает стабильность вкуса. Шампанское может быть представлено в виде роскошных кюве, состоящих из отборных вин одного года (урожайных) или многолетних смесей. Известные дома шампанского (от изысканного *Taittinger* до классического *Clicquot* и насыщенного *Bollinger*) стремятся поддерживать постоянство вкуса и качества из года в год. Если год выдался особенно урожайным, лучшие виноградники используют для *урожайного шампанского*, сделанного из винограда одного года, что указывается на этикетке.

ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ЭТИКЕТКАХ ШАМПАНСКОГО

- **Blanc de Blancs** — шампанское, произведённое исключительно из белого винограда сорта шардоне; как правило, лёгкое, сухое и освежающее.
 - **Blanc de Noirs** — лёгкое сухое шампанское из тёмных сортов винограда — пино нуар и пино менье.
 - **Cuvée** — купаж, состав смеси вин в конкретной бутылке.
 - **Crémant** — слабо игристое шампанское.
 - **Nonvintage (NV)** — шампанское, произведённое из вин разных лет.
 - **Rich** — очень сладкое.
 - **Reserve** — часто используемый, но по сути ничего не значащий термин.
 - **Vintage** — шампанское из винограда одного года, указанного на этикетке.
 - **Rosé** — смесь тихого красного вина и белого игристого вина из Шампани.
 - **Grand Cru** — вина из одного или нескольких из 17 лучших деревень; используется для купажа.
-

УРОВНИ СЛАДОСТИ

Шампанское классифицируется и маркируется по степени сладости:

- **Extra brut** — очень сухое
- **Brut** — исключительно сухое
- **Sec** — «умеренно сухое» (по стандартам шампанского), но с лёгкой сладостью

- **Demi-sec** — полусладкое
 - **Doux** — от сладкого до полусладкого
-

РАЗМЕРЫ БУТЫЛОК ШАМПАНСКОГО

Знатоки утверждают, что вино из больших бутылок обладает лучшим вкусом:

- **Split** — 187 мл
 - **Standard bottle** — 750 мл
 - **Magnum** — 1,5 л (2 бутылки)
 - **Jeroboam** — 3 л (4 бутылки)
 - **Rehoboam** — 4,5 л (6 бутылок)
 - **Methuselah** — 6 л (8 бутылок)
 - **Salmanazar** — 9 л (12 бутылок)
 - **Balthazar** — 12 л (16 бутылок)
 - **Nebuchadnezzar** — 15 л (20 бутылок)
-

ДРУГИЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА

- **French Crémant** — слабо игристое вино из региона Шампань.
 - **German Sekt** — игристое вино из рислинга и шардоне.
 - **Italian Asti Spumante** — сладкое белое игристое вино из муската (moscato) из Пьемонта, Италия. Слабоалкогольное, подаётся как десертное вино или аперитив.
 - **Italian Prosecco** — лёгкое сухое игристое вино из винограда просекко, выращенного в Венето, Италия.
 - **Spanish Cava** — произведено в Каталонии по традиционному методу (méthode champenoise). Один из крупнейших производителей игристого в мире.
 - **U.S. Sparkling Wines** — в основном из Северной Калифорнии и Северо-Запада США, производятся из пино нуар и шардоне по традиционному методу.
-

«Шампанское — странная вещь. Я привык к виски. Виски — это пощечина, а шампанское — туман перед глазами».

— Джимми Стюарт, американский актёр (из фильма *Филадельфийская история*)

ПОДАЧА ШАМПАНСКОГО

Шампанское и игристые вина не выигрывают от длительного выдерживания и должны употребляться в разумные сроки, независимо от урожайного года, так как при слишком долгом хранении в бутылке они могут выдохнуться. Чтобы сохранить аромат, шампанское следует хранить в прохладном, сухом месте при комнатной температуре. Не держите его долго в холодильнике. Однако шампанское всегда должно подаваться охлаждённым. Поместите бутылку в холодильник за 2–3 часа до подачи или быстро охладите её в ведре со льдом и водой в равных пропорциях.

Лучшее шампанское (вино урожайного года) следует охлаждать не ниже 8°C, тогда как неурожайные шампанские можно охлаждать до 6°C, а игристые вина вроде секта и кавы — до 4°C.

После открытия шампанского пузырьки начинают медленно исчезать, и, вместо того чтобы использовать сомнительные способы сохранения газа — вроде серебряной ложки в горлышке бутылки или специальной пробки — лучше просто насладиться бутылкой, пока напиток максимально игрист.

Содержащийся в шампанском газ создаёт давление, достаточное, чтобы стать опасным, если направить бутылку в неправильном направлении, и потому шампанское следует открывать с осторожностью (иногда пробки вылетают и сами по себе). Хотя хлопок пробки кажется по-киношному торжественным и праздничным, это не самый правильный способ открытия, так как он приводит к потере значительной части газа. Лучший способ — обернуть горлышко полотенцем, крепко держать пробку и медленно проворачивать бутылку, пока пробка не ослабнет и не выйдет почти без звука, сохранив максимум газа.

Легендарный бокал в форме блюдца — *coupe* — по преданию, созданный по образцу груди Марии-Антуанетты, идеально подходит для свадеб и больших праздников: он позволяет быстрее наливать напиток, чем фужер (в который нужно лить медленно, чтобы не образовывалась пена), и добавляет ретро-гламур в атмосферу. Для дегустации качественного шампанского в узком кругу предпочтительнее современный фужер, так как он лучше сохраняет газ.

ШАМПАНСКОЕ В КОКТЕЙЛЯХ

Коктейли с шампанским по своей природе — освежающие, игристые и бодрящие напитки. Обычно они имеют невысокое содержание алкоголя, некоторые немного сладкие, некоторые — кисловатые, многие готовятся со свежими соками. Из-за деликатного вкуса самого шампанского, лучшие

коктейли с ним готовятся так, чтобы шампанское оставалось преобладающим ингредиентом, а остальные компоненты лишь подчёркивали и дополняли его. Дорогие вина лучше оставить для чистого употребления, а для коктейлей подойдут хорошие сухие игристые вина средней и даже невысокой ценовой категории.

При приготовлении коктейлей с шампанским или игристым вином все остальные ингредиенты следует добавлять **до** шампанского. Само шампанское нужно вливать **медленно и в последнюю очередь**, иначе напиток быстро вспенится и перельётся через край. Пузырьки шампанского естественным образом перемешают коктейль.

«Шампанское, если вы ищете правду, лучше любого детектора лжи».

— Грэм Грин, английский писатель

КОКТЕЙЛИ С ШАМПАНСКИМ И ИГРИСТЫМ ВИНОМ

Alcazar

30 мл водки

30 мл пюре из абрикоса

Капля абрикосового ликёра

90–150 мл охлаждённого шампанского

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом.

Процедите в охлаждённый бокал-фужер и медленно долейте шампанское.

Alfonso

(Классический коктейль, лучше использовать заранее охлаждённые ингредиенты)

1 кусочек сахара

Капля биттера Angostura

40 мл Dubonnet

90–150 мл охлаждённого шампанского

Цедра лимона

В охлаждённом фужере пропитайте кусочек сахара биттером. Влейте Dubonnet, добавьте кубик льда и медленно долейте шампанское. Проведите лимонной цедрой по краю бокала, скрутите её над напитком и опустите внутрь.

Ambrosia

Капля свежего лимонного сока

Капля ликёра triple sec

20 мл бренди

20 мл Calvados

90–150 мл охлаждённого шампанского

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом.

Процедите в охлаждённый фужер и медленно долейте шампанское.

Bellini

ОДИН ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ ИГРИСТЫХ АПЕРИТИВОВ был создан в 1940-х годах в Венеции, в баре Harry's Bar, в честь венецианского живописца эпохи Возрождения Джованни Беллини. В классическом варианте он готовится из пюре свежих белых персиков и просекко — сухого игристого вина из Италии. Белые персики довольно трудно найти, и сезон их короткий, но можно использовать любой спелый сорт персика или даже нектарин. Если свежих персиков нет, подойдёт 30 мл персикового нектара — не так ароматно, но сгодится. Иногда добавляют персиковый бренди или шнапс, но с точки зрения пуристов это не рекомендуется.

90 мл пюре из белых персиков (или персикового нектара)

120–180 мл охлаждённого просекко (или другого сухого игристого вина)

Долька персика

Влейте персиковое пюре в охлаждённый бокал-фужер. Медленно долейте просекко, аккуратно перемешайте. Украсьте долькой свежего персика.

Bombay Bellini

60 мл пюре из белых персиков

60 мл пюре из манго

7 мл персикового бренди

Капля свежего лимонного сока

90–150 мл охлаждённого шампанского

Налейте все ингредиенты, кроме шампанского, в охлаждённый фужер.

Медленно долейте шампанское.

American Flyer

45 мл светлого рома

15 мл свежего сока лайма

½ ч. л. сахара

90–150 мл охлаждённого шампанского

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом.

Процедите в охлаждённый фужер и медленно долейте шампанское.

Barracuda

15 мл белого рома

15 мл Galliano

15 мл ананасового сока

7 мл свежего сока лайма

7 мл гренадина

90–150 мл охлаждённого шампанского

Встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом. Процедите в бокал коллинз со льдом или в охлаждённый фужер. Медленно долейте шампанское.

Black Velvet

Этот напиток был создан в память о смерти принца Альберта. Также известен как Bismarck или Champagne Velvet.

90 мл охлаждённого Guinness

90 мл охлаждённого шампанского

Медленно налейте ингредиенты в указанном порядке в охлаждённый фужер.

Не перемешивать.

Blue Champagne

30 мл водки (или джина)

7 мл свежего лимонного сока

7 мл blue curaçao

Капля ликёра triple sec

90–150 мл охлаждённого шампанского

Налейте все ингредиенты, кроме шампанского, в охлаждённый фужер.

Медленно долейте шампанское.

Brandy Champagne Cocktail

1 кусочек сахара

2 капли биттера Angostura

15 мл бренди

90–150 мл охлаждённого шампанского

Цедра лимона

В охлаждённом фужере пропитайте кусочек сахара биттером. Влейте бренди, затем медленно долейте шампанское. Проведите лимонной цедрой по краю бокала, скрутите её над напитком и опустите внутрь.

Campari Champagne Cocktail

30 мл Campari

90–150 мл охлаждённого шампанского

Цедра апельсина

Влейте Campari в охлаждённый фужер. Медленно долейте шампанское, аккуратно перемешайте. Проведите апельсиновой цедрой по краю, скрутите её над напитком и опустите внутрь.

Вариант: *Due Campari* — добавьте 15 мл Cordial Campari и 22 мл свежего лимонного сока.

Caribbean Fizz

30 мл тёмного рома

30 мл пюре из банана

30 мл ананасового сока

90–150 мл охлаждённого шампанского

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом.

Процедите в охлаждённый фужер и медленно долейте шампанское.

Caribbean Royale

15 мл светлого рома

15 мл crème de banane

90–150 мл охлаждённого шампанского

Капля апельсинового биттера

Ломтик банана

Налейте все ингредиенты, кроме шампанского, в охлаждённый фужер.

Медленно долейте шампанское. Украсьте ломтиком банана.

Casanova

15 мл яблочного сока

15 мл малинового пюре

90–150 мл охлаждённого шампанского

2 свежие малины

Налейте все жидкие ингредиенты, кроме шампанского, в охлаждённый

фужер. Медленно долейте шампанское. Добавьте в напиток ягоды малины.

Champagne Cooler

30 мл Grand Marnier

15 мл коньяка

2 капли биттера Angostura

90–150 мл охлаждённого шампанского

Ломтик апельсина

Налейте все ингредиенты, кроме шампанского, в охлаждённый бокал-фужер.

Медленно долейте шампанское. Украсьте ломтиком апельсина.

Вариант: *Dynamite* — добавьте 30 мл свежего апельсинового сока.

Champagne Cosmo

45 мл клюквенного нектара

15 мл грушевого бренди

15 мл Cointreau

90–120 мл охлаждённого шампанского

2 свежие клюквы

Энергично встряхните клюквенный нектар, грушевый бренди и Cointreau со

льдом. Процедите в охлаждённый фужер. Медленно долейте шампанское и

украсьте клюквой.

Champagne Julep

6–8 маленьких листочков свежей мяты

1 ч. л. мелкого сахара

7 мл свежего лимонного сока

Капля коньяка

90–150 мл охлаждённого шампанского

Веточка мяты

Разомните мяту, сахар, лимонный сок и каплю коньяка на дне бокала коллинз.

Добавьте несколько кубиков льда и медленно долейте шампанское. Украсьте веточкой мяты.

Chicago

Долька лимона

Мелкий сахар

45 мл бренди

¼ ч. л. Cointreau

Капля биттера Angostura

90–150 мл охлаждённого шампанского

Протрите край охлаждённого бокала лимоном и обмакните в сахар.

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом.

Процедите в подготовленный бокал и медленно долейте шампанское.

Citron Sparkler

Иногда самые роскошные напитки рождаются из простоты.

2 ст. л. размячённого лимонного сорбета

15 мл Galliano

90–150 мл охлаждённого просекко (или шампанского)

2 свежие клюквы

Выложите сорбет и Galliano на дно охлаждённого фужера. Медленно долейте шампанское. Насадите клюкву на шпажку или опустите в напиток.

Вариант: Для фруктовой версии замените Galliano на 30 мл Chambord и украсьте веточкой мяты.

Corpse Reviver №3

Создан в 1926 году Франком Мейером в баре Cambon отеля Ritz, Париж.

45 мл Pernod

90–150 мл охлаждённого шампанского

¼ дольки лимона

Налейте Pernod в охлаждённый фужер. Медленно долейте шампанское.

Выжмите сок лимона поверх напитка.

Death in the Afternoon

Также известен как *Hemingway* — один из любимых напитков Хемингуэя. На парижском Левом берегу в 1920-х он достаточно полюбил абсент, чтобы придумать этот бодрящий коктейль, назвав его в честь своего знаменитого произведения. Не путать с *Death in the Gulf Stream*, который описан в разделе о Джине.

45 мл абсента (или Pernod)

90–150 мл охлаждённого брют-шампанского

Налейте абсент или Pernod в охлаждённый фужер. Прокрутите, чтобы покрыть внутренние стенки, затем медленно долейте шампанское.

Classic Champagne Cocktail

Хотя для большинства коктейлей на основе шампанского подойдёт недорогой напиток, для этого классического рецепта лучше использовать качественное сухое шампанское, дополненное сахаром, биттером и лимоном.

1 кусочек сахара

2–3 капли биттера Angostura

90–150 мл охлаждённого сухого шампанского

Цедра лимона

На дно охлаждённого бокала-фужера положите кусочек сахара и пропитайте его биттером. Медленно долейте шампанское. Проведите лимонной цедрой по краю бокала, выжмите её над напитком и опустите внутрь.

Варианты:

London Special — замените лимонную цедру на длинную спираль апельсиновой, частично поместите в напиток, а оставшуюся часть оставьте свисающей с края бокала.

Irish Champagne Cocktail — добавьте 30 мл ирландского виски.

Dream

30 мл Dubonnet

15 мл Cointreau (или triple sec)

15 мл свежевыжатого грейпфрутового сока

90–150 мл охлаждённого шампанского

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом.

Процедите в охлаждённый бокал-фужер и медленно долейте шампанское.

Épernay

30 мл крема де фрамбуаз (малиновый ликёр)

7 мл Midori (дынный ликёр)

90–150 мл охлаждённого шампанского

Налейте ликёры в охлаждённый фужер. Медленно долейте шампанское.

Fellini

15 мл лимончелло

15 мл Mandarine Napoléon (или triple sec)

30 мл свежевыжатого мандаринового сока

90–150 мл охлаждённого шампанского

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом.

Процедите в фужер и медленно долейте шампанское.

Flying

22 мл джина

22 мл свежего лимонного сока

7 мл Cointreau (или triple sec)

1 ч. л. сахара

90–150 мл охлаждённого шампанского

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом. Процедите в фужер и медленно долейте шампанское.

Fraises Royale

30 мл крема де фрез (клубничный ликёр)

30 мл лимончелло

90–150 мл охлаждённого шампанского

1 свежая клубника, очищенная

Энергично встряхните ликёры со льдом, процедите в фужер и медленно долейте шампанское. Украсьте клубникой.

French Champagne Cocktail

1 кусочек сахара

2 капли биттера Angostura

15 мл крема де кассис

90–150 мл охлаждённого шампанского

На дно охлаждённого бокала положите кусочек сахара и пропитайте его биттером. Добавьте крем де кассис и медленно долейте шампанское.

French Kiss

30 мл малинового пюре

30 мл имбирного пива

Капля абрикосового бренди

90–150 мл охлаждённого шампанского

2 свежие малины

Смешайте все жидкие ингредиенты, кроме шампанского, в охлаждённом фужере. Медленно долейте шампанское. Украсьте малиной.

French Sherbet

30 мл коньяка

15 мл кирша

2 ст. л. лимонного щербета

90–150 мл охлаждённого шампанского

Смешайте все ингредиенты, кроме шампанского, в охлаждённом бокале и размешайте. Медленно долейте шампанское.

French 75

Этот классический коктейль был популярен в баре Harry's New York Bar в Париже. Назван в честь французской пушки калибра 75 мм времён Первой мировой войны. Изначально подавался со льдом, но чаще встречается «ап»-версия в бокале-фужере. В некоторых рецептах джин заменяют коньяком. Версия с джином также известна как *Diamond Fizz*.

30 мл джина

15 мл свежего лимонного сока

1 ч. л. сахара

150 мл охлаждённого брют-шампанского

Спираль из апельсиновой цедры

Встряхните джин, лимонный сок и сахар со льдом и процедите в бокал коллинз со льдом или охлаждённый фужер. Медленно долейте шампанское. Украсьте апельсиновой цедрой.

French 125 — версия с коньяком:

22 мл коньяка

45 мл смеси sweet-and-sour

90–150 мл охлаждённого шампанского

Встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом. Процедите в бокал коллинз со льдом или фужер и долейте шампанское.

Другие варианты French 75:

Soixante-Neuf — без сахара, с лимонной цедрой.

King's Peg — без сахара и лимонного сока.

French 69 — добавьте 7 мл Pernod.

French 76 — замените джин на водку.

French 95 — замените джин на бурбон.

Ginger Fizz

30 мл бурбона

30 мл ананасового сока

2–3 тонких ломтика свежего имбиря

90–150 мл охлаждённого шампанского

Встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом. Процедите в охлаждённый фужер и медленно долейте шампанское.

James Bond

1 кусочек сахара

Капля биттера Angostura

22 мл водки

7 мл Lillet

90–150 мл охлаждённого шампанского

Цедра лимона

На дно охлаждённого бокала положите кусочек сахара и пропитайте его биттером. Добавьте водку и Lillet. Медленно долейте шампанское. Проведите лимонной цедрой по краю бокала, выжмите её и опустите внутрь.

Jumping Jellybean

30 мл текилы

30 мл Grand Marnier

30 мл свежего лимонного сока

90–150 мл охлаждённого шампанского

Встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом. Процедите в коктейльный бокал и медленно долейте шампанское.

Juniper Royale

30 мл джина

15 мл свежевыжатого апельсинового сока

15 мл клюквенного сока

Капля гренадина

90–150 мл охлаждённого шампанского

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом.

Процедите в охлаждённый бокал-фужер и медленно долейте шампанское.

Kentucky Champagne Cocktail

1 кусочек сахара

2–3 капли биттера Peuchaud's

30 мл бурбона

15 мл персикового ликёра

90–150 мл охлаждённого шампанского

Цедра лимона

Положите в охлаждённый бокал-фужер кусочек сахара и пропитайте его

биттером. Влейте бурбон и персиковый ликёр. Медленно долейте

шампанское. Проведите цедрой лимона по краю бокала, выжмите её над

напитком и опустите внутрь.

Kir Royale

15 мл крема де кассис

120–180 мл охлаждённого шампанского

Цедра лимона

Налейте ликёр в охлаждённый бокал-фужер. Медленно долейте шампанское.

Проведите лимонной цедрой по краю бокала, выжмите её над напитком и

опустите внутрь.

La Dolce Vita

30 мл водки со вкусом ванили

30 мл абрикосового нектара

15 мл Cointreau

15 мл свежего лаймового сока

30–60 мл охлаждённого просекко (или шампанского)

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме просекко, со льдом. Процедите

в охлаждённый бокал типа «купа». Аккуратно долейте просекко поверх.

Lady Macbeth

90–150 мл охлаждённого шампанского

30 мл рубинового порто

Цедра лимона

Налейте шампанское в охлаждённый бокал-фужер. Медленно добавьте

порто. Не размешивайте. Проведите лимонной цедрой по краю бокала,

выжмите её и опустите в напиток.

Lee Miller's Frobisher

Назван в честь Ли Миллер — знаменитого фотографа Второй мировой войны и музы Ман Рэя.

60 мл джина

Капля биттера Angostura

120–180 мл охлаждённого шампанского

Цедра лимона

Влейте джин и биттер в хайболл, наполненный льдом. Медленно долейте шампанское, слегка перемешайте. Украсьте цедрой лимона: проведите ею по краю бокала, выжмите над напитком и опустите внутрь.

Mexican Fizz

30 мл текилы

30 мл крема де кассис

30 мл шампанского

Налейте текилу и ликёр в хайболл со льдом. Медленно долейте шампанское, аккуратно перемешайте.

Mimosa

Для отличной мимозы необходимо использовать свежесжатый апельсиновый сок — это любимый коктейль для позднего завтрака в США. По легенде, коктейль был создан в отеле Ritz, Париж, 1925 год. Оригинальный рецепт включает сок половины апельсина.

60 мл свежесжатого апельсинового сока

7 мл Cointreau

90–150 мл охлаждённого шампанского

Влейте апельсиновый сок и Cointreau в охлаждённый фужер. Медленно долейте шампанское, слегка размешайте.

Monte Carlo Imperial

22 мл джина

7 мл белого крема де менте

15 мл свежего лимонного сока

90–150 мл охлаждённого шампанского

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом.

Процедите в охлаждённый фужер и медленно долейте шампанское.

Вариант: *Monte Carlo Highball* — увеличьте джин до 50 мл, лимонный сок до 30 мл и подавайте в хайболе.

Never on Sunday

60 мл Metaxa

30 мл узо

7 мл свежего лимонного сока

Капля биттера Angostura

90 мл охлаждённого шампанского

90 мл имбирного пива

Долька лимона

Налейте Метакса, узо, лимонный сок и биттер в хайболл со льдом. Медленно долейте шампанское и имбирное пиво, аккуратно перемешайте. Украсьте долькой лимона.

Ohio

22 мл сладкого вермута (rosso)

22 мл канадского виски

Капля triple sec

Капля биттера Angostura

90–150 мл охлаждённого шампанского

Налейте все ингредиенты, кроме шампанского, в охлаждённый фужер. Медленно долейте шампанское.

Old Cuban

Этот вариант шампанского "Мохито" был создан в баре *Velmets* отеля *Carlisle* в Нью-Йорке.

45 мл качественного рома

22 мл свежесжатого лаймового сока

Капля биттера Angostura

30 мл сахарного сиропа

6 свежих листьев мяты

45 мл охлаждённого шампанского

Половинка стручка ванили

Встряхните ром, лайм, биттер, сироп и мяту со льдом. Процедите в охлаждённый бокал-фужер, медленно долейте шампанское и аккуратно перемешайте. Украсьте стручком ванили.

Paradis

30 мл протёртого малинового пюре

15 мл Cointreau

15 мл crème de banane

90–150 мл охлаждённого шампанского

1 свежая малина

Налейте пюре, Cointreau и банановый ликёр в охлаждённый фужер. Медленно долейте шампанское. Уроните в бокал ягоду малины.

Passion

30 мл выдержанного рома Bacardi (8 лет)

15 мл персикового ликёра

30 мл свежесжатого лаймового сока

15 мл сахарного сиропа

30 мл пюре маракуйи

90–150 мл охлаждённого шампанского

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом. Процедите в хайболл со льдом. Медленно долейте шампанское.

Pimm's Royal

45 мл Pimm's No.1

120–150 мл охлаждённого шампанского

Цедра лимона

Полоска огуречной кожуры

Налейте Pimm's в хайболл со льдом или охлаждённый бокал-фужер. Медленно долейте шампанское и аккуратно перемешайте. Проведите лимонной цедрой по краю бокала, выжмите её и опустите внутрь. Украсьте полоской огурца.

Pineapple Flirtini

45 мл водки

45 мл охлаждённого шампанского

7 мл ананасового сока

Ломтик ананаса

Аккуратно перемешайте ингредиенты в стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте ананасом.

Pink Framboise Dream

15 мл crème de framboise

15 мл Cointreau

30 мл свежесжатого розового грейпфрутового сока

90–150 мл охлаждённого шампанского

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом. Процедите в охлаждённый фужер и медленно долейте шампанское.

Prince of Wales

30 мл бренди

30 мл мадеры

7 мл Cointreau

2 капли биттера Angostura

90–150 мл охлаждённого шампанского

Ломтик апельсина

Энергично встряхните бренди, мадеру, Cointreau и биттер со льдом.

Процедите в охлаждённый фужер. Медленно долейте шампанское и украсьте ломтиком апельсина.

Poire Williams Champagne Cocktail

45 мл Poire Williams (или другого грушевого бренди)

1 ч. л. сахарного сиропа

90–150 мл охлаждённого шампанского

Ломтик груши

Налейте грушевый бренди и сироп в охлаждённый фужер. Медленно долейте шампанское. Украсьте ломтиком груши.

Ritz

22 мл свежесжатого апельсинового сока

22 мл коньяка

7 мл Cointreau

90–150 мл охлаждённого шампанского

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом.

Процедите в охлаждённый фужер и медленно долейте шампанское.

Ritz 75

Из бара отеля *Ritz*, Париж.

15 мл джина

15 мл свежесжатого лимонного сока

15 мл свежесжатого сока мандарина

1 ч. л. сахара

120 мл охлаждённого брют-шампанского

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом.

Процедите в хайболл со льдом или охлаждённый фужер. Медленно долейте шампанское.

Royal Gin Fizz

60 мл джина

30 мл свежесжатого лимонного сока

1 яйцо

7 мл сахарного сиропа

90–150 мл охлаждённого шампанского

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом.

Процедите в хайболл со льдом. Медленно долейте шампанское и аккуратно перемешайте.

Typhoon

30 мл джина

Капля Pernod

15 мл свежесжатого лаймового сока

120 мл охлаждённого шампанского

Цедра лайма

Энергично встряхните джин, Pernod и сок лайма со льдом. Процедите в хайболл, наполненный льдом. Медленно долейте шампанское и аккуратно перемешайте. Украсьте цедрой лайма.

Valencia Royale

30 мл абрикосового бренди

30 мл свежесжатого апельсинового сока

90–150 мл охлаждённого шампанского

Ломтик апельсина

Налейте бренди и сок в охлаждённый фужер. Медленно долейте шампанское. Украстье ломтиком апельсина.

Violet Champagne d'Amour

30 мл Parfait Amour

15 мл свежесжатого лимонного сока

7 мл Cointreau

90–150 мл охлаждённого шампанского

2 свежих цветка фиалки

Налейте все ингредиенты, кроме шампанского, в охлаждённый фужер.

Медленно долейте шампанское. Выложите фиалки поверх напитка.

Volcano

22 мл малинового ликёра

22 мл голубого кюрасао

90–150 мл охлаждённого шампанского

Цедра апельсина

Энергично встряхните ликёры со льдом. Процедите в охлаждённый фужер и медленно долейте шампанское. Проведите апельсиновой цедрой по краю бокала, выжмите её над напитком и опустите внутрь.

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Джин

ДЖИН — ЭТО ВОПЛОЩЕНИЕ КОКТЕЙЛЬНОГО СПИРТНОГО, изначальное вдохновение для множества классических коктейлей — от Martini и Negroni до физов, рики и коллинзов. Исторически скандальный, джин прошёл путь от лондонских джинных домов и джина, сделанного в ваннах во времена сухого закона, до любимца золотого века коктейлей, используемого в гламурных напитках, ставших ритуалом среди писательской элиты и голливудских знаменитостей.

Происхождение джина глубоко связано с лекарственными средствами на основе можжевельника. Впервые он был дистиллирован монахами около 1150 года в Италии, а к XIV веку итальянцы уже использовали эликсир на основе можжевельника как средство от болезней почек. Этот эликсир обычно считают прототипом джина. Однако именно голландцы усовершенствовали процесс дистилляции, превратив аптекарский тоник в напиток для удовольствия: к 1650-м годам они производили женевер с ярким ароматом можжевельника. Слово «джин» произошло от «jenever» — голландского слова, обозначающего можжевельник.

Голландцы использовали джин не только как средство от расстройства желудка, но и ценили за «онемевшую бесстрашность», которую он придавал

солдатам перед боем. Английские наёмники, помогавшие голландцам во время Тридцатилетней войны (1618–1648), вернулись домой с рассказами о «голландской храбрости», а заодно и с парой бутылок женевера. Хотя изначально джин использовался как лечебное средство, сегодня он официально не обладает медицинскими свойствами; тем не менее, любители Martini приписывают ему множество положительных эффектов.

Популярность джина как главного английского спиртного напитка началась с голландца Вильгельма III Оранского, занявшего британский трон в 1689 году. Его приверженность голландскому джину ярко проявилась в виде ограничительных тарифов на тогдашний любимый английский напиток — французский бренди — и другие спиртные. Было неизбежно, что этот «почти джин», по сути представлявший собой зерновой спирт с добавлением можжевельника, быстро обретёт популярность. Порты Бристоля, Плимута и Лондона вскоре стали важными центрами дистилляции. От модного зала приёмов Хэмптон-Корт, прозванного «джинным храмом», до трущоб Лондона джин стал идеальным способом притупить боль реальности и бедности.

К 1690 году, благодаря мягким законам о дистилляции и высоким налогам на пиво, изготовление джина стало дешёвым делом. А к 1730 году, когда потребление достигло миллионов галлонов, законы изменились, разрешив употребление алкоголя только в жилых домах. Это только способствовало появлению печально известных «джинных лавок», встречавшихся в каждой пятой лондонской хижине. Именно этот мрачный период истории джина, когда предприимчивые и, по большей части, любительские дистилляторы производили некачественный и опасный продукт, маскируя его сильным вкусом можжевельника, нанёс репутации джина тяжёлый удар, последствия которого устранялись десятилетиями.

Вслед за этим началось регулирование, и Александр Гордон, один из первых уважаемых производителей, получил лицензию на дистилляцию джина в 1769 году, что ознаменовало начало возрождения и восстановления качества этого напитка.

Популярность джина прочно связана с культурной историей Martini — от барной сцены начала XX века, предназначенной исключительно для утончённых горожан, до времён сухого закона и декаданса 1920–30-х годов. Эти эпохи вдохновили на производство домашнего «джина из ванны», получаемого путём простого добавления можжевелевого экстракта в спирт, чтобы замаскировать его резкость — отсылка к эпохе лондонских джинных лавок.

Франклин Рузвельт, большой любитель Martini, в 1933 году ввёл в обиход первый «легальный» Martini, что ещё больше укрепило популярность этого коктейля, которая в 1950–60-х годах вылилась в культ ультрасухого варианта.

К концу 1950-х годов джин был вытеснен водкой, благодаря Джеймсу Бонду и Smirnoff, одновременно продвигавшим стильный образ русской водки в массовую культуру. Однако, когда дело доходит до Martini, джин по-прежнему остаётся спиртным номер один.

Качество джина зависит от исходных ингредиентов, чистоты используемой воды и метода дистилляции. Помимо традиционных ароматов можжевельника и кориандра, производители стремятся придать своим джинам уникальность, добавляя индивидуальные ботанические смеси — от гвоздики, лимонной и апельсиновой цедры до лакрицы, аниса, дягиля, ирисового корня, миндаля, кардамона и коры кассии — чтобы придать каждому сорту сложность и характер.

Этот бесцветный, лёгкий по телу напиток, как и водка, дистиллируется из зерна (пшеницы или ржи) либо тростника (мелассы), но отличается от водки именно на стадии ароматизации. Джин получают путём перегонки в колонных аппаратах, что даёт чистый, лёгкий, крепкий спирт, который затем перегоняют повторно с ароматическими добавками, обычно в традиционном перегонном кубе. Лучшие бренды проводят повторную дистилляцию, подвешивая ароматические вещества, чтобы они испарялись и проникали в спирт, создавая сложный букет. Массовые бренды просто настаивают ботанические добавки в спирте, а затем перегоняют его. Недорогие бренды, так называемые составные джины, просто добавляют экстракты и эссенции в базовый спирт.

СТИЛИ ДЖИНА

Когда говорят «джин», чаще всего имеют в виду **лондонский сухой джин**, который наиболее широко используется в коктейлях. Однако существует широкий спектр стилей джина, включая новое поколение, которое отошло от классического можжевелового профиля.

От ярко выраженных, интенсивных по аромату сортов до более мягких, с множеством ароматических вариаций между ними — каждый производитель стремится создать свой уникальный и сложный вкус. Этот раздел объясняет различия между стилями джина с примерами брендов, но лучший способ выбрать любимый — это дегустация.

OLD TOM GIN

Один из немногих оставшихся примеров старинного джина, Old Tom представляет собой слегка подслащённый стиль, популярный в Англии XVIII века. Впрочем, сегодня его уже не производят по старинной технологии — это нейтральный зерновой спирт с добавлением ботанических ароматов, подслащённый сахарным сиропом.

PLYMOUTH GIN

Согласно британскому законодательству, джин Plymouth может производиться только в городе Плимут. Хотя он схож с лондонским сухим джином, Plymouth обладает интенсивным ароматом и более плотным телом, слегка фруктовый, цитрусовый, очень сухой и очень ароматный — прекрасно подходит для Martini.

ЛОНДОНСКИЙ СУХОЙ ДЖИН

Классический сухой джин — это по-настоящему английский стиль: исключительно сухой, с лёгким до насыщенного ароматом, и лишённый сладости джинов старого образца XVIII века, таких как Old Tom. Лондонский сухой джин обычно производится более утончённым методом, при котором ботанические ингредиенты дистиллируются вместе с джином, а не добавляются позже.

Этот лёгкий, ароматный джин — самый популярный стиль, отлично подходящий как для смешивания, так и для Martini.

Примеры лондонского сухого джина:

- **Beefeater**: яркий вкус с нотами лайма, апельсина и лаванды
- **Beefeater Crown Jewel**: более лёгкий и деликатный, с цитрусовыми нотами
- **Bombay и Bombay Sapphire**: утончённые, с оттенками соснового леса
- **Classic Tanqueray**: выраженный вкус можжевельника и кориандра, насыщенный и пряный
- **Tanqueray No. TEN**: более мягкий и гладкий стиль
- **Van Gogh (Дания)**: изысканный классический сухой джин
- **Boodles, Booth's High & Dry and House of Lords, Gilbey's, Miller's**

АМЕРИКАНСКИЙ СУХОЙ ДЖИН

Эти джины, как правило, мягче и менее ароматны, чем лондонские сухие джины, и прекрасно подходят для смешивания. Примеры брендов: **Junipero** и **Fleischmann's**.

ГОЛЛАНДСКИЙ ДЖИН

Также известен как **женевер** (genever) — этот голландский стиль джина отличается насыщенным ароматом с ярким вкусом можжевельника. Дистиллируется из солодового зернового сусла. Старый стиль, или **oude genever**, напоминает английский Old Tom (но гораздо более высокого качества благодаря более тонкой дистилляции) — насыщенный, слегка сладковатый, плотный, с лёгким жёлтым оттенком. **Jonge** (молодой) женевер, похожий на лондонский сухой джин, — легче по телу и суше. Женевер, выдержанный в бочке, называется **korenwijn**.

Благодаря интенсивному вкусу голландский джин лучше всего подавать чистым или со льдом; для коктейлей он подходит не очень хорошо. Известные бренды: **Bols, Bokma, De Kuiper**.

ДЖИНЫ С СРЕДНЕЙ НАСЫЩЕННОСТЬЮ АРОМАТА

Некоторые джины занимают промежуточную позицию между ярким, насыщенным вкусом Beefeater и мягким, гладким стилем Tanqueray No. TEN:

- **Old Raj**: содержит шафран, придающий золотистый оттенок
- **Citadelle**: премиальный джин из Франции, хорошо сбалансированный, с нотами лайма
- **Magellan**: окрашен в голубой цвет благодаря корням и травам

СОВРЕМЕННЫЕ ДЖИНЫ

Современные джины «второго поколения» заметно отходят от классического можжевелевого профиля, ароматизированы целым спектром ботанических компонентов — апельсин, гвоздика, цитрусовые смеси, груша, и даже окрашены (например, **Magellan**) и разливаются в дизайнерские фирменные бутылки:

- **Zuidam** (Голландия): ароматизирован ванилью и специями
- **Wet** (от Beefeater): ароматизирован грушей
- **Damrak** (Дания): с цитрусовыми нотами
- **Hendrick's** (Шотландия): с лепестками роз и огурцом

Другие современные ароматизированные стили джина включают:

- Миндальный джин: с горьким миндалём
- Яблочный джин: с яблоком
- Чёрносмородиновый джин: с чёрной смородиной
- Лимонный джин: с лимоном и/или экстрактом лимонной цедры
- Апельсиновый джин: с горьким апельсином

ПОДАЧА И СМЕШИВАНИЕ ДЖИНА

«Гармоничный союз джина и вермута — это великая и внезапная слава; одно из самых счастливых браков на земле — и одно из самых коротких».

— Бернард DeVoto (1897–1955), американский критик и историк

Ароматный, деликатный и ненавязчивый характер джина делает его идеальным спиртом для смешанных напитков, сочетающимся практически с любыми ингредиентами — от соков до ликёров и вермута. В многокомпонентных

коктейлях вполне уместно использовать джин средней или недорогой категории, такой как **Gordon's** или **Seagram's**.

Для приготовления Martini или Gin and Tonic, где важен качественный джин, вы по достоинству оцените утончённость сухого ароматного премиального джина, такого как **Citadelle**, **Tanqueray** или **Bombay Sapphire**. Предварительное охлаждение джина — популярная практика, поскольку оно помогает избежать слишком быстрого таяния льда. Однако вкус ароматических компонентов джина раскрывается лучше при небольшом разведении, так что это вопрос личных предпочтений.

КОКТЕЙЛИ С ДЖИНОМ

Abbey Cocktail

45 мл джина
22 мл Lillet Blanc
22 мл свежего апельсинового сока
2 капли биттера Angostura
Мараскиновая вишня

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте вишней.

Alexander

Появился в 1920-х годах, изначально готовился сджином, но версия с бренди стала более популярной (см. стр. 124).

30 мл джина
22 мл белого крема де какао
22 мл жирных сливок
Щепотка свежемолотого мускатного ореха

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал и посыпьте мускатным орехом. Вариант: для коктейля Avalanche замените белый крем де какао на тёмный.

Antibes

45 мл джина
15 мл Bénédictine
60 мл свежего грейпфрутового сока
Ломтик апельсина

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в стакан old-fashioned, наполненный льдом. Украсьте ломтиком апельсина.

Arcadia

45 мл джина
15 мл Galliano

15 мл крема де банан
15 мл свежего грейпфрутового сока

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Bali Highball

45 мл джина
60 мл нектара гуавы
15 мл свежего сока лайма
30 мл сиропа из граната
90–120 мл охлаждённой содовой
Кружочек лайма
Цветок апельсина (или другой съедобный цветок)

Энергично встряхните джин, нектар гуавы, сок лайма и гранатовый сироп со льдом. Процедите в высокий стакан со льдом. Долейте содовой. Украсьте кружком лайма и цветком.

Beauty Spot

60 мл джина
15 мл белого крема де какао
1 яичный белок
½ чайной ложки гренадина

Энергично встряхните джин, крем де какао и белок со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Капните гренадин в центр напитка. Не перемешивать.

Bella, Bella

30 мл джина
30 мл Campari
15 мл лимончелло
15 мл Mandarine Napoléon (или другого апельсинового ликёра)
30 мл свежего апельсинового сока
Спираль из цедры лайма

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте спиралью лаймовой цедры.

Blue Monday

30 мл джина
30 мл Cointreau (или triple sec)
Капля blue curaçao
90–120 мл охлаждённой содовой

Налейте джин и Cointreau в высокий стакан со льдом. Добавьте blue curaçao. Долейте содовой и перемешайте.

Boston Cocktail

45 мл джина
45 мл абрикосового бренди
15 мл свежего лимонного сока
Капля гренадина

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Bramble

4–5 свежих ежевик
1 чайная ложка сахара
30 мл свежего сока лайма
45 мл джина
15 мл crème de mûre (ежевичный ликёр)
90–120 мл охлаждённой содовой
Долька лайма

В охлаждённом высоком стакане разомните ежевику, сахар и сок лайма. Наполните стакан льдом, добавьте джин и crème de mûre. Долейте содовой и слегка перемешайте. Украсьте долькой лайма.

Bronx Cocktail

Придуман в 1906 году барменом отеля Waldorf Astoria Джонни Салоном после посещения Бронкского зоопарка.

Bronx Cocktail

45 мл джина
7 мл сухого вермута
7 мл сладкого вермута
22 мл свежего апельсинового сока
Ломтик апельсина

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте ломтиком апельсина.

Capri Cocktail

45 мл джина
15 мл лимончелло
7 мл персикового шнапса
30 мл свежего грейпфрутового сока
30 мл сока манго
Капля оржата (или миндального сиропа)

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Caribbean Sunset

30 мл джина
30 мл crème de banane
30 мл blue curaçao
30 мл свежего лимонного сока
15 мл жирных сливок
Капля гренадина
Ломтик апельсина
Мараскиновая вишня

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в высокий стакан со льдом. Украсьте ломтиком апельсина и вишней.

Chelsea Sidecar

Этот вариант классического Sidecar готовится на джине вместо коньяка. Также известен как Chelsea Hotel или Gin Sidecar. Фирменный коктейль отеля Chelsea в Нью-Йорке.

Спираль цедры лимона
60 мл джина
22 мл Cointreau
15 мл свежего лимонного сока

Натрите край охлаждённого коктейльного бокала лимонной цедрой. Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в подготовленный бокал. Украсьте спиралью цедры лимона.

Cherry Cobbler

60 мл джина
22 мл Cherry Heering
7 мл crème de cassis
7 мл свежего лимонного сока
7 мл сахарного сиропа
60–90 мл охлаждённой содовой (по желанию)
Ломтик лимона
Мараскиновая вишня
Веточка свежей мяты

Энергично встряхните все жидкие ингредиенты, кроме содовой, со льдом. Процедите в охлаждённый стакан old-fashioned. При использовании добавьте содовую. Украсьте ломтиком лимона, вишней и веточкой мяты.

Coco Chanel

30 мл джина

30 мл Kahlúa

30 мл жирных сливок

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Costa del Sol

60 мл джина

30 мл Cointreau

30 мл абрикосового бренди

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Crimson

45 мл джина

15 мл свежего лимонного сока

7 мл гренадина

22 мл рубинового портвейна

Энергично встряхните джин, лимонный сок и гренадин со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Аккуратно налейте портвейн поверх.

Вариант: используйте 15 мл tawny портвейна вместо рубинового для более сухой версии.

Dawn

30 мл джина

22 мл Campari

52 мл свежего апельсинового сока

Ломтик апельсина

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в стакан old-fashioned, наполненный льдом. Украсьте ломтиком апельсина.

Death in the Gulf Stream

Эрнест Хемингуэй создал это средство от похмелья, хотя точное время и место спорны: по одной версии — отель Ritz в Лондоне, 1922 год; по другой — 1937 год, Ки-Уэст. Хемингуэй предпочитал интенсивно ароматный голландский джин (genever), но также подойдёт и качественный London dry gin. По его словам, «кисло и горько — бодрит и освежает».

60 мл джина

45 мл свежего сока лайма

Щепотка мелкого сахара

3–4 капли биттера Angostura

Спираль цедры лайма

Налейте джин и сок лайма в высокий стакан со льдом. Добавьте сахар и биттер, перемешайте. Выжмите цедру лайма над напитком и опустите внутрь.

Delmonico Number 1

Фирменный коктейль знаменитого ресторана Delmonico в Нью-Йорке. Классика, появившаяся до Сухого закона. Традиционно подаётся в бокале Delmonico (похож на sour glass). Гарнировать можно цедрой лимона или апельсина.

30 мл джина
15 мл бренди (или коньяка)
15 мл сухого вермута
15 мл сладкого вермута
2 капли биттера Angostura
Спираль апельсиновой цедры

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте спиралью апельсиновой цедры.

Desert Healer Cocktail

45 мл джина
15 мл вишнёвого бренди
90 мл свежего апельсинового сока
90–150 мл охлаждённого имбирного пива
Ломтик апельсина

Энергично встряхните джин, вишнёвый бренди и апельсиновый сок со льдом. Процедите в высокий стакан, наполненный льдом. Долейте имбирное пиво и аккуратно перемешайте. Украсьте ломтиком апельсина.

Dolomint

30 мл джина
30 мл Galliano
30 мл свежего сока лайма
90–150 мл охлаждённой содовой
Веточка свежей мяты

Энергично встряхните джин, Galliano и сок лайма со льдом. Процедите в высокий стакан со льдом. Долейте содовую и аккуратно перемешайте. Украсьте мятой.

Flamingo

45 мл джина
15 мл абрикосового бренди
15 мл свежего сока лайма
7 мл гренадина

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Florida

22 мл джина

7 мл кирша

7 мл triple sec

45 мл свежего апельсинового сока

1 чайная ложка свежего лимонного сока

Цедра апельсина

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте цедрой апельсина.

Foghorn

60 мл джина

15 мл свежего сока лайма

90–150 мл охлаждённого имбирного эля или имбирного пива

Долька лайма

Налейте джин и сок лайма в стакан old-fashioned, наполненный льдом. Долейте имбирный эль и аккуратно перемешайте. Выжмите сок из дольки лайма в напиток и опустите её внутрь.

Варианты:

— Для Dragonfly (также известен как Prohibition Champagne): выжмите только дольку лайма, сок лайма не добавляется.

— Для Leap Frog (по сути, Gin Buck): замените сок лайма на 60 мл лимонного сока.

Gibson — см. раздел о Martini.

Gin and Sin

60 мл джина

7 мл свежего апельсинового сока

7 мл свежего лимонного сока

2 капли гренадина

Перемешайте ингредиенты в смесительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Gin and Tonic

Квинтэссенция английского летнего напитка. Многие предпочитают подавать его с большим количеством свежего лайма.

60 мл качественного джина

120 мл охлаждённого тоника

1 или 2 дольки лайма

Налейте джин и тоник в стакан *old-fashioned*, наполненный льдом. Хорошо перемешайте. Выжмите сок из долек лайма в напиток и опустите их внутрь.

Gimlet

ЭТОТ КЛАССИЧЕСКИЙ КОКТЕЙЛЬ ИЗНАЧАЛЬНО БЫЛ ПРИДУМАН британским флотом как средство от цинги, объединяя их пайки джина и сока лайма. Название вдохновлено словом *gimlet* — инструментом, похожим на штопор, которым прокалывали бочки с лаймовым соком. Ключевым ингредиентом Gimlet является лаймовый сок *Rose's* (также известный как лаймовый кордиал), представленный шотландцем Лохлином Роузом в 1867 году как ещё одно профилактическое средство от цинги. В романе *Долгое прощание* писатель Рэймонд Чандлер сделал коктейль популярным среди широкой публики, когда его герой, детектив Филип Марлоу, высказался о любимом напитке: «Настоящий гимлет — это половина джина и половина лаймового сока *Rose's*, и ничего больше». Классический рецепт из бара отеля *Savoy* 1930-х годов действительно состоит из равных частей джина *Plymouth* и лаймового сока *Rose's*. Конечно, существует множество вариаций: от разных пропорций джина и лаймового сока до добавления воды или содовой, а также замены лаймового кордиала на свежавыжатый сок с добавлением чайной ложки сахара или ½ чайной ложки сиропа. Многие также предпочитают сахарную кайму, предварительно смоченную лаймовым соком.

Классический Gimlet

40 мл джина

40 мл лаймового сока *Rose's*

Долька лайма

Перемешайте джин и лаймовый сок в смесительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Выжмите дольку лайма в напиток.

Современный Gimlet

75 мл джина

15 мл лаймового сока *Rose's*

Долька лайма

Перемешайте джин и лаймовый сок в смесительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Выжмите дольку лайма в напиток.

Gin Fizz

Этот классический хайболл стал популярен во времена Сухого закона и имеет множество вариаций, но всегда готовится методом встряхивания.

60 мл джина

30 мл свежего лимонного сока

1 чайная ложка сахара
60–90 мл охлаждённой содовой

Энергично встряхните джин, лимонный сок и сахар со льдом. Процедите в высокий стакан со льдом. Долейте содовую и аккуратно перемешайте.

Вариации:

— *Silver Fizz*: добавьте яичный белок.

— *Golden Fizz*: добавьте яичный желток.

— *Royal Gin Fizz*: замените содовую на шампанское.

— *Grand Royal Fizz*: добавьте 1 ч. л. ликёра мараскино, 30 мл апельсинового сока и 7 мл сливок.

— *Gina*: добавьте 15 мл *crème de cassis*.

Gin Julep

8–10 листиков свежей мяты
7 мл свежего сока лайма
7 мл свежего лимонного сока
1 чайная ложка сахара
60 мл джина
Веточка свежей мяты

Разомните мяту, лаймовый и лимонный соки и сахар на дне стакана *old-fashioned*. Добавьте лёд и джин, слегка перемешайте. Украстье веточкой мяты.

Gin Rickey

Газированный вариант, схожий с *collins* или *fizz*, но с соком лайма вместо лимонного.

60 мл джина
30 мл свежего сока лайма
90–150 мл охлаждённой содовой
Долька лайма

Налейте джин и сок лайма в высокий стакан со льдом. Долейте содовую и аккуратно перемешайте. Выжмите дольку лайма и опустите в напиток.

Gin Sling

60 мл джина
15 мл *Cointreau*
15 мл свежего лимонного сока
90–150 мл охлаждённой содовой
Долька лимона

Энергично встряхните джин, *Cointreau* и лимонный сок со льдом. Процедите в высокий стакан со льдом. Долейте содовую и аккуратно перемешайте. Выжмите дольку лимона и опустите в напиток.

Golden Dawn

Классический аперитив 1930 года.

30 мл джина

30 мл абрикосового бренди

30 мл кальвадоса

Капля свежего апельсинового сока

Капля гренадина

Энергично встряхните джин, абрикосовый бренди, кальвадос и апельсиновый сок со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Осторожно налейте гренадин сверху.

Gold Martini

45 мл джина

15 мл лимонной водки

30 мл Cointreau

7 мл бренди

3–4 тонких ломтика свежего имбиря

Кусочек цуката из имбиря

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме цуката, со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте цукатом из имбиря.

Grass Skirt

45 мл джина

30 мл Cointreau

30 мл ананасового сока

½ чайной ложки гренадина

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Green Devil

Также известен как *Greenback*.

45 мл джина

22 мл crème de menthe

15 мл свежего сока лайма

60–90 мл охлаждённой содовой (по желанию)

Энергично встряхните джин, мятный ликёр и сок лайма со льдом. Процедите в стакан old-fashioned со льдом. При желании долейте содовую.

Guggenheim

Вариант коктейля *Between the Sheets* с джином.

30 мл джина

30 мл бренди

30 мл Cointreau

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Honolulu

60 мл джина
15 мл апельсинового кюрасао
7 мл свежего сока лайма
7 мл свежего апельсинового сока
Цедра лимона

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Сверните цедру над напитком и опустите внутрь.

Вариант: Добавьте 7 мл ананасового сока и каплю Angostura.

Imperial Gin

60 мл джина
30 мл свежего лимонного сока
30 мл свежего сока лайма
60–90 мл охлаждённой содовой
Спираль из цедры лимона

Энергично встряхните джин, лимонный и лаймовый сок со льдом. Процедите в стакан highball со льдом. Долейте содовую, аккуратно перемешайте и украсьте спиралью из лимонной цедры.

Jamaica Glow

45 мл джина
15 мл сухого красного вина
15 мл тёмного рома
15 мл свежего апельсинового сока

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Jet Black

45 мл джина
2 ч. л. сладкого вермута
7 мл чёрной самбуки (например, Opal Nera)

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Jewel of the Nile

45 мл джина
15 мл зелёного шартреза
15 мл жёлтого шартреза

Перемешайте ингредиенты в смесительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Jockey Club

60 мл джина

7 мл crème de noyaux

7 мл белого crème de cacao

7 мл свежего лимонного сока

Капля апельсиновой биттерс

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Juniper Royale

30 мл джина

15 мл свежего апельсинового сока

15 мл клюквенного сока

Капля гренадина

90–120 мл охлаждённого шампанского

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме шампанского, со льдом. Процедите в охлаждённый бокал для шампанского. Долейте шампанское и аккуратно перемешайте.

Jupiter Cocktail

45 мл джина

15 мл сухого вермута

7 мл Parfait Amour

7 мл свежего апельсинового сока

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Key Lime Martini

Долька лайма

Сахар

45 мл джина

30 мл Tuaca

30 мл свежего сока лайма (лучше сок кей-лайма)

1 ч. л. мелкого сахара

Тонкий ломтик лайма

Проведите долькой лайма по краю охлаждённого бокала и окуните его в сахар. Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в подготовленный бокал. Украсьте, положив сверху ломтик лайма.

Kyoto Cocktail

45 мл джина

15 мл сухого вермута

15 мл дынного ликёра

Капля свежего лимонного сока

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Вариант: для коктейля *Evergreen* добавьте немного blue curaçao сверху и украсьте коктейль вишенкой мараскино.

Lady Diana

30 мл джина

30 мл Campari

30 мл свежего сока лайма

Капля сахарного сиропа

Спираль из цедры лайма

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Сверните цедру над напитком и опустите в бокал.

L'Amour

60 мл джина

Капля вишнёвого бренди

Капля гренадина

Капля свежего лимонного сока

2 веточки свежей мяты

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте веточками мяты.

Мартини

НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ДЕТЯМ ГОТОВИТЬ КОКТЕЙЛИ. ЭТО НЕПРИЛИЧНО, И ОНИ ЛЬЮТ СЛИШКОМ МНОГО ВЕРМУТА. — Стив Аллен, американский юморист

Знаменитый и прославленный Martini — символ чистой алхимии миксологии и гламура — построен на совершенном ботаническом балансе между можжевеловыми нотами джина и травяными качествами сухого вермута.

Происхождение этого культового коктейля остаётся туманным, несмотря на множество версий. Одни считают, что сухой Martini был изобретён англичанами в конце 1800-х и назван в честь винтовки Martini-Henry — любимого оружия британской армии. По другой версии, он появился в городе Мартинес и был смешан барменом по имени Ришелье — или, наоборот, создан «профессором» Джерри Томасом из отеля Occidental в Сан-Франциско для шахтёра, направлявшегося в Мартинес. Существует и легенда, что Martini

придумал Мартини ди Арма ди Траджи, бармен Knickerbocker Hotel в Нью-Йорке в 1910 году. Предполагается, что он усовершенствовал популярный напиток Gin and French (джин с французским сухим вермутом Noilly Prat), начав его размешивать со льдом и процеживать, а постоянные гости Knickerbocker заменили лимонную цедру на оливку.

Истина, вероятно, уже утеряна, но достоверно известно, что оригинальная пропорция Martini включала равные части джина London dry и французского сухого вермута Noilly Prat с каплей апельсиновой биттерс — формула, уже не подходящая для современных любителей «сухости». А она, в свою очередь, эволюционировала вплоть до абсурдно сухого варианта 1950-х — просто охлаждённого джина.

Martini стал культом миксологического пуризма, на котором многие экспериментировали — от едва уловимых вариаций до кардинальных изменений. У него множество приверженцев, каждый из которых уверен, что только его способ — единственно верный. По мере того как Martini становился всё суше, контроль над количеством вермута становился всё более нелепым: от специальных шприцев (например, «martini spike» от Gorham) до распылителей, которые создавали над коктейлем лишь туман из вермута. Однако вне зависимости от дозировки — даже если это просто ароматный намёк — без вермута Martini невозможен.

Существуют также два лагеря — сторонники встряхивания и перемешивания. Гарри Крэдок, автор *Savoy Cocktail Book* 1930-х годов, считал, что Martini обязательно нужно встряхивать, чтобы достичь необходимой холодности и включить мелкие кусочки льда. Джеймс Бонд, конечно, сделал встряхивание модным. Однако пуристы настаивают на размешивании. У. Сомерсет Моэм поэтично утверждал: «Martini нужно только размешивать, чтобы молекулы напитка лежали чувственно одна на другой». Кроме того, размешивание минимизирует излишнее разбавление тающим льдом, характерное для встряхивания.

Martini пережил множество мутаций: от ополаскивания бокала ликёрами или соками (Cointreau, Pernod, портвейн, sake) до моды на Vodka Martini времён Холодной войны, популяризированной Бондом и Smirnoff. Настоящий Martini, будь он встряхнут или размешан, содержит только два ингредиента — джин и сухой вермут. Всё остальное — не классика, как бы ни убеждали в обратном.

Традиционный сухой вермут — это французский Noilly Prat, но Martini & Rossi тоже популярен. Что касается джина, основного компонента, логично использовать премиум-класс: плохой джин испортит весь напиток. Сегодня доступно множество отличных сортов с тонкими вкусовыми нюансами, что только повышает престиж Martini.

Идеальный Martini

Холод — ключевой фактор. Храните джин и бокалы в морозильнике. Размешивайте ингредиенты с колотым льдом или кубиками (но не дроблёным льдом) в стеклянном кувшине или металлическом смешительном стакане. Несколько вращений до появления инея на стенках — и процедите в охлаждённый бокал. Гарнируйте либо оливкой, либо спиралью лимонной цедры, выжатой над напитком, чтобы высвободить ароматные масла.

Классический Martini

60 мл джина
15 мл сухого вермута
Лимонная цедра или зелёная коктейльная оливка

Размешайте джин и вермут в смешительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Протрите край бокала лимонной цедрой, скрутите её над напитком и опустите в бокал, либо добавьте оливку.

Сухой Martini

60 мл джина
7 мл сухого вермута
Лимонная цедра

Размешайте джин и вермут в смешительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый бокал. Протрите край лимонной цедрой, скрутите её над напитком и опустите в бокал.

Экстра-сухой Martini

Будь то капля, доза из пипетки, распыление из атомайзера или просто ополаскивание бокала, «экстра-сухость» определяется личным вкусом.

60 мл джина
½ ч. л. сухого вермута
Зелёная оливка или лимонная цедра

Размешайте джин и вермут со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Добавьте оливку, либо скрутите лимонную цедру над напитком и опустите в бокал.

Идеальный Martini

Здесь «идеальный» означает Martini с равными частями сухого и сладкого вермута.

60 мл джина
15 мл сухого вермута
15 мл сладкого вермута
Ломтик апельсина

Размешайте ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый бокал.
Украсьте ломтиком апельсина.

Dirty Martini

Любимый коктейль Франклина Делано Рузвельта, который, как гласит история, угостил им Иосифа Сталина в 1943 году.

60 мл джина

15 мл экстра-сухого вермута

15 мл рассола от коктейльных оливок

Зелёная коктейльная оливка

Размешайте жидкие ингредиенты в смесительном стакане со льдом.
Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте оливкой.

Naked Martini

Для тех, кто настаивает на том, чтобы пить чистый джин и называть это Martini. В таких случаях в коктейль может быть добавлен лишь символический намёк на вермут, как, например, поклон Уинстона Черчилля в сторону Франции или пропуск солнечного луча через бутылку Noilly Prat. Однако есть версия, которая всё же возвращает напитку статус Martini: оливку предварительно настаивают в вермуте, прежде чем добавить её в бокал.

90 мл высококачественного джина

Лимонная цедра или коктейльная оливка (по желанию, настоянная в сухом вермуте)

Размешайте или встряхните джин со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Протрите край бокала цедрой, скрутите её над напитком и опустите в бокал, либо просто добавьте оливку.

Fino Martini

60 мл джина

2 капли хереса фино

Лимонная цедра

Встряхните джин и херес со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Скрутите цедру над напитком и опустите её в бокал.

Knickerbocker

Этот Martini-подобный коктейль воплощает собой элегантность старого Нью-Йорка.

60 мл джина

30 мл сухого вермута

15 мл сладкого вермута
Капля апельсиновой биттерс
Лимонная цедра

Размешайте ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый бокал.
Протрите край цедрой, скрутите её над напитком и опустите в бокал.

Smoky Martini

60 мл джина
7 мл односолодового скотча
½ ч. л. сухого вермута
Лимонная цедра

Встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый бокал.
Скрутите цедру над напитком и опустите её в бокал.

Picasso Martini

Изобретён барменом Колином Питером Филдом в Ritz, Париж, в 2000 году. В этом вдохновлённом кубизмом Martini вермут представлен в виде кубика льда.

75 мл охлаждённого джина
1 кубик льда из сухого вермута Noilly Prat

Налейте охлаждённый джин в охлаждённый бокал. Добавьте кубик вермутного льда.

Gibson

Отличительной чертой Gibson является маринованный лук вместо привычной оливки. Он имеет свою отдельную аудиторию поклонников. Изначально готовился в равных частях джина и сухого вермута с maraschino-вишней, однако современный вариант был создан в 1940-х годах в клубе Players Club в Манхэттене для американского художника Чарльза Дана Гибсона. Вместо вишни использовалась белая перловая луковица.

60 мл джина
7 мл сухого вермута
Маринованный лук (перловка)

Размешайте джин и вермут со льдом. Процедите в охлаждённый бокал.
Украсьте луком.

Вариант: Для ультра-сухого Gibson налейте 60 мл охлаждённого джина в бокал, сбрызнутый сухим вермутом из атомайзера.

Maiden's Prayer

Классика, представляющая собой очаровательное сочетание Chelsea Sidecar и Lemon Drop.

30 мл джина

30 мл Cointreau

15 мл свежего лимонного сока

15 мл свежего апельсинового сока

Апельсиновая цедра

Встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Скрутите цедру над напитком и опустите её внутрь.

Mandarine Martini

7 мл Mandarine Napoléon

Капля Cointreau

45 мл джина

15 мл водки

Спираль мандариновой или апельсиновой цедры

Влейте Mandarine Napoléon и Cointreau в охлаждённый коктейльный бокал, покрутите, чтобы покрыть стенки бокала, и удалите остатки. Встряхните джин и водку со льдом. Процедите в подготовленный бокал. Украсьте спиралью цедры.

Martinez

Считается одним из предшественников Martini, этот коктейль заметно слаще современного сухого Martini. Изначально создан в Калифорнии во времена Золотой лихорадки 1850-х годов, готовился в равных пропорциях из Old Tom gin и сладкого вермута, с добавлением мараскино или апельсинового ликёра.

60 мл Old Tom gin

15 мл сладкого вермута

7 мл ликёра мараскино

Капля апельсиновой биттерс

Встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Milano

45 мл джина

45 мл Galliano

30 мл свежего лимонного сока

Встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Monkey Gland

45 мл джина

30 мл свежего апельсинового сока

1 ч. л. Bénédictine

2–4 капли гренадина

Встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал или бокал old-fashioned со льдом.

Moonshot

45 мл джина

90 мл сока моллюсков (clam juice)

Капля острого соуса (например, Tabasco)

Размешайте со льдом. Процедите в охлаждённый бокал sour.

Newport Cooler

45 мл джина

15 мл бренди

15 мл персикового ликёра

Капля свежего сока лайма

90–150 мл охлаждённого имбирного эля

Налейте все ингредиенты, кроме имбирного эля, в бокал collins со льдом. Добавьте имбирный эль и аккуратно размешайте.

Negroni

Этот итальянский коктейль начала XX века, по легенде, был создан графом Камилло Негрони во Флоренции, когда он попросил добавить джин в свой Americano. Классическая версия требует равных частей джина, Campari и сладкого вермута.

Классический Negroni

30 мл джина

30 мл Campari

30 мл сладкого вермута

60–90 мл охлаждённой содовой (по желанию)

Ломтик апельсина

Встряхните джин, Campari и вермут со льдом. Процедите в бокал highball со льдом. Добавьте содовую, если используете. Украсьте апельсином.

Negroni Cocktail (подача “up”)

Те же ингредиенты, но без содовой. Встряхните со льдом, процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте апельсиновой цедрой.

Варианты:

- *Punt e Mes Negroni*: замените 15 мл Campari на Punt e Mes.
- *Cardinal*: замените сладкий вермут на 30 мл сухого. Содовая по желанию.
- *Dirty Dick's Downfall*: 60 мл джина, 15 мл сухого вермута, 15 мл Campari. Украсьте цедрой лимона.

Orange Blossom

Классический коктейль, прошедший несколько метаморфоз: от версии Waldorf-Astoria из равных частей джина, апельсинового сока и сладкого вермута до простого варианта с джином и апельсиновым соком, также известного как Adirondack. Ниже приведена классическая формула.

45 мл джина

45 мл свежего апельсинового сока

7 мл Cointreau

1–2 капли цветочной воды апельсина

Ломтик апельсина

Встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в бокал old-fashioned со льдом. Украсьте ломтиком апельсина.

Orchid

Долька лимона

Сахар

60 мл джина

30 мл crème de noyaux

15 мл Tuaca

15 мл Parfait Amour

30 мл свежего лимонного сока

Натрите край охлаждённого коктейльного бокала лимоном и обмакните в сахар. Встряхните остальные ингредиенты со льдом и процедите в подготовленный бокал.

Oriental

45 мл джина

30 мл Alizé de France (ликёр маракуйя)

7 мл лимончелло
Спираль лимонной цедры

Встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте цедрой.

Pall Mall

45 мл джина
15 мл сухого вермута
15 мл сладкого вермута
1 ч. л. белого crème de menthe
Капля Angostura bitters

Размешайте со льдом. Процедите в охлаждённый бокал.

Parisian Cocktail

30 мл джина
30 мл crème de cassis
30 мл сухого вермута Noilly Prat

Размешайте со льдом. Процедите в охлаждённый бокал.

Passion Cocktail

7 мл Alizé de France (маракуйя)
60 мл джина Bombay Sapphire
Спираль лимонной цедры

Смажьте охлаждённый бокал ликёром и удалите остатки. Джин размешайте со льдом, процедите в подготовленный бокал. Украсьте цедрой.

Pink Gin

4–5 капель Angostura или Peychaud's bitters
75 мл охлаждённого джина
Ломтик лимона

Добавьте биттер в охлаждённый бокал (шерри или коктейльный), покрутите и удалите остатки. Влейте джин. Украсьте лимонной цедрой.

Вариант Gin and Pink: добавьте 150 мл тоника и подавайте со льдом в highball бокале с цедрой лимона.

Pink Martini

60 мл джина
15 мл нектара гуавы
15 мл свежего апельсинового сока
Цедра апельсина

Встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый бокал. Протрите край цедрой, скрутите её над напитком и добавьте.

Pink Pamplemousse

45 мл джина
22 мл Mandarine Napoléon (или другого апельсинового ликёра)
45 мл розового (или обычного) грейпфрутового сока
Цедра лимона

Встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый бокал. Добавьте цедру.

Rendezvous

45 мл джина
15 мл кирша
15 мл Campari
Цедра лимона

Встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый бокал. Добавьте цедру.

Ramos Gin Fizz

60 мл джина
30 мл свежего лимонного сока
15 мл свежего сока лайма
1 ч. л. ванильного экстракта
2–3 капли апельсиновой цветочной воды
1 яичный белок (по желанию)
45 мл сливок
1 ст. л. мелкого сахара
60–120 мл охлаждённой содовой
Ломтик лимона

Встряхивайте все ингредиенты (кроме содовой и лимона) с льдом 3–4 минуты. Процедите в охлаждённый бокал highball. Добавьте содовую и аккуратно размешайте. Украсьте лимоном.

Rocco (Bayswater Brasserie, Сидней)

45 мл джина
15 мл Campari
15 мл Mandarine Napoléon
15 мл свежего мандаринового сока
15 мл яблочного сока

Встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый бокал.

Rose Martini

75 мл джина
Капля Cointreau
Капля розовой воды
2–3 лепестка розы

Размешайте жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый бокал.
Украсьте лепестками.

Seville

45 мл джина
15 мл хереса
15 мл апельсинового сока
15 мл лимонного сока
2 ч. л. сахара

Встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый бокал.

Silver Bullet

45 мл джина
22 мл kümmel (ликёр с тмином)
22 мл лимонного сока
Цедра лимона

Встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый бокал. Добавьте цедру.

Tasmanian Twister Cocktail

45 мл джина
15 мл Campari
15 мл сладкого вермута
30 мл розового грейпфрутового сока
Цедра апельсина

Встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый бокал. Добавьте цедру.

Tom Collins

60 мл джина
30 мл свежего лимонного сока
15 мл сахарного сиропа
90 мл содовой
Ломтик лимона
Коктейльная вишня

Смешайте джин, лимонный сок и сироп в бокале collins со льдом. Добавьте содовую и перемешайте. Украсьте ломтиком лимона и вишней.

Варианты:

- *Tex Collins*: 90 мл свежего грейпфрутового сока + 1 ст. л. мёда вместо лимонного сока и сиропа
- *Raspberry Collins*: добавьте 22 мл crème de framboise и 90 мл малинового пюре, украсьте малиной

Singapore Sling

Этот международный классический коктейль был создан в отеле *Raffles* в Сингапуре в 1915 году барменом Нгям Тонг Буном. Огромная популярность этого напитка вдохновила множество вариаций по всему Тихоокеанскому региону, из-за чего сложно точно определить оригинальный рецепт. Однако наиболее распространённый вариант включает джин, вишнёвый бренди, сок лайма и *Bénédictine*. Некоторые версии также добавляют немного содовой или плавают на поверхности с вишнёвым бренди. Приведённый здесь рецепт объединяет лучшие черты всех версий.

45 мл джина
22 мл вишнёвого бренди
22 мл *Bénédictine*
22 мл *Cointreau*
30 мл свежего апельсинового сока
22 мл свежего сока лайма
60–90 мл охлаждённой содовой
Долька ананаса
Ломтик апельсина
Коктейльная вишня

Сильно встряхните все ингредиенты, кроме содовой, со льдом. Процедите в хайболл со льдом. Добавьте содовую и аккуратно перемешайте. Украсьте ананасом, апельсином и вишней.

Venus

60 мл джина
30 мл Cointreau
7 мл сахарного сиропа
Капля Peychaud's bitters
8 свежих малин

Сильно встряхните все ингредиенты, кроме 2 малин, со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте оставшимися 2 малинами.

Vesper Martini

Прямо из романа *Казино Рояль* Яна Флеминга. Именно этот крепкий Martini предпочитал Джеймс Бонд. Он был назван в честь Веспер Линд — девушки-дважды агента, ставшей его любовью. Символично, что в коктейль входит русская водка, отражающая принадлежность Веспер к России, и апельсиновая цедра, подчёркивающая вкус Lillet — замены вермута. Подаётся, конечно же, в бокале для шампанского и — как же иначе — встряхивается, а не размешивается.

60 мл джина
7 мл русской водки
15 мл Lillet Blanc
Цедра апельсина (или классическая лимонная цедра)

Сильно встряхните со льдом. Процедите в бокал для шампанского или охлаждённый коктейльный бокал. Скрутите цедру над напитком и опустите в бокал.

SPIRIT & DRINKS

Ликёры

ЛИКЁРЫ ПО СВОЕЙ ПРИРОДЕ — это удивительные произведения сложной ботанической миксологии. Хотя изначально они создавались как лекарственные средства, эти ароматные эликсиры быстро стали напитками для наслаждения и в итоге — неотъемлемым компонентом, усиливающим вкус множества коктейлей.

Многие традиционные ликёры были впервые приготовлены в монастырях, поскольку лечебные ингредиенты часто выращивались в монастырских садах, а заветные рецепты тщательно оберегались и были известны только монашеской братии. Монахи-бенедиктинцы из Франции, создавшие первый ликёр из сложной формулы, включающей 75 различных трав и специй, хранят этот секрет с 1510 года. Они были первыми, но монахи-картезианцы, соединившие 130 ботанических компонентов в создании Chartreuse в XVI веке,

получили пальму первенства в алхимии. Итальянцы также славились мастерством создания ликёров, а после того как Екатерина Медичи вышла замуж за будущего короля Франции Генриха II в 1533 году, это искусство ещё более утвердилось во Франции.

Со временем ликёры стали приятными дижестивами после ужина — особенно популярными среди тех, кто не предпочитал более крепкие напитки, такие как коньяк. Их подавали в традиционно маленьких изящных рюмках, и они считались «женскими» напитками. Сегодня ликёры больше не считаются лечебными средствами, а просто вкусными алкогольными напитками, хотя некоторые до сих пор верят в их целебные свойства. Уже к 1920–1930-м годам бары от Лондона до Парижа и от Берлина до Венеции использовали эти концентрированные по вкусу эликсиры, чтобы преобразить старые простые напитки в гораздо более интересные и крепкие коктейли.

Термин «ликёр» охватывает широкий спектр спиртных напитков (таких как бренди, коньяк, джин и ром), ароматизированных, настоянных или дистиллированных с применением ещё более широкого перечня ботанических ингредиентов — от семян аниса, кожуры горького апельсина и фиалок до фруктов и орехов. Затем обычно добавляется сахарный сироп. При почти бесконечном числе возможных комбинаций сегодня существует сотни ликёров, отличающихся не только по цвету и вкусу, но и по степени сладости, сухости, горечи, а также по содержанию алкоголя — от мягкого Baileys (17%) до крепкого Chartreuse (55%).

Идеально ликёры стоит пить в чистом виде, медленно, наслаждаясь ароматом из рюмки или снифтера, согревая напиток в ладонях для раскрытия букета. Но не менее важную роль ликёры играют в миксологии классических коктейлей: без апельсинового ликёра Margarita не была бы Margarita, а Sazerac без легчайшего присутствия Pernod терял бы свою анисовую нотку и становился бы просто бурбоном с биттером.

Напитки в этом разделе — это как классические коктейли, так и современные изобретения, в которых ликёр выступает главным ингредиентом. Также приводится обширный глоссарий ликёров, помогающий разобраться в разнообразии доступных вариантов.

Alabama Slammer

30 мл Southern Comfort

30 мл амаретто

15 мл sloe gin (сливовый джин)

Капля свежего лимонного сока

Коктейльная вишня

Долька лимона

Сильно встряхните все жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в хайболл со льдом. Украсьте вишней и долькой лимона.

Alfonso Special Cocktail

45 мл Grand Marnier
22 мл джина
22 мл сухого вермута
7 мл сладкого вермута
2 капли биттера Angostura

Сильно встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Amaretto Alexander

60 мл амаретто
45 мл белого крем-де-какао
30 мл сливок высокой жирности

Сильно встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Amaretto Sour

60 мл амаретто
30 мл свежего лимонного сока
Коктейльная вишня

Сильно встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый бокал sour. Украсьте вишней.

Angel's Tit

60 мл охлаждённого белого крем-де-какао
15 мл сливок высокой жирности
Коктейльная вишня

Влейте крем-де-какао в охлаждённый бокал coupe. Аккуратно налейте сверху сливки, чтобы они легли слоем. Украсьте вишней.

B-52

Этот коктейль — слоистый *rousse-café* (см. технику на стр. 219).

15 мл Kahlúa
15 мл ирландского сливочного ликёра
15 мл Grand Marnier

Аккуратно налейте каждый ликёр в охлаждённый бокал *rousse-café* в указанном порядке, стараясь сохранить чёткие слои.

B&B

15 мл Bénédictine

15 мл коньяка

Налейте Bénédictine в рюмку для дигестива. Сверху аккуратно добавьте коньяк. Не перемешивать.

Banshee (также известен как *Carpi*)

30 мл белого крем-де-какао

30 мл crème de banane

30 мл сливок высокой жирности

Сильно встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Absinthe “Drip”**ЗНАМЕНИТЫЙ КОКТЕЙЛЬ**

Печально известная абсентная «Зелёная Фея», шокировавшая Европу конца XIX века, была горячо принята литературно-художественным кафе-сообществом середины 1800-х. Якобы вызывающий зависимость, абсент стал напитком любимым у художников, писателей и поэтов, в числе которых — Тулуз-Лотрек, Ван Гог, Бодлер, Оскар Уайльд, Рембо и Верлен. Все они питали страсть к «Зелёной Фее» — так абсент прозвали за характерный мутно-зелёный цвет и предполагаемые галлюциногенные свойства. Полынь, входящая в состав абсента, считалась источником и вдохновения, и безумных поступков творческих личностей. Известно, что Ван Гог употреблял абсент в момент знаменитого инцидента с ухом.

В конечном итоге скандальная репутация напитка, а также отсутствие контроля качества у недобросовестных производителей, привели к запрету на производство и распространение абсента к концу Первой мировой войны.

Мощный (с содержанием алкоголя около 75%), абсент обладает ярко выраженным вкусом лакрицы с травяным послевкусием. При смешивании с холодной водой он начинает мутнеть — процесс, называемый *louche*, — превращаясь в молочно-белый с зеленоватым оттенком. Хотя в США настоящий абсент долгое время был недоступен, существуют его достойные анисовые аналоги: Pernod (производитель оригинального абсента), Herbsaint и Absente — современный вариант без содержания полыни.

Классический абсент в кафе-стиле

45 мл Pernod (или другого заменителя абсента)

1 кусочек сахара

150 мл холодной фильтрованной воды

1 перфорированная ложка

Налейте Pernod в бокал rousse-café или sour. Положите ложку с отверстиями поперёк бокала, на её центр поместите кусочек сахара. Медленно лейте холодную воду на сахар до полного растворения. Жидкость в бокале должна приобрести мутную окраску.

Blue Angel

15 мл blue curaçao

15 мл бренди

15 мл Parfait Amour

15 мл сливок высокой жирности

Капля свежего лимонного сока

Сильно встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Bocci Ball

60 мл амаретто

120 мл свежего апельсинового сока

30–60 мл охлаждённой содовой

Долька апельсина

Сильно встряхните амаретто и апельсиновый сок со льдом. Процедите в хайболл со льдом. Добавьте содовую, перемешайте и украсьте.

Buttered Toffee

30 мл амаретто

30 мл Baileys Irish Cream

30 мл Tia Maria (или другого кофейного ликёра)

60 мл сливок высокой жирности

Вылейте ликёры в винный бокал со льдом, сверху аккуратно налейте сливки. Легко перемешайте.

Butterfinger

60 мл ликёра butterscotch schnapps

45 мл Baileys Irish Cream

180 мл молока

15 мл шоколадного сиропа

Встряхните все ингредиенты, кроме сиропа, со льдом. Процедите в охлаждённый бокал. Сверху вылейте сироп.

Café Romano

30 мл самбуки

30 мл Kahlúa или Tia Maria

30 мл сливок высокой жирности

Сильно встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Вариант: для коктейля *Cara Sposa* замените самбуку на 30 мл triple sec.

Chocolate Almond

22 мл амаретто

22 мл Baileys Irish Cream

22 мл тёмного crème de cacao

Сильно встряхните со льдом. Процедите в стакан old-fashioned со льдом.

Death by Chocolate

22 мл Baileys Irish Cream

22 мл тёмного crème de cacao

22 мл водки

60 мл шоколадного мороженого

Тёртый шоколад

Смешайте все ингредиенты (кроме шоколадной стружки) в блендере с 120 мл льда до однородности. Перелейте в охлаждённый винный бокал. Украсьте тёртым шоколадом.

Dreamsicle

30 мл амаретто

15 мл апельсинового кюрасао

15 мл ванильной водки

60 мл свежего апельсинового сока

60 мл сливок высокой жирности

Сильно встряхните со льдом. Процедите в стакан old-fashioned со льдом.

Duchess

30 мл Pernod

30 мл сухого вермута
30 мл сладкого вермута

Сильно встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Golden Cadillac

45 мл белого crème de cacao
22 мл Galliano
45 мл сливок высокой жирности

Сильно встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Grasshopper

30 мл зелёного crème de menthe
30 мл белого crème de cacao
30 мл сливок высокой жирности

Сильно встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Hairy Navel (усиленный вариант коктейля *Fuzzy Navel*)

60 мл персикового ликёра
30 мл водки
120 мл свежего апельсинового сока
Долька апельсина
Долька персика

Сильно встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в хайболл со льдом. Украсьте дольками фруктов.

Liquid Cocaine

(Два варианта рецепта. Также может подаваться как шот.)

Вариант №1

15 мл тёмного рома
15 мл ликёра root beer schnapps
15 мл Jägermeister
15 мл Rumpel Minze

Сильно встряхните со льдом. Процедите в стакан old-fashioned со льдом.

Вариант №2

15 мл тёмного рома

15 мл Rumpel Minze
15 мл Jägermeister
15 мл Goldschläger

Сильно встряхните со льдом. Процедите в стакан old-fashioned со льдом.

Lollipop

22 мл зелёного Chartreuse
22 мл Cointreau
22 мл кирша
1 мл мараскинового ликёра

Сильно встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

London Fog

Этот коктейль по вкусу напоминает леденцы *Good & Plenty*.

45 мл амаретто
45 мл белого crème de menthe
2 капли биттера Angostura
Тонкий ломтик лимона

Сильно встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Поместите лимонный ломтик на поверхность напитка.

McClelland Cocktail

45 мл сливового джина (sloe gin)
22 мл triple sec
2 капли апельсинового биттера

Сильно встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Melon Alexander

Дынный вариант классического *Brandy Alexander*.

45 мл дынного ликёра
30 мл бренди
30 мл сливок высокой жирности

Сильно встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Merry Widow

Сладкий вариант классического коктейля.

45 мл вишнёвого бренди
45 мл мараскинового ликёра
Мараскиновая вишня

Сильно встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте вишней.

Milano

45 мл Galliano
45 мл джина
30 мл свежего лимонного сока

Сильно встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Mind Eraser

45 мл Kahlúa
45 мл водки
60–90 мл охлаждённой содовой

Налейте Kahlúa в стакан old-fashioned со льдом. Аккуратно налейте поверх водку, затем — содовую. Не перемешивайте.

Mocha Mint

22 мл Kahlúa (или другого кофейного ликёра)
22 мл белого crème de menthe
22 мл белого crème de cacao

Сильно встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Moulin Rouge

45 мл сливового джина
22 мл сладкого вермута
2 капли биттера Angostura

Размешайте ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Nutty Irishman

45 мл Baileys Irish Cream
45 мл Frangelico

Сильно встряхните со льдом. Процедите в стакан old-fashioned со льдом.

Oatmeal Cookie

30 мл ликёра butterscotch schnapps

30 мл Jägermeister

30 мл Baileys Irish Cream

7 мл пастиса

15 мл сливок высокой жирности

Свеженатёртый мускатный орех

Сильно встряхните все ингредиенты, кроме сливок, со льдом. Процедите в стакан old-fashioned со льдом. Аккуратно влейте сливки сверху и посыпьте мускатным орехом.

Peppermint Stick

45 мл белого crème de cacao

30 мл мятного шнапса

30 мл сливок высокой жирности

Сильно встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый бокал-флюте.

Pernod Cocktail

15 мл воды

2 мл сахара

2 капли биттера Angostura

60 мл Pernod

Смешайте воду, сахар и биттер в стакане old-fashioned. Наполните его дроблёным льдом, добавьте Pernod и перемешайте.

Pimm's Cup

Любимый напиток зрителей крикета. Классика на основе травяного ликёра Pimm's №1, созданного Джеймсом Пиммом в 1880-х годах как пищеварительный тоник.

90 мл Pimm's No. 1

90–120 мл охлаждённой содовой

Кусочек огурца

Ломтик лимона

Налейте Pimm's в хайболл со льдом. Добавьте содовую, аккуратно перемешайте. Украсьте огурцом и лимоном.

Вариант: вместо содовой используйте немного имбирного эля, лимонада или газировки со вкусом лимона-лайма.

Pink Squirrel

Этот классический сливочный коктейль традиционно готовится с crème de noyaux; популярной альтернативой является амаретто. Часто его смешивают с ванильным мороженым.

30 мл белого crème de cacao

30 мл crème de noyaux (или амаретто)

30 мл сливок высокой жирности

Сильно встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Pousse-Café Drinks

«Pousse-café» в переводе с французского означает «проводящий кофе». Эти напитки были изобретены во Франции в начале XIX века как дижестивы после ужина и к 1840-м годам добрались до Нового Орлеана. Это один из самых трудоёмких и технически сложных видов коктейлей: многослойные ликёры часто больше радуют глаз, чем вкус. Суть — насладиться каждым слоем по отдельности, медленно пробираясь сквозь уровни напитка.

Метод создания: лить по ложке сверху вниз, начиная с самого тяжёлого ликёра, заканчивая самым лёгким. Используйте круглую сторону барной ложки, держа её как можно ближе к поверхности предыдущего слоя, но не касаясь его.

Пуше можно приготовить заранее и хранить в холодильнике. Ниже приведены классические варианты:

Pousse-Café #1

7 мл гренадина

7 мл жёлтого Chartreuse

7 мл crème de cassis

7 мл белого crème de menthe

7 мл зелёного Chartreuse

7 мл бренди

Слоями в указанном порядке, в бокалеousse-café.

Pousse-Café #2

7 мл малинового сиропа

7 мл анисетты

7 мл Parfait Amour
7 мл crème de violette
7 мл жёлтого Chartreuse
7 мл зелёного Chartreuse
7 мл бренди

Слоями, начиная с самого тяжёлого.

Angel's Kiss

7 мл crème de cacao
7 мл crème de violette
7 мл бренди
7 мл сливок высокой жирности

Налейте ингредиенты слоями в указанном порядке в бокал rousse-café или хересный бокал.

Другие популярные Pousse-Café:

Angel's Blush

15 мл каждого: мараскинового ликёра, crème de violette, Bénédictine и сливок.

Fifth Avenue

30 мл тёмного crème de cacao
30 мл абрикосового бренди
15 мл сливок

Fourth of July

22 мл каждого: гренадина, Cointreau и blue curaçao

French Tricolor

22 мл каждого: гренадина, мараскинового ликёра и crème de violette

Havana Rainbow

7 мл каждого: гренадина, анисетты, Parfait Amour, зелёного crème de menthe, жёлтого Chartreuse и рома

Jersey Lily

15 мл зелёного Chartreuse
15 мл коньяка
Сверху — 10 капель Angostura

Liquid Symphony

15 мл каждого: crème de rose, жёлтого Chartreuse, зелёного crème de menthe и бренди

Mexican Flag

15 мл каждого: гренадина, зелёного crème de menthe и серебряной текилы

Paris Rainbow

7 мл каждого: crème de violette, crème de cassis, мараскинового ликёра, зелёного crème de menthe, жёлтого Chartreuse, curaçao и вишнёвого бренди

Queen Elizabeth Wine

45 мл Bénédictine

22 мл сухого вермута

22 мл свежего лимонного сока

Твист из лимонной цедры

Размешайте все ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Проведите лимонной цедрой по краю бокала, выжмите масло над напитком и бросьте в бокал.

San Francisco Cocktail

60 мл сливового джина (sloe gin)

30 мл сухого вермута

30 мл сладкого вермута

Капля биттера Peuchaud's

Мараскиновая вишня

Сильно встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте вишней.

Screaming Orgasm

22 мл Kahlúa

22 мл Irish cream

22 мл амаретто

22 мл водки

Сильно встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Skinny Dipper

60 мл дынного ликёра

180 мл клюквенного сока

Твист из лимонной цедры

Налейте дынный ликёр и клюквенный сок в наполненный льдом бокал коллинз. Хорошо перемешайте. Сверху выжмите лимонную цедру над напитком и опустите в бокал.

Slippery Nipple

45 мл Baileys Irish Cream

45 мл самбуки

Сильно встряхните Baileys и самбуку со льдом. Процедите в наполненный льдом бокал олд-фэшн.

Sloe Gin Fizz

60 мл сливового джина (sloe gin)

45 мл свежего лимонного сока

15 мл сахарного сиропа

90–120 мл охлаждённой содовой

Мараскиновая вишня

Сильно встряхните все ингредиенты, кроме содовой, со льдом. Процедите в наполненный льдом бокал хайбол. Долейте содовую и аккуратно перемешайте. Украсьте вишней.

Sloe Screw

45 мл сливового джина (sloe gin)

45 мл свежесжатого апельсинового сока

Налейте ингредиенты в наполненный льдом бокал олд-фэшн. Хорошо перемешайте.

Sombrero

60 мл кофейного ликёра

45 мл сливок высокой жирности

Налейте ингредиенты в наполненный льдом бокал олд-фэшн. Хорошо перемешайте.

Toasted Almond

30 мл амаретто

30 мл Kahlúa

30 мл сливок высокой жирности

Сильно встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в наполненный льдом бокал олд-фэшн.

Velvet Hammer

30 мл Cointreau

30 мл белого crème de cacao

15 мл бренди

30 мл сливок высокой жирности

Сильно встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Yellow Parrot Cocktail

22 мл жёлтого Chartreuse

22 мл Pernod

22 мл абрикосового бренди

Сильно встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

ГЛОССАРИЙ ЛИКЁРОВ И БИТТЕРОВ

Ликёры и биттеры могут показаться загадочными. При столь огромном разнообразии вкусов и стилей, представленных в бесконечном множестве драгоценно окрашенных бутылок со всего мира, выбор может быть, мягко говоря, непростым. Этот глоссарий охватывает многие, хотя и не все, ликёры, доступные на рынке. Используйте его как познавательный «словарь» вкусов и стилей ликёров.

В общем смысле, ликёром считается любой алкогольный напиток на спиртовой основе, в который добавлены ароматизирующие компоненты, обычно путём настаивания. В большинстве случаев он также подслащён. То, что отличает различные стили ликёров друг от друга, помимо вкуса или цвета, — это способ, с помощью которого извлекаются ароматические вещества. Одни получают вкус фруктов, цветов, трав, специй, орехов путём настаивания, то есть замачивания и нагревания или мацерации ароматизирующих компонентов в алкогольной основе. Другие добавляют вкус к нейтральному спирту во время дистилляции, создавая более насыщенный ликёр.

Иногда граница между ликёром и крепким спиртным оказывается размыта. К примеру, кирш (kirsch) считается крепким спиртным, так как это прямой, не подслащённый дистиллят из вишни. А вот вишнёвый бренди — ликёр, потому что это нейтральный спирт из других источников с добавлением вишнёвого вкуса путём настаивания на фруктах.

Ликёры возникли как практика добавления ароматических веществ (трав, фруктовых экстрактов, семян, специй, орехов, корней, цветов и т. д.) в первые дистилляты, чтобы придать им лечебные свойства путём извлечения полезных качеств ингредиентов.

Также часто возникает путаница между ликёрами *crème* и *cream*. Ликёры типа *cream* — это эмульсии, сочетающие ликёр и сливки, например, Baileys. А вот *crème*-ликёры изготавливаются путём настаивания нейтрального, невыдержанного бренди с ароматами фруктов, орехов, семян и трав. Французский термин *crème* используется для различения этих сладких, настоянных ликёров (например, *crème de cassis*) от сухих, недослащённых дистиллятов, таких как кальвадос или коньяк.

Учитывая огромное разнообразие ликёров, на рынке представлены как классические хиты, так и более экзотические представители, которые попали в современные коктейли. Ниже перечислены наиболее популярные из них.

БИТЕРЫ И ГОРЬКИЕ ЛИКЁРЫ

Как следует из названия, биттер — это любой спиртной напиток с горьким или горько-сладким вкусом, полученным за счёт использования корней, трав, ягод, семян, цветов и коры. Традиционно они применялись как дигестивы, стимуляторы аппетита и средство от похмелья. Многие из них начали своё существование как сложные травяные лечебные средства. Часто содержат экстракты коры хинного дерева — источника хинина, известного своим успокаивающим воздействием на пищеварение.

Биттеры идеально подходят для смешивания с другими напитками, особенно на основе виски, соками, игристыми и крепленными винами. Их крепость может сильно варьироваться: от насыщенных высокоалкогольных коктейльных биттеров до мягких вариантов, которые можно пить как обычный аперитив.

КОКТЕЙЛЬНЫЕ БИТЕРЫ

Настолько концентрированные, что достаточно всего пары капель.

ANGOSTURA AROMATIC BITTERS

Наиболее широко используемый биттер в коктейлях. Это концентрированный эликсир на основе рома с добавлением горечавки — альпийского цветущего растения, используемого в народной медицине как тоник, жаропонижающее и средство от малярии. Разработан немецким врачом Иоганном Зигертом в 1818 году в городе Ангостура (Венесуэла), где он служил военным хирургом в армии Симона Боливар. Сейчас производится на Тринидаде. Часто

применяется в напитках и блюдах, а также как дижестив. Крепость — 90 proof (45%).

PEYCHAUD'S BITTERS

Семейный рецепт на основе множества ботанических компонентов. Создан аптекарем Антуаном Пейшо в Новом Орлеане в конце XIX века, который считается автором первого коктейля, смешавшего биттер с французским бренди. Анисово-апельсиновый, мягкий и сладковатый биттер, обязательный компонент коктейля Sazerac.

АПЕЛЬСИНОВЫЕ И ПЕРСИКОВЫЕ БИТТЕРЫ

Популярны в классических коктейлях начала XX века. Orange bitters от Abbott's (США) и Holloway's (Великобритания) до сих пор широко используются. Персиковые биттеры утратили популярность и редко встречаются.

БИТТЕРЫ КАК АПЕРИТИВЫ И ДИЖЕСТИВЫ

AMER PICON

Французский тёмно-бордовый аперитив с апельсиновым вкусом, похожий на вермут, но с горечью. Пьётся с содовой или используется в коктейлях. Изобретён армейским офицером в Алжире как средство от малярии. В составе: специи, горечавка, апельсин, кора хинного дерева.

APEROL

Итальянский биттер на травах, производимый Martini. Легче и немного слаще, чем Campari.

CALISAY

Популярный аперитив из Барселоны. Гибрид ликёра и биттера. Сладкий, травяной, горький, с нотами полыни и хинного дерева. Альтернатива абсенту. Похожий, но слаще — Chinchon, на анисе и хинной коре.

CAMPARI

Самый известный итальянский аперитив. Создан в 1860-х в Милане Гаспаре Кампари. Горьковато-пряный вкус с апельсиновыми нотами, ярко-красный цвет за счёт кошенили. Пьётся со льдом, содовой, и используется в коктейлях (Negroni, Americano). После открытия хранить в прохладном месте не дольше года.

CHINA MARTINI

Итальянский биттер от Martini & Rossi. Сладковато-горький, травяной, с хининовыми нотами. Подаётся как аперитив или дижестив.

CYNAR

Итальянский биттер на основе артишоков и трав. Лёгкий и сладкий. Пьётся со льдом и апельсином или в составе коктейлей.

FERNET BRANCA

Мощный итальянский биттер с мятными нотами. Популярен как аперитив и дижестив, особенно как средство от похмелья. Создан в 1845 году, содержит 40 трав и специй: кора хинного дерева, горечавка, ревень, кардамон, гвоздика, ангелика, мирра, ромашка, мята. Пьётся чистым, со льдом или добавляется в кофе.

GAMMEL DANSK

Датский тёмно-янтарный биттер на травах и фруктах. Очень сухой и насыщенный по вкусу, не содержит сахара.

JÄGERMEISTER

Немецкий аперитив, созданный в 1878 году. Содержит 56 трав, корней и фруктов. Пьётся до или после еды, а также используется в коктейлях.

PUNT E MES

Ароматный аперитив, занимающий промежуточное положение между вермутом и биттером. Мягче и слаще большинства биттеров. Часто используется в вариантах Манхэттена.

ChatGPT сказал:

UNDERBERG

Созданный по секретному рецепту (как и большинство подобных напитков), этот интенсивно пахнущий немецкий дижестив-биттер, по отзывам, творит чудеса как средство от похмелья. Ещё один популярный в Германии биттер, используемый как дижестив, — Stonsdorfer.

UNICUM

Этот тёмный по цвету биттер был изначально венгерским, но сейчас производится в Вене (компанией Zwack, с 1840 года). Его вкус — это баланс между горечью и лёгкой сладостью.

ДРУГИЕ БИТТЕРЫ

- **Amaro Montenegro** — итальянский дижестив-биттер с добавлением подслащённого вина.
- **Averna** — дижестив из Италии.
- **Branca Menta** — итальянский горький ликёр со вкусом мяты.

ЛИКЁРЫ

ABSINTHE

“Абсент заставляет развратницу скучать по тебе сильнее.”

— Хью Драммонд, британский аристократ

Этот анисовый по вкусу напиток, приготовленный из горькой ароматической полыни, технически является как пастисом, так и анисеттом. Был чрезвычайно популярен в XIX веке, но в дальнейшем запрещён и стал недоступен в США и большей части Западной Европы. Абсент был запрещён на рубеже столетий из-за содержания туйона — вещества, получаемого из листьев полыни, которое считается токсичным и потенциально смертельным. Ранее, до запрета, абсент был предметом культа: ему приписывали возбуждающее и галлюциногенное действие. Не случайно его называли «Зелёной Музой» или «Зелёной Феей» — благодаря характерному зелёному цвету, который при разбавлении водой становится молочно-белым. Крепость — 75%.

Достойные заменители, не содержащие полыни: **Herbsaint, Pernod, ouzo, anisette, Absente.**

ADVOCААТ

Популярный в Нидерландах ликёр на основе голландского бренди, напоминающий по вкусу яичный гоголь-моголь. Обладает густой бархатистой текстурой. Выпускается также с добавлением апельсина, лимона, вишни или ванили. Очень мягкий, с низким содержанием алкоголя. Традиционно подаётся охлаждённым с лимонадом, молоком и мускатным орехом, а иногда с горячим шоколадом или крепким кофе.

ALIZÉ DE FRANCE

Ликёр на основе коньяка со вкусом кислой маракуйи. Имеет ярко-жёлтый цвет и освежающий вкус. Существует также разновидность **Alizé Red Passion**, насыщенного красного цвета с добавлением клюквенного сока. Открытые бутылки необходимо хранить в холодильнике.

AMARETTO

Один из самых известных и популярных ликёров с миндально-абрикосовым вкусом и богатой историей. Согласно легенде, был создан в XVI веке вдовой, позировавшей для образа Мадонны в фреске «Поклонение волхвов» в церкви Санта-Мария-делле-Грацие в Саронно. Она якобы передала рецепт художнику Бернардо Луини.

Этот тёмно-коричневый ликёр изготавливается из экстракта миндаля и косточек абрикоса, настаиваемых на бренди и подслащённых сиропом. Сладкий, с

интенсивным вкусом миндаля, напоминающим марципан. Лучше всего использовать в умеренных количествах. Самый известный бренд — **Disaronno Amaretto**. Во Франции существует аналог — **crème d'amandes**.

ANIS И ANISETTE

Считается, что эти напитки полезны для пищеварения. **Anis** ароматизирован анисовыми ягодами и иногда семенами бадьяна. Крепость ниже, чем у **pastis**, так как вкус извлекается через мацерацию, а не дистилляцию. Популярен в странах Средиземноморья как аперитив или дижестив. При добавлении воды становится мутным, как и абсент.

Anis производится в Испании, в сладких и сухих вариантах. Французский **anis** — сухой. **Anisette** — более крепкий и подслащённый вариант французского аниса. Самый известный бренд — **Marie Brizard**.

Другие анисовые ликёры:

- **Herbsaint** (Новый Орлеан)
- **Anesone** (Италия, замена абсента)
- **Danziger Goldwasser, Opal Nera, ouzo, pastis, Pernod, Ricard, raki, sambuca, anisados**

ARAK

Арабский термин, обозначающий крепкий алкогольный напиток, дистиллированный из различных ингредиентов: фиников, зёрен, винограда или пальмового сока. Некоторые виды имеют выраженный вкус лакрицы. Не путать с одноимённым ромом с острова Ява.

ARGENTARIUM

По-прежнему производится монашеским орденом в Лацио (Италия). Этот ликёр на основе бренди ароматизирован местными травами, собранными на склонах холмов монахами. Употребляется преимущественно местными жителями.

AURUM

Итальянский ликёр из горного региона Абруццо. Название происходит от золотистого цвета, который достигается благодаря добавлению шафрана.

Готовится на выдержанном бренди, настоянном на апельсиновой цедре и целых апельсинах, затем тройной перегонкой. Основной рецепт уходит корнями в древность и, возможно, изначально включал настоящие частицы золота — что делает его предшественником **Goldwasser**. Подаётся в снифтере при комнатной температуре, как коньяк.

B&B

Пикантный травяной ликёр, созданный путём смешивания бренди и **Bénédictine**. Топазового цвета, сравнительно сухой, напоминает ароматизированный бренди.

BAILEYS IRISH CREAM

Архетипичный ирландский сливочный ликёр, вдохновивший все последующие. Содержит пастеризованную смесь сливок, яиц, шоколада и ирландского виски. Часто подаётся в бокале для бренди со льдом, особенно популярен в праздничный сезон. Хранить открытые бутылки следует в холодильнике.

BÄRENJÄGER

В переводе с немецкого — «охотник на медведя». Ликёр на основе водки с насыщенным мёдово-пряным вкусом.

BÉNÉDICTINE D.O.M.

Ликёр на основе коньяка из Нормандии, Франция, названный в честь монахов-бenedиктинцев из аббатства Фекам, где он был создан около 1510 года. Считается старейшим ликёром в мире. В основе — коньяк, ароматизированный сложной смесью до 75 ботанических компонентов, включая цедру цитрусовых, мёд, базилик, розмарин и шалфей. Точный рецепт держится в секрете: его знают только три человека одновременно. Надпись D.O.M. на бутылке расшифровывается как *Deo Optimo Maximo* — «Богу наилучшему, величайшему».

Вкус — травяной, пряный, с мёдовой сладостью и золотистым цветом. Подаётся в чистом виде в широком бокале для ликёра. Также отлично подходит для коктейлей, придавая им сладость.

BUCKSHOT

Янтарного цвета ликёр со вкусом перца чили и острыми нотками персика. Известен как «первый ликёр Дикого Запада».

Если требуется — продолжу с других ликёров из списка.

CHAMBORD

Этот насыщенный сладкий ликёр производится во Франции из коньяка и настойки мелкой чёрной малины, а также с добавлением вкусов чёрной смородины, ежевики и красной малины.

CHARTREUSE

Изысканный травяной ликёр из монастыря близ Гренобля, Франция, созданный в XVI веке монахами-картезианцами. La Grande Chartreuse до сих пор производится монахами этого ордена, соблюдающего обет молчания, что помогает хранить рецепт в секрете. В основе — виноградный бренди, ароматизированный более чем 130 травами и растениями, придающими ликёру интенсивный аромат и мощный вкус.

Chartreuse настаивается, перегоняется и выдерживается в бочках до пяти лет. Производятся несколько разновидностей:

- **Зелёный Chartreuse** — оригинальный и самый насыщенный, крепость 110 proof (55%)
 - **Жёлтый Chartreuse** — более лёгкий и сладкий, с мёдовой и слегка мятной ноткой, крепость 80 proof (40%). Жёлтый оттенок достигается добавлением шафрана
Премиальная версия — **Élixir Végétal**, оригинальный эликсир, созданный по рецепту 1605 года, выпускается в миниатюрных флаконах и имеет крепость 142 proof (71%).
Во Франции Chartreuse пьют в чистом виде, со льдом, с тоником или содовой, зелёный вариант добавляют в горячий шоколад, а жёлтый — в кофе.
-

КОКОСОВЫЕ ЛИКЁРЫ

- **Malibu** — самый популярный кокосовый ликёр с Кариб, основанный на белом роме, ароматизирован мякотью и молоком кокоса, слегка подслащён.
 - **Batida de Coco** — кокосовый эмульсионный ликёр из Бразилии на нейтральной спиртовой основе.
-

COINTREAU

Создан в 1849 году Эдвардом и Адольфом Куантро, этот ликёр на основе бренди изначально назывался *triple sec white curaçao*, но на насыщенном рынке было решено использовать фамилию создателей.

Cointreau — один из самых популярных ликёров в барной индустрии, с насыщенным вкусом сладкого апельсина и бренди. Производится в Анже (Франция), а также в Америке. Прозрачный ликёр, получаемый двойной дистилляцией виноградного бренди, настоянного на горьких апельсинах сорта Севилья с Кариб и сладких сортах с юга Франции. Затем ликёр подслащивается и ароматизируется секретной смесью растений.

Подаётся в фирменной квадратной тёмно-коричневой бутылке. Хорош в чистом виде со льдом, а также является отличной заменой *curaçao* и *triple sec* в коктейлях.

CRÈME-ЛИКЁРЫ

Французский термин “*crème*” обозначает сладкие ликёры или кордиалы, в отличие от сухих вариантов. Они густые, сиропообразные, с высоким содержанием сахара (обычно 50–60 proof). Отлично подходят для добавления сладости и аромата в коктейли. Популярные бренды: **Marie Brizard** (Франция), **Bols** и **De Kuiper** (Голландия).

- **Crème de banane** — банановый ликёр, бывает белый и коричневый.

Другие банановые ликёры:

- **99 Bananas** — насыщенный, тяжёлый вкус банана
- **Саумана** — производится в Ирландии, густой кремовый банановый ликёр
- **Crème de cacao** — густой шоколадный ликёр с ванилью, бывает прозрачным («white») и тёмно-коричневым.
- **Crème de café** — кофейный ликёр, похожий на Kahlúa, но менее насыщенный.

Другие кофейные ликёры:

- **Capucello** — кремовый орехово-кофейный ликёр в стиле капучино (Голландия)
- **Tia Maria, Pasha** (Турция)
- **Crème de menthe** — мятный ликёр, используется во множестве коктейлей. Бывает зелёный и белый.

Другие мятные ликёры:

- **Centerbe** — итальянский ликёр из более чем 100 трав, с мощным мятным вкусом (также известен как Mentuccia)

Прочие фруктовые crème-ликёры:

- **Crème d'ananas** — ананасовый
- **Crème de cassis** — чёрная смородина, чаще всего из Дижона
- **Crème de fraise (fraise des bois)** — дикая клубника и травы
- **Crème de framboise** — малина
- **Crème de mandarine** — мандарин
- **Crème de mûre** — ежевика
- **Crème de myrtille** — черника
- **Crème de noisette** — фундук
- **Crème de noyaux** — лёгкий миндальный вкус из косточек персика и абрикоса
- **Crème de pêche** — персик
- **Crème de prunelle** — чернослив, изюм, слива
- **Crème de violette** — фиалка

CUARENTA Y TRES / LICOR 43

Испанский ликёр, также известен как **Licor 43** (см. соответствующую статью).

CURAÇAO

Общее обозначение апельсиновых ликёров, производимых в Нидерландских Антильских островах из сушёных корок кислых апельсинов. Бывают белый (прозрачный), красно-оранжевый и синий **blue curaçao**, который придаёт коктейлям синий оттенок и сладость.

Другие ликёры в стиле curaçao:

- **Triple sec** — аналог curaçao, но менее сладкий
 - **Van der Hum** — апельсинно-мандариновый ликёр из Южной Африки
 - **Crystal Comfort** — слегка сладкий, прозрачный мандариновый ликёр (США)
-

DAMIANA

Легендарный афродизиак из Нижней Калифорнии (Мексика), сладкий, цветочно-травяной ликёр, известный под названием *Liqueur for Lovers*, в бутылке в форме инкской богини плодородия. По легенде, это был первый ликёр, использованный в мексиканской Margarita.

DRAMBUIE

Созданный на острове Скай (Шотландия) в 1892 году, сейчас производится под Эдинбургом. Ликёр на основе шотландского виски, ароматизированного вересковым мёдом и шотландскими травами. Название происходит от гэльского *an dram buidheach* — «напиток, приносящий удовлетворение».

FRANGELICO

Итальянский ликёр по рецепту, которому более 300 лет. В основе — фундук с настойкой ягод и цветов.

GALLIANO

Популярный итальянский ликёр золотистого цвета, созданный в 1896 году Армандо Ваккари в честь героя Джузеппе Галльяно. Нейтральный спирт ароматизируется смесью из 80 трав и цветов, включая ваниль, лакрицу и анис. Очень сладкий, используется как дижестив, а также как ингредиент для коктейлей — особенно знаменит **Harvey Wallbanger**.

GLAYVA

Ликёр на основе шотландского виски, производимый возле Эдинбурга. Ароматизирован вересковым мёдом, апельсиновой цедрой и травами. Похож на Drambuie, но с более фруктовым профилем.

GODIVA LIQUEUR

Богатый ликёр со вкусом шоколада и лёгкими нотками горького апельсина и мяты. Выпускается также в варианте с белым шоколадом.

Другие шоколадные ликёры:

- **Royal Mint Chocolate** — французский ликёр со вкусом мятного шоколадного десерта.

GOLDWASSER

Оригинальная версия этого ликёра была создана каталонским врачом Арнальдо Вилановой. Его алхимическая смесь с добавлением золотых хлопьев

якобы исцелила Папу от смертельной болезни и спасла самого Виланову от Инквизиции. Похожий ликёр из Франции называется *liqueur d'or* или *eau d'or*.

GRAND MARNIER

Создан во Франции в 1880 году. Популярный ликёр на основе коньяка, настоящий на горьких апельсинах с Карибских островов. Выдерживается в бочках, приобретая мягкий, сладкий вкус. Лучше всего употреблять как благородный бренди — из снифтера при комнатной температуре.

Другие апельсиновые ликёры на основе бренди или коньяка:

- Cointreau
 - Harlequin orange liqueur
 - Aurum
 - Mandarine Napoléon
-

IRISH MIST

Ликёр на основе ирландского виски, ароматизированный травами и мёдом.

КАНЛÚА

Богатый, популярный кофейный ликёр из Мексики на спиртовой основе из сахарного тростника, ароматизирован кофе, травами и ванилью. Частично производится в Англии.

KEKE BEACH

Сладко-кислый сливочный ликёр из Нидерландов со вкусом лайма, напоминает пирог с ключевым лаймом. Добавляет кремовую текстуру напиткам.

KÜMMEL

Популярный дижестив, травяной ликёр на нейтральной спиртовой основе, ароматизированный анисом и семенами тмина. Создан в 1575 году голландским дистиллятором Лукасом Болсом.

Похожий ликёр: *Allasch* — очень сладкий латвийский ликёр с миндалём, анисом и кумином.

LICOR 43 (CUARENTA Y TRES)

Любимый ликёр Испании, производится по древнему рецепту, восходящему к 200 г. до н.э. Содержит 43 вида фруктов и трав. Очень сладкий, густой, с преобладающими ванильно-цитрусовыми нотами и ярким жёлтым цветом.

LIMONCELLO

Итальянский лимонный ликёр, известный с давних времён. Основан на старинном способе настаивания лимонной цедры, сахара и воды на нейтральном спирте.

Похожий ликёр: *CapriNatura* — сладко-кислый лимонный ликёр из Италии.

ЛИКЁРНЫЕ БРЕНДИ

Некоторые напитки, называемые фруктовыми бренди, технически являются ликёрами типа "сгёте", так как основаны на нейтральном виноградном бренди, настоянном на фруктовом соке и подслащённом сиропом, а не перегоняются непосредственно из фруктов. Обычно имеют крепость около 60 proof (30%).

- **Apricot Brandy** — бренди, ароматизированный абрикосом (например, Apru и Cusenier от Marie Brizard, Abricotine, Bols).
- **Blackberry Brandy** — ежевичный ликёр на основе бренди (например, Echte Kroatzbeere).
- **Cherry Brandy** — вишнёвый ликёр на бренди, например, Cherry Heering (Дания).
- **Peach Brandy** — бренди с ароматом персика, популярный производитель — Bols.

Также: *Peachtree* — персиковый ликёр из Голландии. См. также Southern Comfort.

MANDARINE NAPOLÉON

Ароматный ликёр из Бельгии на основе бренди, созданный в 1892 году. Изготовлен из кожуры мандаринов (в отличие от горьких апельсинов Cointreau), обладает вкусом засахаренного апельсина. Часто используется вместо Cointreau или triple sec.

MARASCHINO

Сухой вишнёвый ликёр. Название происходит от итальянского слова *marasca* —

сорт кислой вишни.

Другой известный марочино-ликёр:

- **Luxardo** (Италия) — производится из дистиллята вишни с добавлением выжимок и косточек, выдерживается. Прозрачный ликёр с ароматом горькой вишни и ореховыми нотками.
-

MIDORI

Японский ликёр ярко-зелёного цвета со вкусом дыни, производится компанией Suntory из мускусной дыни. Часто используется в коктейлях.

Бюджетная альтернатива: версия от De Kuiper.

NOCELLO

Итальянский ликёр со вкусом грецкого ореха.

Другие ореховые ликёры:

- Amaretto
 - Crème de noyaux
 - Crème d'amande
 - Frangelico
 - Kahana Royale
 - Praline
-

OPAL NERA

Итальянский ликёр с ароматами аниса и ягод, имеет бархатистую текстуру и характерный фиолетово-чёрный цвет.

OUIZO

Интенсивный ликёр с лакрично-анисовым вкусом из Греции. Прозрачный, ароматизирован травами (например, кориандром, ромашкой, анисом, лакрицей).

Как и другие пастисы, мутнеет при добавлении воды или льда.

Подаётся охлаждённым в рюмке с толстым дном, с водой или льдом в старомодном бокале.

PASTIS

Общее обозначение крепких (90 proof) прозрачных ликёров с лакрично-анисовым вкусом, которые мутнеют при добавлении воды или льда.

Популярный европейский аперитив.

Примеры:

- **Pernod** (Франция)
- **Ricard** (Марсель)
- **Ouzo** (Греция)
- **Ojen** (Испания)

В отличие от анисеттов, pastis дистиллируется из ингредиентов, а не просто ароматизируется.

PARFAIT AMOUR (или PARFAIT D'AMOUR)

Название этого фиолетового французского ликёра переводится как «совершенная любовь»; ранее его якобы подавали в парижских борделях как афродизиак.

Доступен в двух стилях:

- **Европейский** — на основе сугао, с ароматами розовых лепестков, фиалки, миндаля, пряностей и ванили.
 - **Американский** — с более выраженным цитрусовым вкусом. Похож на crème de violette.
-

PERNOD

Французский пастис, часто используемый как заменитель абсента. Обладает лакрично-анисовым вкусом. Прозрачный, с желтовато-зелёным оттенком, мутнеет при добавлении воды или льда (в пропорции 4–5 частей воды на 1 часть Pernod).

PETER HEERING

Популярный вишнёвый ликёр из Дании, назван в честь своего создателя. Рубиново-красный ликёр со вкусом чёрной вишни, выдержанный в бочках, обладает большей сложностью и сухостью, чем большинство фруктовых ликёров.

PIMM'S No. 1

Ароматный, травяной, горько-сладкий ликёрообразный напиток, созданный англичанином Джеймсом Пиммом в 1880-х годах, считается оригинальным *Gin Sling*.

Самый популярный ликёр линейки Pimm's. Основан на джине и ароматизирован травами, специями, хинином и фруктами. Используется для приготовления знаменитого коктейля *Pimm's Cup*.

Позже появились версии №2 (виски), №3 (бренди), №4 (ром), №5 (ржаной виски), №6 (водка). В наше время выпускаются только №1 и №6.

POIRE WILLIAMS

Назван по сорту груши, этот сладкий, прозрачный ликёр со вкусом груши не является настоящим *eau-de-vie*, а представляет собой фруктовый ликёр на основе бренди. Производится во Франции, Швейцарии, Германии и Италии. Премиальные бренды, такие как **Poire Prisonnière**, содержат целую грушу внутри бутылки — плод выращивается прямо внутри неё.

Marie Brizard также выпускает достойную версию.

Подаётся как аперитив, сильно охлаждённым, с одним кубиком льда.

Другие грушевые ликёры:

- **Pearle de Brillet** — французский ликёр с парфюмерным грушевым вкусом.

PUNSCH

Известный в Англии как «шведский пунш» (изначально колониальный британский напиток). Производится в Швеции, представляет собой выдержанный в бочках пунш на основе рома, ароматизированный вином, приправленный корицей и гвоздикой и подслащённый. По традиции подаётся слегка подогретым в термостойкой кружке, но также его можно пить охлаждённым или со льдом.

ROCK AND RYE

Ликёр на основе ржаного виски с цитрусовым вкусом, ароматизированный различными фруктами с акцентом на цитрусовые. В каждой бутылке находится кусочек леденцовой карамели (*rock candy*).

SAMBUCA

Производится в Италии. Этот ликёр с ярко выраженным лакричным вкусом создаётся путём настаивания бузины (*witch elder*) и лакрицы. Похож на анисетт, но относительно сухой. Популярен и традиционно подаётся с тремя кофейными зёрнами, плавающими на поверхности — это вдохновило фразу *con mosca*, «с мухами». Доступен в белом (прозрачном) и чёрном вариантах.

SCHNAPPS

Технически шнапс — это аквавита (крепкий спирт, похожий на водку), а не ликёр, но он используется как ликёры в коктейлях. Обычно производится из нейтрального спирта и ароматизируется фруктами или мятой. Шнапсы менее сладкие и более крепкие, чем ликёры.

SLOE GIN

Название вводит в заблуждение — на самом деле это ликёр, а не джин. Он создаётся из ягод тёрна (sloe berries) — плодов кустарника черноплодной сливы (blackthorn). Английский продукт сладкий и на джиновой основе. Похожий ликёр под названием *Prunelle* производится во Франции и базируется на бренди.

SOUTHERN COMFORT

Американский ликёр на основе бурбона с персиковым вкусом, содержащий более 100 ингредиентов. Был создан в 1874 году барменом из Нового Орлеана, стремившимся улучшить вкус подаваемого им виски.

STREGA

Название переводится с итальянского как «ведьма». Это травяной ликёр из города Беневенто в Южной Италии.

SUZE

Французский аперитив на основе корня горечавки — горького растения, которое с древности используется в медицине. Некоторые разновидности этого напитка базируются на вине и, как правило, сухие и горькие.

Другие ликёры на основе горечавки:

- *Enzian* (Германия)
 - *Gentiane* (Франция)
-

TIA MARIA

Богатый кофейный ликёр на основе рома, впервые созданный в XVII веке, изначально на Ямайке. Этот эмульсионный ликёр производится из алкоголя из сахарного тростника, обладает насыщенным вкусом кофе с шоколадным послевкусием.

TRIPLE SEC

См. *curaçao*, стр. 235. (Это прозрачный апельсиновый ликёр, менее сладкий, чем традиционный кюрасао.)

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Ром

Ром — это буквально и в переносном смысле дух островов, обладающий сладкой сложной палитрой вкуса, характерной для этого ликёра на основе сахарного тростника. Христофор Колумб привёз сахарный тростник в Карибский регион в 1493 году, собрав несколько образцов на Канарских островах во время своих путешествий. Местные жители вскоре нашли полумедицинское применение для ферментированного тростникового сока, как впоследствии и бразильцы. Колумб также завёз сахарный тростник на Кубу, где ферментированный сок считался лекарством от гриппа, озноба, тоски по дому и любви. Ранняя дистилляция рома также прослеживается в Бразилии, где ещё в начале XVI века португальские поселенцы производили «вино из сиропа сахарного тростника», или кашасу, обнаружив, что могут перегонять спирт из патоки, скапливавшейся на сахарных заводах и естественным образом ферментировавшей на жаре.

История Америки тесно связана с влиянием рома. Задолго до того, как популярность обрели виски или бурбон, ром был любимым напитком американцев, и к середине XVIII века в колониях ежегодно выпивались миллионы галлонов, а пьянство стало повсеместным. Первый коммерчески дистиллированный спирт в колониях был ром, произведённый из патоки Вест-Индии, которую получали путём пресловутой «треугольной торговли». Торговые суда Новой Англии перевозили ром местного производства, который обменивали на рабов в Африке. Затем курс держали на Карибы, где рабов обменивали на патоку, а те, в свою очередь, трудились на тростниковых плантациях.

Неудивительно, что ром стал объектом контрабанды, а пираты приобрели славу «ромовых бегунов», что со временем породило уничижительное прозвище *rummy*, закрепившееся за пьющими ром моряками. Ром также использовался как политическое оружие: например, в 1758 году Джордж Вашингтон раздавал его избирателям в Вирджинии, чтобы попасть в Палату бюргеров. Налог 1765 года на любую небританскую патоку, используемую в производстве рома, ещё больше подогрел антагонизм к британцам.

Репутация рома как напитка, вызывающего сильное опьянение и раздор в американских семьях, способствовала началу движения за сухой закон, возглавляемого Кэрри Нэйшн из Женского христианского союза трезвости. Её знаменитый клич «Разбейте демона рома!» стал причиной настоящих бунтов с разбиванием бутылок.

Сегодня, далеко от своего прошлого, насыщенного политикой и разгулом, ром остаётся напитком с богатым и тёплым вкусом, не похожим ни на один другой спирт, и способен мгновенно перенести ваше восприятие в тропический рай.

Природная сладость рома происходит от сахарного тростника, который сначала уваривают до густой патоки, а затем ферментируют и перегоняют.

Производится везде, где растёт сахарный тростник, но в основном — в тропических регионах, особенно в Пуэрто-Рико. По закону ром должен быть дистиллирован из ферментированного сока сахарного тростника, тростникового сиропа или патоки, но может различаться по цвету, плотности и сладости. Полнтелые ромы, такие как ямайские, производятся с использованием более длительной ферментации и двойной дистилляции, что даёт более тёмный и сладкий напиток. В Карибском регионе каждый остров выработал свой уникальный стиль рома — от насыщенных паточных тёмных ромов Гаити, Ямайки и Мартиники до светлых и сухих ромов Тринидада, Кубы, Пуэрто-Рико и Виргинских островов, в которых практически не ощущается вкус патоки.

Ниже приводится краткое описание основных типов рома:

Светлые ромы

Обозначаются как *white*, *light*, *silver* или *blanco*. Эти ромы — от прозрачных до бледно-золотистых, обладают лёгким телом и лёгкой сладостью, с сухим ароматом. Патока подвергается короткой ферментации, дистиллируется в непрерывных колонных аппаратах, а затем фильтруется через уголь и выдерживается в резервуарах из нержавеющей стали, что даёт напиток с минимальным цветом или без него. Некоторые ромы выдерживаются не более одного года в обожжённых бочках из белого дуба, чтобы достичь мягкости. Светлые ромы варьируются по вкусу от цветочно-фруктовых (кубинский Havana Club) до нейтральных и чистых (пуэртоториканский Bacardi), а также мягких с лёгкими кокосовыми нотками (ямайский Appleton Estate White). Благодаря своей деликатности, белый ром — это универсальный выбор для большинства коктейлей: от освежающих ром-колеров до Daiquiri.

Золотые ромы

Обозначаются как *gold* (*oro*) или *amber* (*ambre*). Это ромы средней плотности, гладкие, которые по сути являются светлыми ромами, ставшими золотистыми или светло-коричневыми благодаря выдержке. Обычно выдерживаются от одного до трёх лет (иногда до двенадцати лет) в дубовых бочках, ранее использовавшихся для бурбона, что придаёт пряные нотки. Иногда дополнительно подкрашиваются карамельным колером. Эти ромы можно использовать в коктейлях, в которых обычно используется белый ром, но с добавлением большей глубины вкуса. Один из старейших производителей — Mount Gay из Барбадоса; также хорош ямайский Appleton Special.

ТЁМНЫЕ РОМЫ

Тёмные ромы (от насыщенно-золотистого до тёмно-коричневого цвета) — это насыщенные, крепкие напитки, изготавливаемые в традиционных перегонных

кубах и доводимые до вкуса путём смешивания с более лёгким ромом, полученным на колонных установках. Затем они выдерживаются от трёх до двенадцати лет (чаще всего от пяти до семи лет) в обугленных дубовых бочках. Эти полнотелые, тёмные ромы, такие как Myers's Original Dark с Ямайки или ромы с Мартиники (обычно бутилируются во Франции), придают коктейлям интенсивный вкус и лучше всего используются для усиления лёгких ромов в более крепких напитках. Небольшое количество тёмного рома придаёт насыщенный паточный вкус высоким фруктовым коктейлям. Любителям настоящего тёмного рома понравится классический ямайский коктейль **Dark and Stormy** с имбирным элем. Среди отличных тёмных ромов для питья в чистом виде — премиальный ямайский тёмный Appleton Estate и Rhum Barbancourt с Гаити. Если окажетесь на Мартинике, попробуйте Saint James — это нечто выдающееся.

ВЫДЕРЖАННЫЕ, VIEUX ИЛИ AÑEJO РОМЫ

Подобно хорошему бренди или бурбону, эти выдержанные коричневые ромы хранятся не менее шести лет и употребляются как коньяк. В отличие от большинства тёмных ромов, в которых преобладает вкус, полученный за счёт добавок, эти приобретают глубину исключительно за счёт длительной выдержки. Иногда они купажируются для обеспечения вкусового постоянства, и всегда стоят дороже молодого рома. Для ценителей существуют также **single mark**-ромы — некупажированные, из одной партии. Они очень редки и дороги.

Среди достойных выдержанных ромов, которые можно попробовать, например, в очень сухом **Rum Martini**, стоит отметить Bacardi 8 — восьмилетний купаж с нотами цветков апельсина, груши, яблока и карамели. Gran Blasón Añejo Especial из Коста-Рики обладает лёгким дымным вкусом и кофейной горечью. Myers's Legend — тёмный резервный купаж с нотами гвоздики, кардамона, патоки и кофе. На Мартинике также производят высококачественные **rum vieux**.

ПРЯНЫЕ ИЛИ АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ РОМЫ

Эти ромы становятся всё популярнее. Их изготавливают на основе белого, золотого или тёмного рома, настаивая на цитрусовых, ванили, кокосе, ананасе и других фруктах. Они продаются как **ромовые ликёры**, бутилированные пунши или настойки, и добавляют новое измерение вкуса в классические ромовые напитки, такие как **Daiquiri** и **Mojito**. Традиционно любимым остаётся **Captain Morgan Spiced Rum**, особенно хорош в горячих ромовых напитках и пуншах с пряностями. Известный **Malibu** — качественный ром с кокосовым вкусом — отлично подойдёт для вашей следующей **Piña Colada**.

КРЕПКИЕ РОМЫ (OVERPROOF)

Крепкие ромы, такие как **Bacardi 151**, — это резкие, мощные и легко воспламеняемые напитки, абсолютно не предназначенные для употребления в

чистом виде. Они известны тем, что повышают крепость «ограниченных к одному заказу» коктейлей в стиле **Zombie**. Также используются как зрелищный элемент для фламбирования в напитках и десертах.

РОМЫ СО ВСЕГО МИРА

Хотя в США импортируется лишь ограниченное количество островных ромов (что — тем более — повод для путешествий с целью дегустации), выбор остаётся достаточно разнообразным.

КУБИНСКИЕ РОМЫ

Havana Club — национальный бренд Кубы, производящий качественные лёгкие ромы с чистым и свежим вкусом. Это, предположительно, был любимый ром Хемингуэя во времена его жизни в Гаване. От **Silver Dry** до выдержанного **Añejo 7 Años** — все они предназначены для наслаждения в компании с хорошей кубинской сигарой. К сожалению, они недоступны в США, поэтому обязательно ищите их в других странах.

БРАЗИЛЬСКИЕ РОМЫ

Бразилия производит **кашасу** — бесцветный спирт, изготовленный из первого отжима нерафинированного тростникового сока (иногда в смеси с патокой). Этот острый ром, произведённый в кубовых аппаратах и не подвергающийся выдержке, отличается огненным, резким характером, схожим с бренди. Это национальный алкоголь Бразилии — существует более 4000 брендов. К счастью, некоторые, такие как **Cachaça 51** и **Toucano** от Yrjösa, попали и в США. Кашасу также называют **aguardiente de caña**.

РОМЫ С БАРБАДОСА

Ромы с Барбадоса обычно имеют лёгкое тело и сладкий вкус, производятся как на кубовых, так и на колонных аппаратах. Местный производитель **Mount Gay** — старейший действующий производитель рома (с 1663 года) и предлагает как купажированные, так и премиальные варианты.

ГАИТЯНСКИЕ РОМЫ

Производятся из тростникового сока, а не патоки, и имеют среднюю плотность. Гаитяне придерживаются французской традиции двойной дистилляции в небольших кубах и длительной выдержки в дубовых бочках. В результате получаются полнотелые, гладкие напитки. Пример — **Rhum Barbancourt** (основан в 1862 году) — один из лучших ромов не только Гаити, но и мира.

ЯМАЙСКИЕ РОМЫ

Это тёмные, ароматные, полнотелые, сладкие ромы, отражающие сложный производственный процесс: длительное брожение патоки, двойная дистилляция в традиционных кубах и выдержка в бочках из белого дуба не менее пяти лет.

РОМЫ ИЗ ГАЙАНЫ

Богатые и чрезвычайно популярные ромы **Demerara** происходят из Гайаны. Производятся как на кубовых, так и на колонных аппаратах, выдерживаются долго (некоторые доступны на рынке с выдержкой до 25 лет) и часто купажируются с более лёгкими ромами. Похожие ромы делают и во Французской Гвиане.

РОМЫ С МАРТИНИКИ

Этот французский остров — один из активных производителей рома, с множеством дистиллерий, производящих как **rhum agricole** (из тростникового сока), так и **rhum industriel** (из патоки), с использованием как кубовой, так и колонной перегонки. Ромы часто выдерживаются минимум три года в бочках, ранее использовавшихся для бренди.

РОМЫ С ТРИНИДАДА

Лёгкие ромы, производимые методом колонной дистилляции.

РОМЫ С ДОМИНИКАНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Полнотелые выдержанные ромы, также получаемые на колонных аппаратах, как, например, **Brugal**.

ПУЭРТО-РИКАНСКИЕ РОМЫ

Пуэрто-Рико известно своими лёгкими ромами и производит множество марок, таких как **Ronrico**, **Don Q** и самая популярная — **Bacardi**, первоначально изготавливавшаяся на Кубе. Bacardi выпускает пряный ром (**Superior Light**), а также выдержанные версии и крепкий **Bacardi 151**, часто используемый для фламбирования или как "флот" в коктейлях. Ещё один широко известный бренд с Пуэрто-Рико — **Captain Morgan Spiced Rum**.

РОМЫ С ВИРГИНСКИХ ОСТРОВОВ

Похожие по стилю на лёгкие ромы Пуэрто-Рико, но среднеплотные и с более выраженным вкусом патоки.

РОМЫ С ЯВЫ

Batavia Arak — лёгкий ром с ярким ароматом, изготавливается из смеси патоки и прессованного яванского красного риса, сначала ферментируется и выдерживается на острове Ява, а затем ещё шесть лет в Голландии.

ПОДАЧА И УПОТРЕБЛЕНИЕ РОМА

Хорошие ромы для питья в чистом виде отличаются богатой вкусовой палитрой, зависящей от региона производства: от мёда и ванили до тропических фруктов, специй, шоколада, карамели или табака. Эти тёмные, выдержанные и пряные ромы лучше всего употреблять при комнатной температуре, как

коньяк, в бокалах **sherry copita** или бренди-снифтерах. Среди достойных вариантов:

- **Gran Blasón** из Коста-Рики — мёд, тело, тепло.
- **Gosling's Black Seal** — выразительная патока.
- **Myers's Legend** — выдержка 10 лет.
- **Ron Añejo Aniversario** из Венесуэлы.

В Карибском регионе ром часто сочетают с сигарами, иногда макая кончик сигары в ром. Будь то просто с льдом или в **Daiquiri**, ром остаётся воплощением тропического вкуса.

РОМОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

Acapulco

45 мл светлого рома
15 мл Cointreau
15 мл свежего сока лайма
1 яичный белок (по желанию)
15 мл сахарного сиропа
Веточка мяты

Смешать все ингредиенты с льдом, взбить и процедить в охлаждённый коктейльный бокал или бокал «олд-фэшн» со льдом. Украсить мятой.

Ambassador

30 мл светлого рома
10 мл яблочного шнапса
2 капли ликёра из маракуйи
30 мл клюквенного сока

Встряхнуть все ингредиенты со льдом и процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Atlantic Breeze

45 мл светлого рома
15 мл абрикосового ликёра
75 мл ананасового сока
15 мл свежего лимонного сока
7 мл Galliano

Ломтик апельсина

Смешать все ингредиенты, кроме Galliano, в бокале highball со льдом. Лёгким движением влить Galliano сверху. Украсить апельсином.

Bacardi Cocktail

60 мл Bacardi light или gold

30 мл свежего сока лайма

15 мл гренадина

Коктейль в стиле Daiquiri, но с гренадином вместо сиропа. Смешать всё со льдом, процедить в охлаждённый бокал. Украсить коктейльной вишней.

(Защищённое решение суда 1936 года — только Bacardi.)

Bahama Mama

30 мл тёмного рома

15 мл кокосового рома

15 мл кофейного ликёра

120 мл ананасового сока

45 мл свежего лимонного сока

1 ст. ложка рома 151 proof (флотат)

Долька ананаса, коктейльная вишня

Все ингредиенты, кроме крепкого рома, встряхнуть со льдом и процедить в бокал. Аккуратно добавить крепкий ром сверху. Украсить ананасом и вишней.

Banshee

30 мл рома

20 мл crème de cacao

15 мл crème de banane

60 мл сливок

1 спелый банан

Взбить всё в блендере с ½ стакана льда. Подать в бокале balloon wineglass.

Barracuda

45 мл золотого рома

30 мл Galliano

90 мл ананасового сока

15 мл свежего сока лайма

Долька лайма

Встряхнуть все ингредиенты со льдом. Процедить в highball со льдом, перемешать. Украсить лаймом.

Вариант: Для *Atlantic Breeze* используйте лайм вместо лимона и добавьте 15 мл абрикосового ликёра.

Bay Breeze

60 мл светлого рома

90 мл клюквенного сока

30 мл ананасового сока

Влить все ингредиенты в бокал highball, наполненный льдом. Перемешать.

Beachcomber

Долька лайма

Мелкий сахар

60 мл золотого рома

15 мл Cointreau

7 мл ликёра мараскино

7 мл вишнёвого бренди

15 мл свежего сока лайма

Ломтик лайма

Протереть край охлаждённого бокала для вина долькой лайма и обмакнуть в сахар. Все жидкие ингредиенты встряхнуть с льдом и процедить в подготовленный бокал. Украсить ломтиком лайма.

Between the Sheets

(Декангентская версия классического коктейля с ромом; часто готовится только с коньяком.)

Долька лимона

Мелкий сахар

20 мл рома Demerera илипряного рома

20 мл коньяка (или бренди)

20 мл Grand Marnier

15 мл свежего лимонного сока

Цедра лимона

Протереть край охлаждённого коктейльного бокала долькой лимона и обмакнуть в сахар. Встряхнуть все ингредиенты со льдом. Процедить в подготовленный бокал. Украсить цедрой лимона.

Black Devil

(По сути, ромовый Мартини.)

60 мл качественного светлого рома

7 мл сухого вермута

Чёрная оливка

Смешать ром и вермут в смесительном стакане со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить оливкой.

Black Widow

30 мл золотого рома

7 мл Southern Comfort

1 ч. л. сахара

45 мл свежего сока лайма

Встряхнуть все ингредиенты с льдом. Процедить в охлаждённый бокал sour.

Blue Hawaiian

30 мл светлого рома

30 мл blue curaçao

30 мл кокосового крема

60 мл ананасового сока

Долька ананаса

Коктейльная вишня

Встряхнуть все ингредиенты со льдом. Процедить в бокал highball со льдом.

Украсить ананасом и вишней.

Вариант: взбить все ингредиенты (кроме гарнира) в блендере с ½ стакана льда до однородности.

Blue Marlin

Долька лимона

Сахар

60 мл цитрусового рома

15 мл blue curaçao

15 мл sweet-and-sour

Цветок апельсина

Протереть край охлаждённого коктейльного бокала долькой лимона и обмакнуть в сахар. Встряхнуть жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в подготовленный бокал. Аккуратно положить цветок апельсина на поверхность коктейля.

Bolero

(Существует несколько версий с этим названием.)

Bolero #1

45 мл светлого рома

22 мл Calvados (или яблочного бренди)

½ ч. л. сладкого вермута

Смешать ингредиенты в смесительном стакане со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Bolero #2 (фруктовая версия)

60 мл тёмного рома

15 мл бренди

15 мл свежего сока лайма

15 мл свежего апельсинового сока

15 мл сахарного сиропа

Встряхнуть все ингредиенты с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Bossa Nova (вдохновлённый Бразилией коктейль на основе кашасы)

45 мл кашасы (или светлого рома)

30 мл Frangelico

15 мл Cointreau

22 мл свежего сока лайма

22 мл клюквенного сока

1 ст. л. мёда

2 клюквы

Долька лайма

Взбить все ингредиенты (кроме гарнира) в блендере с ½ стакана льда.

Перелить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить клюквой и долькой лайма. Подавать с соломинкой.

Caribbean Millionaire

30 мл золотого или тёмного рома

30 мл crème de banane

15 мл абрикосового бренди

15 мл свежего лимонного сока

Капля sloe gin

Ломтик банана

Встряхнуть все ингредиенты с льдом. Процедить в бокал collins, наполненный льдом. Украсить ломтиком банана.

Caipirinha (классический бразильский коктейль)

4–5 долек лайма

2 ч. л. сахара или тростникового сахара

60 мл кашасы

Раздавить лайм с сахаром в стакане old-fashioned до растворения сахара и выделения сока. Наполнить стакан льдом и влить кашасу. Коротко перемешать.

Варианты: добавить ягоды (малина, голубика, клубника) для разнообразия вкуса.

Современные бразильские вариации:

- **Spiced Mandarin Caipirinha:** лайм, мандарин, корица, сахар, выдержанная кашаса и Mandarine Napoléon.
- **Caipitetra:** апельсиновый сок, мёд, мята, кашаса.
- **Granada Brasileira:** сок маракуйи, сливки, сахар, кашаса.
- **Caipirissima:** ром вместо кашасы.

Casablanca

75 мл светлого рома

15 мл Cointreau

15 мл ликёра мараскино

15 мл свежего сока лайма

Встряхнуть все ингредиенты с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Castro Cooler

45 мл золотого рома
22 мл Calvados
45 мл свежего апельсинового сока
30 мл свежего сока лайма
1 ч. л. сахара
Долька лайма

Встряхнуть все ингредиенты с сахаром и льдом. Процедить в бокал collins со льдом. Выжать лайм в коктейль и опустить в стакан.

Centenario

45 мл золотого рома
22 мл белого рома
7 мл Tia Maria
7 мл triple sec
45 мл свежего сока лайма
Капля гренадина

Веточка свежей мяты

Встряхнуть все ингредиенты с льдом. Процедить в бокал collins со льдом. Украсить веточкой мяты.

Citrus Aphrodisiac

1 лайм, разрезанный на четвертинки
1 ст. л. мёда

30 мл ликёра Damiana
45 мл Rhum Barbancourt
90 мл свежего мандаринового сока

Выжать лайм в охлаждённый бокал double old-fashioned и опустить дольки внутрь. Добавить мёд и ликёр Damiana, размять с лаймом. Наполнить льдом, влить ром и сок. Перемешать.

Cocoanut Groove (вдохновлён одноимённым клубом 1950-х)

45 мл Malibu (кокосовый ром)
½ стакана кокосового сорбета или джелато
30 мл свежего сока лайма
30 мл кокосового молока
30 мл ананасового сока
Кусочек ананаса
Молотый мускатный орех

Смешать все ингредиенты (кроме гарнира) в блендере с ½ стакана льда до однородности. Перелить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить кусочком ананаса и присыпать мускатным орехом.

Cuba Libre (вопреки репутации сладкого коктейля, при правильной дозировке лайма он становится освежающим)

½ лайма

60 мл светлого рома

120–180 мл охлаждённой колы

Долька лайма

Выжать сок половинки лайма в бокал highball со льдом, затем опустить её в стакан. Добавить ром, долить колу и перемешать. Украсить долькой лайма.

Cuban Sidecar

30 мл светлого рома

30 мл Cointreau

30 мл свежего сока лайма

Твист из лаймовой цедры

Встряхнуть все жидкие ингредиенты с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Выжать цедру лайма над напитком и опустить в бокал.

Вариант: для *Cuban Special* добавьте 15 мл ананасового сока и украсьте ломтиком ананаса.

Dark and Stormy

Этот классический бермудский освежающий напиток не только спасает от жары, но и успокаивает желудок. Ямайский имбирный эль с добавлением свежего имбиря усиливает пряный эффект.

1–2 ломтика свежего имбиря (по желанию)

60 мл тёмного рома

½ ст. л. имбирного сиропа или сахарного сиропа

90–120 мл охлаждённого имбирного эля

2 дольки лайма

Наполнить стакан old-fashioned льдом, добавить имбирь, влить ром и сироп, перемешать. Долить имбирный эль. Выжать сок из лайма прямо в стакан и опустить дольки внутрь.

Вариант: *Caribbean Ginger Zing* — заменить лайм на 2 дольки лимона.

Daiquiri

Согласно легенде, в горах Дайкири на Кубе в 1890-х годах американский инженер придумал этот теперь уже культовый коктейль, когда у него закончился джин. Однако, учитывая высокую популярность рома на Кубе, вероятно, напиток существовал и раньше. Его расцвет пришёлся на бар El Floridita в Гаване, где бармен Константино Рибалаигуа усовершенствовал рецепт, создав замороженный вариант и придал *Daiquiri* статус классики. Секрет идеального коктейля — в точном балансе и выжимке сока лайма вручную, чтобы эфирные масла из цедры усиливали вкус.

Classic Daiquiri

60 мл светлого рома

30 мл свежего сока лайма

15 мл сахарного сиропа

Ломтик лайма

Встряхнуть все ингредиенты с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить ломтиком лайма.

Frozen Daiquiri

60 мл белого рома

22 мл свежего сока лайма

15 мл сахарного сиропа

Капля ликёра мараскино

Смешать в блендере с ½ стакана льда до однородной консистенции.

Перелить в охлаждённый коктейльный бокал. Подавать с трубочкой.

Frozen Fruit Daiquiri

Использовать базовый рецепт *Frozen Daiquiri* и добавить один из следующих фруктов. Украсить соответствующим гарниром. Часто добавляют немного тёмного рома для насыщенности вкуса.

- *Daiquiri de Piña*: добавить ½ стакана кубиков ананаса
- *Peach Daiquiri*: ½ стакана срезанного персика + 15 мл персикового бренди
- *Strawberry Daiquiri*: ½ стакана клубники + 7 мл crème de framboise
- *Banana Daiquiri*: ½ стакана нарезанного банана + 7 мл crème de banane или другого бананового ликёра

Frozen Watermelon Daiquiri

1 стакан очищенного и нарезанного арбуза

45 мл белого рома

22 мл свежего сока лайма

¼ стакана лаймового сорбета

Круглая долька лайма

В блендере пюрировать арбуз до однородности. Добавить остальные ингредиенты и ½ стакана льда. Смешать до гладкой текстуры. Перелить в охлаждённый коктейльный бокал и украсить кружочком лайма.

Guavalicious Daiquiri

Экзотический вариант классического Daiquiri.

60 мл рома Rhum Barbancourt

60 мл нектара гуавы

22 мл свежего сока лайма

1 ч. л. мелкого сахара

Спираль из лаймовой цедры

Встряхнуть жидкие ингредиенты и сахар с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить спиралью из цедры лайма.

Papa Hemingway's Daiquiri

Также известен как *Papa Doble* или *Ernest Hemingway Special*. Этот вариант был создан для Хемингуэя барменом Константино Рибалаиуга в El Floridita.

Хемингуэй не любил сахар, предпочитал коктейль кислым и крепким.

90 мл белого рома

15 мл ликёра мараскино

45 мл свежего сока грейпфрута

22 мл свежего сока лайма

Долька лайма

Смешать все ингредиенты, кроме гарнира, в блендере с ½ стакана льда.

Перелить в охлаждённый коктейльный бокал. Выжать дольку лайма над напитком и опустить её в бокал.

Вариант: La Floridita Daiquiri

60 мл светлого рома

7 мл ликёра мараскино

45 мл свежего сока лайма

1 ч. л. сахара

Готовить как Papa Hemingway's Daiquiri.

Sorabana Daiquiri

Навеян легендарным клубом Sorocabana 1940-х годов.

60 млпряного рома Captain Morgan

½ очищенного банана

¼ стакана свежей или замороженной малины

22 мл свежего сока лайма

15 мл сахарного сиропа

2 малины

Кружок лайма

В блендере смешать все ингредиенты, кроме гарниров, с ½ стакана льда.

Перелить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить малиной и кружком лайма.

Florida Special

45 мл золотого рома

7 мл triple sec

7 мл ликёра мараскино

22 мл свежего апельсинового сока

Встряхнуть с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Golden Lillet Martini

Lillet — это аперитивное вино с нотами мёда, апельсина, лайма и мяты. В этом коктейле оно сочетается с тёплым ромом из Гаити и лимончелло.

60 мл рома Rhum Barbancourt

45 мл Lillet

15 мл ликёра лимончелло

Цедра лимона

Встряхнуть все ингредиенты с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Выжать цедру лимона над напитком и опустить её в бокал.

Gorilla Tit

22 мл тёмного рома

22 мл бурбона

22 мл кофейного ликёра

Встряхнуть с льдом. Процедить в стакан old-fashioned, наполненный льдом.

Green Flash

По легенде, при закате над горизонтом на 2–3 секунды появляется зелёное свечение — *green flash*.

45 мл серебряного рома

22 мл зелёного Chartreuse

22 мл свежего сока лайма

1 ст. л. мелкого сахара

60–90 мл охлаждённой содовой

Долька лайма

Встряхнуть ром, Chartreuse, лайм и сахар с льдом. Процедить в стакан highball со льдом. Долить содовую, перемешать. Выжать дольку лайма над напитком и опустить в бокал.

Haitian Cooler

1 долька лимона

2 дольки лайма

2 дольки мандарина (или апельсина)

1 ст. л. сахара

60 мл рома Rhum Barbancourt

90–120 мл охлаждённого имбирного пива (или имбирного эля)

Размять дольки лимона, лайма и апельсина с сахаром на дне стакана old-fashioned. Наполнить стакан льдом, влить ром и долить имбирное пиво.

Havana Sidecar

45 мл золотого рома

22 мл Cointreau

22 мл свежего сока лимона

Встряхнуть с льдом, процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Heatwave

30 мл тёмного рома

15 мл персикового шнапса

120–150 мл ананасового сока

7 мл гренадина

Влить ром и шнапс в стакан highball со льдом. Долить ананасовый сок, добавить гренадин, перемешать.

Honolulu Lulu

45 мл тёмного рома Myers's

30 мл светлого рома

30 мл Frangelico

15 мл Kahlúa

90 мл ананасового сока

30 мл свежего сока лайма

1 ст. л. сахарного сиропа

Долька лайма

Встряхнуть все жидкие ингредиенты с льдом. Процедить в большой бокал collins.

Выжать дольку лайма над напитком и опустить её внутрь.

Hurricane

45 мл тёмного рома

30 мл светлого рома

15 мл сока маракуйи

45 мл свежего апельсинового сока

30 мл свежего сока лайма

30 мл ананасового сока

Капля биттера Angostura

Долька лайма

Долька ананаса

Встряхнуть все ингредиенты с льдом. Процедить в бокал wineglass, наполненный льдом. Украсить дольками лайма и ананаса.

I Dream of Jeanie Martini

45 мл рома Malibu

30 мл лимонной водки Stolichnaya (или другой лимонной водки)

30 мл Cointreau

45 мл клюквенного сока

15 мл свежего сока лайма

Цедра лимона

Встряхнуть все с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Сбрызнуть напиток цедрой лимона и опустить её внутрь.

Jade

45 мл светлого рома

½ ч. л. Cointreau

½ ч. л. зелёного crème de menthe

22 мл свежего сока лайма

1 ч. л. сахара

Тонкий кружок лайма

Встряхнуть все ингредиенты с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить плавающим кружком лайма.

Jamaican Martini

60 мл тёмного ямайского рома

15 мл Tia Maria

Перемешать в смесительном стакане со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Вариант: Kingston Cocktail — добавить 7 мл свежего сока лайма.

La Floridita Cocktail

45 мл светлого рома

22 мл сладкого вермута

7 мл crème de cacao

30 мл свежего сока лайма

Капля гренадина

Встряхнуть с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Long Island Iced Tea

22 мл белого рома

22 мл джина

22 мл водки

22 мл текилы

22 мл Cointreau или triple sec

30 мл свежего сока лайма

22 мл свежего апельсинового сока

60–90 мл охлаждённой колы

Долька лимона

Налить все ингредиенты, кроме колы, в стакан collins со льдом. Долить колу и аккуратно перемешать. Сбрызнуть лимонной долькой и опустить её внутрь.

Варианты:

Miami Iced Tea — заменить Cointreau на blue curaçao.

New England Iced Tea — добавить 30 мл сахарного сиропа и заменить колу на клюквенный сок.

ChatGPT сказал:

Mai Tai

Один из истинных классических представителей тропических коктейлей. Этот оригинальный рецепт от Trader Vic 1944 года полностью оправдывает своё таитянокое название, означающее «не от мира сего». Идеальной основой является мартиникский rhum vieux, но при его недоступности подойдёт любой выдержанный añejo ром.

45 мл тёмного рома Myers's (или другого ямайского тёмного рома)

30 мл мартиникского rhum vieux (или другого выдержанного рома)

15 мл апельсинового кюрасао
7 мл сахарного сиропа
15 мл орже сиропа или сиропа с миндальным вкусом
37 мл свежего сока лайма
15 мл свежего апельсинового сока
Цветок апельсина (или маленькая фиолетовая орхидея)
Спираль из апельсиновой цедры
Встряхнуть все жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в стакан collins или большой бокал для вина со льдом. Украсить цветком и спиралью из цедры.

Mandarin Passion

60 мл белого рома
30 мл Mandarine Napoléon
30 мл сиропа маракуйи (например, Monin)
120 мл ананасового сока
Долька ананаса
Долька мандарина
Встряхнуть все жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в стакан collins со льдом. Украсить ананасом и мандарином.

Mojito

Кубинский освежающий ответ на Mint Julep, один из любимых коктейлей Хемингуэя. Традиционно готовится путём раздавливания мяты, лайма и сахара, с добавлением белого рома и содовой.

Оригинальный метод:

30 мл свежего сока лайма
1 ст. л. мелкого сахара
6–8 листьев свежей мяты
60 мл белого рома
90–120 мл охлаждённой содовой

Веточка мяты для украшения

В стакане highball раздавить мяту с лаймом и сахаром, пока сахар не растворится. Добавить ром, наполнить стакан льдом и долить содовую. Украсить мятой.

Метод шейка:

Встряхнуть сок лайма, сахар, мяту и ром со льдом. Без процеживания перелить в стакан highball и долить содовую. Украсить мятой.

Вариант: См. коктейль *Old Cuban* на стр. 163 — шампанское воплощение Mojito из бара Bemelmans в Carlyle Hotel, Нью-Йорк.

My Mandarin from Havana

Замороженный Daiquiri с серебряным ромом и миксом цитрусовых, процеженный по методу El Floridita.

60 мл серебряного рома
30 мл Mandarine Napoléon
30 мл сока мандарина (или танжерина)
15 мл сока лайма
1 ч. л. мелкого сахара
Тонкий кружок лайма

Смешать все ингредиенты, кроме украшения, с ½ стакана льда в блендере. Взбить до кашеобразного состояния. Процедить через мелкое сито в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить кружком лайма.

Nacional

45 мл золотого рома
22 мл абрикосового бренди
22 мл ананасового сока
7 мл сока лайма

Встряхнуть с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Navy Grog

Развитие простого грога из времён британских моряков XVIII века.

30 мл тёмного рома Demerara
30 мл золотого или ямайского рома
30 мл светлого рома
15 мл сока лайма
15 мл апельсинового сока
15 мл сока маракуйи
15 мл ананасового сока
15 мл миндального сиропа (или орже)

Веточка мяты

Кружок лайма

Встряхнуть все ингредиенты со льдом. Процедить в стакан highball со льдом. Украсить мятой и лаймом.

Вариант: Смешать всё в блендере с ½ стакана льда и перелить в охлаждённый бокал для вина.

Old San Juan

45 мл золотого рома
15 мл клюквенного сока
30 мл свежего сока лайма
Долька лайма

Встряхнуть все жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Провести долькой лайма по краю бокала, выжать её над напитком и опустить внутрь.

Pearl from Ipanema

Долька лайма

Мелкий сахар

45 мл кашасы или светлого рома

60 мл свежего сока грейпфрута

30 мл ликёра KeKe Beach (лайм)

15 мл свежего сока лимона

1 ст. л. сиропа граната (настоящий гренадин)

Спираль из цедры лайма

Провести долькой лайма по краю большого охлаждённого бокала и обмакнуть в сахар. Встряхнуть все жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в подготовленный бокал. Выжать цедру лайма над напитком и опустить в него.

Pedro Collins (Ron Collins)

60 мл светлого рома

30 мл свежего сока лайма

1 ст. л. сахара

90–120 мл охлаждённой содовой

Долька лайма

Коктейльная вишня

Смешать ром, сок лайма и сахар в стакане collins, наполненном льдом.

Долить содовую и аккуратно перемешать. Украсить долькой лайма и вишней.

Piña Colada

Пуэрториканская классика 1950-х годов, приписываемая бармену Рамону «Мончито» Марреро из Caribe Hilton, Сан-Хуан. Основой служит сладкий кокосовый крем Coco López, созданный Рамоном Лопесом Ирисарри. Название «piña colada» означает «процеженный ананас».

60 мл пуэрториканского светлого рома

180 мл ананасового сока

60 мл кокосового крема

Копьё из ананаса

Коктейльная вишня

Встряхнуть жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в большой бокал для вина, наполненный льдом. Украсить ананасом и вишней.

Piña Colada Nueva

Роскошный вариант классического коктейля.

60 мл серебряного рома

30 мл ликёра Alizé de France (маракуйя)

½ стакана свежего ананаса (кубиками)

45 мл кокосового крема

45 мл сока или нектара манго

15 мл свежего сока лайма

Ломтик ананаса

Ломтик манго

Кокосовая стружка

Смешать все ингредиенты, кроме украшений, с 1 стаканом льда в блендере. Взбить до однородности. Перелить в охлаждённый бокал для вина. Украсить ананасом и манго, сверху посыпать кокосом.

Pinerito

45 мл светлого рома

60 мл свежего сока грейпфрута

30 мл свежего сока лайма

1 ч. л. сахара

Капля гренадина

Смешать все ингредиенты в стакане highball со льдом. Перемешать.

Planter's Punch

Происхождение варьируется от компании Myers на Ямайке до бара Planter's House Hotel в Сент-Луисе. Это один из достойных вариантов.

60 мл тёмного рома

Капля Cointreau

45 мл свежего апельсинового сока

45 мл ананасового сока

15 мл свежего сока лайма

15 мл сахарного сиропа

Капля гренадина

Ломтик апельсина

Коктейльная вишня

Встряхнуть все жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в стакан highball со льдом. Украсить апельсином и вишней.

Presidente

45 мл светлого рома

15 мл сухого вермута

15 мл сладкого вермута

7 мл triple sec

Цедра апельсина

Смешать все жидкие ингредиенты в стакане для смешивания со льдом.

Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Провести апельсиновой цедрой по краю бокала, выжать её над напитком и опустить внутрь.

Вариант: El Presidente — добавить 7 мл свежего лимонного сока и каплю гренадина.

Royal Palm Cocktail

1 ст. л. ликёра 99 Bananas (или crème de banane)

60 мл рома с ванильной настойкой (см. стр. 247)

Половинка стручка ванили

Смазать внутреннюю поверхность охлаждённого бокала ликёром банана,

лишнее удалить. В стакане для смешивания со льдом перемешать ванильный ром. Процедить в подготовленный бокал, украсить стручком ванили.

Rum and Tonic

60 мл тёмного рома

90–120 мл охлаждённого тоника

Долька лайма

Налить ингредиенты в стакан highball со льдом, перемешать. Провести долькой лайма по краю бокала, выжать её над напитком и опустить внутрь.

Rum Cooler

75 мл тёмного рома

180 мл охлаждённого имбирного эля

Цедра лимона

Смешать ром со льдом в стакане для смешивания. Процедить в бокал collins со льдом. Долить имбирный эль. Выжать цедру лимона над напитком и опустить внутрь.

Вариант: Rum Buck — использовать светлый ром вместо тёмного.

Rum Sangaree

60 мл тёмного рома

15 мл Cointreau

15 мл красного портвейна

Молотый или тёртый мускатный орех

Смешать жидкие ингредиенты со льдом в стакане для смешивания. Процедить в бокал для вина со льдом. Посыпать мускатным орехом.

Rum Swizzle

60 мл тёмного рома

15 мл свежего лимонного сока

15 мл triple sec

150–180 мл охлаждённого имбирного эля

Колёсико лимона

Встряхнуть ром, лимонный сок и triple sec со льдом. Процедить в бокал collins со льдом. Долить имбирный эль. Украсить колёсиком лимона.

Scorpion

60 мл светлого или золотого рома

15 мл бренди

15 мл сухого вермута

45 мл свежего апельсинового сока

45 мл свежего лимонного сока

15 мл сиропа оршад (миндального)

Копьё из ананаса

Коктейльная вишня

Съедобный цветок (апельсиновый, гардения, настурция)

Встряхнуть жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в большой винный бокал со льдом. Украсить ананасом, вишней и цветком.

Spiced Rum Coco Martini

60 млпряного рома (например, Captain Morgan)

15 мл шоколадного ликёра (например, Godiva)

Цедра апельсина

Коктейльная вишня

Смешать ликёры в стакане для смешивания со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Провести цедрой апельсина по краю бокала, выжать её над напитком и опустить внутрь вместе с вишней.

Tidal Wave

45 мл кокосового рома (например, Malibu)

30 мл blue curaçao

22 мл свежего сока лайма

15 мл амаретто

1 ст. л. кокосового крема

1 ч. л. мелкого сахара

Колёсико лайма

Маленькая орхидея

Встряхнуть все жидкие ингредиенты и сахар со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить лаймом и орхидеей.

Tiger's Milk

30 мл тёмного рома

30 мл бренди

120 мл сливок (или смеси 50/50)

2 ч. л. сахара

Молотый или тёртый мускатный орех

Встряхнуть ром, бренди, сливки и сахар со льдом. Процедить в охлаждённый бокал для вина. Посыпать мускатным орехом.

Tikitini

75 мл ананасового рома (см. стр. 247)

15 мл ликёра мараскино

15 мл кокосового молока по-тайски

60 мл сока манго

Встряхнуть все ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Tobago Coconut Flip

45 мл рома Malibu

30 мл тайского кокосового молока

7 мл коричневого шнапса Goldschläger

Молотая корица

Апельсиновый цветок

Встряхнуть все жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Посыпать корицей и украсить цветком.

Вариант: для любителей корицы добавить ещё 7 мл шнапса.

Velvet Voodoo

45 мл рома Rhum Barbancourt

15 мл Pernod (или абсентового заменителя)

15 мл амаретто

60 мл ванильного мороженого, размягчённого

Молотый мускатный орех

Шоколадная стружка

Смешать все ингредиенты, кроме украшений, в блендере с ½ стакана льда.

Взбить до однородной массы. Перелить в охлаждённый коктейльный бокал.

Посыпать мускатным орехом и шоколадной стружкой.

West Indian Punch

60 мл тёмного рома

22 мл бананового ликёра

30 мл свежего апельсинового сока

30 мл свежего лаймового сока

30 мл ананасового сока

Молотый мускатный орех

Встряхнуть все ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый бокал collins.

Посыпать мускатным орехом.

Yellow Bird

30 мл тёмного рома

30 мл светлого рома

7 мл Tia Maria

37 мл свежего апельсинового сока

30 мл свежего лаймового сока

Веточка свежей мяты

Коктейльная вишня

Встряхнуть все жидкие ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый бокал

highball. Украсить мятой и вишней.

Вариант: заменить Tia Maria и апельсиновый сок на 15 мл Galliano и 15 мл Cointreau.

Zombie

30 мл светлого пуэрто-риканского рома

30 мл золотого (añejo) рома

30 мл тёмного ямайского рома

15 мл абрикосового бренди
30 мл crème de banane
30 мл ананасового сока
30 мл свежего лимонного сока
30 мл свежего лаймового сока
7 мл гренадина
1 ст. л. коричневого сахара
15 мл рома Demerara крепостью 75,5% (для флоата)
Клин ананаса
Колёсико лайма
Веточка мяты
Зелёная орхидея
Коктейльная вишня

Встряхнуть все ингредиенты, кроме 151-proof рома, со льдом. Процедить в охлаждённый зомби-бокал (450 мл) или большой винный бокал со льдом. Сверху флотировать 151-proof ром. Украсить шпажкой с фруктами и съедобными цветами.

Крепкий алкоголь и напитки — Текила

ТЕКИЛА

ЭТОТ МЕКСИКАНСКИЙ НАПИТОК ПРОШЁЛ ДОЛГИЙ ПУТЬ — от своих ацтекских корней до современного утончённого спирта, некоторые разновидности которого можно подавать в снифтере, как благородный дижестив. Тем не менее, текила до сих пор сохраняет мистический ореол, унаследованный от пульке — древнего напитка из агавы, который считался даром богов.

Текила — это дистиллят из голубой агавы, суккулентного растения, произрастающего по всей Мексике. Этот напиток имеет статус национального — как в социальном, так и в экономическом смысле. Предшественник текилы, пульке, изготавливается из свежего ферментированного сока агавы и в древности употреблялся в религиозных ритуалах ацтеков. С приходом испанских конкистадоров в регион была привнесена технология перегонки, и в 1795 году дон Хосе Мария Гуадалупе Куэрво основал в городе Текила (штат Халиско, Мексика) первую винокурню по производству напитка из культивированной агавы, который мы теперь знаем как текилу.

С технической точки зрения, текила является разновидностью мескаля, производство которой по закону ограничено особыми географическими зонами, в основном в штате Халиско. В этих регионах выкапывается массивное «сердце» зрелой голубой агавы — пинья, которое затем запекается, прессуется и ферментируется для получения сока, а после перегонки и очистки становится основой для разнообразных стилей текилы.

Лучшие сорта текилы маркируются как **«100% blue Agave tequilana Weber»**, что говорит о высоком качестве, розливе в бутылки в Мексике и юридической гарантии того, что напиток изготовлен исключительно из сахаров голубой агавы. Текилы более низкого качества представляют собой смеси — **mixto** — и производятся с использованием различных источников сахара, включая сок сахарного тростника, при минимальном содержании агавы в 51%. Такие текилы подойдут для коктейлей и замороженных Маргарит на большую компанию, но для коктейлей премиального уровня стоит выбирать 100% агаву — это вполне оправданная трата.

ТИПЫ ТЕКИЛЫ

В отличие от водки, которая фильтруется до полного отсутствия вкуса, лучшие текилы сохраняют аромат агавы и отражают характер почвы, в которой росло растение. Они обладают насыщенным, травянистым, землистым вкусом с нотами ванили, грибов, мяты или перца. Текилы варьируются по качеству и вкусу — от резких купажей до гладких выдержанных аÑежо. Ниже приведено краткое руководство по основным типам.

BLANCO / PLATA (БЕЛАЯ / СЕРЕБРЯНАЯ)

Blanco («белая») или plata («серебряная») текила не выдерживается — она разливается в течение 60 дней после перегонки. Обычно дважды перегоняется, остаётся прозрачной и обладает ярко выраженным агавовым вкусом. Это самый огненный, резкий стиль, который высоко ценится знатоками. Идеально подходит для фруктовых Маргарит, острых коктейлей и настоек. Доступна как в 100% агаве, так и в mixto.

JOVEN AVOCADO (ЗОЛОТАЯ)

Эти «молодые и мягкие» текилы чаще называют **gold** или **dorado**, ссылаясь на их карамельный цвет. Они не подвергаются выдержке, а лишь получают цвет и вкус за счёт добавок. Почти всегда являются купажами (mixto). Идеальны для коктейлей и многослойных шотов.

REPOSADO

Текила **reposado** («отдохнувшая») выдерживается от 2 месяцев до года в дубовых бочках. Даёт мягкий, округлый вкус с оттенками мёда и ванили, цвет — от светло-золотистого до насыщенного янтарного. Подходит как для Маргарит с богатым вкусом, так и для чистого употребления. Выпускается как в 100% агаве, так и в mixto.

AÑEJO

Означает «выдержанный»). Эти премиальные текилы выдерживаются от одного до пяти лет в деревянных бочках, чаще всего производятся только из 100% агавы. Они строго регулируются по качеству, имеют дату выдержки на этикетке. Разрешено минимальное добавление ароматизаторов и красителей. Лучшие аґејо имеют сбалансированный вкус между деревом и агавой и сопоставимы по уровню с коньяком.

МЕСКАЛЬ (ТОТ С ЧЕРВЯКОМ)

Хотя мескаль тоже изготавливается из агавы, он не производится в специально выделенных зонах текилы и создаётся из множества видов агавы, а не только из голубой. Вкус мескаля более дымный, поскольку агаву обжаривают (в отличие от запекания в печах для текилы), а перегонка проводится только один раз. Из-за этого напиток обычно менее отфильтрован и более резкий. Однако небольшие производители в отдельных деревнях Оахаки делают высококачественный ремесленный мескаль.

Известный «червяк» — это личинка насекомого, живущего в агаве. Она служит символом подлинности и якобы приносит удачу и силу тому, кто её проглотит. Хотя мескаль производится по всей Мексике, именно Оахака остаётся основным экспортёром мескаля в США.

ПУЛЬКЕ

Пульке — напиток из Мексики, восходящий ко временам ацтеков. Этот слабоалкогольный, молочно-белый, свежесброженный напиток изготавливается из различных видов агавы. Он не отличается особой мягкостью во вкусе, поэтому часто его делают более приятным с помощью добавок — орехов, специй, перца чили, фруктов или трав. Испанские конкистадоры, прибывшие в Мексику в 1519 году, дистиллировали этот ферментированный напиток — прародителя текилы, создав таким образом напиток, более близкий к мескалю.

СМЕШИВАНИЕ И ДЕГУСТАЦИЯ ТЕКИЛЫ

Для приготовления коктейлей обычно используются серебряные (blanco) или золотые (joven/gold) текилы, чаще всего типа mixto. Однако текила reposado среднего ценового сегмента — это более утончённый вариант, добавляющий коктейлям тёплые, насыщенные нотки.

Для употребления в чистом виде подходят только текилы из 100% агавы. Относиться к ним следует так же, как к хорошему односолодовому виски или коньяку — подавать при комнатной температуре (особенно аґејо), либо охлаждёнными в морозильнике или холодильнике. Пить их можно чистыми — из

бокала-снифтера, бокала для хереса или рюмки. В последнем случае, особенно если речь о серебряной текиле, принято подавать её с долькой лайма и щепоткой соли.

НЕСКОЛЬКО РЕКОМЕНДУЕМЫХ ТЕКИЛ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИИ

- **El Tesoro de Don Felipe Silver** — выраженные ноты агавы, цитрусов и перца
 - **Patrón Silver** — оттенки цитруса и ванили
 - **Don Julio Añejo** — выдержанная, с фруктовыми и бренди-подобными нотами
 - **Chinaco Añejo** — выдержанная, с ароматом хвои
 - **Sauza Hornitos Reposado** — среднего ценового сегмента, травянистая и землистая
 - **Patrón Reposado** — оттенки ванили
 - **Alcatraz Reposado** — с нотами можжевельника, напоминает джин
 - **El Conquistador Reposado** — с грушевыми нотами
-

КОКТЕЙЛИ С ТЕКИЛОЙ

Acapulco

30 мл золотой текилы

30 мл золотого рома

60 мл свежевыжатого сока грейпфрута

90 мл ананасового сока

Смешать ингредиенты с льдом в шейкере. Процедить в хайбол, наполненный льдом.

Bird of Paradise

22 мл текилы

22 мл белого крема де какао

7 мл амаретто

45 мл сливок

Встряхнуть с льдом, процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Bite of the Iguana

Острый вариант «Маргариты», напоминающий Bloody Mary, с текилой, настоящей на перце.

2 дольки лайма

Соль (для украшения края бокала)

45 мл текилы, настоянной на перце
22 мл трипл-сека
45 мл кисло-сладкой смеси
½ стакана оранжевых черри-помидоров, очищенных и разрезанных пополам
1 зубчик чеснока, мелко нарезанный
1 зелёный лук, мелко нарезанный
2–3 капли вустерширского соуса
2 черри-помидора для украшения

Натереть край охлаждённого бокала долькой лайма, обмакнуть в соль. Все ингредиенты (кроме гарнира) взбить в блендере с 3–4 кубиками льда до однородности. Перелить в подготовленный бокал. Украсить шпажкой с лаймом и двумя черри-помидорами.

Black Sombrero

30 мл текилы
30 мл водки
60 мл Kahlúa
Смешать с льдом в шейкере. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Bloody Maria

Альтернатива Bloody Mary на основе текилы.
60 мл серебряной текилы
45 мл свежего сока лайма
1 зубчик чеснока, мелко нарезанный
60 мл нарезанного огурца
2–3 капли вустерширского соуса
2–3 капли Tabasco или другого острого соуса
120–150 мл томатного сока или V8
Долька лайма
Стебель сельдерея

Смешать текилу, сок лайма, чеснок, огурец, вустершир и Tabasco в блендере. Взбить до однородности. Перелить в стакан хайбол, наполненный льдом. Долить томатный сок и перемешать. Выжать дольку лайма в напиток и опустить в бокал. Украсить сельдереем.

Blue Moon

22 мл текилы
7 мл blue curaçao
2–3 капли ликёра Galliano
45 мл жирных сливок
Смешать все ингредиенты с льдом в шейкере. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Blue Shark

45 мл текилы

45 мл водки

15 мл blue curaçao

Смешать с льдом, процедить в охлаждённый коктейльный бокал или в стакан old-fashioned со льдом.

Bonsai Margarita

Долька лайма

Соль

45 мл серебряной текилы

30 мл ликёра Midori

15 мл апельсинового ликёра Harlequin

15 мл свежего сока лайма

1 столовая ложка мелкого сахара

Цедра лимона

Натереть край охлаждённого бокала долькой лайма, обмакнуть в соль.

Наполнить бокал льдом. Встряхнуть остальные ингредиенты с льдом, процедить в подготовленный бокал. Украсить цедрой лимона.

Brave Bull

45 мл золотой текилы

30 мл Kahlúa (или Tia Maria)

Взбитые сливки (по желанию)

Смешать текилу и кофейный ликёр с льдом в шейкере. Процедить в стакан old-fashioned со льдом. По желанию украсить взбитыми сливками.

Вариант: *Southern Bull* — добавить 30 мл Southern Comfort.

Chapala

45 мл серебряной текилы

½ чайной ложки Cointreau (или трипл-сека)

30 мл свежего апельсинового сока

15 мл свежего лимонного сока

7 мл гренадина

Ломтик апельсина

Встряхнуть все ингредиенты с льдом. Процедить в стакан double old-fashioned со льдом. Украсить ломтиком апельсина.

Cherry Picker

30 мл золотой текилы

30 мл вишнёвого бренди

15 мл свежего лаймового сока

30 мл яблочного сока

Цедра лайма

Смешать все ингредиенты с льдом, процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Выжать цедру лайма над напитком и опустить в бокал.

Classic Tequila Shot

45 мл серебряной текилы

Долька лайма

Кошерная соль

Налить текилу в охлаждённую стопку. Натереть область между большим и указательным пальцами долькой лайма, посыпать солью. Облизнуть соль, выпить текилу и закусить лаймом.

Compadre

60 мл текилы reposado

60 мл свежего сока грейпфрута

15 мл Campari

60–90 мл охлаждённой содовой

Цедра апельсина

Встряхнуть текилу, сок грейпфрута и Campari с льдом. Процедить в стакан highball со льдом. Долить содовую и аккуратно перемешать. Выжать цедру апельсина над бокалом и опустить в напиток.

El Diablo

½ лайма

45 мл текилы

15 мл crème de cassis

90–120 мл охлаждённого имбирного эля

Выжать сок из половинки лайма в стакан old-fashioned со льдом. Добавить текилу и crème de cassis. Долить имбирный эль и перемешать.

Freddy Fudpucker

45 мл серебряной текилы

120–150 мл свежавыжатого апельсинового сока

15 мл Galliano

Влить текилу и апельсиновый сок в стакан highball со льдом. Перемешать. Аккуратно влить Galliano поверх, чтобы он остался слоем.

Frostbite

45 мл текилы

22 мл blue curaçao

15 мл crème de cacao

7 мл crème de menthe

60 мл жирных сливок

Встряхнуть все ингредиенты с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Hot Pants

Долька лимона

Кошерная соль

45 мл текилы

22 мл мятного шнапса

22 мл свежего грейпфрутового сока

1 чайная ложка сахарной пудры

Натереть край стакана old-fashioned долькой лимона, обмакнуть в соль.

Встряхнуть остальные ингредиенты с льдом и процедить в подготовленный бокал.

La Bomba

30 мл золотой текилы

15 мл Cointreau

15 мл ананасового сока

15 мл свежего апельсинового сока

2 капли гренадина

Встряхнуть все ингредиенты, кроме гренадина, с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Поверх аккуратно влить гренадин.

La Conga

60 мл серебряной текилы

7 мл ананасового сока

3 капли биттера Angostura

90–120 мл охлаждённой содовой

Ломтик лимона

Влить текилу, ананасовый сок и биттер в стакан old-fashioned со льдом. Долить содовую и перемешать. Украсить ломтиком лимона.

Loco Padre

60 мл текилы reposado

45 мл свежего апельсинового сока

15 мл мараскинового ликёра

7 мл Frangelico

Ломтик апельсина

Смешать все ингредиенты с льдом в шейкере. Процедить в стакан old-fashioned со льдом. Украсить ломтиком апельсина.

Madagascar Mood Shifter

45 мл ванильно-наста́нной текилы (см. стр. 71)

22 мл ликёра Citronge (или другого апельсинового ликёра)

60 мл свежего мандаринового сока

30 мл sweet-and-sour

3–4 свежих листика мяты

Кружок мандарина

Веточка мяты

Встряхнуть жидкие ингредиенты и мяту с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить кружком мандарина и мятой.

Matador (две версии)

— *Классический на льду:*

45 мл золотой текилы

90 мл ананасового сока

15 мл свежего лаймового сока

Встряхнуть с льдом, процедить в стакан old-fashioned со льдом.

— *Замороженный Matador:*

60 мл золотой текилы

7 мл трипл-сека

60 мл свежих кусочков ананаса

15 мл свежего лаймового сока

Смешать в блендере с ½ стакана дроблёного льда до однородности.

Перелить в охлаждённый стакан highball.

Classic Margarita

— *История:*

Существует множество легенд о происхождении Маргариты — от Калифорнии до Акапулько. Одна из версий утверждает, что изобретательный бармен заменил бренди и лимон на текилу и лайм в классическом коктейле Sidecar. Другая легенда приписывает создание американской светской даме Маргарет Сеймс, которая подала смесь текилы, лаймового сока и Cointreau в бокале с солёным ободком.

Ключ к отличной Маргарите — соблюдение базового рецепта: 100% агавовая текила, свежавыжатый лайм и качественный апельсиновый ликёр.

— *Рецепт:*

2 дольки лайма

Кошерная соль

45 мл серебряной текилы премиум-класса

45 мл свежего лаймового сока

30 мл Cointreau

Протереть край охлаждённого бокала долькой лайма и обмакнуть в соль.

Наполнить бокал льдом. Встряхнуть жидкие ингредиенты с льдом. Процедить в подготовленный бокал. Выжать вторую дольку лайма над напитком и опустить внутрь.

Strawberry Margarita

60 мл текилы
15 мл Cointreau
15 мл клубничного ликёра
15 мл свежего лаймового сока
2–3 свежие клубники, очищенные и нарезанные
1 целая клубника
Кружочек лайма

Взбить все ингредиенты (кроме украшения) в блендере с 1 стаканом дроблёного льда до однородности. Перелить в охлаждённый бокал для маргариты. Украсить клубникой и кружочком лайма.

Варианты:

— *Peach Margarita*: заменить клубнику и клубничный ликёр на 1 очищенный персик и персиковый шнапс.

— *Mango Margarita*: заменить на ½ манго и ликёр Tuaca вместо Cointreau.

— *Melon Margarita*: использовать ½ стакана кубиков дыни и 15 мл дынного ликёра.

Avocado Margarita

45 мл серебряной текилы
15 мл Cointreau
30 мл свежего лаймового сока
15 мл свежего лимонного сока
60 мл (¼ стакана) нарезанного спелого авокадо
30 мл сливок (half-and-half)
1 чайная ложка сахара
Долька лайма
Ломтик авокадо

Смешать все ингредиенты, кроме украшений, в блендере с ½ стакана льда до однородности. Перелить в охлаждённый бокал. Украсить долькой лайма и ломтиком авокадо.

Cadillac Margarita (также известна как Golden Margarita)

60 мл текилы reposado хорошего качества
30 мл Grand Marnier
30 мл свежего лаймового сока
Спираль из цедры лайма

Встряхнуть ингредиенты с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал. Украсить спиралью из цедры.

Chocolate Margarita

45 мл золотой текилы
22 мл ликёра Godiva

15 мл Cointreau

30 мл sweet-and-sour

7 мл свежего апельсинового сока

Шоколадная стружка (по желанию)

Встряхнуть ингредиенты с льдом. Процедить в охлаждённый бокал. При желании посыпать шоколадной стружкой.

Cucumber Margarita

1 ст. л. мелкого сахара

30 мл свежего лаймового сока

60 мл серебряной текилы

30 мл Cointreau

¼ стакана тонко нарезанного английского огурца

Положить сахар и лаймовый сок в стакан old-fashioned. Добавить огурец и размять мадлером. Влить текилу и Cointreau, добавить лёд и перемешать.

Blue Margarita

2 дольки лайма

Кошерная соль

60 мл текилы

30 мл blue curaçao

30 мл Cointreau или трипл-сека

30 мл свежего лаймового сока

Протереть край охлаждённого бокала лаймом и обмакнуть в соль. Встряхнуть ингредиенты с льдом. Процедить в подготовленный бокал.

Papaya Margarita (на 4 порции)

2 стакана кубиков спелой папайи

180 мл свежего sweet-and-sour

180 мл серебряной текилы

60 мл ликёра Damiana

4 дольки лайма

4 мини-орхидеи (по желанию)

Смешать папайю, sweet-and-sour, текилу и Damiana в блендере до однородности. Добавить 2 стакана льда и снова взбить. Разлить по охлаждённым бокалам. Украсить лаймом и орхидеей.

Mexican Madras

30 мл золотой текилы

90 мл клюквенного сока

15 мл свежего апельсинового сока

7 мл свежего лаймового сока

Ломтик апельсина

Встряхнуть с льдом. Процедить в стакан old-fashioned со льдом. Украсить апельсином.

Mexican Mule

60 мл золотой текилы

30 мл свежего лаймового сока

1 ч. л. сахарного сиропа

90–120 мл охлаждённого имбирного эля

Встряхнуть всё, кроме эля, с льдом. Процедить в стакан highball со льдом, долить имбирным элем.

Mexicola

60 мл текилы

15 мл свежего лаймового сока

60–90 мл охлаждённой колы

Долька лайма

Смешать текилу и лаймовый сок в стакане collins со льдом. Долить колу. Выжать дольку лайма и опустить в напиток.

Multiple Orgasm

15 мл амаретто

15 мл Kahlúa

15 мл ирландского крема

30 мл сливок

30 мл золотой текилы

Встряхнуть всё, кроме текилы, с льдом. Процедить в стакан highball со льдом. Аккуратно налить текилу сверху.

Nectarine Dream

1 спелый нектарин, очищенный и нарезанный

60 мл текилы reposado

30 мл ликёра Mandarine Napoléon

45 мл свежего лаймового сока

15 мл свежего апельсинового сока

1 ст. л. мелкого сахара

Ломтик нектара

Смешать все ингредиенты с 1 стаканом дроблёного льда в блендере. Перелить в охлаждённый бокал. Украсить нектарином.

Prickly Agave

Долька лайма

Соль и сахар для ободка

45 мл серебряной текилы

30 мл Tuaca

30 мл сока из опунции

30 мл свежего лаймового сока

Спираль из цедры лайма

Протереть край бокала лаймом, обмакнуть в смесь сахара и соли. Встряхнуть ингредиенты с льдом. Процедить в подготовленный бокал. Украсить цедрой.

Rosita (или Rosalita)

30 мл текилы

15 мл Campari

15 мл сухого вермута

15 мл сладкого вермута

Твист из лимона

Перемешать ингредиенты со льдом. Процедить в охлаждённый бокал или налить в стакан old-fashioned со льдом. Украсить лимонной цедрой.

Rude Cosmopolitan

60 мл золотой текилы

45 мл клюквенного сока

30 мл Cointreau или трипл-сека

15 мл свежего лаймового сока

Встряхнуть с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Salty Chihuahua (вариация Salty Dog на текиле)

Долька лимона

Кошерная соль

60 мл серебряной текилы

150–180 мл свежесжатого грейпфрутового сока

Протереть край охлаждённого бокала лимоном и обмакнуть в соль. Наполнить бокал льдом, влить текилу и сок, перемешать.

Shady Lady

30 мл текилы

30 мл дынного ликёра

120 мл свежего грейпфрутового сока

Налить все ингредиенты в стакан highball со льдом, перемешать.

Short Fuse

60 мл золотой текилы

15 мл абрикосового бренди

45 мл свежего лаймового сока

90 мл свежего грейпфрутового сока

7 мл сока мараскиновой вишни (из банки)

Долька лайма

Встряхнуть ингредиенты со льдом. Процедить в стакан highball со льдом. Выжать лайм и опустить в напиток.

Silk Stocking

45 мл текилы

45 мл белого crème de cacao

30 мл сливок

7 мл Chambord

Щепотка корицы

Встряхнуть ингредиенты с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Посыпать корицей.

Sloe Tequila

30 мл текилы

15 мл sloe gin

15 мл свежего лаймового сока

Полоска огуречной кожуры

Смешать ингредиенты в блендере с ½ стакана льда. Взбить до однородности.

Перелить в охлаждённый бокал old-fashioned. Украсить огурцом.

South of the Border

½ лайма

30 мл текилы

22 мл Kahlúa или Tia Maria

Выжать сок лайма в охлаждённый бокал highball и бросить половинку внутрь.

Наполнить льдом, влить текилу и кофейный ликёр, перемешать.

Tequila Cocktail (прообраз Tequila Sunrise, 1930-е)

60 мл серебряной текилы

30 мл свежего лаймового сока

Капля grenadine

Капля апельсиновой воды

Встряхнуть с льдом. Процедить в охлаждённый коктейльный бокал.

Tequila Colada

45 мл текилы

7 мл Kahlúa

60 мл ананасового сока

22 мл сливок

7 мл кокосовых сливок

Встряхнуть с льдом. Процедить в стакан highball со льдом.

Tequila Fizz

60 мл серебряной текилы

30 мл свежего лаймового сока

1 ч. л. сахара

60–90 мл охлаждённой содовой

Встряхнуть текилу, сок и сахар с льдом. Процедить в стакан highball со льдом,

долить содовую, перемешать.

Tequila Ghost

60 мл серебряной текилы

30 мл Pernod

15 мл свежего лимонного сока

Встряхнуть с льдом. Процедить в стакан old-fashioned со льдом.

Tequila Mockingbird

60 мл серебряной текилы

15 мл белого crème de menthe

30 мл свежего лаймового сока

Тонкий кружок лайма

Встряхнуть с льдом. Процедить в охлаждённый бокал. Украсить кружком лайма.

Tequila Sour

45 мл текилы

22 мл свежего лимонного сока

15 мл сахарного сиропа

Мараскиновая вишня

Встряхнуть с льдом. Процедить в бокал для сауэров. Украсить вишней.

Tequila Sunrise

45 мл серебряной текилы

180 мл свежего апельсинового сока

15 мл гренадина или Chambord

60–90 мл содовой (по желанию)

Метод 1 (классический): влить текилу и сок в стакан highball со льдом, перемешать. Аккуратно влить гренадин, дать ему опуститься. Долить содовую, если нужно.

Метод 2 (встряхивание): влить гренадин в охлаждённый бокал. Встряхнуть текилу и сок, процедить поверх гренадина.

Tequilatini (Four Seasons Martini Bar, Нью-Йорк)

45 мл текилы José Cuervo Especial

15 мл Grand Marnier

15 мл Cointreau

Ломтик апельсина

Встряхнуть с льдом. Процедить в охлаждённый бокал. Украсить апельсином.

Tequini (текильный мартинез)

60 мл серебряной текилы

2–3 капли сухого вермута

Капля биттера Angostura

Твист лимона

Размешать со льдом. Процедить в охлаждённый бокал. Протереть край лимонной цедрой, выжать её над бокалом и опустить внутрь.

Tijuana Speedball (автор — Felicia Sledge, бар Blue Hour, Портленд)

30 мл текилы reposado

15 мл Kahlúa

15 мл Baileys

45 мл холодного эспрессо

Щепотка молотой корицы

Встряхнуть с льдом. Процедить в охлаждённый бокал. Посыпать корицей.

Tijuana Taxi (вариация Sidecar на текиле)

Долька лимона

Сахар

60 мл текилы reposado

30 мл свежего лимонного сока

30 мл свежего апельсинового сока

30 мл Cointreau

15 мл сахарного сиропа

Твист лимона

Протереть край бокала лимоном, обмакнуть в сахар. Встряхнуть ингредиенты с льдом. Процедить в подготовленный бокал. Украсить цедрой.

Toreador

45 мл серебряной текилы

15 мл белого crème de cacao

Взбитые сливки

Какао-порошок

Встряхнуть ликёры и текилу с льдом. Процедить в охлаждённый бокал. Сверху выложить немного взбитых сливок и посыпать какао.

The Jake (фирменный коктейль от Mayflower Park Hotel, Сиэтл)

7 мл каберне совиньон

45 мл серебряной текилы

Спираль из лаймовой цедрой

Прополоскать бокал вином, остатки вылить. Размешать текилу со льдом, процедить в подготовленный бокал. Украсить цедрой.

Vampiro

45 мл серебряной текилы

60 мл томатного сока

30 мл свежего апельсинового сока

1 ч. л. мёда

15 мл свежего лаймового сока

1 ст. л. мелко нарезанного лука

1 ч. л. мелко нарезанного халапеньо

2–3 капли вустерширского соуса

Долька лайма

Ломтик халапеньо

Встряхнуть всё, кроме гарниров, с льдом. Процедить в стакан highball со льдом. Украсить лаймом и халапеньо.

Коктейли с мескалем

Mezcal Buck

60 мл мескаля

30 мл свежего лаймового сока

1 ч. л. сахарного сиропа

90–120 мл охлаждённого имбирного пива

Встряхнуть все ингредиенты, кроме имбирного пива, со льдом. Процедить в стакан highball со льдом и долить имбирным пивом.

Pan-Am

30 мл мескаля

30 мл бурбона

Капля биттера Angostura

Капля сахарного сиропа

Налить всё в стакан old-fashioned со льдом, перемешать.

Spanish Fly

60 мл мескаля

30 мл Grand Marnier

Щепотка растворимого кофе

Влить мескаль и Grand Marnier в стакан old-fashioned со льдом. Посыпать растворимым кофе сверху.

СПИРТНОЕ И НАПИТКИ

Водка

Водка — слово, означающее «маленькая вода» по-русски — как нельзя лучше характеризует этот чистый и наиболее нейтральный из всех спиртов.

В отличие от других прозрачных спиртов, таких как аквавит и джин (которые получают путём повторной дистилляции чистого спирта с добавлением тмина и можжевельника соответственно), цель водки — достичь как можно более чистого, лишённого аромата и вкуса продукта. Хотя водка ассоциируется с северо-восточными культурами Европы — Скандинавией, Россией, Польшей и Украиной — которые и борются за звание родины водки, первыми применили дистилляцию в этом регионе именно итальянцы. Тем не менее, вышеуказанные страны могут по праву считать себя мастерами в искусстве её совершенствования, и уже давно потребляют её буквально как воду — не только от холодов, но и в качестве утешения в часто тяжёлой жизни.

Водка приходит в Америку

До конца 1940-х годов водка была практически неизвестна за пределами России, Польши и Скандинавии. На Западе в то время преобладали виски и джин, а водку воспринимали как безликий спирт, ассоциирующийся с мрачными чеховскими пьесами и романами Толстого. Всё изменилось благодаря российскому эмигранту Владимиру Смирнову — потомку династии, владевшей официальной водочной мануфактурой при дворе царя. После бегства семьи в Америку и последующей передачи прав на производство, права на бренд были приобретены компанией Heublein.

В 1946 году водка начала набирать популярность в американской барной культуре, чему способствовал представитель Smirnoff по имени Джон Мартин. Совместно с Джеком Морганом, владельцем ресторана Cock 'n' Bull в Голливуде, он создал коктейль Moscow Mule, состоявший из водки, лайма и имбирного пива, подаваемый в медной кружке. Напиток стал настолько популярен, что продажи Smirnoff утроились. В 1960-х, наряду с Moscow Mule, Screwdriver и Bloody Mary, производители водки ещё больше продвинули бренд, связав его с образом Джеймса Бонда, тем самым закрепив водку как напиток с налётом гламура и силы — особенно в форме Vodka Martini.

С тех пор водка стала самым продаваемым спиртным в барах США. Благодаря своей нейтральности, она используется во множестве коктейлей и предпочитается джину в мартини. Хотя отличия между водками разных стран едва уловимы, восточноевропейские производители по-прежнему считаются лучшими в этом деле.

Процесс дистилляции

Этот бесцветный спирт изначально производился из картофеля, но сегодня чаще делается из зерна — ржи, пшеницы, кукурузы или ячменя. Также может использоваться меласса, сахарная свёкла, просо или молочная сыворотка. Лучшие импортные водки делаются из картофеля или зерна, тогда как все американские водки изготавливаются из зерна, обычно с фильтрацией через активированный уголь. Картофель даёт более кремовую водку, рожь — более резкую, пшеница — мягкую и деликатную.

Большинство водок производят на колонных перегонных установках, дистиллируя спирт до высокой крепости (95%), с использованием ректификационной колонны для удаления следовых примесей и ароматов. При использовании традиционных перегонных кубов водка перегоняется дважды или более.

Фильтрация

После дистилляции до нужной крепости водка фильтруется через активированный уголь, что убирает остаточные примеси и делает вкус чистым и нейтральным. В отличие от большинства других спиртов, водка не

выдерживается (исключение составляют некоторые польские и русские марки, хранящиеся в дубе), а её мягкость достигается исключительно многократной фильтрацией.

Самые качественные водки проходят множество этапов фильтрации, некоторые из которых весьма экзотичны. Например, Smirnoff фильтруется через семь угольных колонн; Stolichnaya и Altai используют фильтрацию через уголь из берёзы и кварцевый песок; Suhoi, по слухам, фильтруется даже через алмазы.

СТИЛИ ВОДКИ

По сути своей нейтральная, водка — самый универсальный из всех спиртов, идеально подходящий для смешивания в широком спектре коктейлей. Среди премиальных водок можно уловить тончайшие ароматы и нюансы, особенно хорошо различимые в коктейле Vodka Martini. Из-за практически полного отсутствия вкуса основным отличительным качеством водки является её **текстура во рту** — ощущение на нёбе: маслянистая или мягкая, вязкая или бархатистая. Стили водки в целом можно классифицировать по странам происхождения: западные водки, как правило, абсолютно нейтральны и лучше всего подходят для коктейлей, тогда как восточноевропейские нередко сохраняют тонкие вкусовые ноты.

Американская водка, например Smirnoff, — чрезвычайно чистая и абсолютно безвкусная. Однако некоторые премиальные бренды, такие как **Skyy** (свежий, ореховый оттенок) и **Rain** (мягкий профиль), предлагают едва уловимые нюансы.

Польская водка прочно ассоциируется с картофелем, хотя изначально её делали из зерна. Уже в XIX веке картофель стал основным сырьём для дистилляции. Водка в Польше не только была неотъемлемой частью повседневной жизни, но и использовалась как товар для обмена. С XVI века водку применяли как лосьон после бритья или ванны с добавлением трав и специй. К XVIII веку поляки настолько усовершенствовали дистилляцию и угольную фильтрацию, что их методы переняли даже в России и Швеции. Сегодня большинство из примерно 1000 польских брендов делают водку из зерна, но качественные картофельные водки всё ещё производятся.

Примеры:

- **Luksusowa** — зелёные травы и сладость, вязкая структура.
- **Quotes** — ароматная тройная дистилляция.
- **Chopin** — маслянистая, насыщенная, четырёхкратная дистилляция.
- **Wyborowa** (из ржи) — цитрусовая, с нотами лайма.
- **Belvedere** — сухой, с перечными и вяжущими нотами.

Русская водка — часть культурной идентичности: от Smirnoff и Stolichnaya до Достоевского и Чехова. Методы дистилляции пришли сюда примерно в 1430 году из Италии. Уже к 1861 году процесс стал достаточно совершенным, чтобы Piotr Smirnov производил водку для царя. Несмотря на тёмные времена, связанные с суррогатной «самогонкой», Россия по-прежнему славится элегантно́й, чистой водкой.

- **Stolichnaya ("Stoli")** — пшеничная, маслянистая, шелковистая, слегка пряная. Среди ароматизированных версий особенно выделяется **Stoli Ohranj**.
- **Smirnoff Black Label** — производится в медных перегонных кубах, чистый, с цитрусовыми и цветочными нотами.

Голландия

- **Ketel One** — сделана из пшеницы по классической технологии pot-still. Имеет насыщенный вкус с нотами морского бриза и пряностей.

Франция

- **Citadelle** — пшеничная, с яркими ароматами аниса и чёрной смородины.
- **Grey Goose** — ароматная, с нотами ванили, сосны, груши и шоколада.

Скандинавия

Скандинавы создают водки с идеальным балансом чистоты и текстуры.

- **Absolut** (Швеция) — оригинальное название «Absolut Rent Brannvin» означает «абсолютно чистая водка». С момента создания в 1879 году Absolut зарекомендовала себя как эталон. Вкус чистый и лёгкий, с нотами лимона и сосны. Особенно удачна мандариновая версия, напоминающая десерт Creamsicle.
А также:
- **Akvavit (аквавит)** — предшественник ароматизированной водки, редистиллированный с травами (обычно укропом и тмином). Распространён в Дании и Германии (известен как шнапс). Подаётся ледяным и пьётся залпом.

Финляндия

- **Finlandia** — делается из пшеницы и ячменя. Лёгкая, чистая, с цитрусовым акцентом. Бренд также производит отличную клюквенную водку для коктейлей Cosmopolitan.
-

АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ВОДКИ

Несмотря на то, что кажется современной тенденцией, ароматизация водки — древняя практика, уходящая корнями в XI–XII века. В Польше и России её ароматизировали травами, специями и фруктами, чтобы скрыть резкий вкус плохо очищенного спирта. Сегодня эта традиция даёт огромное поле для творчества. Помимо стандартных вкусов (лимон, апельсин), существуют варианты с грейпфрутом, персиком, шоколадом, чёрной смородиной, яблоком, перцем, клюквой, мандарином и ванилью.

Примеры:

- **Zubrowka** — аромат бизоньей травы, лаванды и табака.
- **Smirnoff Vanilla Twist** — тёплая, насыщенная ваниль.
- **Kremlyovskaya** — шоколадная версия с ярким вкусом какао, а также лимонная, смородиновая и перечная водки.

ЛУЧШАЯ ВОДКА: ЧТО ЭТО?

Мнения расходятся: кто-то утверждает, что отличия между водками значительны, другие считают, что в реальности эти нюансы почти незаметны — особенно после охлаждения в морозильнике. Всё субъективно: изысканные описания вкусов и ароматов в конечном счёте — дело вкуса.

ИСКУССТВО ПИТЬ ВОДКУ

Американцы чаще всего используют водку в коктейлях, но в России, Польше, Швеции и других странах Европы её пьют чистой — как аперитив перед едой или как дигестив. Если вы пьёте водку в чистом виде или в Martini, выбирайте **суперпремиум** бренды, такие как **Grey Goose** или **Pravda**. Более доступные марки могут иметь резкое послевкусие и подходят только для смешивания.

Хранение и подача

Заморозка водки усиливает вкус и придаёт характерную вязкость. Классическая подача — из морозилки, в маленьком рюмочном бокале. Некоторые предпочитают лёд, но ценители считают это святотатством. Важно: стекло должно быть идеально чистым, мытое вручную без ароматизированных моющих средств — иначе привкус испортит напиток.

Стекло для водки:

- коктейльный бокал
- тяжёлый 90–120 мл бокал
- хрустальная рюмка 30 мл

Для коктейлей подходит водка среднего класса — дорогая потеряется среди других вкусов. Оставьте премиум на рюмки, Martini и Vodka Tonic.

Еда к водке:

Минеральная вода, чёрный хлеб, солёные огурцы, сельдь, икра, устрицы. И, конечно, тосты и звон бокалов обязательны.

Водочные коктейли

Agent Orange

45 мл водки

22 мл Grand Marnier

7 мл Cointreau

15 мл свежевыжатого апельсинового сока

Апельсиновая цедра

Энергично встряхните все жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Проведите апельсиновой цедрой по краю бокала, выжмите масло над напитком и опустите в бокал.

Apple Martini

Технически не является мартини, но в настоящее время это один из популярных коктейлей.

45 мл водки (обычной или с ароматом яблока)

15 мл зелёного яблочного шнапса

30 мл яблочного пюре (или яблочного сока)

7 мл свежевыжатого лимонного сока

1–2 тонких ломтика яблока

Энергично встряхните все жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте ломтиками яблока.

Вариация: Spiced Apple Martini

45 мл Zubrowka Bison Grass vodka

15 мл зелёного яблочного ликёра

7 мл сливочного шнапса (butterscotch schnapps)

7 мл свежевыжатого лимонного сока

Энергично встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Ballet Russe

30 мл водки

22 мл crème de cassis

45 мл свежевыжатого сока лайма

15 мл свежевыжатого лимонного сока

30 мл сахарного сиропа

Энергично встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Вариация: Russian Fizz

Добавьте 90–150 мл имбирного эля и перемешайте. Подавайте со льдом в бокале хайбол.

Bay Breeze

45 мл водки

30 мл клюквенного сока

120 мл ананасового сока

Налейте все ингредиенты в бокал хайбол, наполненный льдом, и перемешайте.

Belmont Stakes

Коктейль, подаваемый на скачках Belmont Stakes.

45 мл водки

15 мл золотого рома

15 мл клубничного ликёра

15 мл свежесжатого сока лайма

Несколько капель гренадина

Ломтик апельсина

Энергично встряхните все жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте ломтиком апельсина.

Black Russian

45 мл водки

22 мл Kahlúa (или Tia Maria)

Цедра лимона

Энергично встряхните все жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в бокал олд-фэшн, наполненный льдом. Выжмите масло из лимонной цедры над напитком и опустите в бокал.

Вариации:

Для **Black Magic** добавьте немного свежесжатого лимонного сока.

Для **White Russian** налейте сверху 15 мл жирных сливок.

Brass Monkey

30 мл водки

22 мл светлого рома

120 мл свежесжатого апельсинового сока

15 мл ликёра Galliano

Налейте водку, ром и апельсиновый сок в хайбол, наполненный льдом.

Хорошо перемешайте. Аккуратно налейте Galliano сверху, создавая флотат.

Caipiroska

Кайпиринья, приготовленная с водкой вместо традиционной кашасы.

1 лайм, нарезанный на 8 долек

1 столовая ложка сахара

60 мл водки

Разомните дольки лайма с сахаром на дне олд-фэшн бокала. Наполните бокал дроблёным льдом, добавьте водку и хорошо перемешайте.

Вариант: Для апельсиновой Caipiroska используйте апельсиновую (или мандариновую) водку вместо обычной, а также несколько долек апельсина и лимона вместо лайма.

Bloody Mary

Этот классический коктейль, появившийся в Европе примерно в середине 1930-х годов, стал любимым напитком Америки и воплощением бранч-культуры. По преданию, он был назван в честь печально известной Марии Тюдор, дочери Генриха VIII, которая, став королевой Англии в 1553 году, прославилась гонениями на протестантов и получила прозвище Кровавая Мэри.

Изначально коктейль представлял собой более простой и пресный микс водки и томатного сока, а его происхождение окружено множеством легенд. Согласно одной из них, Фернанд «Пит» Петтио, бармен из Harry's New York Bar в Париже, создал Bloody Mary в 1930 году. В 1934 году он прибыл в Манхэттен и начал работать в баре King Cole в отеле St. Regis, где подавал свой фирменный коктейль американцам, временно переименовав его в более безобидный Red Snapper. Однако ньюйоркцы посчитали напиток скучным и потребовали сделать его более пикантным. Согласно другим версиям, именно Хемингуэйю приписывают создание острой версии коктейля, известной нам сегодня.

60 мл водки

120 мл томатного сока

15 мл свежего лимонного сока

¼ чайной ложки хрена (по возможности свеженатёртого)

2–3 капли соуса Табаско

2–3 капли вустерширского соуса

Долька лимона

Стебель сельдерея

Энергично встряхните все жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в хайбол, наполненный льдом. Выжмите лимонную дольку над напитком и опустите её внутрь. Украсьте коктейль стеблем сельдерея.

Варианты:

Для коктейля *Caesar* (также известного как *Bloody Caesar* или *Clamdigger*) замените томатный сок на Clamato.

Для *Bloody Marie* добавьте ½ чайной ложки анисового ликёра.

Для *Virgin Mary* просто исключите водку.

Tokyo Mary

Особо острая версия Bloody Mary с азиатским акцентом.

Долька лайма

¼ чайной ложки свеженатёртого имбиря

½ чайной ложки васаби (или готового хрена)

½ чайной ложки измельчённого чеснока

4 капли соевого соуса

15 мл свежего лимонного сока

Щепотка свежемолотого перца

60 мл водки (или водки с перцем)

90 мл охлаждённого томатного сока

Стебель лимонной травы

Протрите край охлаждённого хайбола долькой лайма. В нижнюю часть бокала поместите имбирь, васаби, чеснок, соевый соус, лимонный сок и перец.

Наполните бокал льдом, добавьте водку и томатный сок, перемешайте.

Выжмите лайм над напитком и опустите дольку внутрь. Украсьте коктейль стеблем лимонной травы, который также можно использовать в качестве мешалки.

Cape Codder

60 мл водки

120–150 мл клюквенного сока

15 мл свежего сока лайма

Долька лайма

Энергично встряхните все жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в хайбол со льдом. Выжмите дольку лайма над напитком и опустите её внутрь.

Варианты:

Добавьте немного содовой.

Для классического *Madras* добавьте 60 мл свежего апельсинового сока и аккуратно долейте клюквенный сок, слегка перемешивая; не взбалтывайте.

Chocolate Mandarin Martini

Долька апельсина

1 столовая ложка подслащённого какао-порошка

45 мл водки

30 мл шоколадного ликёра Godiva

7 мл ликёра Mandarine Napoléon

Тёртый горький шоколад

Протрите край охлаждённого коктейльного бокала долькой апельсина и

обмакните его в какао-порошок. Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в подготовленный бокал. Посыпьте поверхность коктейля тёртым горьким шоколадом.

Chocolate Martini

Также известен как *Chocotini*, этот коктейль — настоящий праздник для любителей шоколада. Наилучший результат достигается с использованием шоколадного ликёра Godiva, придающего напитку светло-коричневый оттенок. Многие поклонники шоколада предпочитают также какао-кромку.

45 мл водки (или ванильной водки)

7 мл шоколадного ликёра Godiva (или тёмного крем-де-какао)

7 мл белого крем-де-какао

Тёртый горький шоколад

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте коктейль тёртым горьким шоколадом.

Варианты:

Для *Clear Chocolate Martini* замените ликёр Godiva на белый крем-де-какао.

Для *White Chocolate Martini* украсьте бокал ободком из сахарной пудры, замените ликёр Godiva на белый шоколадный ликёр Godiva и добавьте 7 мл бананового ликёра. Украсьте коктейль стружкой из белого шоколадного трюфеля.

Cosmopolitan

Называемый «Cosmo» его поклонниками, этот чрезвычайно популярный коктейль стал классикой. Изначально это был терпкий микс водки с цитрусовым вкусом, сока лайма, ликёра Cointreau для сладости и немного клюквенного сока для лёгкого розового оттенка. В большинстве современных рецептов клюквенный сок используется в большем объёме, придавая напитку насыщенно-розовый цвет.

Original Cosmopolitan

45 мл цитрусовой водки

45 мл Cointreau

30 мл свежего сока лайма

1–2 капли клюквенного сока

Цедра лимона

Энергично встряхните все жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте коктейль лимонной цедрой.

Cranberry-esque Cosmopolitan

60 мл цитрусовой водки

22 мл Cointreau

30 мл клюквенного сока

30 мл свежего сока лайма

Цедра лимона

Энергично встряхните все жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте лимонной цедрой.

Варианты:

Для *Ginger Cosmo* добавьте несколько тонких ломтиков свежего имбиря и встряхивайте их вместе с жидкими ингредиентами.

Для *Crantini* замените цитрусовую водку на водку с клюквенным вкусом, добавьте ещё 30 мл клюквенного сока и уменьшите количество сока лайма до 15 мл.

Electric Leninade

45 мл водки

15 мл голубого кюрасао

60 мл кисло-сладкой смеси

90–120 мл охлаждённого 7-Up

Долька лимона

Налейте все ингредиенты, кроме 7-Up, в хайбол, наполненный льдом. Хорошо перемешайте. Долейте 7-Up. Выжмите лимонную дольку над напитком и опустите её внутрь.

Espresso Martini

45 мл водки (или ванильной водки)

15 мл эспрессо или крепкого кофе

15 мл ликёра Kahlúa

15 мл крем-де-какао

3 кофейных зёрнышка

Перемешайте жидкие ингредиенты в смешительном стакане со льдом.

Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте тремя кофейными зёрнышками.

Вариант: Для *Javanese Martini* (тёмной и ароматной версии для любителей кофе), украсьте бокал турбинадо-сахаром, замените Kahlúa на 30 мл Tia Maria, исключите крем-де-какао и украсьте цедрой лимона.

Fig Leaf Fizz

45 мл водки

15 мл Tuaca

15 мл белого крем-де-какао

60–90 мл газированного напитка со вкусом танжерина или апельсина

Ломтик апельсина

Веточка свежей мяты

Энергично встряхните водку, Tuaca и крем-де-какао со льдом. Процедите в хайбол, наполненный льдом. Долейте газированный напиток. Украстье ломтиком апельсина и веточкой мяты.

French Martini

45 мл водки

15 мл Chambord

30 мл ананасового сока

Цедра лимона

Энергично встряхните все жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Отожмите цедру лимона над напитком и опустите её внутрь.

Goldfinger

45 мл водки

30 мл ананасового сока

22 мл Galliano

Энергично встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Greyhound

Вариация на тему Screwdriver, лучше всего готовить со свежим грейпфрутовым соком.

60 мл водки

150–180 мл свежесжатого грейпфрутового сока

Налейте ингредиенты в хайбол, наполненный льдом, и перемешайте.

Harvey Wallbanger

Этот классический коктейль 1970-х годов появился как вариация Screwdriver с флоатом из Galliano. Несмотря на название, это весьма достойный напиток.

45 мл водки

120–150 мл свежесжатого апельсинового сока

15 мл Galliano

Встряхните водку и апельсиновый сок со льдом, затем процедите в хайбол, наполненный льдом. Аккуратно налейте Galliano сверху.

Kamikaze Cocktail

Коктейльная версия популярного шота.

60 мл водки

15 мл Cointreau (или трипл-сека)

7 мл свежего сока лайма

Встряхните все ингредиенты со льдом и процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Lemon Drop

Современная классика с идеальным балансом сладкого и кислого. Коктейль становится ещё лучше, если предварительно заморозить водку до ледяного состояния.

Долька лимона

Мелкий сахар

45 мл лимонной водки

30 мл Grand Marnier (или Cointreau)

45 мл свежего лимонного сока

15 мл свежего апельсинового сока

Спираль лимонной цедры

Протрите край большого охлаждённого коктейльного бокала долькой лимона и обмакните его в сахар. Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в подготовленный бокал. Украстье спиралью лимонной цедры.

Вариант: Для *Bullfrog* встряхните ингредиенты и перелейте их в хайбол, наполненный льдом. Долейте охлаждённую содовую. Выжмите дольку лимона над напитком и опустите её внутрь.

Love Potion

45 мл лимонной водки

22 мл Chambord

22 мл клюквенного сока

Энергично встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Melon Ball

30 мл водки

30 мл ликёра Midori или другого дынного ликёра

120 мл свежесжатого апельсинового сока

Ломтик апельсина

Долька арбуза

Энергично встряхните все жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в винный бокал, наполненный льдом. Украсьте ломтиком апельсина и долькой арбуза.

Metropolitan

Вариация на тему Cosmopolitan. Многие предпочитают использовать флеймованную апельсиновую цедрю, придающую коктейлю оттенок жжёного апельсина.

60 мл водки с чёрной смородиной

22 мл Cointreau

22 мл клюквенного сока

22 мл свежего сока лайма

Тонкий кружок лайма или флеймованная апельсиновая цедра

Энергично встряхните все жидкие ингредиенты со льдом и процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте напиток кружком лайма или апельсиновой цедрой.

Moscow Mule

Именно этот коктейль вывел водку на новый уровень популярности в Америке 1940-х годов. Желая продвинуть ещё не набравшую популярности водку Smirnoff и избавиться от излишков имбирного пива, Джон Мартин из импортной компании Heublein объединился с Джеком Морганом, владельцем ресторана *Cock 'n' Bull* в Голливуде. Добавив сок лайма, они создали *Moscow Mule*.

Идеальная подача — медная кружка (на оригинальных кружках был выгравирован брыкающийся мул), но подойдёт и стакан типа collins.

60 мл водки

15 мл свежего сока лайма

120 мл имбирного пива (или имбирного эля)

Долька лайма

Налейте водку и сок лайма в хайбол, наполненный льдом. Долейте имбирное пиво и перемешайте. Выжмите дольку лайма над напитком и опустите её внутрь.

Mudslide

30 мл водки

30 мл Kahlúa

30 мл ирландского ликёра Baileys

30 мл жирных сливок

Несладкий какао-порошок (или шоколадная стружка)

Энергично встряхните все жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Посыпьте поверхность какао-порошком или шоколадной стружкой.

Вариант: Для *Frozen Mudslide* взбейте все ингредиенты в блендере с ½ стакана дроблёного льда до однородности. Перелейте в охлаждённый винный бокал.

Nutty Martini

75 мл водки

15 мл Frangelico

Апельсиновая цедра

Перемешайте жидкие ингредиенты в смесительном стакане со льдом.

Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Отожмите цедру апельсина над напитком и опустите её внутрь.

Orange Martini

Долька апельсина

Мелкий сахар

90 мл апельсиновой водки

7 мл Lillet Blanc

Капля апельсиковой воды

Спираль апельсиновой цедры

Протрите край охлаждённого коктейльного бокала долькой апельсина и обмакните его в сахар. Перемешайте жидкие ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Процедите в подготовленный бокал. Украсьте спиралью апельсиновой цедры.

Papaya Citron Cocktail

45 мл цитрусовой водки

120 мл нектара маракуйи

30 мл свежего сока лайма

1½ стакана очищенной, без косточек, нарезанной папайи

8 листьев свежей мяты

Кружок лайма

Ломтик папайи

Веточка свежей мяты

Смешайте все ингредиенты, кроме гарниров, в блендере. Взбейте до

однородности. Перелейте в хайбол, наполненный льдом. Украстье шпажкой с кружком лайма, ломтиком папайи и веточкой мяты.

Вариант: Для безалкогольного смузи просто исключите водку.

Pearl Diver Martini

Паназиатская жемчужина, приготовленная с водкой, настоянной на имбире, и флоатом sake. Рекомендуется использовать sake *Motokawa Pearl*.

60 мл водки, настоянной на имбире

15 мл охлаждённого премиального sake

Апельсиновая цедра или тонкий ломтик засахаренного имбиря

Перемешайте водку со льдом в смесительном стакане. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Аккуратно налейте sake поверх напитка.

Украстье апельсиновой цедрой или засахаренным имбирём.

Pearl Harbor

45 мл водки

22 мл дынного ликёра

30 мл ананасового сока

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Pink Fetish

30 мл водки

30 мл персикового шнапса

60 мл клюквенного сока

60 мл свежевыжатого апельсинового сока

Долька лайма

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в олд-фэшн бокал со льдом. Выжмите дольку лайма над напитком и опустите её внутрь.

Pink Lemonade

45 мл водки

15 мл трипл-сека

30 мл клюквенного сока

15 мл свежего лимонного сока

15 мл свежего сока лайма

120–150 мл охлаждённого 7-Up

Долька лимона

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме 7-Up, со льдом. Процедите в collins-бокал, наполненный льдом. Долейте 7-Up и аккуратно перемешайте. Выжмите дольку лимона над напитком и опустите её внутрь.

Purple Passion

60 мл водки

90 мл свежевыжатого грейпфрутового сока

90 мл охлаждённого сока из фиолетового винограда

Налейте все ингредиенты в охлаждённый collins-бокал, наполненный льдом, и перемешайте.

Raspberry Mint Martini

¼ стакана свежей малины

6 листьев мяты

60 мл водки

30 мл ликёра crème de framboise

Разомните малину и мяту в шейкере. Добавьте лёд и жидкие ингредиенты, хорошо встряхните. Процедите в коктейльный бокал.

Ruby Martini

45 мл водки

15 мл клюквенного сока

15 мл голубого кюрасао

Лимонная цедра

Перемешайте жидкие ингредиенты в смесительном стакане со льдом.

Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Протрите край бокала лимонной цедрой, затем выжмите её над напитком и опустите внутрь.

Russian Bear

Также известен как *Velvet Hammer*.

30 мл водки

7 мл тёмного крем-де-какао

45 мл жирных сливок

1 чайная ложка сахара

Энергично встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Вариант: Для *Polar Bear* замените тёмный крем-де-какао на 22 мл белого крем-де-какао.

Russian Cadillac

30 мл водки

22 мл Galliano

7 мл белого крем-де-какао

30 мл жирных сливок

Энергично встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Russian Quaalude

22 мл Frangelico

22 мл ирландского крема

22 мл водки

Энергично встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал или олд-фэшн бокал со льдом.

Вариант: Подавайте как посслекафе — налейте ингредиенты слоями в указанном порядке.

Sake Martini

60 мл водки

15 мл сухого sake

1 чайная ложка сливового вина

Перемешайте водку и sake со льдом в смесительном стакане. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Аккуратно влейте сливовое вино сверху.

Salty Dog

Вариация на *Greyhound* с соляной кромкой. Лучше всего использовать свежавыжатый грейпфрутовый сок.

Долька лимона

Соль

60 мл водки

120–180 мл свежавыжатого грейпфрутового сока

Протрите край охлаждённого хайбола долькой лимона и обмакните его в соль. Наполните бокал льдом, влейте водку и сок, перемешайте. Выжмите лимонную дольку над напитком и опустите её внутрь.

Варианты:

Для подачи в коктейльном бокале используйте 60 мл водки и 60 мл грейпфрутового сока. Встряхните и процедите в охлаждённый бокал.

Для *Lemon Dog* используйте цитрусовую водку вместо обычной.

Screwdriver

Согласно легенде, в 1950-х годах американские нефтяники, работающие в Иране, перемешивали водку с апельсиновым соком отвёртками. Так и появилось название коктейля, ставшего классикой бранча. Наилучший вкус достигается при использовании свежесвыжатого сока.

60 мл водки

120–180 мл свежесвыжатого апельсинового сока

Ломтик апельсина

Налейте водку и сок в хайбол, наполненный льдом, и перемешайте. Украсьте ломтиком апельсина.

Варианты:

Для *Slow Comfortable Screw* добавьте 15 мл сливовой джин и 15 мл Southern Comfort.

Для *Cordless Screwdriver* (шот-версия) см. стр. 421.

Sea Breeze

Ещё один классический летний хайбол.

45 мл водки

90 мл свежесвыжатого грейпфрутового сока

60 мл клюквенного сока

Долька лайма

Налейте все ингредиенты в хайбол, наполненный льдом, и перемешайте.

Слегка смочите край бокала лаймом, затем выжмите дольку над напитком и опустите её внутрь.

Sex on the Beach

Существует множество версий этого нового классического хайбола, включая шот (см. стр. 427).

Sex on the Beach #1

Расширенная вариация *Sea Breeze*.

30 мл водки

30 мл персикового шнапса

90 мл свежесвыжатого грейпфрутового сока

90 мл клюквенного сока

Коктейльная вишня

Налейте все жидкие ингредиенты в хайбол, наполненный льдом. Перемешайте и украсьте вишней.

Sex on the Beach #2

Добавьте 90 мл свежевыжатого апельсинового сока к предыдущему рецепту.

Sex on the Beach #3

30 мл водки

15 мл Chambord

15 мл дынного ликёра

30 мл ананасового сока

7 мл клюквенного сока

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме клюквенного сока, со льдом.

Процедите в охлаждённый коктейльный бокал (или, при желании, в хайбол со льдом). Аккуратно налейте клюквенный сок сверху.

Suntory Cocktail

Назван в честь японского производителя ликёра Midori, популярного дынного напитка.

45 мл лимонной водки

30 мл Midori (или другого дынного ликёра)

30 мл свежевыжатого грейпфрутового сока

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Vespa

60 мл водки

30 мл бананового ликёра

90–150 мл охлаждённого имбирного эля

Налейте ингредиенты в collins-бокал, наполненный льдом, и перемешайте.

Vodka Gimlet

Водочная версия классического джинового *Gimlet*, в основе которой — фирменный ингредиент: лаймовый сироп Rose's.

45 мл водки

45 мл лаймового сиропа Rose's

Перемешайте ингредиенты в смесительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Vodka Tonic

Тем, кто предпочитает *Vodka Martini* джиновому, наверняка понравится и эта версия *Gin and Tonic*, особенно с дополнительными дольками лайма для

усиленного освежающего вкуса.

1–3 дольки лайма

60 мл водки

90–150 мл охлаждённой тониковой воды

Протрите край охлаждённого хайбола долькой лайма и опустите её внутрь.

Наполните бокал льдом, налейте водку и долейте тоник. Выжмите оставшиеся дольки лайма над напитком и добавьте их внутрь.

Walnut Martini

45 мл водки

22 мл Tuaca

7 мл орехового ликёра

Апельсиновая цедра

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Отожмите апельсиновую цедру над напитком и опустите внутрь.

Vodka Martini

Также известен как *Vodkatini*, этот прозрачный, чистый на вкус коктейль в конце 1950-х годов превзошёл по популярности традиционный *Gin Martini*, во многом благодаря Джеймсу Бонду и компании Smirnoff, которые одновременно продвигали стильную приверженность русской водке в массовую культуру.

Как встряхивать Vodka Martini: В то время как поклонники джинового мартини предпочитают перемешивание (чтобы не «помять» джин), ценители водочного мартини, как правило, соглашались с Джеймсом Бондом: коктейль должен быть встряхнут. Наполните трёхсекционный металлический шейкер колотым льдом (или свежими кубиками льда из фильтрованной воды). Пока лёд не начал таять, влейте ингредиенты и энергично встряхните до появления инея на шейкере — около 12–15 встряхиваний. Быстро процедите Martini в охлаждённый коктейльный бокал (предварительно подержанный в морозильной камере).

Классические пропорции Vodka Martini:

60 мл водки

15 мл сухого вермута

Цедра лимона (или зелёная коктейльная оливка)

Перемешайте жидкие ингредиенты в смесительном стакане со льдом.

Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Протрите край бокала лимонной цедрой, отожмите её над напитком и опустите внутрь (или украсьте оливкой).

Варианты:

Для *Kangaroo* (менее сухой, чем классический вариант) используйте 45 мл водки и 22 мл сухого вермута.

Для *Dirty Vodka Martini* добавьте немного рассола от зелёных оливок.
Для *“bone-dry” Vodka Martini* просто подавайте охлаждённую водку без добавок.

Watermelon

30 мл водки

30 мл дынного ликёра

60 мл клюквенного сока

Капля гренадина

Энергично встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в collins-бокал, наполненный льдом.

White Cloud

45 мл водки

22 мл крем-де-какао

60 мл ананасового сока

22 мл жирных сливок

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в хайбол со льдом.

White Russian

Существует три способа подачи этого классического коктейля: со льдом, в бокале без льда (up) или в виде пенного блендера.

OVER ICE:

60 мл водки

30 мл Kahlúa

30 мл жирных сливок

Налейте водку и Kahlúa в олд-фэшн бокал, наполненный льдом, и перемешайте. Аккуратно влейте сливки сверху.

UP:

Перемешайте водку и Kahlúa со льдом в смешительном стакане. Процедите в охлаждённый бокал для хереса. Аккуратно влейте сливки сверху.

BLENDED (также известный как *Russian Coffee*):

Взбейте все ингредиенты в блендере с ½ стакана дроблёного льда до однородности. Подавайте в охлаждённом коктейльном бокале.

White Spider

Идеальный ночной коктейль, одна из многочисленных версий *Vodka Stinger*.

Вместо традиционного мятного ликёра предпочтительнее использовать мятный шнапс. Коктейль можно подавать в виде "up" или со льдом.

60 мл водки

22 мл мятного шнапса (или белого крем-де-мент)

Веточка свежей мяты

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в олд-фэшн бокал со льдом или охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте веточкой мяты.

Варианты:

Для *Mint Martini* увеличьте количество мятного шнапса до 37 мл и подавайте в охлаждённом коктейльном бокале.

Для *Green Spider* замените мятный шнапс на 22 мл мятного сиропа и добавьте тоник.

Для *Green Russian* используйте зелёный крем-де-мент вместо мятного шнапса.

Woo Woo

См. также версию *Woo Woo Shooter* на стр. 429.

37 мл водки

22 мл персикового шнапса

90 мл клюквенного сока

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в хайбол, наполненный льдом.

Yellow Fever

45 мл водки

15 мл Galliano

15 мл свежего сока лайма

30 мл ананасового сока

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Виски

ВЫЗЫВАЯ ВООБРАЖЕНИЕ ОБРАЗАМИ ЗЕЛЁНЫХ ХОЛМОВ, ирландского тумана, шотландских торфяников и Кентуккийского дерби, виски имеет многослойную и богатую историю, заключённую в бокале янтарного напитка, дарящего характерное согревающее ощущение.

Древние корни виски восходят к Изумрудным островам Ирландии примерно к XII веку (некоторые утверждают — даже к VI веку), где кельтские народы впервые изготовили виски. Их название для этого напитка — *uisge beatha* или *uisce beatha* — в переводе с гэльского означает «вода жизни» (слово *whiskey*

происходит от *uisce*, произносится как «иш-ки»). Написание слова зависит от региона происхождения. В Ирландии и США его пишут как *whiskey*, тогда как шотландцы и канадцы используют британское написание без буквы «е»: *whisky*.

Виски производят из ферментированного зернового затора, в который входят кукуруза, рожь, овёс, пшеница или ячмень. Выбор зерна определяет вкус и тип получаемого виски. Методы дистилляции варьируются — от традиционных перегонных кубов до современных колонн, — но все виски выдерживаются в бочках. Тип древесины, размер бочки и срок выдержки влияют на цвет, аромат и вкус напитка.

В целом, виски, произведённые в Шотландии или Ирландии, делают из соложёного ячменя, тогда как американский виски чаще всего дистиллируют из ржи, кукурузы или пшеницы. Кукуруза придаёт напитку сладость, как, например, в бурбоне и теннессийском виски. Тонкие различия между купажируемыми и чистыми виски многочисленны, но приведённые далее описания помогут разобраться в базовых стилях и выбрать подходящий виски для употребления в чистом виде или в составе коктейлей.

ЧИСТЫЙ ВИСКИ (STRAIGHT WHISKEY)

Согласно стандартам США, чистый виски должен состоять не менее чем на 51% из одного вида зерна, выдерживаться не менее двух лет в дубовых бочках и купажироваться только с виски из того же производственного периода и того же производителя. Бурбон, теннессийский виски и ржаной виски относятся к категории чистого виски.

Некупажированный скотч называется *single-malt scotch*, а некупажированный ирландский виски — *single-malt Irish whiskey*.

Некупажированный бурбон называется *single-barrel bourbon* — он выдерживается и разливается из одной бочки, не смешиваясь с другими бурбонами. На том же уровне качества стоят *small-batch bourbons* — премиальные бурбоны, купажируемые из нескольких отборных бочек одного винокуренного завода.

КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ (BLENDED WHISKEY)

Виски, произведённый из смеси разных зерновых, называют купажируемым. Эти универсальные и популярные виски обладают более лёгким телом и мягким вкусом по сравнению с чистыми. Они варьируются от недорогих — смесь чистого виски и нейтрального зернового спирта — до высококачественных сортов, купажируемых из нескольких превосходных чистых виски.

Купажированный виски, такой как Barton Reserve и Dewar's, является основой классического коктейля *Manhattan* и прекрасно подходит для употребления в чистом виде. Seagram's 7 Crown и Jim Beam отлично подходят для смешанных напитков с использованием виски.

ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ (IRISH WHISKEY)

Как скажет вам любой ирландец, Ирландия — родина дистилляции виски. Считается, что уже в VI веке нашей эры ирландские монахи дистиллировали *uisce beatha*. Ирландский виски производят из смеси ферментированного зерна — как несоложёного, так и соложёного ячменя — и трижды перегоняют в перегонных кубах для очистки, после чего выдерживают в деревянных бочках не менее трёх лет.

В отличие от шотландского виски, где соложёный ячмень сушат над горящим торфом, придающим дымный аромат, ирландский виски делают из ячменя, обжаренного на угле или газе в закрытых печах. Это придаёт ему чистый вкус ячменя и мягкость, которую часто описывают как приятную солодовую сладость, напоминающую мёд и печенье.

Купажированный ирландский виски — смесь трёх стилей виски: перегонного (*pot still*), зернового и солодового — составляет основную часть продукции, выпускаемой в Ирландии. Однако встречаются и *single-malt Irish whiskeys*, такие как Tullamore Dew и Bushmills, популярность которых растёт.

Вот несколько примеров премиальных ирландских сингл-молтов:

- **Jameson 1780 Reserve (12 лет):** пряный вкус и богатая древесно-сладкая нота.
 - **Midleton Very Rare Redbreast (12 лет):** ноты поджаренного абрикоса и специй.
 - **Tullamore Dew:** выдерживается в бочках из-под бурбона, портвейна и хереса от четырёх до семи лет, обладает мягким и утончённым вкусом.
 - **Bushmills** (предположительно старейшая винокурня Ирландии, основана в 1608 году): версия 21-летней выдержки считается лучшей — лёгкое тело с вкусом, напоминающим сушёные тропические фрукты, морскую соль и минералы.
 - **Connemara:** похож на шотландский скотч, с дымным и торфяным вкусом, напоминающим мягкие сорта с острова Айла, и ароматом мёда, жареных орехов и сухофруктов.
-

ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ (SCOTCH WHISKY)

«Есть две вещи, которые горец любит обнажёнными, и одна из них — солодовый виски».

— Шотландская пословица

Скотч — это солодовый виски, изготовленный из соложёного ячменя. Прежде чем ячмень подвергнется дроблению, ферментации и перегонке, его сушат над торфяным огнём, что придаёт скотчу характерный дымный вкус.

Дистиллят затем выдерживают в бочках (от десяти до восемнадцати лет, а премиальные сорта — ещё дольше), где он приобретает дополнительные вкусовые нюансы от древесины, а также от воздуха региона. По мере созревания виски часть его испаряется, образуя пустое пространство в верхней части бочки, которое называют долей ангелов.

Некоторые винокурни добавляют искусственный карамельный краситель, придающий виски лёгкую сладость.

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ПРОТИВ КУПАЖИРОВАННОГО

Когда вы смакуете глоток скотча, вы ощущаете все особенности конкретного региона Шотландии. От вересковых равнин Хайленда до солёных, продуваемых морским ветром островов Айла — каждый односолодовый скотч обладает уникальным характером, позволяя совершить вкусовое путешествие по регионам, где производят шотландский виски.

Купажированные скотчи, напротив, представляют собой смесь зерновых виски с разных винокурен, расположенных в разных частях Шотландии. Купаж — это искусство. Лучшие из них сложны и мягки, с такой округлостью вкуса, что они составляют 90 процентов рынка. Несколько известных марок купажированного скотча — Johnny Walker Black Label, Dewar's и Chivas Regal.

Однако знатоки виски предпочитают односолодовые сорта за их ярко выраженный стиль, считая, что купажи имеют излишне сглаженный вкус. Растущий рынок односолодовых виски отражает тенденцию, сравнимую с популярностью крафтового пива: поиск самых утончённых и изысканных напитков.

Ниже представлены описания различных односолодовых стилей из традиционно определённых регионов, но лучший способ найти свой любимый — это пробовать.

ХАЙЛЕНД (THE HIGHLANDS)

Северная часть Шотландии, где производят скотчи с вересковыми, цветочными и свежими нотами, отличающимися от более солоноватых вкусов Айлы. Пример — Glenmorangie, популярный виски из Хайленда, с мягкими

цветочными и древесными оттенками. Highland Park (12 лет), производимый на Оркнейских островах, являющийся самой северной точкой производства хайлендского виски, обладает торфяным вкусом и сладостью хереса.

Район Спейсайд (Speyside), формально относящийся к Хайленду, выделяется сам по себе, так как на его территории сосредоточено более 50 винокурен, производящих известные марки, включая Knockando, Balvenie, Glenfiddich и Glenlivet.

ЛОУЛЕНД (THE LOWLANDS)

Скотчи, производимые в южной части Шотландии, имеют лёгкое тело, светлый цвет, чистоту и ароматность, с минимальным или отсутствующим торфяным вкусом. Среди брендов — Oban и Johnny Walker.

АЙЛА И ШОТЛАНДСКИЕ ОСТРОВА (ISLAY AND THE SCOTTISH ISLES)

Характерны торфяными болотами и морскими брызгами — скотчи с острова Айла считаются квинтэссенцией островного стиля: они описываются как дымные, торфяные, водорослевые и солоноватые.

Айла (произносится «Ай-ла») — это остров у юго-западного побережья Шотландии, где расположены винокурни Laphroaig, Lagavulin и Ardbeg на южном побережье. Bowmore, находящаяся в центре острова, отличается более пряными нотами, включая гвоздику.

Далее к северу, на острове Скай, находится винокурня Talisker, производящая любимый виски Роберта Льюиса Стивенсона с нотами дыма, водорослей и перца.

Несколько отличных односолодовых скотчей для употребления в чистом виде:

Aberlour (10 лет), Balvenie (15 лет), Benriach, Bowmore, Cardhu, Cragganmore (12 лет), Glendronach (12 лет), Glenfiddich, Glenkinchie, Glenlivet (12 лет), Glenmorangie.

АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

БУРБОН (BOURBON)

Американская любовь к Mint Juleps и Кентуккийскому дерби неразрывно связана с бурбоном — чисто американским виски, названным по названию округа Бурбон в штате Кентукки, где он впервые был произведён. Чтобы виски считался бурбоном, он должен быть произведён в Кентукки, содержать не менее 51% кукурузы, выдерживаться не менее четырёх лет в обугленных бочках из американского белого дуба и не смешиваться с нейтральными зерновыми спиртами.

Лучшие бурбоны обычно производятся как *single-barrel* или *small-batch* — например, Knob Creek. Эти сорта стремятся сохранить традиционный облик, вкус и крепость (часто около 50%), характерные для бурбонов до сухого закона. *Small-batch* и *single-barrel* бурбоны могут быть мягче по вкусу, чем скотчи, но столь же высоко ценятся знатоками виски.

Отличные бурбоны для употребления в чистом виде:

Премиальные *small-batch* бурбоны, такие как Knob Creek (9 лет) с ароматами кленового сахара и тонами жареных орехов, апельсиновой цедры, пряностей и ванили; Woodford Reserve с нотами апельсина и мёда; и Maker's Mark — умеренно дорогой премиум-бурбон с оттенками корицы.

Single-barrel сорта: Elijah Craig (18 лет) с ванильно-ореховыми нотами и Blanton's.

Для коктейлей подойдут более доступные бурбоны, такие как Jim Beam.

РЖАНОЙ ВИСКИ (RYE WHISKEY)

Похож на бурбон, но менее утончённый. Этот оригинальный американский виски в основном производится из ржи и смешивается с другими нейтральными спиртами, в результате чего получается напиток с более тяжёлым телом и пряным, горько-сладким вкусом. Ржаной виски должен состоять минимум на 51% из ржи и выдерживаться в дубовых бочках не менее двух лет. Его часто путают с канадским виски, который также использует рожь в купажах.

Известные бренды: Old Overholt 4 Year Old Straight Rye, Wild Turkey, Mount Vernon.

ТЕННЕССКИЙ ВИСКИ (TENNESSEE WHISKEY)

Иногда называемый *Tennessee bourbon* или *sour-mash whiskey*, этот чистый виски похож на бурбон, но обладает более сладким вкусом благодаря медленной фильтрации через слои древесного угля из сахарного клёна. В результате получается мягкий и гладкий напиток. Его производят из закваски, содержащей не менее 51% одного вида зерна, как правило кукурузы, и выдерживают не менее двух лет в дубовых бочках.

Известные бренды: Jack Daniel's (включая премиальную версию Gentleman Jack) и George Dickel.

КАНАДСКИЙ ВИСКИ (CANADIAN WHISKY)

Канадский виски обычно представляет собой купаж ржаного виски с другими видами виски, похожими на бурбон, произведёнными из кукурузы, а также с

нейтральным спиртом. Лучшие канадские виски напоминают пряный, горько-сладкий вкус ржаного виски с ванильной сладостью, характерной для бурбона. Иногда канадский виски предлагают в ответ на заказ ржаного, но путать его с американским *straight rye whiskey* не следует.

Купажи, как правило, включают от 15 до 20 разных виски, создавая лёгкий по телу, деликатный напиток без ярко выраженных доминирующих вкусов.

Например, компания Seagram создаёт сложные купажи из 50 различных чистых виски, произведённых из кукурузы, ржи, пшеницы и ячменя. Другие канадские марки: Canadian Club и Crown Royal.

ЯПОНСКИЙ ВИСКИ (JAPANESE WHISKEY)

Из Осаки, Япония, виски Suntory стремительно набирает популярность в США благодаря своим превосходным сортам для употребления в чистом виде:

- *Suntory Yamazaki* — односолодовый и чистый солодовый виски (12 лет выдержки), мягкий, с древесными, фруктово-сладкими и пряными нотами;
- *Suntory Hakushu*;
- купаженный *Suntory Hibiki* — гладкий, но без выраженной сладости.

ЛИКЁРЫ НА ОСНОВЕ ВИСКИ (WHISKEY-BASED LIQUEURS)

Rock and Rye (см. стр. 241 раздела ликёров) — ликёр на основе ржаного виски с цитрусовыми нотами. В каждой бутылке находится кусочек леденцовой карамели.

Southern Comfort

Хотя технически это ликёр, этот чрезвычайно популярный американский спирт на основе виски вдохновил столь много коктейлей, что его логично включить в раздел виски. Изготовленный из американского виски, в частности бурбона, *Southern Comfort* сладкий и мягкий, со вкусом персика и апельсина. Являясь старейшим американским ликёром, он произошёл от традиционного коктейля, который подавали в Новом Орлеане: виски с персиковым соком — естественное сочетание, учитывая изобилие персиков в южных штатах. Изначально производился в Новом Орлеане, теперь выпускается той же компанией, что производит виски Jack Daniel's Tennessee.

К другим ликёрам на основе виски относятся: *Drambuie* (стр. 236), *Glavya* (стр. 236), *Irish Mist* (стр. 237) и *Wild Turkey Liqueur*.

ПОДАЧА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВИСКИ В КОКТЕЙЛЯХ (SERVING AND MIXING WHISKEYS)

За редким исключением, лучшие виски для коктейлей — это купажируемые. Качественные купажи, такие как *Johnny Walker Red Label*, *Famous Grouse*, *Dewar's* и *White Horse*, а также ирландские и канадские виски, такие как *Canadian Club*, отлично сочетаются с миксерами — цитрусовыми соками, сиропами, гренадином. Также хорошо подходят для коктейлей крепкие по характеру чистые виски, такие как ржаной и теннессийский.

За исключением нескольких коктейлей, которые действительно выигрывают от использования премиального бурбона или скотча, использование односолодового скотча или дорогого *small-batch* бурбона в смешанных напитках абсолютно бессмысленно — не говоря уже о святотатстве. Например, вполне уместно наслаждаться хорошим купажируемым скотчем вроде *Johnny Walker Gold* со льдом и каплей содовой или в составе *Manhattan*. А умеренно дорогой *small-batch* бурбон прекрасно подойдет для *Mint Julep* или *Sazerac*. Но сохраните ваш дорогой односолодовый скотч, вроде *Bowmore 17*, для дегустации в чистом виде.

Односолодовые скотчи и *small-batch* бурбоны, предназначенные для употребления в чистом виде, подают при комнатной температуре в бокале типа «копита» (*tulip-shaped sherry copita*), чтобы лучше улавливать аромат. Многие ценители советуют добавлять в виски пару капель родниковой воды — это «открывает» аромат и вкус. Ещё один способ высвободить аромат — обхватить основание бокала ладонью и слегка согреть напиток.

Тип виски в рецептах классических коктейлей выбирается согласно оригинальной рецептуре: ирландский виски — для *Blarney Stone*, купажируемый — для *Manhattan*, бурбон — для *Mint Julep*. Если использовать другой виски, это уже будет не классический коктейль.

Тем не менее, учитывая огромное разнообразие виски, коктейли на его основе обладают универсальным характером. Даже классические рецепты со временем изменялись в зависимости от личных предпочтений. Возможно, вы предпочтёте свой *Whiskey Sour* на бурбоне, ржаном виски или даже на скотче. И хотя оригинальный *Old-Fashioned* готовили с бурбоном, большинство современных рецептов используют канадский купажируемый виски.

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИСКИ (WHISKEY DRINKS)

Alabama Slammer

30 мл Southern Comfort

30 мл амаретто

15 мл сливовой джин

30 мл свежего апельсинового сока

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в хайбол со льдом или в высокий шот-бокал безо льда.

Algonquin

Назван в честь отеля Algonquin в Нью-Йорке — знаменитого места встреч литературного кружка «круглый стол» 1920-х годов, в который входили писатели, критики и поэты, включая Дороти Паркер, Эдну Фербер и Роберта Шервуда, называвших себя «порочным кругом».

60 мл ржаного (или купажированного) виски

15 мл сухого вермута

30 мл ананасового сока

Перемешайте ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Amalfi Cocktail

45 мл бурбона

30 мл свежего лимонного сока

15 мл Galliano

1 чайная ложка сиропа орже

90–150 мл охлаждённой содовой

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме содовой, со льдом. Процедите в хайбол со льдом. Долейте содовую и аккуратно перемешайте.

Belmont Breeze

Новый официальный коктейль скачек Belmont Stakes, созданный Дейлом ДеГроффом, мастером миксологии из Нью-Йорка.

45 мл американского купажированного виски

22 мл хереса Harveys Bristol Cream

15 мл свежего лимонного сока

30 мл сахарного сиропа

45 мл свежего апельсинового сока

45 мл клюквенного сока

30 мл охлаждённого 7-Up

30 мл охлаждённой содовой

Целая клубника

Ломтик лимона

Веточка мяты

Энергично встряхните все жидкие ингредиенты, кроме 7-Up и содовой, со

льдом. Процедите в хайбол со льдом. Долейте 7-Up и содовую и перемешайте. Украсьте клубникой, ломтиком лимона и веточкой мяты.

Bent Nail

Также известен как *Mammamattawa*.

45 мл канадского купажированного виски

15 мл Drambuie

7 мл кирша

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Blarney Stone

60 мл ирландского виски

7 мл Cointreau

7 мл заменителя абсента (Pernod или анисового ликёра)

Капля ликёра мараскино

Капля биттера Angostura

Цедра лимона

Перемешайте жидкие ингредиенты со льдом в смесительном стакане.

Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Протрите край бокала лимонной цедрой, выжмите её над напитком и опустите внутрь.

Blizzard

90 мл бурбона (или купажированного виски)

30 мл клюквенного сока

15 мл свежего лимонного сока

30 мл сахарного сиропа

Ломтик лимона

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в олд-фэшн бокал со льдом. Украсьте ломтиком лимона.

Вариант: Взбейте все жидкие ингредиенты в блендере с ½ стакана льда.

Взбивайте несколько секунд и перелейте в охлаждённый винный бокал.

Bobby Burns

Вариация на *Rob Roy*, этот шотландский классический коктейль назван в честь поэта Роберта Бёрнса, автора стихотворений *Auld Lang Syne* и *Comin' Through the Rye*.

45 мл скотча

45 мл сладкого вермута

7 мл ликёра Bénédictine

Цедра лимона

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Отожмите цедру лимона над напитком и опустите внутрь.

Вариант: Для *Brainstorm Cocktail* замените скотч на ирландский виски, а сладкий вермут на 7 мл сухого.

Boilermaker

Квинтэссенция сочетания шота виски с запивкой из пива. Некоторые предпочитают ритуал бросания рюмки в кружку с пивом.

45 мл купажированного виски

240–360 мл кружка пива

Налейте виски в шот-бокал. Быстро выпейте шот. Подавайте пиво в охлаждённой пивной кружке как запивку.

Bourbon à la Crème

60 мл бурбона

30 мл тёмного крем-де-какао

1–2 ванильных стручка или ½ чайной ложки ванильного экстракта

Смешайте ингредиенты в шейкере. Охладите в холодильнике в течение 1 часа. Добавьте лёд, энергично встряхните и процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Bourbon Buck

Долька лимона

60 мл бурбона

150 мл охлаждённого имбирного эля

Выжмите сок лимона в хайбол, наполненный льдом. Добавьте бурбон, долейте имбирный эль и аккуратно перемешайте.

Варианты:

Для *Scotch Buck* используйте скотч вместо бурбона.

Для *Irish Buck* используйте ирландский виски.

Для *Horse's Neck* добавьте каплю биттера Angostura и спираль лимонной цедры в бокал.

Для *Presbyterian* уменьшите количество имбирного эля до 60 мл, добавьте 60 мл содовой и украсьте коктейль лимонной цедрой, не используя дольку.

Bourbon Crusta

Отличается характерной сахарной кромкой и спиралью лимонной цедры. В зависимости от предпочтений можно использовать либо Cointreau, либо ликёр мараскино.

Долька лимона

Сахар

Спираль лимонной цедры

60 мл бурбона

15 мл Cointreau (или ликёра мараскино)

15 мл свежего лимонного сока

Протрите край охлаждённого бокала типа *sour* долькой лимона и обмакните его в сахар. Разместите спираль лимонной цедры в бокале. Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в подготовленный бокал.

Вариант: Для *Scotch Crusta* замените бурбон на скотч, а Cointreau — на ликёр мараскино.

Bourbon Milk Punch

Классика Нового Орлеана.

60 мл бурбона

15 мл тёмного крем-де-какао

120 мл молока (или 90 мл сливок пополам с молоком)

Капля ванильного экстракта

¼ чайной ложки молотой корицы

Свеженатёртый или молотый мускатный орех

Энергично встряхните жидкие ингредиенты и корицу со льдом. Процедите в олд-фэшн бокал со льдом. Посыпьте сверху мускатным орехом.

Bourbon Sling

75 мл бурбона

15 мл Southern Comfort

15 мл свежего лимонного сока

150–180 мл охлаждённой содовой

Долька лимона

Энергично встряхните все жидкие ингредиенты, кроме содовой, со льдом.

Процедите в хайбол со льдом. Долейте содовую и аккуратно перемешайте.

Выжмите дольку лимона над напитком и опустите её внутрь.

Bourbon Swizzle

60 мл бурбона

15 мл абрикосового бренди
15 мл свежего лимонного сока
150–180 мл охлаждённого имбирного эля
Кружок лимона

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме имбирного эля, со льдом. Процедите в collins-бокал, наполненный льдом. Долейте имбирный эль. Украсьте кружком лимона и добавьте мешалку.

Вариант: Для *Scotch Swizzle* замените бурбон на скотч, абрикосовый бренди — на трипл-сек, а лимонный сок — на сок лайма.

Blue Grass Cocktail

45 мл бурбона
30 мл ананасового сока
30 мл свежего лимонного сока
7 мл ликёра мараскино

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Brooklyn Cocktail

Один из немногих коктейлей, где до сих пор используется ржаной виски. Эта вариация *Manhattan* отличается более насыщенным вкусом.

45 мл ржаного виски
22 мл сладкого вермута
Капля ликёра мараскино
Цедра лимона

Перемешайте жидкие ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Протрите край бокала лимонной цедрой, отожмите её над напитком и опустите внутрь.

Вариант: Используйте канадский виски, сухой вермут и по капле ликёра мараскино и Amer Picon.

Canadian Cocktail

60 мл канадского купажированного виски
15 мл Cointreau
1 чайная ложка сахарного сиропа
2 капли биттера Angostura

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в олд-фэшн бокал со льдом или в охлаждённый коктейльный бокал.

Casanova

45 мл бурбона

22 мл сладкого марсала

22 мл Kahlúa

30 мл жирных сливок

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Churchill Downs Cooler

45 мл бурбона

30 мл бренди

15 мл трипл-сека

120 мл охлаждённого имбирного эля

Налейте все ингредиенты, кроме имбирного эля, в хайбол со льдом. Долейте имбирный эль и аккуратно перемешайте.

Commodore Cocktail

45 мл бурбона

22 мл крем-де-какао

15 мл свежего лимонного сока

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Commonwealth

Также известен как *Chapel Hill*.

45 мл канадского виски

15 мл Grand Marnier

7 мл свежего лимонного сока

Апельсиновая цедра

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Отожмите апельсиновую цедру над напитком и опустите внутрь.

Dancing Leprechaun

45 мл ирландского виски

22 мл Drambuie

22 мл свежего лимонного сока

90–120 мл охлаждённого имбирного эля

Цедра лимона

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме имбирного эля, со льдом. Процедите в хайбол со льдом. Долейте имбирный эль и аккуратно перемешайте. Отожмите лимонную цедру над напитком и опустите внутрь.

Debonair Cocktail

Для этого коктейля специально требуется односолодовый скотч — вкус напитка будет зависеть от выбранного виски. Для лёгкого, ароматного коктейля используйте хайлендский скотч; для более насыщенного — скотч с Айлы.

60 мл односолодового скотча

30 мл имбирного ликёра Canton

Цедра лимона

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Отожмите лимонную цедру над напитком и опустите внутрь.

Delta

45 мл купажированного виски

15 мл Southern Comfort

15 мл свежего сока лайма

1 чайная ложка сахара

Ломтик апельсина

Ломтик персика

Энергично встряхните жидкие ингредиенты и сахар со льдом. Процедите в олд-фэшн бокал со льдом. Украсьте ломтиками апельсина и персика.

Вариант: Для *Little Colonel* используйте бурбон вместо купажированного виски, увеличьте количество Southern Comfort до 30 мл и исключите сахар.

Derby

45 мл купажированного виски

15 мл сладкого вермута

15 мл Cointreau

15 мл свежего сока лайма

Веточка мяты

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в олд-фэшн бокал со льдом. Украсьте веточкой мяты.

Вариант: Для *Oriental Cocktail* замените купажированный виски на бурбон и не добавляйте мяту.

Everybody's Irish

60 мл ирландского виски

7 мл зелёного Chartreuse

7 мл зелёного крем-де-мент

Зелёная коктейльная оливка

Перемешайте жидкие ингредиенты со льдом в смесительном стакане.

Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте зелёной оливкой.

Fine and Dandy

60 мл канадского купажированного виски

15 мл Cointreau

15 мл Dubonnet Rouge

Цедра лимона

Перемешайте жидкие ингредиенты со льдом в смесительном стакане.

Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Протрите край бокала лимонной цедрой, отожмите её над напитком и опустите внутрь.

Варианты:

Для *Trois Rivières* (в переводе с французского — «три реки») уменьшите количество Cointreau до 7 мл и используйте апельсиновую цедру вместо лимонной.

Для *Temptation Cocktail* добавьте каплю Pernod.

French Twist

45 мл бурбона

45 мл бренди

15 мл Grand Marnier

7 мл свежего лимонного сока

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Godfather

Популярный коктейль 1970-х годов.

60 мл скотча или бурбона

30 мл амаретто

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в олд-фэшн бокал со льдом.

Horse's Neck

Похож на *buck*, но его отличительной чертой является спираль из цедры. Этот универсальный коктейль можно приготовить с любым виски по вкусу:

бурбоном, скотчем, ржаным или купажированным.

Спираль лимонной цедры

75 мл купажированного виски

90–150 мл охлаждённого имбирного эля

Поместите спираль лимонной цедры в охлаждённый хайбол. Наполните бокал льдом, налейте виски и долейте имбирный эль. Кратко перемешайте.

Вариант: Расширенную версию рецепта см. в разделе *Hangover Remedies*, стр. 453.

Для *Klondike Cooler* используйте ржаной виски вместо купажированного, добавьте 1 чайную ложку сахара и украсьте спиралью апельсиновой цедры вместо лимонной.

Iced Irish Coffee

45 мл ирландского виски

1 чайная ложка коричневого сахара

120 мл холодного кофе

30–60 мл жирных сливок

Налейте виски и сахар в охлаждённый олд-фэшн бокал. Перемешайте.

Наполните льдом, добавьте кофе и сливки, снова перемешайте.

Irish Shillelagh

Этот крепкий напиток назван в честь ирландской дубинки-палки, используемой полицейскими.

45 мл ирландского виски

15 мл светлого рома

15 мл sloe gin

30 мл свежего лимонного сока

1 чайная ложка сахара

Ломтик персика

Ломтик апельсина

2–3 малины

Коктейльная вишня

Энергично встряхните все ингредиенты, кроме фруктов, со льдом. Процедите в олд-фэшн бокал со льдом. Украсьте фруктами.

Japanese Fizz

60 мл купажированного виски

15 мл рубиновый портвейн

2 чайные ложки свежего лимонного сока

1 чайная ложка сахара

90–150 мл охлаждённой содовой

Долька ананаса

Ломтик апельсина

Энергично встряхните виски, портвейн, лимонный сок и сахар со льдом.

Процедите в коллинз-бокал со льдом. Долейте содовую и аккуратно перемешайте. Украсьте долькой ананаса и ломтиком апельсина.

John Collins

Вариация на основе джиновского *Tom Collins*, *John Collins* изначально готовился с голландским джином, но в США чаще встречается с бурбоном или канадским купажированным виски. Для дополнительной путаницы встречаются и другие названия: *Colonel Collins* готовится с бурбоном, а *Captain Collins*, также известный как *Bourbon Collins*, с канадским виски.

60 мл бурбона (или канадского купажированного виски)

30 мл свежего лимонного сока

15 мл сахарного сиропа

150–180 мл охлаждённой содовой

Ломтик апельсина

Ломтик лимона

Коктейльная вишня

Энергично встряхните бурбон, лимонный сок и сироп со льдом. Процедите в коллинз-бокал со льдом. Долейте содовую и аккуратно перемешайте.

Украсьте апельсином, лимоном и вишней.

Варианты:

Для *Sandy Collins* (или *Jock Collins*) используйте скотч.

Для *Mike Collins* используйте ирландский виски.

Kentucky Colonel

75 мл бурбона

15 мл *Bénédictine*

Цедра лимона

Перемешайте жидкие ингредиенты в смесительном стакане со льдом.

Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Протрите край бокала лимонной цедрой, отожмите её над напитком и опустите внутрь.

Вариант: Для *S.S. Manhattan* добавьте 60 мл свежего апельсинового сока.

Kentucky Sidecar

Эта освежающая вариация *Sidecar* сохраняет характерную кислинку благодаря мандариновому соку, хотя апельсиновый также подойдёт. Хороший бурбон из небольших партий, например, *Maker's Mark*, придаст напитку насыщенность и тёплую сложность.

Долька лимона или мандарина

Сахар

45 мл бурбона из *small-batch* категории

22 мл *Cointreau*

30 мл свежего мандаринового сока

15 мл свежего лимонного сока

Веточка мяты

Протрите край охлаждённого бокала долькой лимона или мандарина и обмакните в сахар. Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в подготовленный бокал. Украсьте веточкой мяты.

Варианты:

Для версии с ярко выраженной мятой добавьте 4–5 свежих листьев мяты в шейкер вместе с жидкими ингредиентами.

Для *Kentucky Fizz* подавайте со льдом в олд-фэшн бокале, добавив немного содовой.

Для *Kentucky Orange Blossom* увеличьте количество мандаринового сока до 45 мл, исключите лимонный сок, добавьте каплю апельсиновой цветочной воды и подавайте со льдом в олд-фэшн бокале.

Manhattan

Согласно легенде, коктейль *Manhattan* был создан в 1874 году в *Manhattan Club* в Нью-Йорке в честь леди Рэндольф Черчилль (матери сэра Уинстона Черчилля) и подавался на праздничном ужине в честь губернатора Сэмюэля Дж. Тилдена. Изначально приготовленный на ржаном виски, этот классический американский аперитив — отличный пример идеального баланса между виски, вермутом и обязательными биттерами, сливающихся в напитке с наилучшей мягкостью. Выбор виски критически важен для вкуса и в конечном счёте зависит от личных предпочтений. Многие отдают предпочтение бурбону, такому как *Knob Creek* или *Maker's Mark*, который своей сладостью дополняет вермут, в отличие от классического ржаного виски, который для современного вкуса может показаться слишком резким. Другие настаивают на более мягком *Manhattan*, приготовленном на купажированном канадском виски, считая бурбон или рожь слишком насыщенными. В любом случае, премиальный виски всегда даст лучший результат.

Традиционно *Manhattan* подаётся безо льда в коктейльном бокале, однако многие предпочитают вариант со льдом в бокале олд-фэшн, что придаёт напитку дополнительную охлаждённость и лёгкое разбавление. Хотя

классическим украшением считается коктейльная вишня, допустим также и твист из лимонной цедры.

Вариации *Manhattan* включают в себя всё — от использования разных биттеров, например Peychaud's или апельсинового, до добавления других ингредиентов: сиропа от коктейльной вишни, Dubonnet Rouge, зелёного Chartreuse, киршвассера, blue curaçao и других ликёров.

Classic Manhattan

60 мл ржаного виски, бурбона или канадского купажированного виски

22 мл сладкого вермута

2–3 капли Angostura bitters

Коктейльная вишня

Перемешайте жидкие ингредиенты в смесительном стакане со льдом.

Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте вишней.

Perfect Manhattan

75 мл ржаного, бурбона или канадского купажированного виски

15 мл сладкого вермута

15 мл сухого вермута

2–3 капли Angostura bitters

Твист из лимонной цедры

Перемешайте жидкие ингредиенты в смесительном стакане со льдом.

Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Протрите край бокала цедрой, отожмите её над напитком и опустите внутрь.

Sweet Manhattan

60 мл ржаного, бурбона или канадского купажированного виски

30 мл сладкого вермута

2–3 капли Angostura bitters

Твист из лимонной цедры

Перемешайте в смесительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Протрите край цедрой, отожмите её над напитком и опустите внутрь.

Dry Manhattan

Некоторые считают эту версию оксюморонам, ведь *Manhattan* по определению базируется на сладком вермуте.

60 мл ржаного, бурбона или канадского купажированного виски

22 мл сухого вермута

2–3 капли Angostura bitters

Твист из лимонной цедры

Перемешайте в смесительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Протрите край цедрой, отожмите её над напитком и опустите внутрь.

Варианты:

Scotch Manhattan — см. *Rob Roy*.

Irish Manhattan (также известный как *Paddy Cocktail* или *Paddy Wagon*) — используйте ирландский виски в классическом рецепте.

Canadian Manhattan — приготовьте классический вариант с канадским виски.

Southern Comfort Manhattan — замените виски на Southern Comfort для очень сладкой версии.

Eastern Manhattan — используйте 75 мл японского виски Suntory, 7 мл Ricard и 15 мл сладкого вермута.

Old-Fashioned Manhattan — смешайте по 45 мл купажированного виски и сладкого вермута.

Dubonnet Manhattan — используйте бурбон и замените 15 мл сладкого вермута на Dubonnet.

Kentucky Stinger

45 мл бурбона

7 мл Southern Comfort

7 мл белого crème de menthe

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в винный бокал, наполненный льдом.

Louisville Stinger

30 мл бурбона

30 мл светлого рома

15 мл белого crème de cacao

7 мл crème de menthe

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Mamie Taylor

60 мл купажированного скотча

15 мл свежего лаймового сока

90–150 мл охлаждённого имбирного эля

Ломтик лимона

Налейте скотч и лаймовый сок в хайболл-бокал, наполненный льдом. Долейте имбирный эль и аккуратно перемешайте. Украсьте ломтиком лимона.

Mint Condition

22 мл бурбона

22 мл мятного шнапса

22 мл водки

15 мл Kahlúa

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый бокал sour.

Mint Julep

Кентуккийская традиция, существующая с конца 1800-х годов, освежающий и олицетворяющий южное гостеприимство замороженный *julep* традиционно подаётся в честь наступления весны 1 мая и, конечно же, как официальный напиток *Kentucky Derby*, проходящего в первую субботу мая.

Происхождение напитка уходит к XV веку — *julep* изначально представлял собой лечебный состав из трав, сахара и воды. Позднее он превратился в напиток на основе мяты и бренди, персикового бренди или коньяка, пока около 1875 года выбор не пал на великолепный кентуккийский бурбон.

Изначально мята использовалась исключительно как ароматное украшение у края бокала, но со временем возникли споры по поводу правильной техники приготовления, которые до сих пор обсуждаются на Юге. Одни настаивают, что мята должна выступать над краем бокала, чтобы аромат ощущался при каждом глотке. Другие предпочитают сначала разминать мяту, чтобы насытить бурбон её ароматом. Ярые любители мяты даже настаивают бутылку бурбона на нескольких чашках мятных листьев — этот способ особенно удобен при приёмах, так как смесь можно хранить в холодильнике до недели.

По традиции *julep* подаётся в серебряной чаше — идеальной для создания характерного инея на поверхности, который появляется в процессе перемешивания бурбона с дроблёным льдом. Также допустимо использовать бокалы *collins*, *highball* или *old-fashioned*. Однако выбор посуды вторичен по сравнению с качеством бурбона — премиальные сорта, такие как *Maker's Mark*, *Knob Creek* или *Woodford Reserve*, обязательны для по-настоящему изысканного *julep*.

Traditional Southern-Style Mint Julep

120 мл кентуккийского бурбона

1 чайная ложка сахарного сиропа

4–6 веточек мяты

Налейте жидкие ингредиенты в бокал *julep* или *collins*, наполненный дроблёным льдом. Хорошо размешайте, пока бокал не покроется инеем. Украсьте веточками мяты, чтобы они выступали над краем бокала, и подавайте с соломинкой.

Вариант: Добавьте немного содовой или воды.

Muddled Mint Julep

12–14 свежих мятных листьев

1 чайная ложка сахарного сиропа

120 мл кентуккийского бурбона

2–3 веточки мяты

Твист из лимонной цедры (по желанию)

Разомните листья мяты с сиропом на дне охлаждённого бокала julep или old-fashioned. Наполните бокал дроблёным льдом, добавьте бурбон и размешайте до появления инея на стенках. Украсьте веточками мяты, чтобы они выступали над краем, и по желанию — твистом из лимонной цедры.

Frozen Mint Julep

6 маленьких листьев мяты

90 мл кентуккийского бурбона

30 мл свежего лимонного сока

30 мл сахарного сиропа

Веточка мяты

Разомните мяту с бурбоном, лимонным соком и сиропом на дне небольшого бокала. Перелейте смесь в блендер, добавьте $\frac{1}{2}$ стакана дроблёного льда и взбейте до состояния слякоти. Перелейте в охлаждённый бокал old-fashioned. Украсьте веточкой мяты.

Mint Juleps for a Crowd

Отличный вариант для вечеринок: мята заранее настаивается на бурбоне.

Напиток можно хранить в холодильнике до недели, но не дольше — мята начнёт горчить. Тем, кто любит яркий мятный вкус, можно добавить ещё одну чашку мяты.

На 6 порций:

1 бутылка (750 мл) кентуккийского бурбона

2 чашки свежих мятных листьев (или 10–12 веточек)

30–90 мл сахарного сиропа

12–18 свежих веточек мяты

6 твистов из лимонной цедры (по желанию)

Смешайте бурбон и мяту в большой стеклянной банке с крышкой. Накройте и поставьте в холодильник на несколько часов или на ночь. Процедите бурбон в большой графин, удалив мяту. Добавьте сироп по вкусу и перемешайте.

На каждую порцию налейте 120 мл настоянного бурбона в бокал julep или collins, наполненный дроблёным льдом. Добавьте пару веточек мяты и, при желании, лимонную цедру. Подавайте с соломинкой.

Другие вариации Julep:

Georgia Mint Julep — 1 чайная ложка сахарной пудры, 1 столовая ложка воды, 10–12 веточек мяты, 60 мл коньяка и 60 мл персикового бренди.

Manila Hotel Mint Julep (подаётся на острове Лусон, Филиппины, с 1926 года) — налейте 15 мл рома поверх классического *Mint Julep* и украсьте свежим ананасом.

Mississippi Mist

45 мл бурбона

45 мл Southern Comfort

Налейте ингредиенты в бокал *old-fashioned* со льдом. Хорошо размешайте.

Варианты:

Kentucky Cowhand — добавьте 7 мл сливок. Встряхните и подавайте без льда.

Little Colonel — добавьте 30 мл свежего сока лайма. Встряхните и подавайте без льда.

Nevins

45 мл бурбона

15 мл абрикосового бренди

30 мл свежего сока грейпфрута

15 мл свежего лимонного сока

Капля *Angostura bitters*

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

New Yorker

45 мл бурбона (или ржаного виски)

22 мл свежего сока лайма

1 чайная ложка сахара

Капля гренадина

Твист из апельсиновой цедры

Твист из лимонной цедры

Налейте бурбон и сок лайма в бокал *old-fashioned* со льдом. Добавьте сахар и гренадин, хорошо размешайте. Отожмите цедру лимона и апельсина над напитком и опустите в бокал.

Вариант: *New York Cocktail* — замените бурбон на купажированный виски. В некоторых рецептах также заменяют лайм на лимон.

Pink Almond

30 мл купажированного виски

15 мл *crème de noyaux*

15 мл амаретто

15 мл кирша

15 мл свежего лимонного сока

Ломтик лимона

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте ломтиком лимона.

Poire Williams Fizz

45 мл купажированного виски

15 мл грушевого бренди

75 мл свежего сока грейпфрута

90–120 мл охлаждённой содовой

Налейте виски, грушевый бренди и сок грейпфрута в хайболл-бокал со льдом. Долейте содовую и аккуратно перемешайте.

Preakness Cocktail

Официальный коктейль скачек *Preakness Stakes* на ипподроме *Pimlico* в Балтиморе, второй этап Тройной короны.

Твист из лимонной цедры

60 мл канадского купажированного виски

15 мл *Bénédictine*

15 мл сладкого вермута

2 капли *Angostura bitters*

Протрите край охлаждённого коктейльного бокала лимонной цедрой.

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в подготовленный бокал. Отожмите лимонную цедру над напитком и опустите внутрь.

Old-Fashioned

Ещё один классический американский коктейль, появившийся в бурбоновой стране в конце 1800-х годов. По легенде, бармен из клуба *Pendennis* в Луисвилле, штат Кентукки, приготовил этот фруктовый эликсир для местного дистиллера бурбона — полковника Джеймса Э. Пеппера. Как и большинство классических коктейлей, он претерпел множество изменений, включая основной спирт. Наиболее традиционным — с учётом происхождения — считается кентуккийский бурбон, хотя чаще используется купажированный виски, а у некоторых есть предпочтения и в пользу скотча.

Вдохновивший прочный и тяжёлый бокал, носящий то же название, коктейль раскрывает свою суть в разминании фруктов, сахара и биттера — процесс, придающий напитку характерный вкус. Некоторые добавляют виски к фруктам при мадлеровании, чтобы усилить фруктовые ноты, другие предпочитают использовать дольку лимона вместо цедры для большей кислотности. Среди вариаций — смачивание сахара водой, содовой или даже каплей Cointreau, но пуристы отвергают идею завершения напитка содовой.

1 кусочек сахара (или 2 ч. л. сахара)
3 капли Angostura bitters
Полоска лимонной цедры
Ломтик апельсина
Коктейльная вишня
75 мл бурбона (или купажированного виски)
60–90 мл охлаждённой содовой (по желанию)
Ломтик апельсина
Коктейльная вишня

В охлаждённом бокале old-fashioned пропитайте кусочек сахара биттером. Добавьте цедру лимона, ломтик апельсина и вишню. Разомните сахар, биттер и фрукты. Наполните бокал льдом, добавьте бурбон и хорошо размешайте. При желании долейте содовую. Украсьте ломтиком апельсина и вишней.

Вариации:

Essentric Old-Fashioned — положите в бокал спиральную цедру целого лимона. Встряхните 60 мл купажированного виски, каплю кюрасао и ½ ч. л. сахара. Процедите в бокал.

Canadian Old-Fashioned — используйте канадский купажированный виски вместо бурбона, добавьте 7 мл Cointreau и каплю свежего лимонного сока.

Scotch Old-Fashioned — замените бурбон на купажированный скотч.

Claremont (фруктовая версия) — разомните 2 вишни и 2 ломтика апельсина, добавьте 22 мл апельсинового кюрасао.

Prince Edward

45 мл скотча
15 мл Lillet Blanc
7 мл Drambuie
Ломтик апельсина
Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в бокал old-fashioned со льдом. Украсьте ломтиком апельсина.

Rob Roy

Назван в честь легендарного шотландского разбойника XVII века Роберта Макгрегора (шотландского Робин Гуда), героя романа сэра Вальтера Скотта начала XIX века. Эта вариация Manhattan готовится на скотче вместо ржи или бурбона, имеет более резкий вкус и может подаваться как без льда, так и со льдом.

Классический Rob Roy

75 мл купажированного скотча

15 мл сладкого вермута

Капля Angostura bitters

Коктейльная вишня

Смешайте ингредиенты в стакане для смешивания со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал или в бокал old-fashioned со льдом. Украсьте вишней.

Вариации:

Dry Rob Roy — замените сладкий вермут на сухой, украсьте твистом из лимонной цедры.

Perfect Rob Roy — используйте по 7 мл сухого и сладкого вермута, украсьте твистом из лимонной цедры.

Affinity — по 30 мл скотча, сухого и сладкого вермута.

Affinity (альтернатива) — по 30 мл скотча, сухого хереса и рубинового порто. Украсьте вишней.

Highland Fling (ближе к Manhattan) — увеличьте количество сладкого вермута до 22 мл, используйте апельсиновый биттер вместо Angostura.

Thistle Cocktail — по 45 мл скотча и сладкого вермута.

Flying Scotsman (более сладкая версия) — добавьте 7 мл сахарного сиропа.

Rusty Nail

Фантастически популярный в 1960-е годы среди «золотой молодёжи», этот напиток выдержал проверку временем. Если он кажется вам слишком сладким, сделайте более сухой вариант, используя всего 7 мл Drambuie.

45 мл скотча

30 мл Drambuie

Твист из лимонной цедры

Налейте ингредиенты в бокал highball со льдом. Хорошо размешайте.

Отожмите лимонную цедру над напитком и опустите внутрь.

Scarlett O'Hara

Ещё один классический коктейль из Нового Орлеана, названный в честь воплощения южной красавицы.

60 мл Southern Comfort

60 мл клюквенного сока

15 мл свежего сока лайма

15 мл свежего лимонного сока

1 ч. л. сахара

Энергично встряхните все ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Scotch Mist

60 мл скотча

Твист из лимонной цедры

Налейте скотч на дроблёный лёд в бокале old-fashioned. Отожмите лимонную цедру над напитком и опустите внутрь.

Scotch Sangaree

60 мл скотча

15 мл портвейна

15 мл Drambuie

Свеженатёртый мускатный орех

Смешайте жидкие ингредиенты в стакане для смешивания со льдом.

Процедите в охлаждённый бокал для вина. Посыпьте сверху мускатным орехом.

Вариант: Добавьте чайную ложку мёда верескового цвета (разбавленного небольшим количеством воды) и завершите содовой.

Sazerac

Эта классика из Нового Орлеана очаровательна, как мягкий южный акцент. По легенде, это был первый напиток, который был не только изобретён, но и впервые назван словом «коктейль». В 1830-х француз по имени Пишо стоял за прилавком своей аптеки в Новом Орлеане и подавал этот эликсир в *sosquetier* — чашечке для яйца. Считается, что искажённое произношение этого слова и дало начало термину «cocktail». Напиток был изначально приготовлен на коньяке и биттере Peychaud's как средство для пищеварения. К 1850-м коктейль стал очень популярным и получил название *Sazerac* — по имени французского коньяка *Sazerac de Forge et Fils*, который в нём использовался. К 1870 году ингредиенты изменились: коньяк заменили более дешёвым американским

ржаным виски, а в состав ввели абсент. Когда абсент запретили, его заменили на Pernod.

Изначально коктейль готовили на хорошем коньяке или ржаном виски (например, Old Overholt), но сегодня часто используют качественный бурбон, например Knob Creek или Maker's Mark. В Новом Орлеане предпочитают местный анисовый ликёр Herbsaint вместо Pernod. Поздние рецепты включают сахар и воду, но ниже — оригинальная версия. Бокал должен быть тщательно охлаждён. Пуристы не советуют опускать лимонную цедру в бокал, но лёгкий шлейф лимонного масла весьма приятен — добавляйте по вкусу.

Классический Sazerac

1 ч. л. Pernod (или Herbsaint)
60 мл коньяка (или бурбона, или ржи)
3–4 капли биттера Peychaud's
Твист из лимонной цедры

Покройте внутреннюю поверхность охлаждённого бокала old-fashioned Pernod и слейте излишки. Встряхните коньяк и биттер со льдом. Процедите в подготовленный бокал. Выжмите цедру лимона над напитком и, по желанию, опустите её внутрь.

New Orleans Sazerac (также New Orleans Cocktail, изначально на абсенте)

1 кусочек сахара
Капля биттера Peychaud's или Angostura
60 мл бурбона
7 мл Herbsaint (или Pernod, или Ricard)
15 мл свежего лимонного сока
Твист из лимонной цедры

Поместите сахар в бокал old-fashioned и смочите биттером. Добавьте лёд, бурбон, Herbsaint и лимонный сок. Хорошо перемешайте. Украсьте цедрой лимона.

Seven and Seven

75 мл Seagram's 7 Crown
90–120 мл охлаждённого 7-Up
Твист из лимонной цедры

Налейте ингредиенты в бокал highball со льдом. Хорошо размешайте. Украсьте твистом.

Shamrock

45 мл ирландского виски

22 мл crème de menthe

60 мл сливок

Коктейльная вишня

Встряхните всё со льдом. Процедите в бокал old-fashioned со льдом. Украсьте вишней.

Вариация: Добавьте 120 мл ванильного мороженого, смешайте в блендере до однородности. Подавайте в охлаждённом бокале для вина.

Soul Kiss

60 мл канадского купажированного виски или бурбона

7 мл сухого вермута

7 мл Dubonnet Rouge

15 мл свежего апельсинового сока

Встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Вариация: *Rue de Rivoli* — по 30 мл каждого ингредиента. Подаётся в бокале old-fashioned со льдом.

Twin Hills

60 мл ржи

15 мл Bénédictine

7 мл свежего лимонного сока

7 мл свежего сока лайма

7 мл сахарного сиропа

Тонкий ломтик лимона

Встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте ломтиком лимона.

Vieux Carré

Этот коктейль родом из 1930-х годов, создан в баре Carousel в отеле Monteleone. Назван в честь Французского квартала Нового Орлеана.

2,5 мл Bénédictine

Капля биттера Peychaud's

Капля Angostura bitters

15 мл ржи

15 мл коньяка
15 мл сладкого вермута
Твист из лимонной цедры

Встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в бокал old-fashioned со льдом.
Украсьте твистом.

Waldorf Cocktail

Вариация на тему Sazerac, с добавлением сладкого вермута.

45 мл бурбона
22 мл Pernod
15 мл сладкого вермута
Капля Angostura bitters

Смешайте в стакане для смешивания со льдом. Процедите в охлаждённый
коктейльный бокал.

Wally Wallbanger

45 мл бурбона
15 мл Galliano
30 мл свежего лимонного сока
1 ч. л. сахара
Веточка мяты

Встряхните все ингредиенты, кроме мяты, со льдом. Процедите в бокал old-
fashioned со льдом. Украсьте мятой.

Ward Eight

Классика из Бостона, назван в честь избирательного округа. Традиционно
готовится на бурбоне или ржаном виски.

60 мл бурбона (или ржи)
30 мл свежего лимонного сока
30 мл свежего апельсинового сока
Капля гренадина
Коктейльная вишня
Ломтики апельсина и лимона

Встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в бокал old-fashioned со льдом
или в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте вишней и ломтиками
апельсина и лимона.

Waterloo

45 мл купажированного виски
22 мл ликёра Mandarine Napoléon
7 мл свежего лимонного сока
7 мл сахарного сиропа
90–150 мл охлаждённой содовой
Ломтик апельсина

Встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в бокал old-fashioned со льдом. Добавьте содовую и аккуратно перемешайте. Украсьте апельсином.

Whiskey Sour

Эталонный sour-коктейль, появившийся в середине XIX века и вдохновивший множество вариаций. Ключом к идеальному Whiskey Sour служит свежавыжатый лимонный сок. Хотя многие предпочитают бурбон, подойдёт и купажированный виски или любой любимый сорт. Классически подаётся в sour glass, но может быть и в highball со льдом. В *Esquire Handbook for Hosts* (1945) его описывали так: «Это просто разновидность крепкого лимонада в концентрированном виде».

60 мл бурбона (или купажированного виски)
22 мл свежего лимонного сока
15 мл сахарного сиропа
Ломтик лимона или апельсина
Коктейльная вишня

Встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый sour glass. Украсьте ломтиком цитруса и вишней.

Вариации:

- *Boston Sour* — добавьте яичный белок, хорошо встряхните.
 - *Double Standard Sour* — по 22 мл виски и джина + капля гренадина.
 - *Frisco Sour* — добавьте 7 мл Bénédictine и 15 мл сока лайма.
 - *New York Sour* — сверху налейте 15 мл сухого красного вина, украсьте лимоном.
 - *Park Lane* — добавьте 15 мл sloe gin.
 - *Southern Comfort Sour* — замените бурбон на Southern Comfort, добавьте 7 мл апельсинового сока.
 - *Stinger Sour* — добавьте 1 ч. л. мятного шнапса, украсьте веточкой мяты, подавайте со льдом в бокале old-fashioned.
-

Whiskey Fizz

60 мл купажированного или другого виски

30 мл свежего лимонного сока
15 мл сахарного сиропа
90–150 мл охлаждённой содовой
Ломтик лимона

Встряхните виски, лимонный сок и сироп со льдом. Процедите в бокал highball со льдом. Добавьте содовую и аккуратно перемешайте. Выжмите лимон над напитком и опустите внутрь.

Whiskey Rickey

60 мл купажированного или другого виски
15 мл свежего сока лайма
7 мл сахарного сиропа
90–150 мл охлаждённой содовой
Лаймовый клин

Встряхните виски, сок лайма и сироп со льдом. Процедите в бокал highball со льдом. Добавьте содовую, перемешайте. Выжмите лайм над напитком и опустите внутрь.

Woodward

45 мл купажированного скотча
15 мл сухого вермута
15 мл свежего сока грейпфрута

Встряхните со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Вариация:

- *Brigadoon* — подавайте в бокале old-fashioned со льдом.

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ И КОКТЕЙЛИ

Вино и креплёные вина

Вино толкает меня вперёд, чарующее вино, которое заставляет даже мудреца петь и смеяться нежно, побуждает его к танцу и вырывает из уст слова, которые лучше бы оставить несказанными.

— Гомер (около 800–700 гг. до н.э.), *Одиссея*

Вино — нектар богов, вакханальное питьё, сопровождавшее развитие цивилизации с примерно 1100 года до н.э., эпохи финикийцев и греков, и с тех пор любимое по всему миру. Римляне активно окультуривали и культивировали территории, где сегодня находятся самые прославленные и уважаемые винодельни Европы. Искусство виноделия развивалось вместе с виноградной

лозой, и сегодня благодатную почву для выращивания винограда можно найти от Австралии до западного побережья США, в Африке и Южной Америке.

Говоря просто, вино производится из натуральных сахаров, содержащихся в соке спелого винограда, путём естественного брожения. Тип винограда, а также конкретный процесс переработки определяют вид получаемого вина. Винный виноград даёт красные, белые или розовые вина и представлен в различных стилях — от сухих до сладких.

Вино делится на четыре основные категории:

- **Игристое вино** (например, шампанское);
- **Тихое вино**, не содержащее углекислоты (например, красное, белое или розовое);
- **Креплёное вино**, усиленное бренди (например, портвейн или херес);
- **Ароматизированное вино**, настоянное на травах и специях (например, вермут или Lillet).

Процесс виноделия

После сбора спелого винограда его раздавливают для получения сока, который собирают в резервуары. Чем спелее виноград, тем крепче будет вино. Обработка винограда зависит от его типа. Для производства белого вина удаляют гребни, и при отжиме стараются избегать контакта кожуры с соком, чтобы избежать появления нежеланной терпкости. Для красного вина виноград также очищают от гребней, но часть их добавляют обратно для получения нужного уровня танинов. Тёмная кожура, придающая красному вину его цвет, намеренно сохраняется ради насыщенности, окраски и танинной структуры.

Сок фильтруют от мусора, затем добавляют дрожжи, чтобы запустить процесс ферментации. В ходе этого дрожжи перерабатывают природные сахара в спирт, превращая сладкий сок в сухое, сложное вино.

После ферментации вино оставляют в резервуарах для отстаивания, при котором на дно оседают твёрдые частицы и осадок — «дрожжевой осадок» (lees). Вино переливают в чистые резервуары или бочки сразу после брожения и многократно в дальнейшем, чтобы отделить его от осадка. В конечном итоге его помещают в дубовые бочки для дальнейшего вызревания. Когда вино достигает желаемого уровня зрелости по критериям винодела, его фильтруют, осветляют и разливают по бутылкам. Затем вино выдерживается в бутылке.

Подача и наслаждение вином

Это вино слишком хорошее, чтобы пить за тосты, дорогая. Не стоит смешивать эмоции с таким вином — теряется вкус.

— Эрнест Хемингуэй

Лучше всего начать с хорошего базового бокала для вина, объёмом не менее 300 мл, с широкой чашей, слегка сужающейся кверху, и длинной ножкой, чтобы держать бокал, не согревая вино. Бокал должен быть чистым и не иметь запаха моющих средств или шкафов. Наполнять бокал следует только наполовину, оставляя пространство для взбалтывания — это способствует насыщению кислородом и высвобождению букета.

Вина различаются как в едва уловимых, так и в очевидных аспектах: по цвету, аромату, текстуре, крепости, структуре и телу. Оценить богатство вкуса вина можно с помощью органов обоняния, вкуса и зрения.

Самый простой способ описания вина — по цвету. Визуально возраст вина легко определить, если наклонить бокал под углом для лучшего обзора. Нужно искать цветочное кольцо по краям вина. Красные вина, как правило, в молодом возрасте имеют насыщенный оттенок с фиолетовыми краями и остаются непрозрачными у кромки. По мере старения красное вино становится светлее, менее интенсивным, с переходом от синевато-фиолетового к оранжевому, с более светлым (прозрачным) краем и кирпично-коричневым оттенком. Белое вино, напротив, со временем темнеет: начиная от почти прозрачного, светло-жёлтого или зеленоватого цвета, оно приобретает более глубокий буроватый оттенок. Как правило, чем больше оттенков можно различить в вине, тем оно лучше.

Описывать запахи и вкусы сложнее. Вкус напрямую связан с обонянием, которое прекрасно распознаёт тонкие ноты, попадающие в верхнюю часть носа как при вдыхании, так и из задней части ротовой полости. Это стоит учитывать при вращении вина в бокале для высвобождения аромата (букета) и при глубоком вдохе. Обоняние — самый древний из чувств, и оно быстро соединяет ощущения от вина с памятью, вызывая ассоциации с уже знакомыми запахами и вкусами.

Ваше нёбо — лучший инструмент для оценки сладости, кислотности, горечи, вяжущих танинов и текстуры — всех тех элементов, что формируют вкусовую палитру. Хороший глоток вина даст вкусовым рецепторам полное представление обо всех этих аспектах.

Одна бутылка вина содержит больше философии, чем все книги мира.

— Луи Пастер

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ВИНА

Не существует универсальных правил относительно правильной температуры подачи вина, так как вкусовые предпочтения у всех разные, и они могут повлиять на любые рекомендации. В общем и целом, более полнотелые красные и белые вина (например, белый Бургундский или шардоне) подают при прохладной комнатной или погребной температуре (от 15,5 °C до 20 °C), тогда как лёгкие красные, такие как ламбруско, гаме или Божоле, лучше слегка

охладить (от 10 °С до 13 °С). Белые вина освежают при температуре около 7 °С, но не ниже, так как при переохлаждении вкус становится неразличимым. Если вино оказалось слишком холодным, лучшее решение — просто обхватить бокал ладонью и согреть его. Сухие вина в целом воспринимаются лучше при комнатной температуре, чем сладкие.

ДЕКАНТИРОВАНИЕ ВИНА

Декантер — лучший друг молодого вина, поскольку он помогает насыщать вино кислородом и раскрывать его букет, что усиливает вкус. Лучшие декантеры — это графины с широким горлышком, позволяющие вину «дышать». Они также помогают избежать попадания осадка, который образуется в бутылке за время выдержки.

После того как бутылка достаточно долго стояла вертикально, чтобы осадок опустился на дно, нужно медленно перелить вино в декантер, держа бутылку под углом перед ярким источником света. Это позволит увидеть, где находится осадок, и остановить розлив, когда вино подойдет к нему вплотную.

Когда в ресторане официант открывает бутылку и наливает немного вина на пробу, вы должны оценить, подходит ли температура, нет ли дефектов, и не испорчена ли пробка плесенью. Мутность или присутствие пузырьков в тихом вине — верный признак того, что оно испорчено. Цель дегустации свежераскупоренного вина вовсе не в том, чтобы отказаться от него из-за личных предпочтений.

В конечном итоге лучшим будет то вино, которое нравится именно вам и соответствует вашему бюджету. Однако, учитывая широту выбора потрясающих вин, пробовать что-то новое всегда приятно и познавательно.

ГЛОССАРИЙ ТЕРМИНОВ ДЕГУСТАЦИИ ВИНА

- **Кислотность (Acidity)** — неотъемлемая часть вина, обусловленная фруктовыми кислотами, придающими вкусу остроту.
- **Аромат (Aroma)** — запах, исходящий от вина, отражающий сорт винограда, процессы ферментации и выдержки; формирует букет.
- **Баланс (Balance)** — гармония между вкусовыми компонентами, определяющая качество вина.
- **Тело (Body)** — полнота вина, обусловленная содержанием алкоголя; может быть лёгким, средним или насыщенным.
- **Букет (Bouquet)** — сложный аромат выдержанного вина, раскрывающийся при открытии бутылки.

- **Сухое (Dry)** — вино без сладости; сухое шампанское обозначается как brut.
 - **Ферментация (Fermentation)** — процесс превращения природного сахара винограда в алкоголь (и углекислый газ) с помощью дрожжей.
 - **Послевкусие (Finish)** — вкус, остающийся после глотка; его продолжительность — признак высокого качества.
 - **Нос (Nose)** — сочетание аромата и букета.
 - **Танины (Tannin)** — компоненты, получаемые в результате добавления гребней винограда в процессе ферментации; придают терпкость и лёгкую горечь в послевкусии.
-

ВИННЫЕ КОКТЕЙЛИ

Напоминает мне о сафари в Африке. Кто-то забыл штопор, и несколько дней мы были вынуждены выживать исключительно на пище и воде.

— У. К. Филдс

Apple Sangria Cooler

30 мл кальвадоса

30 мл персикового бренди

90 мл смеси sweet-and-sour

60 мл вина Божоле

Цедра апельсина

Влить все ингредиенты, кроме Божоле, в бокал для вина со льдом. Сверху аккуратно долить Божоле, не перемешивая. Выжать цедру апельсина над напитком и опустить внутрь.

Bâtonnet

(из отеля Ritz в Париже)

15 мл коньяка

90 мл охлаждённого белого вина

120 мл охлаждённой тониковой воды

Палочка корицы

Цедра лимона

Влить коньяк и белое вино в бокал collins со льдом. Сверху долить тоник и аккуратно перемешать. Выжать цедру лимона над напитком, провести ею по краю бокала и опустить внутрь. Украсить палочкой корицы.

Bishop

Этот классический напиток восходит к XVIII веку, когда его подавали в виде подогретого глинтвейна. Современная освежающая версия готовится со льдом. Лучше всего использовать каберне совиньон или мерло. Название происходит от цвета епископского облачения.

30 мл свежего лимонного сока

30 мл свежего апельсинового сока

15 мл сахарного сиропа

120 мл охлаждённого лёгкого сухого красного вина

Долька апельсина

Смешать цитрусовые соки и сироп, энергично встряхнуть со льдом. Процедить в бокал для вина со льдом. Влить вино и перемешать. Украсить долькой апельсина.

Классическая испанская Сангрия

Сангрия восходит к 133 году до н.э., когда римляне в Андалусии утоляли жажду летом смесью фруктовых соков и местного вина. Сначала это был холодный пунш из апельсинового сока, лёгкого красного вина, сахара и лимонного сока. Позднее появился классический вариант: ломтики свежих цитрусов, бренди, Cointreau и игристость от содовой. Существует множество вариаций на основе белого вина, шампанского, розе и других ликёров.

Лёгкое фруктовое красное вино, например традиционное испанское риоха, — лучший выбор. Некоторые рецепты включают яблоки, имбирный эль или даже грейпфрутовую газировку.

На 4–6 порций:

1 апельсин, нарезанный

1 лайм, нарезанный

½ лимона, нарезанного

45 мл бренди

45 мл Cointreau

2 столовые ложки сахара

1 бутылка сухого красного вина (750 мл), охлаждённого

1 бутылка содовой (355 мл), охлаждённой

Примерно 3 чашки льда

В большом стеклянном графине (2 литра) соединить нарезанные фрукты. Добавить бренди, Cointreau и сахар, перемешать. Осторожно влить вино, снова перемешать. Убрать в холодильник минимум на 2 часа, можно на ночь. Перед подачей добавить содовую и перемешать. Разлить по бокалам для вина со льдом, положив в каждый немного фруктов.

Варианты:

- *Sangria Blanca* — заменить красное вино охлаждённым совиньон бланом, пино гриджио или шардоне, добавить красный и зелёный виноград, дольки персика или яблока, клубнику и мяту.
- *Sparkling Sangria* — заменить красное вино охлаждённым сухим шампанским, добавить грейпфрут или ананас, манго или малину. Шампанское добавлять перед подачей.
- *Rosado Sangria* — использовать розовое вино, добавить малину и ежевику или лайм и персики.

Другие вариации Сангрии см. в разделе "Пунши" (стр. 415).

Kir

Этот элегантный аперитив был создан в Бургундии и назван в честь каноника Феликса Кира — французского героя войны и бывшего мэра Дижона. Классический рецепт предполагает использование сухого, терпкого белого вина, например совиньон блана, и лишь намёка на *crème de cassis* (слишком сладкий при дозировке более 7 мл). Многие предпочитают подавать его со льдом. Вариант с шампанским называется *Kir Royale* (см. стр. 160).

2,5 мл *crème de cassis*

180 мл охлаждённого сухого белого вина

Цедра лимона

Влить *cassis* и вино в охлаждённый бокал для вина. Хорошо перемешать. Провести лимонной цедрой по краю бокала, выжать эфирные масла над напитком и опустить цедру внутрь.

Pineapple Cooler

60 мл охлаждённого сухого белого вина (например, шардоне, пино гри или совиньон блан)

60 мл ананасового сока

7 мл свежего лимонного сока

½ чайной ложки мелкого сахара

60–90 мл охлаждённой содовой

Цедра лимона

Энергично встряхнуть белое вино, ананасовый сок, лимонный сок и сахар со льдом. Процедить в хайбол со льдом. Сверху долить содовую и аккуратно перемешать. Провести цедрой лимона по краю бокала, выжать эфирные масла над напитком и опустить цедру внутрь.

Red Wine Cooler

180 мл охлаждённого сухого красного вина

120 мл охлаждённой лимонно-лаймовой газировки

Цедра лимона

Влить вино и газировку в хайбол со льдом. Перемешать. Выжать эфирные масла из цедры лимона над напитком и опустить её внутрь.

White Wine Spritzer

Отличное летнее освежение. Лучше использовать недорогое сухое белое вино, например пино гриджио.

180 мл охлаждённого сухого белого вина

60–90 мл охлаждённой содовой

Цедра лимона

Влить вино в бокал для вина со льдом. Сверху долить содовую и аккуратно перемешать. Выжать эфирные масла из цедры лимона над напитком и опустить её внутрь.

КРЕПЛЁНЫЕ ВИНА

Креплёные вина — это вина, в которые добавлен крепкий спирт, чаще всего бренди, чтобы повысить содержание алкоголя и обеспечить лучшее хранение. Портвейн, херес, мадера, марсала, мускат и москатель — всё это креплёные вина.

Мадера — более сухое и лёгкое вино-аперитив, укреплённое бренди. Производится на португальском острове Мадейра у северо-западного побережья Африки. По вкусу находится между сухостью хереса и насыщенностью портвейна, с оттенками жжёного апельсина и сладкой карамели. Подаётся слегка охлаждённой, как аперитив или десертное вино.

Малага — иберийское креплёное вино, золотистое, сладкое, с изюмным вкусом, родом с южного побережья Андалусии (Испания). Делается из белых сортов винограда москатель и педро хименес. Из-за чрезмерной сладости утратило былую популярность.

Марсала — полнотелое креплёное вино-аперитив, бывает в сухом и сладком вариантах. Производится на Сицилии из светлого винограда. По стилю — между хересом и мадерой. Сегодня чаще используется в кулинарии.

Мускат (москато, москатель) — густое, полусладкое вино, производимое в Австралии, Италии, Испании, Португалии и других странах.

ПОРТВЕЙН

Этот восхитительный креплёный напиток производится строго в одном географически обозначенном регионе — долине реки Дору на севере Португалии, где сосредоточены основные виноградники и винодельни. Портвейн — популярное десертное и дижестивное вино. Свою сладость он получает как от использования сладких сортов винограда, так и благодаря прерыванию ферментации добавлением бренди до полного превращения сахаров в алкоголь. Относительная сухость достигается при выдержке в бочках — так называемый "деревянный портвейн".

Обычно подаётся при комнатной температуре, хотя многие предпочитают пить его охлаждённым. Классическим сопровождением считается английский сыр стилтон.

Сухой белый портвейн — аперитив из белого винограда, выдержанный в бочках несколько лет. Любимец местных жителей долины Дору, обычно подаётся охлаждённым.

Ruby порт — базовый сладкий красный портвейн, выдержанный в деревянных бочках около трёх лет, представляет собой купаж вин разных урожаев.

Tawny порт — выдерживается в бочках не менее пяти лет; лучшие сорта — до 20 лет, а иногда и до 40. Со временем цвет становится всё светлее. Молодые tawny — сладкие, выдержанные — полусухие и мягкие. Если на бутылке не указана выдержка, это, скорее всего, недорогая смесь ruby и белого портвейна, технически не являющаяся настоящим tawny.

Colheita порт — креплёное вино из одного урожайного года. Ближе по стилю к tawny, чем к винтажному портвейну. Выдерживается в бочках не менее 7 лет. Следует употреблять вскоре после даты розлива, указанной на этикетке.

Vintage порт — самый престижный вид портвейна. Производится из винограда одного исключительного по качеству урожайного года. Не купажируется, выдерживается в бочках всего 2 года, затем в бутылке от 20 до 40 лет, достигая полусухого состояния. Поскольку стареет в бутылке, образует осадок и требует декантирования перед подачей.

ХЕРЕС

Это знаменитое креплёное вино производится только в небольшом строго определённом регионе на средиземноморском побережье Испании, включающем города Херес-де-ла-Фронтера, Санлукар-де-Баррамедра и Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария. Изготавливается преимущественно из белого винограда сорта паломино, с добавлением сортов педро хименес и москатель для сладких вариантов. Отличительной чертой хереса является сложный процесс его производства. После ферментации вино помещают в

дубовые бочки, оставляя свободное место для образования на поверхности специального типа дрожжей — флора (flor). Эта плёнка защищает вино от окисления и придаёт ему уникальный, знаменитый вкус. Херес разделяют на две основные категории — фино (fino) и олоросо (oloroso), которые зависят от степени развития флора. Эти две категории определяют различные стили напитка. Метод созревания хереса называется «солера» (solera), при котором смешиваются вина разных лет выдержки из разных бочек, а затем дополнительно выдерживаются.

Фино-херес

Херес категории фино покрыт плёнкой флора, в то время как в олоросо флор практически не образуется. Фино лучше подавать слегка охлаждённым.

- **Фино** — самый сухой стиль, светлый, бледный, лёгкий, выдерживается под плёнкой флора.
- **Мансанилья** — самый лёгкий тип фино-хереса; мансанилья пасада — выдержанный вариант мансанильи.
- **Амонтильядо** — более полнотельный стиль, развившийся из фино. Отличается ореховым вкусом, насыщенностью и янтарным цветом.
- **Пэйл крим** (Pale cream) — херес на основе фино, подслащённый до полусладкого.

Олоросо-херес

В этом стиле хереса плёнка флора практически не образуется. Эти хересы обычно тяжёлые, полнотельные, сухие, насыщенные и креплёные. Их подают менее охлаждёнными, чем фино (примерно от 12 до 14°C).

- **Олоросо** — тяжёлый, сухой, коричневый херес с ореховыми нотами.
- **Пало кортадо** — редкий ароматный полусухой херес, изначально начавший развиваться как фино (с минимальным количеством флора), но получивший вкус олоросо.
- **Крим-херес** — делается из более крепких сортов олоросо, подслащивается, обычно тёмного цвета.

АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ВИНА

Ароматизированные вина — это креплёные вина, настоянные на травах и специях, например вермут, Пунт-э-Мес (Punt e Mes), Дюбонне (Dubonnet), Лилле (Lillet). Кампари (Campari) и Амер Пикон (Amer Picon) также относятся к ароматизированным винам, однако входят и в категорию биттеров (см. стр. 226).

ВЕРМУТ

Название этого креплёного вина происходит от немецкого слова *wermut* (полынь), роднящего его с абсентом, хотя в вермуте используются лишь безвредные цветки полыни. Этот аперитив ароматизируют различными травами, кореньями, ягодами, цветами и семенами. Французский (сухой) вермут обычно имеет тонкий, слегка ореховый вкус, цвет варьируется от бледно-золотистого до прозрачного. Итальянский (сладкий) вермут более тёмный и сладкий.

Существуют три различных стиля вермута:

- **Провансальский** — наиболее сложный. Noilly Prat и Boissière являются премиальными сухими вермутами провансальского стиля, идеально подходящими для классического сухого Мартини.
- **Савойский** — более нежный; яркий пример — Dolin Chambéry. Бордосский вариант этого стиля — Lillet.
- **Итальянский** — вермуты, такие как Martini & Rossi и Cinzano, более тяжёлые и сладкие, создаются с использованием ароматизаторов, а не мацерации.

Термин «French» (французский) в коктейльной терминологии традиционно обозначает сухой вермут («Gin and French»). Изначально Франция производила сухие вермуты, а Италия — только сладкие. Сейчас оба типа вермута производятся в обеих странах.

BOISSIÈRE

Сухой белый вермут итальянского производства, острый, фруктовый, идеально сухой, считается одним из лучших сухих вермутов. Содержит около 30 трав, включая миндаль, апельсин и мяту.

NOILLY PRAT

Французский сухой вермут, считающийся идеальным для классического Мартини. Прозрачный, с лёгкими лимонными и травяными оттенками. Первый сухой вермут в истории (с 1813 года). После открытия следует хранить в холодильнике до полугода.

CINZANO BIANCO

Сладкий белый вермут, созданный Стефано Чинзано в 1757 году в Турине.

CINZANO EXTRA DRY

Прозрачный сухой вермут с травяными и цветочными нотами, создаётся на основе вина требьяно с добавлением 50 видов трав и растительных компонентов.

MARTINI & ROSSI

Знаменитый итальянский вермут, выпускаемый с 1863 года, представлен в

сухой и сладкой версиях. Экстра-сухой — прозрачный, с лёгкими травяными и фруктовыми оттенками. Rosso — сладкий, ближе к Лилле или Дюбонне, чем к сухим вермутам.

PUNT E MES

Считается гибридом вермута и биттера, часто используется как замена сладкого вермута в Манхэттене.

CARPANO

Ещё один гибрид биттера и вермута, глубокого красного цвета, производимый в Турине. Лёгкая горчинка сочетается с фруктовыми и апельсиновыми нотами.

DUBONNET

Полнотелое ароматизированное вино, созданное в 1846 году французом Жозефом Дюбонне. Это не классический вермут, но часто используется вместо него в коктейлях, включая Мартини. Существует два вида:

- **Dubonnet Rouge** — красный, на основе вина с хинином, насыщенный, сладкий.
- **Dubonnet Blanc** — сухой, золотистый, с нотами мёда, лимона и трав.

LILLET

Аперитив из Бордо, с деликатными нотами мёда, цитрусов и мяты. Существуют два вида:

- **Lillet Blanc** — сухой аперитив из белого вина и цитрусовых бренди, выдержанный в дубе год.
- **Lillet Rouge** — на основе красных вин, с розовым оттенком.

Как и Дюбонне, технически не является вермутом, но используется во многих коктейлях, включая коктейль Веспер Джеймса Бонда. Подаётся охлаждённым и хранится в холодильнике после открытия.

Коктейли на основе креплёных вин

Adonis

Классический европейский аперитив, также известный как Armour.

- 60 мл сухого хереса
- 30 мл сладкого вермута
- 2 дэша биттера Peuchaud's или апельсинового биттера
- Цедра лимона

Размешайте жидкие ингредиенты в смесительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте цедрой лимона.

Amer Picon Cocktail

- 60 мл Amer Picon
- 7 мл свежего лимонного (или лаймового) сока
- 1 чайная ложка гренадина
- Цедра апельсина

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Выжмите эфирные масла из апельсиновой цедры над напитком и опустите её внутрь.

Вариации:

Подавайте в олд-фэшн со льдом, добавьте содовую.

Для Picon Cocktail: возьмите по 30 мл Amer Picon и сладкого вермута, подавайте в олд-фэшн со льдом.

Americano

Этот классический коктейль, предшественник Negroni, назван в честь популярности Campari у американцев во времена сухого закона.

- 45 мл Campari
- 45 мл сладкого вермута
- 60–90 мл охлаждённой содовой
- Цедра лимона
- Цедра апельсина

Размешайте Campari и вермут в смешительном стакане со льдом. Процедите в олд-фэшн со льдом. Долейте содовую, аккуратно перемешайте. Выжмите эфирные масла из цедры лимона и апельсина над напитком и опустите их внутрь.

Вариация:

Для более лёгкой версии подавайте в хайболе со льдом, добавляя больше содовой.

Andalusia

- 45 мл сухого хереса
- 15 мл светлого рома

- 15 мл бренди
- 2 дэша биттера Angostura

Размешайте ингредиенты в смесительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Bamboo

Классический аперитив, созданный в 1902 году Чарли Махони, барменом Hoffman House в Манхэттене. Назван в честь популярной песни Боба Коула «Under the Bamboo Tree». В некоторых рецептах сухой вермут заменяют сладким.

- 60 мл сухого (фино) хереса
- 60 мл сухого вермута
- 2 дэша апельсинового биттера

Размешайте ингредиенты в смесительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Brandied Madeira

- 30 мл мадеры
- 30 мл бренди
- 15 мл сухого вермута
- Цедра лимона

Размешайте жидкие ингредиенты в смесительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Проведите цедрой лимона по краю бокала, выжмите эфирные масла и опустите её внутрь.

Brandied Port

- 30 мл портвейна tawny
- 30 мл бренди
- 7 мл ликёра мараскино
- 15 мл свежего лимонного сока
- Долька апельсина

Размешайте жидкие ингредиенты в смесительном стакане со льдом. Процедите в винный бокал со льдом. Украсьте долькой апельсина.

Campari and Soda

- 60 мл Campari
- 60–90 мл охлаждённой содовой
- Цедра апельсина или лимона

Налейте Campari в олд-фэшн со льдом. Долейте содовую и аккуратно перемешайте. Украсьте цедрой апельсина или лимона.

Вариация:

Для более лёгкого напитка используйте хайбол и больше содовой.

Campari Cooler

- 45 мл Campari
- 60 мл свежесжатого апельсинового сока
- 7 мл малинового сиропа
- 90–120 мл охлаждённой содовой
- Спираль из цедры апельсина

Энергично встряхните Campari, апельсиновый сок и малиновый сироп со льдом. Процедите в хайбол со льдом. Долейте содовую, аккуратно перемешайте. Украсьте спиралью из апельсиновой цедры.

Cynar Cola

- 45 мл Cynar
- 60–90 мл охлаждённой колы
- Долька лимона

Налейте Cynar в олд-фэшн со льдом. Долейте колу. Проведите лимонной долькой по краю бокала, выжмите её сок над напитком и опустите внутрь.

Diplomat

- 45 мл сухого вермута

- 15 мл сладкого вермута
- ½ чайной ложки ликёра мараскино
- 2 дэша биттера Angostura
- Цедра лимона
- Коктейльная вишня

Размешайте жидкие ингредиенты в смешительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте цедрой лимона и вишней.

Dubonnet Cocktail

В классических вариантах количество джина и Dubonnet часто равны.

- 30 мл Dubonnet Rouge
- 22 мл джина
- Дэш апельсинового биттера
- Цедра лимона

Размешайте ингредиенты в смешительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте цедрой лимона.

Вариация:

Для коктейля Diabola добавьте 2 дэша сиропа оршад.

Ferrari

- 60 мл сухого вермута
- 30 мл амаретто
- Цедра лимона

Налейте ингредиенты в олд-фэшн со льдом, хорошо перемешайте. Выжмите эфирные масла из цедры лимона над напитком и опустите её внутрь.

French Kiss

- 45 мл сухого вермута
- 45 мл сладкого вермута
- Цедра лимона

Налейте вермуты в олд-фэшн со льдом, перемешайте. Украсьте цедрой лимона, предварительно выжав её эфирные масла над бокалом.

Indigo Jones

- 30 мл сладкой Марсалы
- 30 мл сухого вина розе
- 30 мл коньяка
- Дэш свежего апельсинового сока
- Дэш свежего лимонного сока
- Долька апельсина

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в олд-фэшн со льдом. Украсьте долькой апельсина.

Lillet and Soda (лучше всего подавать, предварительно хорошо охладив Lillet и содовую)

- 120 мл Lillet Blanc
- 30–60 мл охлаждённой содовой
- Цедра апельсина

Налейте Lillet на несколько кубиков льда в охлаждённый винный бокал, добавьте содовую и перемешайте. Украсьте цедрой апельсина.

Lillet Cocktail

- 45 мл Lillet Blanc
- 15 мл джина
- Цедра апельсина

Энергично встряхните Lillet и джин со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте цедрой апельсина, предварительно выжав её над напитком.

Lily

- 30 мл Lillet

- 30 мл джина
- 30 мл крем де ноё (crème de noyaux)
- Дэш свежего лимонного сока
- Цедра лимона

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый винный бокал. Украстье цедрой лимона.

Little Princess

- 45 мл сладкого вермута
- 45 мл светлого рома

Размешайте ингредиенты в смесительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Merry Widow *(эта версия представляет собой изысканный аперитив)*

- 45 мл сухого вермута
- 45 мл Dubonnet Rouge
- Цедра лимона

Размешайте вермут и Dubonnet в смесительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Проведите цедрой лимона по краю бокала, выжмите её масла над напитком и опустите внутрь.

Negroni *(классический коктейль, рождённый в 1919 году во Флоренции, когда граф Негрони попросил добавить джин в свой Americano)*

- 22 мл сладкого вермута
- 22 мл Campari
- 22 мл джина
- Цедра апельсина

Размешайте ингредиенты в смесительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Проведите цедрой апельсина по краю бокала, выжмите эфирные масла и опустите внутрь.

Parkeroo

- 60 мл сухого светлого хереса
- 30 мл текилы
- Спираль из лимонной цедры

Размешайте херес и текилу в смесительном стакане со льдом. Процедите в охлаждённый винный бокал, наполненный дроблёным льдом. Украсьте спиралью лимонной цедры.

Picon Fizz

- 45 мл Amer Picon
- 15 мл гренадина
- 90–150 мл охлаждённой содовой
- 15 мл бренди

Налейте Amer Picon и гренадин в хайбол со льдом. Долейте содовую, аккуратно перемешайте. Сверху аккуратно налейте бренди (флоат).

Port Sangaree

- 120 мл рубинового портвейна (ruby port)
- 30 мл простого сиропа
- Свежемолотый мускатный орех

Размешайте портвейн и сироп в смесительном стакане со льдом. Процедите в винный бокал со льдом. Посыпьте сверху свежемолотым мускатным орехом.

Sanctuary

- 45 мл Dubonnet Rouge
- 22 мл Amer Picon
- 22 мл Cointreau (или triple sec)
- Цедра лимона

Энергично встряхните жидкие ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте цедрой лимона.

Sherry Sangaree

- 120 мл сухого хереса
- 22 мл Cointreau (или triple sec)
- 30 мл простого сиропа
- Цедра лимона

Размешайте ингредиенты в смесительном стакане со льдом. Процедите в винный бокал со льдом. Проведите цедрой лимона по краю бокала, выжмите её над напитком и опустите внутрь.

Vermouth Cassis

- 75 мл сухого вермута
- 15 мл крем де кассис
- 90–120 мл содовой
- Цедра лимона

Налейте вермут и крем де кассис в хайбол со льдом. Долейте содовую и аккуратно перемешайте. Украсьте цедрой лимона, предварительно выжав эфирные масла над напитком.

Washington Cocktail

- 45 мл сухого вермута
- 15 мл бренди
- ½ чайной ложки сахарной пудры
- 2 дэша биттера Ангостура

Энергично встряхните ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ И КОКТЕЙЛИ

Горячие напитки

«ОДНА ТОЛЬКО МЫСЛЬ О ПАРЯЩЕЙ НАД КРУЖКОЙ АРОМАТНОЙ ПАРЕ, смешанной с согревающим крепким алкоголем, пробуждает стремление скорее приготовить эти напитки, которые греют не только тело, но и душу».

Горячие напитки были важной частью социальной жизни на протяжении столетий, начиная с традиции питья горячего пунша во время сбора урожая в

Англии XIII века, и заканчивая тоди, ставшими популярными среди британцев XVIII века. В XIX веке во многих северных странах, а также в американских колониях, таверны и пабы были главными местами встречи, общественными центрами и уютными пристанищами, где люди спасались от холодных ночей, наслаждаясь горячими коктейлями типа флипов или «Том и Джерри».

Один из напитков, наиболее ярко иллюстрирующих традиции таверны — оригинальный флип, настоящий привет из прошлого. В те времена люди собирались у большого камина таверны, обсуждая важные вопросы за кружкой напитка, который нагревался с помощью раскалённого в огне металлического стержня, называемого «флип-утюгом» или «лаггерхедом». Флипы обычно состояли из рома, пива, специй, иногда с добавлением яйца. Сегодня подобная практика нагревания не используется, а флип-утюги уже не входят в стандартный барный инвентарь. Большинство напитков здесь требуют только кастрюли или чайника и плиты, а также термостойких кружек.

При приготовлении горячих напитков алкоголь следует только слегка нагревать, но никогда не доводить до кипения, иначе алкоголь улетучится и вкус ухудшится.

Некоторые рецепты горячих напитков включают поджигание. Учитывая, что алкоголь является легко воспламеняемым веществом, следует проявлять максимальную осторожность при их приготовлении, а ещё лучше — доверить это профессионалам. Подробности о техниках фламбирования описаны на странице 56.

Перед приготовлением обязательно прогрейте кружки, особенно стеклянные для ирландского кофе, которые могут треснуть от резкого нагрева. Для этого наполните кружки горячей водой, а затем слейте её перед заливанием напитка. Это также поможет напитку дольше оставаться горячим. Эти горячие напитки разнообразны по составу, но после прогулки по осенним улицам или заснеженному зимнему дню они все обладают приятным, расслабляющим и согревающим эффектом.

Aztec Eggnog (Ацтекский эггног — напиток с мексиканским шоколадом *Ibarra* с корицей, доступным во многих магазинах)

Рецепт рассчитан на 6 порций

- 960 мл эггнога (яично-молочного напитка)
- 1 чайная ложка молотого мускатного ореха
- ½ чайной ложки молотой гвоздики
- 2 столовые ложки несладкого какао-порошка
- ½ стакана тёртого мексиканского шоколада

- 240 мл выдержанной (reposado) текилы
- Стружка мексиканского шоколада для украшения

В большой кастрюле смешайте эгног, мускатный орех, гвоздику и какао-порошок. Подогревайте смесь на среднем огне, не доводя до кипения. Постепенно добавляйте тёртый мексиканский шоколад, помешивая до его полного растворения. Снимите с огня, влейте текилу и перемешайте. Разлейте по предварительно согретым чашкам. Украсьте стружкой мексиканского шоколада.

Вариация: замените текилу на любимый бурбон, ром или бренди.

Bull's Milk (*Бычье молоко*)

- 45 мл тёмного рома
- 22 мл коньяка
- 120 мл горячего молока
- 1 чайная ложка кленового сиропа
- Свежемолотый мускатный орех

Налейте ром и коньяк в предварительно согретую термостойкую кружку. Добавьте горячее молоко и кленовый сироп, перемешайте. Посыпьте сверху мускатным орехом.

Café Amaretto (*Кофе с амаретто*)

- 30 мл амаретто
- 15 мл бренди
- 180 мл горячего кофе
- Взбитые сливки

Налейте амаретто и бренди в предварительно согретую термостойкую кружку. Добавьте горячий кофе и перемешайте. Сверху украсьте взбитыми сливками.

Вариация: Итальянский кофе (*Italian Coffee*)

Используйте по 22 мл амаретто и бренди, замените кофе на горячий эспрессо.

Café Diablo (*Кофе Дьябло*)

- 30 мл коньяка

- 15 мл Cointreau
- 2 бутона гвоздики
- Длинная полоска лимонной цедры
- Длинная полоска апельсиновой цедры
- 180 мл горячего кофе

Смешайте в сотейнике на среднем огне все ингредиенты, кроме кофе, часто помешивая. Горячий кофе налейте в прогретую жаропрочную кружку. Как только по краям сотейника начнут образовываться пузырьки, подождите смесь длинной спичкой. Осторожно перелейте горящую жидкость в кружку с горячим кофе.

Café Royale (Королевский кофе)

- 240 мл горячего кофе
- 1 кусочек сахара-рафинада
- 15 мл бренди
- 1 ст. ложка жирных сливок

Налейте горячий кофе в прогретую жаропрочную кружку. Пропитайте кусочек сахара бренди в ложке. Положите ложку с сахаром на край кружки над кофе и подожгите. Когда пламя погаснет, размешайте сахар в кофе. Аккуратно выложите сверху сливки.

Hot Apple-Raspberry Rum Cider (Горячий яблочно-малиновый сидр с ромом)

- 240 мл яблочного сидра
- 30 мл малинового сиропа
- 1 ст. ложка тёртой апельсиновой цедры
- 2–3 бутона гвоздики
- ¼ ч. ложки молотой корицы
- ¼ ч. ложки молотого кардамона
- 30 мл гаитянского рома
- Взбитые сливки
- Молотая корица (для украшения)

Смешайте в сотейнике сидр, малиновый сироп, апельсиновую цедру, гвоздику, корицу и кардамон. Подогревайте до появления пара, не доводя до кипения. Уберите гвоздику ложкой. Перелейте горячий напиток в прогретую кружку, добавьте ром и перемешайте. Украсьте взбитыми сливками и присыпьте корицей.

Hot Buttered Rum *(Горячий ром с маслом)*

- 1 ч. ложка коричневого сахара
- 120 мл горячей воды
- 60 мл тёмного рома
- 1 ст. ложка сливочного масла
- Мускатный орех

В предварительно прогретой кружке растворите сахар в горячей воде. Добавьте ром, сверху аккуратно положите масло и посыпьте мускатным орехом.

Вариации: замените ром на бурбон или Southern Comfort.

Hot Chocolate Stinger *(Горячий шоколадный Стингер)*

- 30 мл тёмного крем де какао
- 15 мл мятного шнапса
- 60 мл горячего шоколада
- 90 мл горячего кофе
- Взбитые сливки

В прогретую кружку налейте крем де какао и мятный шнапс. Добавьте горячий шоколад и кофе, перемешайте. Украсьте сверху взбитыми сливками.

Hot Jamaican *(Горячий ямайский напиток)*

- 1 ломтик лайма
- 3 бутона гвоздики
- 15 мл простого сиропа
- 15 мл свежего сока лайма

- 60 мл тёмного рома
- 120 мл кипятка
- 1 палочка корицы

Воткните бутоны гвоздики в ломтик лайма и положите в прогретую кружку. Добавьте сироп, сок лайма, ром и перемешайте. Залейте кипятком и перемешайте палочкой корицы.

Hot Marie (Горячая Мари)

- 22 мл тёмного рома
- 22 мл бренди
- 7 мл Tia Maria
- 240 мл горячего кофе
- Сахар (по вкусу)

Налейте ром, бренди и Tia Maria в прогретую кружку. Добавьте кофе и сахар по вкусу, перемешайте.

Irish Coffee (Ирландский кофе)

Популярный классический напиток, созданный в начале 1940-х в Ирландии Джо Шериданом в аэропорту Шеннон. В США его привёз журналист Стэнтон Делаплайн в кафе Buena Vista в Сан-Франциско, где он сразу стал любимым.

- 45 мл ирландского виски
- 1 ч. ложка коричневого сахара
- 150–180 мл горячего крепкого кофе
- Жирные сливки или взбитые сливки

В прогретый бокал Irish Coffee налейте виски, добавьте сахар и размешайте до растворения. Влейте горячий кофе, аккуратно выложите сверху сливки, не перемешивая. Можно использовать взбитые сливки.

Jamaican Coffee (Ямайский кофе)

- 30 мл ямайского рома
- 30 мл Tia Maria
- 180–240 мл горячего кофе

- Взбитые сливки
- Щепотка молотой душистой гвоздики

Соедините ром, Tia María и горячий кофе в прогретой кружке, перемешайте. Сверху выложите взбитые сливки, посыпьте душистой гвоздикой.

Mexican Coffee (Мексиканский кофе)

- 15 мл золотой текилы
- 22 мл Kahlúa или Tia María
- 1 ч. ложка коричневого сахара
- 240 мл горячего кофе
- Взбитые сливки

В прогретой кружке соедините текилу, Kahlúa и коричневый сахар. Добавьте кофе, перемешайте до растворения сахара. Украстье взбитыми сливками.

Mulled Wine (Глинтвейн)

Рецепт на 10–12 порций

- 2 бутылки сухого красного вина (по 750 мл)
- ½ стакана коричневого сахара
- 12 бутонов гвоздики
- 4 палочки корицы
- Цедра 1 апельсина (полосками)
- Цедра 1 лимона (полосками)
- 480 мл рубинового портвейна
- 480 мл бренди

В большой кастрюле смешайте все ингредиенты, кроме портвейна и бренди. Доведите до лёгкого кипения на медленном огне и варите 10 минут. Добавьте портвейн и бренди, слегка прогрейте. Перелейте в большую жаропрочную чашу и разливайте по кружкам.

Вариация: для яблочного глинтвейна замените красное вино на 2,4 л яблочного сидра и исключите портвейн.

Riki Tiki Toddy (Рики-Тики Тодди)

- 45 млпряного рома
- 15 мл Drambuie
- 15 мл Grand Marnier
- 1 ст. ложка мёда
- 45 мл кокосового молока
- щепотка молотой гвоздики
- 120 мл кипятка
- взбитые сливки
- ломтик лимона с 3 бутонами гвоздики

В предварительно прогретой жаропрочной кружке смешайте ром, Drambuie, Grand Marnier, мёд, кокосовое молоко и молотую гвоздику. Залейте кипятком и перемешайте до растворения мёда. Сверху украсьте взбитыми сливками и ломтиком лимона с гвоздикой.

Sevilla Flip (Севильский флип)

- 30 мл жирных сливок
- ½ ч. ложки сахара
- 45 мл светлого рома
- 45 мл рубинового портвейна
- свежий молотый мускатный орех

В маленьком сотейнике соедините сливки и сахар, прогрейте на слабом огне. Добавьте ром и портвейн, доведите до слабого кипения, периодически помешивая. Перелейте в прогретую жаропрочную кружку, сверху посыпьте мускатным орехом.

Southern Chai (Южный чай)

Ароматный чай с пряностями, дополненный алкогольными нотами. Используйте готовый концентрат чая «чай» или заварите его самостоятельно.

- 240 мл концентрата чая «чай» (Chai)
- 90 мл молока
- 30 мл бурбона
- 7 мл амаретто

- 7 мл Cointreau
- ломтик лимона с 3 бутонами гвоздики

В сотейнике смешайте концентрат чая и молоко, доведите до лёгкого кипения. Перелейте в прогретую кружку, добавьте бурбон, амаретто и Cointreau, слегка перемешайте. Украсьте ломтиком лимона с гвоздикой.

Spiced Jamaican Java (Пряный ямайский кофе)

- 15 млпряного рома Captain Morgan
- 30 мл коньяка
- 1 ч. ложка коричневого сахара
- 240 мл горячего кофе (желательно Jamaican Blue Mountain)
- взбитые сливки
- свежий молотый мускатный орех

В прогретой кружке смешайте ром, коньяк и коричневый сахар. Добавьте горячий кофе, перемешайте. Сверху выложите взбитые сливки и присыпьте мускатным орехом.

Tom and Jerry (Том и Джерри)

Классический согревающий коктейль, созданный около 1850 года в отеле Planter's House в Сент-Луисе знаменитым Джерри Томасом, одним из основателей коктейльной культуры.

(на 2 порции)

- 1 яйцо (желток и белок отдельно)
- 60 мл тёмного ямайского рома
- 60 мл бренди
- 1 ст. ложка сахара
- щепотка молотой корицы
- щепотка молотой гвоздики
- щепотка молотого душистого перца
- 360 мл горячего молока (или 180 мл молока + 180 мл горячей воды)
- свежий молотый мускатный орех

Взбейте желток с ромом и бренди в небольшой миске. Белок взбейте отдельно с сахаром и специями до устойчивых пиков, затем аккуратно вмешайте во взбитый желток с алкоголем. Разделите смесь между двумя прогретыми кружками и залейте горячим молоком (или смесью молока и воды). Перемешайте до появления пены и посыпьте сверху мускатным орехом.

Wassail (Вассейл)

Традиционный английский напиток с XIII века, который подавали в честь благополучия и здоровья гостей.

(на 6 порций)

- 1 ч. ложка молотого душистого перца
- 1 ч. ложка свежего молотого мускатного ореха
- ½ ч. ложки молотого имбиря
- ½ ч. ложки молотой гвоздики
- ½ стакана коричневого сахара
- сок и цедра 1 апельсина (полосками)
- сок и цедра 1 лимона (полосками)
- 240 мл горячей воды
- 960 мл тёмного эля (brown ale)
- 360 мл крепкого сидра (hard cider)

В большой кастрюле соедините специи, сахар, сок и цедру цитрусовых с горячей водой. Прогрейте, часто помешивая, на среднем огне. Добавьте эль и сидр, нагрейте до появления пара (не доводите до кипения). Подавайте в предварительно прогретых кружках.

Whiskey Hot Toddy (Горячий виски Тодди)

Классический согревающий напиток, чаще всего готовится с бурбоном, но подойдёт и купажированный виски или ром.

- ломтик лимона с 3 бутонами гвоздики
- 1 ч. ложка сахара (белого или коричневого)
- щепотка свежего молотого мускатного ореха
- 45 мл бурбона
- 180 мл кипятка

- 1 палочка корицы

Положите в прогретую кружку ломтик лимона с гвоздикой. Добавьте сахар, мускатный орех и бурбон. Залейте кипятком и размешайте палочкой корицы.

Пунши

Пунши — идеальный напиток для неторопливого отдыха в компании, когда количество гостей требует значительного объёма угощения. Однако сохранить достойное качество напитка не всегда просто, так как многие пунши могут казаться чересчур лёгкими и недостаточно выразительными. При правильном рецепте, свежих ингредиентах и соблюдении некоторых простых рекомендаций вы легко сможете подать изысканный и праздничный напиток.

Несколько полезных советов для приготовления пуншей:

- Хотя в рецептах часто используются консервированные и замороженные соки для удобства, по возможности старайтесь применять свежие ингредиенты. Именно они сделают ваш пунш не просто хорошим, а по-настоящему великолепным.
- Перед смешиванием все ингредиенты должны быть тщательно охлаждены.
- Некоторые пунши удобно приготовить заранее и хранить в холодильнике.
- Всегда добавляйте газированные ингредиенты в самом конце, чтобы сохранить карбонизацию напитка.
- Лёд тоже следует добавлять последним, чтобы избежать разбавления вкуса. Лучше использовать большие куски льда, замороженные в форме блока или кольца, которые медленнее тают.
- Кубики льда лучше подавать в бокалы отдельно, а не помещать их непосредственно в пунш.

Используйте красивые стеклянные или керамические чаши, чтобы пунш стал элегантным украшением стола. Вместо маленьких стаканчиков для пунша используйте элегантные бокалы для вина небольшого размера. Рассчитывайте на то, что гости будут выпивать по две и более порций объёмом около 180 мл каждая. Заранее подготовьте запасную порцию напитка и льда.

Autumn Punch

(Осенний пунш)

на 18 порций по 180 мл

- 750 мл сухого красного вина

- 1500 мл сухого белого вина
- 90 мл сладкого вермута
- 90 мл сухого вермута
- 240 мл яблочного бренди (Applejack)
- 240 мл цитрусовой водки
- 240 мл клюквенного сока
- 60 мл сахарного сиропа
- большой блок льда
- 1 апельсин, нарезанный кружками
- 1 лимон, нарезанный кружками

Смешайте жидкие ингредиенты в чаше для пунша, тщательно перемешайте и охладите в холодильнике минимум 4 часа. Перед подачей поместите блок льда в чашу, украсьте сверху кружками апельсина и лимона. Разлейте по бокалам.

Bombay Punch

(Бомбейский пунш)

на 30 порций по 150 мл

- 480 мл хереса
- 480 мл бренди
- 90 мл абрикосового ликёра (или абрикосового бренди)
- 90 мл ликёра Cointreau (или кюрасао)
- 90 мл мараскино ликёра
- большой блок льда
- 750 мл охлаждённого шампанского
- 1 литр охлаждённой содовой воды
- 480 мл охлаждённого имбирного эля
- 1 лимон, нарезанный кружками
- 1 апельсин, нарезанный кружками
- 5–6 веточек мяты

Смешайте в чаше для пунша все жидкие ингредиенты, кроме газированных. Перед подачей добавьте лёд, влейте шампанское, содовую и имбирный эль. Украсьте кружками лимона, апельсина и веточками мяты. Разлейте по бокалам.

Caribbean Hurricane

(Карибский ураган)

на 8 порций по 180 мл

- 480 мл светлого рома
- 480 млпряного рома
- 240 мл сиропа маракуйи
- 240 мл свежесожатого сока грейпфрута
- 240 мл свежесожатого апельсинового сока
- 240 мл ананасового сока
- 120 мл свежесожатого сока лайма
- кубики льда со вкусом лайма или обычный лёд
- 480 мл охлаждённой содовой воды
- 8 долек ананаса
- съедобные цветы для украшения (настурция, бурачник или цветки апельсина)

В большом кувшине смешайте жидкие ингредиенты до однородности. Заполните высокие бокалы льдом, залейте смесью и добавьте по чуть-чуть содовой. Украсьте каждый бокал долькой ананаса и лепестками съедобных цветов.

Cardinal Punch

(Кардинальский пунш)

на 20 порций по 180 мл

- 120 мл тёмного рома
- 120 мл свежесожатого сока лимона
- 90 мл сахарного сиропа
- 1500 мл охлаждённого сухого красного вина

- 750 мл охлаждённого шампанского
- 240 мл сладкого вермута
- большой блок льда
- 20 кружков апельсина

Смешайте ром, лимонный сок и сироп в шейкере, процедите в большую чашу для пунша. Добавьте вино, шампанское и вермут, перемешайте. Охладите 30 минут. Добавьте лёд и украсьте кружками апельсина. Разлейте по бокалам.

Champagne Punch

(Шампанский пунш)

на 20 порций по 150 мл

- 240 мл бренди
- 90 мл triple sec
- 120 мл ликёра Frangelico
- 750 мл охлаждённого белого вина
- 120 мл свежесвыжатого сока лимона
- 120 мл ананасового сока
- 90 мл сиропа мараскино
- большой блок льда
- 2250 мл охлаждённого шампанского
- ломтики яблока, клубники и апельсина

Смешайте в чаше для пунша все жидкие ингредиенты, кроме шампанского. Перед подачей добавьте лёд и шампанское, аккуратно перемешайте. Украсьте фруктами и разлейте по бокалам.

Citrus Sparkler Punch

(Игристый цитрусовый пунш)

на 24 порции по 150 мл

- 720 мл джина
- 480 мл свежесвыжатого апельсинового сока
- 360 мл концентрата замороженного лимонада (размороженного)

- 180 мл ананасового сока
- 180 мл свежесвыжатого грейпфрутового сока
- 90 мл свежесвыжатого сока лайма
- большой блок льда
- 2 литра охлаждённой содовой воды
- по одному нарезанному кружками апельсину, лайму и лимону

В чаше для пунша смешайте все ингредиенты, кроме содовой. Перед подачей добавьте лёд и содовую. Украстье кружками цитрусовых. Разлейте по бокалам.

Игристый абрикосовый пунш

(Effervescent Apricot Punch)

На 30 порций по 150 мл

- 240 мл концентрата замороженного апельсинового сока (размороженного)
- 240 мл концентрата замороженного лимонного сока (размороженного)
- 1200 мл охлаждённого абрикосового нектара
- 480 мл ананасового сока
- 750 мл охлаждённого белого вина (мускат)
- 750 мл охлаждённого светлого рома
- большой блок льда
- 2 литра охлаждённого лимонно-лаймового напитка (например, 7-Up или Sprite)
- 1 апельсин, нарезанный кружками
- 1 лимон, нарезанный кружками
- 8–10 вишен мараскино
- 3–4 клубники, очищенных и нарезанных ломтиками

Разморозьте соковые концентраты. Смешайте все жидкие ингредиенты, кроме газировки, в чаше для пунша. Перед подачей добавьте лёд и газировку. Украстье ломтиками фруктов и ягодами. Разлейте по бокалам.

Fish House Punch *(Рыбацкий пунш)*

Классический американский пунш, любимый напиток Джорджа Вашингтона,

придуманной в Филадельфии в 1732 году.

На 30 порций по 150 мл

- 750 мл охлаждённого светлого рома
- 750 мл охлаждённого тёмного рома
- 750 мл охлаждённого бренди
- 240 мл персикового бренди
- 180 мл сахарного сиропа
- 720 мл свежесжатого лимонного сока
- большой блок льда
- 2 литра охлаждённой содовой воды
- 1 апельсин, нарезанный кружками
- 1 лимон, нарезанный кружками
- 4–6 веточек мяты

Смешайте все жидкие ингредиенты, кроме содовой, в чаше для пунша. Перед подачей добавьте лёд и содовую. Украсьте цитрусовыми и веточками мяты. Разлейте по бокалам.

Ирландский эггнот (*Irish Eggnog*)

Если вы избегаете использования сырых яиц, замените их 1200 мл покупного пастеризованного эггнота.

На 8 порций по 180 мл

- 4 яйца
- 180 мл ирландского виски
- 60 мл ликёра Irish Mist
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- ½ ч. л. молотой корицы
- ½ ч. л. молотой душицы
- 1 л молока
- свежемолотый мускатный орех для украшения

Взбейте яйца в большой чаше, добавьте виски, ликёр, ваниль и специи. Медленно добавляйте молоко, взбивая до однородности. Разлейте по бокалам и украсьте мускатным орехом.

Red Velvet Punch (Красный бархатный пунш)

На 20 порций по 180 мл

- 2 л клюквенного сока
- 240 мл замороженного концентрата апельсинового сока (размороженного)
- 240 мл замороженного концентрата ананасового сока (размороженного)
- 240 мл замороженного концентрата лимонного сока (размороженного)
- 480 мл бренди
- 1500 мл охлаждённого шампанского
- 240 мл свежей клюквы (замороженной в кубике льда из 480 мл клюквенного сока)
- 20 кружков апельсина для украшения

Заранее заморозьте 480 мл клюквенного сока с ягодами в большой кусок льда. Разморозьте соковые концентраты и смешайте с оставшимся клюквенным соком и бренди в чаше для пунша. Перед подачей добавьте замороженный блок льда и шампанское. Разлейте по бокалам, украсив кружками апельсина.

Ромовый пунш (*Rum Punch*)

На 12 порций по 150 мл

- сок и цедра 6 лимонов (около 240 мл сока)
- 180 мл сахарного сиропа
- 2 ч. л. молотого имбиря
- 750 мл золотого рома
- 750 мл бренди
- 240 мл хереса
- 1,5 л кипятка

Смешайте сок, цедру, сироп и имбирь в большой жаропрочной миске, разомните и дайте настояться не менее часа. Добавьте немного кипятка, перемешайте, затем добавьте ром, бренди, херес и оставшийся кипяток. Разлейте в тёплые жаропрочные кружки.

Лимонада Испания (*Limonada Española*)

Испанская сангрия с ликёром Licor 43.

На 6 порций по 150 мл

- 2 лимона, нарезанных кружками
- 2 персика, нарезанных ломтиками
- 120 мл свежевыжатого лимонного сока
- 90 мл ликёра Licor 43
- 60 г сахара
- 750 мл охлаждённого сухого красного вина (например, Риоха)
- 360 мл охлаждённой содовой воды

В кувшине смешайте фрукты, лимонный сок, ликёр и сахар. Осторожно влейте вино, охладите минимум 2 часа. Перед подачей добавьте содовую и разлейте по бокалам со льдом.

Sangri-La (*Сангри-Ла*)

Тропическая вариация сангрии.

На 12 порций по 150 мл

- 480 г ананаса (кубиками)
- 1 банан, ломтиками
- 1 апельсин, кружками
- 1 лайм, кружками
- 60 г свежего кокоса (или 60 мл кокосового молока)
- 90 мл Grand Marnier
- 750 мл охлаждённого сухого белого вина
- 750 мл охлаждённого шампанского брют

Соедините фрукты, кокос и Grand Marnier, затем добавьте белое вино и охладите 2 часа. Перед подачей осторожно добавьте шампанское и разлейте по бокалам.

Spiced Pear Sangria (*Пряная грушево-яблочная сангрия*)

На 10 порций по 150 мл

- 2 груши, ломтиками
- 2 зелёных яблока, ломтиками
- 20 бутонов гвоздики
- 1 ч. л. мускатного ореха
- 90 мл ликёра Damiana
- 750 мл охлаждённого сухого белого вина
- 750 мл охлаждённого шампанского

Смешайте фрукты, специи, ликёр и вино, охладите 2 часа. Перед подачей осторожно добавьте шампанское. Разлейте по бокалам.

Strawberry Mint Sangria (Клубнично-мятная сангрия)

На 6 порций по 150 мл

- 480 г клубники, ломтиками
- ½ стакана листьев мяты
- 60 мл бренди
- 750 мл охлаждённого сухого белого вина
- 360 мл содовой воды

Смешайте клубнику, мяту и бренди, добавьте вино, охладите 2 часа. Перед подачей добавьте содовую. Разлейте по бокалам.

Times Square Cocktail (Коктейль Таймс-Сквер)

На 6 порций по 240 мл

- 300 мл Southern Comfort
- 60 мл сладкого вермута
- 120 мл гренадина
- 1200 мл охлаждённого шампанского
- 6 кружков апельсина для украшения

Взбейте Southern Comfort, вермут и гренадин. Добавьте шампанское, аккуратно перемешайте, разлейте по бокалам и украсьте апельсином.

Шутеры (Shooters)

Эти напитки обладают репутацией бесшабашных, быстродействующих

коктейлей. Некоторые намеренно простые и мощные, другие — элегантно многослойные в стиле rousse-café.

After 5 *(После пяти)*

- 15 мл ликёра Kahlúa
- 15 мл ирландского сливочного ликёра
- 15 мл мятного шнапса

Налейте ингредиенты в охлаждённую стопку в указанном порядке. Выпейте одним глотком.

B-52

(Пусс-кафе, коктейль слоями)

- 15 мл ликёра Kahlúa
- 15 мл ирландского сливочного ликёра
- 15 мл Grand Marnier

Налейте Kahlúa в шот или стопку. Аккуратно по тыльной стороне ложки слоями налейте остальные ингредиенты в указанном порядке. Выпейте одним глотком.

Blue-Eyed Blonde *(Голубоглазая блондинка)*

(Пусс-кафе, коктейль слоями)

- 15 мл Frangelico
- 15 мл бананового ликёра (crème de banane)
- 15 мл блю кюрасао

Налейте ликёры слоями в указанном порядке по тыльной стороне ложки. Выпейте одним глотком.

Brain Hemorrhage *(Кровоизлияние в мозг)*

- 45 мл персикового шнапса
- 45 мл сливочного ликёра Baileys
- несколько капель гренадина

Налейте персиковый шнапс в охлаждённый бокал. Аккуратно влейте Baileys, чтобы напиток «свернулся». Капните сверху гренадином. Выпейте одним глотком.

Butterball (Сливочный шарик)
(также *Buttery Guns* или *Buttery Nipple*)

- 15 мл водки
- 15 мл ирландского сливочного ликёра
- 15 мл шнапса со вкусом ириски (butterscotch)

Смешайте ингредиенты в охлаждённой стопке. Выпейте одним глотком.

Cement Mixer (Цементомешалка)

Секрет этого шутера в том, что сок лайма заставляет сливочный ликёр «сворачиваться».

- 30 мл ирландского сливочного ликёра
- 7 мл свежего сока лайма

Налейте ингредиенты в охлаждённую стопку, оставьте постоять около 10 секунд. Выпейте одним глотком.

Chip Shot (Чип-шот)

- 22 мл ликёра Tuaca
- 22 мл ирландского сливочного ликёра
- 30 мл горячего кофе

Смешайте ингредиенты в стопке в указанном порядке. Выпейте одним глотком.

Chocolate-Covered Cherry (Вишня в шоколаде)
(Пусс-кафе, коктейль слоями)

- 1 вишня мараскино
- 15 мл гренадина
- 15 мл ликёра Kahlúa
- 15 мл ирландского сливочного ликёра

Положите вишню в охлаждённую стопку. Медленно налейте слоями гренадин, затем Cahúa и сливочный ликёр по тыльной стороне ложки. Не перемешивать. Выпейте одним глотком.

Climax (Кульминация)

- 15 мл амаретто
- 15 мл Cointreau
- 15 мл бананового ликёра (crème de banane)
- 15 мл водки
- 15 мл тёмного шоколадного ликёра (crème de cacao)
- 30 мл сливок

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Cordless Screwdriver (Беспроводная отвёртка)

- долька апельсина
- сахар для обсыпки
- 30 мл сильно охлаждённой водки

Обваляйте дольку апельсина в сахаре. Выпейте водку из охлаждённой стопки и закусите сахарной долькой апельсина.

French Kiss (Французский поцелуй)

(Пусс-кафе, коктейль слоями)

- 15 мл амаретто
- 15 мл шоколадного ликёра (crème de cacao)
- 15 мл ирландского сливочного ликёра

Налейте амаретто в стопку, затем аккуратно по тыльной стороне ложки слоями налейте остальные ингредиенты. Выпейте одним глотком.

Girl Scout Cookie (Печенье девочек-скаутов)

- 22 мл мятного шнапса

- 22 мл тёмного шоколадного ликёра (crème de cacao)
- 15 мл сливок

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом, процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Green Lizard (Зелёная ящерица)

- 22 мл зелёного ликёра Chartreuse
- 22 мл рома крепостью 151 proof (75,5%)

Налейте Chartreuse в охлаждённую стопку, сверху аккуратно налейте ром. Выпейте одним глотком.

Harbor Lights (Огни гавани)

- 20 мл бренди
- 20 мл Galliano

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

IRA (ИРА)

- 30 мл ирландского виски
- 30 мл ирландского сливочного ликёра

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Jelly Bean (Желейная конфета)

- 30 мл ежевичного бренди
- 30 мл анисового ликёра (anisettes)

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Kamikaze Shooter (Камикадзе)

Хотя многие предпочитают использовать Rose's Lime, свежий сок лайма заметно улучшает этот классический шутер.

- 20 мл охлаждённой водки
- 20 мл Cointreau (или трипл-сек)
- 20 мл свежего сока лайма

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Key Lime Pie (Ключевой лаймовый пирог)

- 15 мл Licor 43
- 15 мл Rose's Lime (или свежего сока лайма)
- 15 мл сливок (half-and-half)

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Lemon Drop Shooter (Лимонная капля)

- долька лимона
- сахар для обсыпки
- 60 мл сильно охлаждённой цитрусовой водки (citron vodka)

Обваляйте дольку лимона в сахаре. Выпейте водку из охлаждённой стопки, затем закусите сахарной долькой лимона.

Liquid Cocaine (Жидкий кокаин)

Две популярные версии:

Версия №1

- 15 мл тёмного рома
- 15 мл шнапса со вкусом рутбира (root beer schnapps)
- 15 мл Jägermeister
- 15 мл Rumpel Minze

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Версия №2

- 15 мл тёмного рома

- 15 мл Rumpel Minze
- 15 мл Jägermeister
- 15 мл Goldschläger

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Melon Ball Shooter (Дынный шарик)

- 15 мл водки
- 15 мл ликёра Midori
- 15 мл ананасового сока

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Mind Eraser Shooter (Ластик для памяти)

- 20 мл Kahlúa
- 20 мл водки
- сплэш охлаждённой содовой

Налейте Kahlúa и водку в охлаждённую стопку. Сверху добавьте содовую. Выпейте одним глотком.

Oatmeal Cookie Shooter (Овсяное печенье)

- 15 мл шнапса со вкусом ириски (butterscotch schnapps)
- 15 мл Goldschläger
- 15 мл ирландского сливочного ликёра

Налейте шнапс в охлаждённую стопку. Аккуратно слоями налейте остальные ингредиенты в указанном порядке. Выпейте одним глотком.

Orgasm (Оргазм)

- 15 мл амаретто
- 15 мл ирландского сливочного ликёра

- 15 мл Kahlúa

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Peppermint Patty (Мятная конфета)

- 22 мл шоколадного ликёра (crème de cacao)
- 15 мл мятного шнапса

Налейте шоколадный ликёр в охлаждённую стопку, затем аккуратно сверху налейте мятный шнапс слоями. Выпейте одним глотком.

Piña-Salsa Shooter (Пина-сальса)

Вариация коктейля Sangrita.

- 1 ст. л. сальсы (средняя или острая)
- 15 мл ананасового сока
- 30 мл серебряной текилы
- 15 мл свежего сока лайма
- долька лайма

Налейте ингредиенты в указанном порядке в охлаждённую крупную стопку. Выпейте одним глотком, затем закусите лаймом.

Prairie Fire (Прерийный пожар)

- 2-4 дэш Табаско
- 45 мл текилы

Налейте Табаско в охлаждённую стопку, затем текилу. Выпейте одним глотком.

Purple Hooter (Фиолетовый гудок)

- 22 мл водки
- 22 мл Chambord
- 15 мл клюквенного сока

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Вариация: используйте по 15 мл водки, Chambord, трипл-сека и свежего сока лайма.

Red Snapper Shooter (Красный окунь)

- 22 мл канадского купажированного виски
- 22 мл клюквенного сока
- 15 мл амаретто

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Root Beer Shooter (Рутбир-шутер)

- 15 мл Galliano
- 15 мл Kahlúa
- 22 мл охлаждённой колы

Налейте ингредиенты в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Russian Quaalude (Русский кваалюд)

- 22 мл Frangelico
- 22 мл ирландского сливочного ликёра
- 22 мл водки

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Вариация: для многослойного шутера (пус-кафе) уменьшите объём каждого ингредиента до 15 мл и аккуратно налейте слоями.

Sangrita (Сангрита)

Классический мексиканский напиток для сопровождения текилы. Название означает «маленькая кровь». Острый и пикантный напиток идеально сочетается с текилой.

На 6 порций:

- 180 мл томатного сока
- 180 мл свежавыжатого апельсинового сока
- 60 мл свежего сока лайма

- 7 мл гренадина
- 15 мл зелёного соуса Табаско (или другого острого соуса по вкусу)
- 1 ч. л. вустерширского соуса
- 45 мл текилы (на каждую порцию отдельно)

Смешайте все ингредиенты, кроме текилы, в стеклянной банке с крышкой. Охладите минимум 2 часа. Перед подачей налейте 45 мл сангриты в охлаждённую стопку и подайте вместе с отдельной стопкой текилы. Выпейте сначала текилу, затем сразу сангриту.

Savoy Hotel (Отель Савой)

Многослойный шутер (пус-кафе).

- 15 мл бренди
- 15 мл Bénédictine
- 15 мл тёмного шоколадного ликёра (crème de cacao)

Налейте бренди в рюмку для пус-кафе или хересный бокал. Затем осторожно слоями налейте Bénédictine и шоколадный ликёр, не смешивая. Выпейте одним глотком.

Screaming Orgasm Shooter (Кричащий оргазм)

- 15 мл водки
- 15 мл амаретто
- 15 мл ирландского сливочного ликёра
- 15 мл Kahlúa или Tia Maria

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Sex on the Beach Shooter (Секс на пляже)

- 22 мл водки
- 22 мл персикового шнапса
- 15 мл свежевыжатого апельсинового сока

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Silk Panties (Шёлковые трусики)

- 45 мл водки
- 15 мл персикового шнапса

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Surfer on Acid Shooter (Сёрфер на кислоте)

- 22 мл кокосового рома Malibu
- 22 мл Jägermeister
- 15 мл ананасового сока

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Terminator (Терминатор)

Многослойный шутер (пус-кафе).

- 15 мл Kahlúa или Tia Maria
- 15 мл ирландского сливочного ликёра
- 15 мл самбуки
- 15 мл Grand Marnier
- 15 мл водки

Налейте Kahlúa в рюмку для пус-кафе или хересный бокал. Затем осторожно слоями налейте остальные ингредиенты в указанном порядке, не смешивая. Выпейте одним глотком.

Tootsie Roll (Тутси-ролл)

- 15 мл водки
- 15 мл шоколадного ликёра (crème de cacao)
- 15 мл свежевыжатого апельсинового сока

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Volcanic Blast (Вулканический взрыв)

Многослойный шутер (пус-кафе) с поджиганием верхнего слоя.

- 7 мл Kahlúa
- 7 мл Cointreau
- 7 мл малинового сиропа
- 7 мл папайевого сока
- 7 млпряного рома Captain Morgan
- ½ ч. л. рома крепостью 151 proof (75,5%)

Налейте Kahlúa в жаропрочную стопку (около 60 мл). Аккуратно налейте слоями остальные ингредиенты в указанном порядке, используя ложку. Подождите верхний слой (ром 151 proof) и дайте гореть несколько секунд. Затем аккуратно погасите пламя, дайте напитку немного остыть и выпейте.

Woo Woo Shooter (Бу-вуу)

- 22 мл водки
- 22 мл персикового шнапса
- 22 мл клюквенного сока

Встряхните ингредиенты в шейкере со льдом. Процедите в охлаждённую стопку. Выпейте одним глотком.

Желейные шоты

Эти забавные, красочные и довольно крепкие желейные коктейли станут идеальным решением для вечеринок, где нужно что-то весёлое, быстрое и оригинальное. Готовить их просто: базовая пропорция такова — половина жидкости, указанной на упаковке с желе, заменяется на алкоголь. Важно добавлять алкоголь только после того, как желатиновая масса остынет, иначе он быстро испарится.

Все рецепты ниже оригинальны и взяты из книги *Party Shots* авторства Митти Хеллмич.

Cognac Coso a-Go-Go (Коньяк Коко а-го-го)

Это скорее десертный шот, объединяющий благородный вкус коньяка, шоколадного ликёра Godiva, апельсинового желе и газированного напитка Orangina.

На 35–40 шотов (6–8 человек):

- 420 мл воды
- 1 упаковка (170 г) газированного желе со вкусом мандарина (или обычного апельсинового желе)
- 180 мл коньяка
- 120 мл шоколадного ликёра Godiva (или crème de cacao)
- 180 мл напитка Orangina (или другого апельсинового газированного напитка)
- 60 мл тёртой цедры лайма (по желанию)

Приготовление:

1. Доведите воду до кипения в небольшой кастрюле. Всыпьте желе в жаропрочную миску и добавьте кипящую воду, перемешайте до полного растворения. Дайте остыть.
2. Добавьте коньяк, шоколадный ликёр и Orangina, хорошо перемешайте.
3. Разлейте по небольшим стаканчикам по 50 мл или в формы для льда, охладите 15 минут до лёгкого застывания, затем посыпьте сверху цедрой лайма.
4. Уберите в холодильник на 4–6 часов до полного застывания.

Cosmotique (Космотик)

Желейная версия популярного коктейля Космополитен с клюквенным желе и цитрусовыми ликёрами.

На 20 шотов (3–4 человека):

- 240 мл кипящей воды
- 1 упаковка (85 г) клюквенного желе
- 150 мл водки
- 30 мл свежего сока лайма
- 30 мл трипл-сек (или другого апельсинового ликёра)
- 30 мл лимончелло

Приготовление:

1. Всыпьте желе в миску, добавьте кипящую воду, перемешайте до полного растворения и дайте остыть.
 2. Добавьте водку, сок лайма, трипл-сек и лимончелло, тщательно перемешайте.
 3. Разлейте по стаканчикам по 50 мл и поставьте в холодильник на 4–6 часов до застывания.
-

The Energizer (Энерджайзер)

Мощный жележный шот с энергетическим напитком Red Bull и персиковым ликёром Southern Comfort.

На 40 шотов (6–8 человек):

- 480 мл воды
- 1 упаковка (85 г) клюквенного желе
- 1 упаковка (85 г) персикового желе
- 240 мл ликёра Southern Comfort
- 240 мл энергетика Red Bull

Приготовление:

1. Вскипятите воду, растворите в ней оба вида желе, перемешайте до полного растворения, охладите.
 2. Добавьте ликёр и энергетик, тщательно перемешайте.
 3. Разлейте по небольшим стаканчикам или формам и уберите в холодильник на 4–6 часов до полного застывания.
-

Piña Gelata (Пина Джелата)

Желейный аналог знаменитой Пина-Колады с ананасовым желе, ромом и кокосовым молоком.

На 20 шотов (4–6 человек):

- 240 мл кипящей воды
- 1 упаковка (85 г) ананасового желе
- 150 мл рома

- 45 мл тайского кокосового молока
- 30 мл ананасового сока
- 30 мл свежего сока лайма
- декоративные бумажные зонтики для коктейлей (по желанию)

Приготовление:

1. Растворите желе в кипящей воде, перемешайте до растворения, дайте остыть.
2. Добавьте ром, кокосовое молоко, ананасовый и лаймовый соки, перемешайте.
3. Разлейте по стаканчикам по 50 мл и охладите в холодильнике 4–6 часов.
4. Перед подачей украсьте шоты бумажными зонтиками.

БЕЗАЛКОГОЛЬНАЯ ЗОНА

ЭТИ НАПИТКИ БЕЗ СПИРТА созданы для тех, кто предпочитает воздерживаться и получать свою эйфорию через освежающие эликсиры из свежих фруктовых соков и нектаров. Свежесмешанный холодный моктейль, поданный в охлажденном коктейльном бокале и украшенный привлекательным гарниром, может быть таким же изысканным и приятным, как и напиток с алкоголем. Главное — в подаче и ингредиентах. Ваши гости оценят напиток, поданный в соответствующей коктейльной посуде, приготовленный с таким же мастерством, как и любой другой коктейль, и украшенный красиво, чтобы ему соответствовать. На самом деле, безалкогольные напитки, представленные здесь, настолько хорошо сбалансированы и тщательно смешаны, что отсутствие алкоголя вовсе не ощущается.

Раньше гости, не употребляющие алкоголь, вынуждены были довольствоваться содовой, водой, чаем или кофе, теперь же им предлагают элегантный и ароматный безалкогольный коктейль, такой же городской и приятный, как и любой другой, приготовленный внимательным и разборчивым хозяином. Новая волна креативной миксологии повлияла не только на спиртовые напитки, но и вдохновила на создание широкого ассортимента безалкогольных эликсиров из свежих соков — как экзотических, так и привычных, настоянных на ароматных травах и оригинальных ингредиентах, таких как сорбеты и сиропы. В дополнение к классическим острым томатным напиткам и насыщенным шоколадным коктейлям, эта подборка включает всё — от бодрящих фраппе, шейков и освежающих кулеров до сливочных смузи и мятных хайболов, все они гарантированно понравятся даже тем, кто предпочитает крепкие напитки.

Apricot Mocktail

60 мл абрикосового нектара
22 мл свежего лимонного сока
22 мл свежего апельсинового сока

Лимонная цедра

Встряхните ингредиенты с льдом. Процедите в охлажденный коктейльный бокал. Сожмите лимонную цедру над напитком и опустите внутрь.

Banana Mocha Frappé

½ спелого банана, нарезанного
60 мл размягченного кофейного мороженого
90 мл свежего апельсинового сока
30 мл шоколадного сиропа
1 чайная ложка ванильного экстракта
Щепотка молотой корицы
Щепотка молотого кардамона
180 мл охлажденной лимонно-лаймовой содовой
Апельсиновый ломтик

Соедините все ингредиенты, кроме гарнира, в блендере с 1 стаканом дробленого льда. Взбейте до однородности. Перелейте в хайбол, украсьте

апельсиновым ломтиком. Подавайте со стаканчиком.

Вариант: добавить 2 ст. ложки молотого солода.

Beach Breeze

120 мл ананасового сока

60 мл свежего сока лайма

60 мл клюквенного сока

Долька лайма

Влейте ингредиенты в хайбол со льдом, перемешайте. Сожмите лайм над напитком и опустите дольку внутрь.

Bergamot-Berry Iced Tea

720 мл воды

4 пакетика чая Эрл Грей

60 мл натертой апельсиновой цедры или 4 полоски апельсиновой кожуры длиной около 6 см

120 мл свежих листьев мяты

120 мл меда

480 мл черносмородинового нектара (можно заменить красным виноградным или малиновым соком)

Веточки мяты для украшения

Доведите воду до кипения. Добавьте чай, цедру и мяту. Снимите с огня, добавьте мед, перемешайте. Накройте и дайте настояться 15–20 минут.

Процедите в кувшин. Добавьте нектар, перемешайте. Охладите. Подавайте со льдом, украшая веточкой мяты.

Cilantro Limeade Cooler

6–8 свежих листьев кинзы

30 мл простого сиропа (или 1 ст. ложка сахарной пудры)

90 мл свежего сока лайма

90–150 мл охлажденной лимонно-лаймовой содовой

Долька лайма

Разомните кинзу с сиропом и соком лайма в хайболе. Наполните стакан льдом, добавьте содовую, аккуратно перемешайте. Сожмите лайм над напитком и опустите дольку внутрь.

Вариант: заменить кинзу на мяту — получится Mock Mojito.

Chocolate Citrus Cocktail

120 мл свежего сока мандарина

1 ст. ложка шоколадного сиропа

¼ чайной ложки ванильного экстракта

Веточка мяты

Встряхните ингредиенты с льдом, процедите в охлажденный коктейльный бокал. Украсьте веточкой мяты.

Вариант: для Chocolate Citrus Cooler процедите в хайбол со льдом и добавьте газированный апельсиновый напиток.

Coconut Fizz

120 мл размягченного кокосового сорбета или 60 мл охлажденного тайского

кокосового молока

60 мл свежего сока лайма

30 мл малинового сиропа

90–120 мл охлаждённого ямайского имбирного пива или имбирного эля

Долька лайма

2–3 малины

Встряхните сорбет, сок лайма и сироп с льдом. Процедите в хайбол со льдом. Добавьте имбирное пиво и аккуратно перемешайте. Сожмите лайм и опустите дольку внутрь. Украсьте малиной на шпажке.

Cucumber Lemonade

4–5 тонких ломтиков огурца (предпочтительно английский огурец)

90 мл свежего лимонного сока

30 мл простого сиропа

180–240 мл охлаждённой фильтрованной воды

Спираль лимонной цедры

Размять огурец с лимонным соком и сиропом в хайболе. Наполнить стакан льдом, добавить воду, аккуратно перемешать. Украсьте лимонной цедрой.

Вариант: вместо воды использовать газированную воду или лимонно-лаймовую содовую.

Fuzzless Navel

60 мл персикового нектара

150–180 мл свежего апельсинового сока

Лаймовая цедра

Влить ингредиенты в хайбол со льдом, хорошо перемешать. Сожмите лаймовую цедру над напитком и опустите внутрь.

Ginger and Fred

60 мл свежего грейпфрутового сока

60 мл свежего апельсинового сока

30 мл клюквенного сока

90–120 мл охлаждённого имбирного пива или имбирного эля

Ломтик апельсина

Встряхните соки с льдом. Процедите в хайбол со льдом. Добавьте имбирное пиво и аккуратно перемешайте. Украсьте апельсиновым ломтиком.

Ginger Citrus Cocktail

30 мл свежего лимонного сока

30 мл свежего сока лайма

60 мл свежего апельсинового сока

3 ломтика свежего имбиря

Ломтик засахаренного имбиря

Встряхните жидкие ингредиенты с имбирём и льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал. Украсьте ломтиком засахаренного имбиря.

Вариант: процедить в хайбол со льдом, добавить имбирное пиво.

Ginger Julep

6–8 свежих листьев мяты

15 мл свежего сока лайма

1 чайная ложка сахара

7 мл гранатового сиропа (гренадин)

120–180 мл охлаждённого имбирного эля

Веточка мяты для украшения

Разомните листья мяты с лаймовым соком, сахаром и гранатовым сиропом в охлаждённом коллинзе. Наполните стакан льдом и долейте имбирное пиво.

Украсьте веточкой мяты.

Hibiscus-Lemongrass Iced Tea Cooler

4 порции

1 440 мл кипящей воды

6 пакетиков чая гибискуса (Red Zinger)

1 корица палочка, разбитая на кусочки

Цедра 1 апельсина

120 мл сиропа из лимонной травы (см. страницу 73)

4 стебля лимонной травы

В большой кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня, добавьте чай, корицу, апельсиновую цедру и сироп лимонной травы. Накройте и дайте настояться до остывания. Процедите в хайболы со льдом. Украсьте каждый стакан стеблем лимонной травы для перемешивания.

Примечание: Сироп из лимонной травы отлично подходит для приготовления лёгких летних напитков — достаточно добавить несколько ложек в стакан со льдом и газированной минеральной водой.

Iced Mocha Java

2 ст. ложки шоколадного сиропа

90 мл сливок с молоком (half-and-half)

Щепотка молотой корицы

Крошечная щепотка молотых гвоздик

90 мл охлаждённого кофе или эспрессо

60 мл холодного молока

Веточка мяты

Палочка корицы

В охлаждённом коллинзе смешайте шоколадный сироп, сливки, корицу и гвоздику до однородности. Наполните стакан льдом и влейте кофе, аккуратно перемешайте. Вспеньте холодное молоко с помощью парового венчика эспрессо-машины или в блендере на высокой скорости. Вылейте вспененное молоко сверху. Украсьте веточкой мяты и палочкой корицы.

Jill-in-the-Box

60 мл яблочного сока

30 мл ананасового сока

30 мл свежего лимонного сока

2–4 даши Ангостуры (по желанию)

Встряхните ингредиенты с льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал или в олд-фэшн со льдом.

Примечание: Ангостура содержит алкоголь и может быть исключена.

Lemonade

60 мл свежего лимонного сока

1 ст. ложка простого сиропа

180–240 мл охлаждённой фильтрованной воды

Ломтик лимона

Влейте жидкие ингредиенты в коллинз со льдом, аккуратно перемешайте.

Украсьте ломтиком лимона.

Вариант: для Limeade замените лимонный сок на свежий сок лайма.

Lemon Berry Ambrosia

½ стакана размягчённого лимонного сорбета

½ стакана свежей или замороженной малины, промытой

60 мл клюквенного сока

120–180 мл охлаждённого газированного апельсинового напитка

Ломтик лимона

В блендере соедините лимонный сорбет, малину и клюквенный сок. Взбейте до однородности. Добавьте газированный апельсиновый напиток, взбейте ещё несколько секунд. Вылейте смесь в хайбол со льдом. Украсьте ломтиком лимона.

Mango Tango

60 мл свежего сока лайма

30 мл имбирного сиропа (см. страницу 73)

½ стакана кубиков свежего манго

½ стакана кубиков свежего ананаса

90–120 мл охлаждённой содовой

Ломтик манго

Кусочек ананаса

В блендере смешайте лаймовый сок, имбирный сироп, манго и ананас с 1 стаканом льда до однородности. Вылейте в охлаждённый хайбол. Добавьте содовую и хорошо перемешайте. Украсьте ломтиком манго и ананасовым кусочком.

Mexicocoa Eggnog

4 порции

960 мл яичного гоголя

1 ч. ложка молотого муската

½ ч. ложки молотых гвоздик

2 ст. ложки несладкого какао-порошка

½ стакана натёртого мексиканского шоколада

Стружка мексиканского шоколада для украшения

В большой кастрюле смешайте яичный гоголь, мускат, гвоздику и какао.

Нагревайте на среднем или слабом огне до появления паров, но не доводите до кипения. Медленно добавляйте тёртый шоколад, взбивая до растворения.

Снимите с огня и разлейте по тёплым 180-мл порционным кружкам или жаропрочным кружкам. Украсьте сверху стружкой мексиканского шоколада.

Orangeade

120 мл свежего апельсинового сока

7 мл гренадина

60 мл охлаждённой содовой

Ломтик лимона

Влейте жидкие ингредиенты в коллинз со льдом, аккуратно перемешайте.

Украсьте ломтиком лимона.

Papaya Banana Restorative

½ спелой папайи, очищенной, без семян, нарезанной кубиками

½ спелого банана, очищенного и нарезанного ломтиками

60 мл размягчённого апельсинового сорбета

30 мл свежего лимонного сока

30 мл яблочного сока

30 мл свежего грейпфрутового сока

Несколько глотков охлаждённой содовой

В блендере смешайте все ингредиенты до однородной массы. Вылейте в большой хайбол.

Paradise Cooler

60 мл нектара гуава
60 мл свежего сока лайма
30 мл ананасового сока
30 мл свежего апельсинового сока
15 мл гренадина
15 мл оржеатного сиропа
60–90 мл охлаждённой содовой
Ломтик лайма

Встряхните все жидкие ингредиенты, кроме содовой, с льдом. Процедите в наполненный льдом винный бокал. Добавьте содовую, аккуратно перемешайте. Выжмите лаймовый ломтик в напиток и опустите в бокал.

Piña Un-Colada

90 мл ананасового сока
60 мл тайского кокосового молока
30 мл свежего сока лайма
60 мл дроблёного ананаса
½ спелого банана, очищенного и нарезанного
Кусочек ананаса для украшения

В блендере смешайте все ингредиенты, кроме украшения, с 1 стаканом дроблёного льда до однородности. Вылейте в охлаждённый винный бокал. Украсьте кусочком ананаса.

Pink Grapefruit

180 мл свежего грейпфрутового сока
30 мл гренадина
2 даша биттера Пейшо (по желанию, поскольку биттеры содержат следы алкоголя)
Ломтик лимона

Влейте ингредиенты в коллинз со льдом, аккуратно перемешайте. Украсьте ломтиком лимона.

Plum Mango Lassi

120 мл ванильного йогурта

60 мл нектара манго

½ манго, очищенного, без косточек, нарезанного кубиками

1 небольшой свежий или замороженный сливы, очищенный и без косточки

¼ чайной ложки миндального или оржеатного сиропа

Щепотка молотого кардамона

Щепотка молотых гвоздик

Ломтик манго для украшения

В блендере смешайте все ингредиенты, кроме ломтика манго, с 1 стаканом льда до однородности. Вылейте в охлаждённый винный бокал. Украсьте ломтиком манго.

Raspberry Pamplemousse Cocktail

120 мл свежего грейпфрутового сока

30 мл малинового сиропа

90–120 мл охлаждённого Orangina (или другого газированного апельсинового напитка)

Веточка мяты

2 малины

Встряхните грейпфрутовый сок и сироп с льдом. Процедите в хайбол со льдом. Добавьте Orangina, слегка перемешайте. Украсьте веточкой мяты с нанизанными на неё двумя малинами.

Roy Rogers

60 мл свежего апельсинового сока

15 мл гренадина

180 мл охлаждённого имбирного эля

Ломтик апельсина

Мараскино вишня

Влейте сок и гренадин в хайбол со льдом. Добавьте имбирный эль, аккуратно перемешайте. Украсьте апельсиновым ломтиком и вишней.

Shirley Temple

180–240 мл охлаждённого имбирного эля

7 мл гренадина

Ломтик апельсина

Мараскино вишня

Влейте имбирный эль и гренадин в хайбол со льдом, аккуратно перемешайте. Украсьте апельсиновым ломтиком и вишней.

Springtime Smoothie

½ стакана манго, очищенного, без косточек, нарезанного кубиками

½ груши, очищенной, без сердцевины, нарезанной кубиками

2 крупных клубники, очищенных и нарезанных ломтиками

120 мл охлаждённого клюквенного сока

30 мл свежего лимонного сока

Клубника и веточка мяты для украшения

В блендере смешайте манго, грушу, клубнику, клюквенный сок и лимонный сок до однородности. Вылейте в хайбол со льдом. Украсьте клубникой и веточкой мяты.

Summer Cooler

45 мл свежего апельсинового сока

Даш биттера Ангостура (по желанию, так как содержит алкоголь)

120–180 мл охлаждённого 7-Up

Ломтик апельсина

Влейте ингредиенты в коллинз со льдом, аккуратно перемешайте. Украсьте апельсиновым ломтиком.

Virgin Bite of the Iguana

Ломтик лайма

Кошерная соль

45 мл свежего сока лайма

30 мл свежего лимонного сока

30 мл свежего апельсинового сока

30 мл томатного сока

½ стакана вымытых, без плодоножек, разрезанных пополам оранжевых вишнёвых томатов

1 зубчик чеснока, мелко нарезанный

1 зелёный лук, нарезанный

3–4 веточки кинзы

1 чайная ложка белой хрена

2–3 даши вустерширского соуса

½ чайной ложки острого соуса Golden Habanero

Ломтик лайма

Обмакните край охлаждённого коллинз в лайм, затем в соль. В блендере смешайте все ингредиенты, кроме гарнира, с ½ стакана льда до однородности. Вылейте в подготовленный стакан. Выжмите в напиток ломтик лайма и опустите его внутрь.

Virgin Mary (также называется Contrary Mary)

120 мл охлаждённого томатного сока или сока V8

15 мл свежего лимонного сока

2–3 даша вустерширского соуса

2–3 даша табаско

½ чайной ложки хрена

Щепотка сельдерейной соли

Щепотка молотого чёрного перца

Соль по вкусу

Ломтик лайма

Стебель сельдерея

Встряхните все ингредиенты, кроме гарнира, с льдом. Процедите в хайбол со льдом. Выжмите ломтик лайма в напиток и опустите внутрь. Украсьте стеблем сельдерея для перемешивания.

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ И КОКТЕЙЛИ

Средства от похмелья и тонизирующие напитки

«Если бы головная боль предшествовала опьянению, алкоголизм был бы добродетелью.» — Самуил Батлер, английский писатель

Вы слишком хорошо провели время с излишком хорошего, и теперь ищете неуловимое, мифическое средство под названием «лекарство от похмелья». Начать лучше с дозы скептицизма по отношению к традиционному мифу «hair of the dog», когда средство на основе спиртного якобы помогает утром после чрезмерного употребления алкоголя. Идея, что «поднять» себя алкоголем — это хорошее средство — устарела. На деле такие «лечебные» напитки лишь возрождают причину похмелья. Классические коктейли «возвращающие к жизни» хороши лишь для продолжения опьянения. Теория не лишена логики, ведь похмелье — это состояние после опьянения, а лечение — повторное опьянение. Второй миф — что кофе поможет протрезветь и привести себя в порядок. На самом деле кофе только усиливает обезвоживание организма, и то слабое опьяняющее действие почти не проявляется.

Классические «лекарства» от похмелья обычно включали Перно или абсент, или газированные смеси с шампанским и биттерами, имбирным элем или пивом, но у каждого есть свои проверенные способы. Кто-то принимает аспирин и большой стакан воды, кто-то пьёт спортивные напитки с электролитами перед сном. Звучит разумно, ведь алкоголь обезвоживает тело и истощает его запас витаминов и питательных веществ (к тому же является депрессантом), так что при похмелье организм страдает от недоедания и обезвоживания.

От подготовки к восстановлению

Лучший способ избежать сильного похмелья — кроме разумного умеренного употребления алкоголя и правильного темпа — это профилактика и практические рекомендации.

Вот несколько полезных советов и классических, иногда необычных рецептов. Укрепляйте организм витаминами группы В, витамином С и антиоксидантами, чтобы помочь печени очиститься. Алкоголь истощает витамин В, и сильный комплекс витаминов группы В (по 100 мг каждого из основных) и витамин В-12, принятый перед употреблением, перед сном и на следующий день, может оказать восстановительное действие. Обязательно ешьте до и во время употребления алкоголя — это замедлит его усвоение, особенно если пища содержит много сахара. Стакан молока перед выходом «в люди» — ещё один способ замедлить воздействие алкоголя на организм.

Всегда пейте воду заранее

Очень полезно поддерживать гидратацию во время употребления алкоголя, чередуя алкогольные напитки с водой. Хорошее правило — на каждый алкогольный напиток выпивать стакан воды. Алкоголь является мочегонным средством, и чем больше вы восполняете воду, тем лучше будете себя чувствовать.

Профилактические коктейли — ещё одна стратегия. Выбирайте кремовые напитки, например White Russian, Cognac and Cream или другие коктейли с низким содержанием алкоголя, чтобы не переборщить.

Выбор коктейлей

Хотя звучит мелко, некоторые спиртные напитки вызывают похмелье меньше других. Большинство спиртов, произведённых непрерывной дистилляцией, очищающие токсины и примеси, такие как водка или серебряная текила, реже вызывают тяжёлое похмелье, чем тёмные спирты, полученные в перегонных кубах, такие как коньяк или скотч, которые содержат больше конгенов. В целом, употребление прозрачных напитков, таких как белое вино, светлое пиво или джин, вместо виски, красного вина или тёмного пива, может помочь избежать сильного похмелья.

Всегда восполняйте воду

Пейте много воды и восстанавливайте силы с помощью пищи на следующий день, чтобы восполнить потерянные питательные вещества. Начинать медленно, пить комнатной температуры или горячую воду, затем переходите к более питательной еде. Когда желудок будет готов, можно есть сухари или принимать Алка-Зельцер. Чтобы запустить желудочные соки, попробуйте аперитив с содовой, биттерами, Перно или Табаско, а также легко усваиваемые продукты — сырое яйцо или огурцы, которые помогают восполнить водный баланс. Мёд на сухарях и мятный травяной чай — ещё одно успокаивающее сочетание для снятия тошноты.

Лучшее питание при похмелье — фрукты и овощи (особенно бананы или помидоры с высоким содержанием калия), лёгкие углеводные блюда, такие как овсянка (прекрасный детоксификатор), хороший куриный или фасолевый суп. Хлеб, фрукты и фруктовые соки — хорошие источники фруктозы, помогающей расщеплять алкоголь. Молочные продукты и, конечно, вредная пища — не рекомендуются.

Спите и восстановитесь

Сон — одно из лучших средств от похмелья, поэтому высыпайтесь и старайтесь избегать сильных стимулов.

Рецепты напитков

Хотя здравый смысл советует вам отдать предпочтение здоровым напиткам с низким или отсутствующим содержанием алкоголя, в этом разделе представлены варианты от мягких травяных чаёв до газированных классических и традиционно крепких средств от похмелья.

Современные тоники для детоксикации

От употребления зелёного чая до свежевыжатых фруктовых и овощных соков — натуральные средства от похмелья менее стрессовы для организма, чем классические «возвращающие к жизни» коктейли. Если у вас есть соковыжималка, это отличная возможность использовать её. Попробуйте

полезные смеси сока свежего корня фенхеля или имбиря и базилика — они уменьшают тошноту. Также хорошо восстанавливают соки свежей моркови, огурца, сока красного перца, моркови и свежего апельсинового сока. Эхинацея и женьшень — прекрасные травяные добавки.

Японцы клянутся в эффективности солёной маринованной сливы умебоси вместе с пурпурной периллой (мятным растением) как надёжным средством от похмелья. Эта смесь продаётся в банках в азиатских магазинах и магазинах натуральных продуктов. Суть в солёном маринованном вкусе, который помогает организму компенсировать последствия алкоголя. Наиболее эффективно держать сливу и периллу во рту до полного растворения (около четверти сливы и полоски периллы). После этого продолжайте сосать косточку примерно час.

Зелёный чай со льдом с апельсиновым соком и имбирём

Зелёный чай является природным антиоксидантом. В сочетании со свежим имбирём, который помогает успокоить желудок, и небольшим количеством апельсинового сока, богатого витамином С, он превращается в успокаивающий тоник.

- 1,5 стакана воды
- 1 пакетик зелёного чая
- 2–3 тонких ломтика свежего имбиря
- 60 мл свежего апельсинового сока
- 60–90 мл охлаждённой содовой (по желанию)

В небольшой кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня, добавьте чайный пакетик и имбирь. Накройте кастрюлю и настаивайте 5 минут. Дайте жидкости остыть перед тем, как поставить в холодильник или использовать. Процедите настой в стакан хайболл, наполненный льдом. Добавьте апельсиновый сок, при желании — содовую, аккуратно перемешайте.

Мятный чай

Мятный чай — травяное средство, которое помогает нормализовать пищеварение и облегчает головные боли. Его можно пить как тёплым, так и охлаждённым в виде холодного чая. Некоторые утверждают, что свежий розмарин тоже оказывает успокаивающее действие; по желанию его можно добавить в этот чай, примерно чайную ложку.

- 1,5 стакана воды
- 2 чайные ложки свежих листьев мяты (или 1 чайная ложка сушёной мяты)

В небольшой кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня, добавьте листья мяты. Накройте кастрюлю и настаивайте 5 минут. Процедите чай в подогретую термостойкую кружку.

Классические средства от похмелья

Простой подход

Основные восстанавливающие средства — газированные напитки, которые успокаивают желудок и освежают: имбирный эль, кола, содовая с несколькими каплями биттеров, стакан светлого пива или бокал игристого шампанского.

Barbatoge

- 90–150 мл охлаждённого шампанского
- 7 мл бренди
- Несколько капель Куантро

Медленно налейте шампанское в охлаждённый бокал для шампанского. Добавьте бренди и Куантро.

Биттеры с содовой

Можно использовать Peychaud's, Underberg или Angostura. Некоторые предпочитают без льда.

- 120–180 мл охлаждённой содовой
- 2–3 капли Angostura или других биттеров

Налейте содовую в стакан коллинз, наполненный льдом. Добавьте несколько капель биттеров и немного перемешайте.

Сампачи с апельсиновым соком

Освежающая смесь горького Сампачи с витамином С из апельсинового сока и газированной содовой, которая успокаивает желудок.

- 30 мл Сампачи
- 60 мл свежего апельсинового сока
- 150–180 мл охлаждённой содовой

Налейте Сампачи и сок в стакан олд-фэшн с льдом. Долейте содовую и аккуратно перемешайте.

«Я не умру, пока правительство не найдёт безопасное место, чтобы похоронить мою печень.» — Фил Харрис, руководитель оркестра и комик

Традиционный метод «Hair of the Dog»

Black Velvet

Приготовлен из равных частей стаута и шампанского, этот газированный «лекарственный» коктейль был создан в 1861 году в честь принца Альберта.

- 180 мл охлаждённого Guinness
- 180 мл охлаждённого сухого шампанского

Медленно налейте стаут и шампанское в пивную кружку или бокал для шампанского. Не перемешивайте.

Bloody Mary

Томатный сок — естественный выбор. Богат витамином С и калием, он легко сочетается с этим классическим средством. Конечно, версия без водки — Virgin Mary — ещё лучше.

- 45 мл водки
- 120 мл томатного сока
- 15 мл свежего лимонного сока
- ¼ чайной ложки хрена
- 2–3 капли соуса Табаско
- 2–3 капли вустерширского соуса
- Долька лимона
- Сельдерейный стебель

Смешайте все ингредиенты, кроме гарниров, с льдом и хорошо взболтайте. Процедите в стакан хайболл с льдом. Обмакните край стакана долькой лимона, выжмите её в напиток и опустите в стакан. Украсьте сельдереем.

Bull Shot

Вариация Bloody Bull, приготовленная без томатного сока. Долгое время считалась средством от похмелья в стиле «hair of the dog». Можно приготовить с джином вместо водки.

- 60 мл водки (или джина)
- 120 мл холодного говяжьего бульона или бульона в кубиках
- 7 мл свежего лимонного сока
- 2–3 капли вустерширского соуса
- 1–2 капли соуса Табаско
- Долька лимона

Взболтайте ингредиенты с льдом, процедите в стакан хайболл с льдом. Выжмите лимон и опустите дольку в напиток.

Коктейль Fernet Branca

Считается одним из лучших коктейлей «на утро после», средство от похмелья с использованием Fernet Branca — тёмного, ароматного биттера, который, как говорят, хорошо лечит головную боль.

- 30 мл джина
- 15 мл Fernet Branca
- 15 мл сладкого вермута

Взболтайте с льдом и процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Horse's Neck

- 2 капли биттеров Angostura
- Спираль лимонной цедры
- 60 мл бурбона
- 30 мл Бенедиктина
- 90–150 мл охлаждённого имбирного эля

Обмакните стакан хайболл в биттеры. Наполните льдом, вставьте лимонную спираль. Влейте бурбон и Бенедиктин. Долейте имбирный эль, аккуратно перемешайте.

Pink Gin

Классический коктейль, являвшийся лекарством во времена Британской империи в Индии. Был популярен среди британских офицеров за предполагаемые целебные свойства, успокаивающие желудок. Традиционный способ приготовления — в бокале для хереса, обычно подаётся с бокалом воды.

- 4–5 капель биттеров Angostura или Peychaud's
- 75 мл охлаждённого джина
- Ломтик лимонной цедры

Вылейте биттеры в охлаждённый бокал для хереса или коктейльный бокал и поворачивайте, чтобы покрыть стенки. Излишки вылейте. Добавьте джин. Украсьте лимонной цедрой.

Corpse Revivers

Эти напитки изначально были придуманы как «приподнимающие» средства от похмелья, хотя их эффективность вызывает сомнения. Тем не менее, благодаря мощным и ярким вкусовым сочетаниям, они оправдывают своё название. Технически все коктейли, состоящие из равных частей трёх разных ликёров, считаются Corpse Revivers.

Corpse Reviver #1

- 22 мл бренди
- 22 мл applejack
- 22 мл сладкого вермута

Перемешайте ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Corpse Reviver #2

- 22 мл бренди
- 22 мл Fernet Branca
- 22 мл белого crème de menthe

Перемешайте ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Corpse Reviver #3

- 22 мл джина
- 22 мл шведского пунша
- 22 мл Куантро
- 22 мл свежего лимонного сока
- 2 капли Перно (или другого анисового ликёра)

Перемешайте ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Sea Captain's Special

В традициях «hair of the dog» этот напиток имеет крепкий эффект.

- 1 кубик сахара (или ½ чайной ложки сахара)
- 3–4 капли биттеров Angostura
- 75 мл бурбона или ржи
- 90–120 мл охлаждённого сухого шампанского
- 2 капли абсента (или Перно)

Пропитайте кубик сахара биттерами в дне стакана олд-фэшн. Размять сахар, добавить кубик льда. Влить бурбон, затем медленно долить шампанское. Добавить абсент, аккуратно всплывающий сверху.

Sufferin' Bastard

Классика 1940-х годов, изначально назывался Suffering Bar Steward по имени изобретателя — Джо Скиалома, бармена отеля Shepherd's в Каире. Этот крепкий «лекарственный» коктейль несколько смягчён добавлением имбирного эля, биттеров и мяты.

- 30 мл бурбона
- 30 мл джина
- 7 мл свежего сока лайма
- Капля биттеров Angostura
- 90–120 мл охлаждённого имбирного эля
- Веточка мяты

Взболтайте бурбон, джин, сок лайма и биттеры со льдом. Процедите в стакан коллинз с льдом. Долейте имбирный эль. Украсьте веточкой мяты.

Third Rail

Коктейль в стиле Corpse Reviver с использованием тёмного рома.

- 30 мл тёмного рома
- 30 мл applejack
- 30 мл бренди
- Капля Перно

Перемешайте ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Пробуждающие коктейли с яйцом

Яйцо традиционно используется во многих средствах от похмелья, поскольку быстро добавляет легкоусвояемый питательный элемент. Используйте сырые яйца на свой страх и риск.

Eye-Opener

- 60 мл рома Rhum Barbancourt
- Капля апельсинового Куантро
- Капля абрикосового бренди
- 1 чайная ложка гренадина
- 1 яичный желток

Взболтайте ингредиенты со льдом. Процедите в охлаждённый коктейльный бокал.

Morning After

- 60 мл Перно
- 1 чайная ложка самбуки
- 1 яичный белок
- 30–60 мл охлаждённой содовой

Взболтайте все ингредиенты, кроме содовой, со льдом. Процедите в стакан олд-фэшн с льдом. Долейте содовую и аккуратно перемешайте.

Prairie Oyster

Один из наименее привлекательных коктейлей в жанре средств от похмелья. Вероятно, изобретён под девизом: «Если звучит отвратительно, значит помогает». Варианты рецепта включают добавление кайенского перца и щепотку соли сельдерея.

- 45 мл бренди
- Щепотка кайенского перца
- 1 яйцо
- 1 чайная ложка вустерширского соуса
- Щепотка соли

- Щепотка чёрного перца
- 2–3 капли соуса Табаско

Разбейте яйцо в охлаждённый стакан олд-фэшн, не повреждая желток.
Добавьте вустерширский соус, соль, перец и Табаско. Выпейте одним глотком.

БИБЛИОГРАФИЯ

- Broom, Dave. *Spirits and Cocktails*. London: Carlton Books, 1988.
- Craddock, Harry. *The Savoy Cocktail Book*. London: Constable and Company, 1930.
- Crockett, Albert Stevens. *The Old Waldorf Astoria Bar Book*. New York: New Day Publishing, 2003. Первое издание 1935 года, издательство Dodd, Mead, and Co.
- Редакция Esquire Magazine. *Esquire's Handbook for Hosts*. New York: Grosset and Dunlap, 1945.
- Foulkes, Christopher (главный редактор). *Larousse Encyclopedia of Wine*. New York: Larousse, 1994.
- Hellmich, Mittie. *Paradise on Ice*. San Francisco: Chronicle Books, 2002.
- Hellmich, Mittie. *Party Shots*. San Francisco: Chronicle Books, 2003.
- Hellmich, Mittie. *Sangria: Fun and Festive Recipes*. San Francisco: Chronicle Books, 2004.
- Jeffers, H. Paul. *High Spirits*. New York: Lyons and Burford, 1997.
- Johnson, Hugh, и Jancis Robinson. *The World Atlas of Wine*. Великобритания: Mitchell Beazley, Octopus Publishing Group, 2001.
- Lanza, Joseph. *The Cocktail: The Influence on the American Psyche*. New York: St. Martin's Press, 1995.
- Regan, Gary, и Mardee Haidin. *The Martini Companion: A Connoisseur's Guide*. New York: Running Press, 1997.
- Walton, Stuart. *The Complete Guide to Spirits and Liqueurs*. London: Hermes House, 1998.
-

БЛАГОДАРНОСТИ

Книга такого объёма могла быть создана только благодаря слиянию высококачественной помощи в идеально сбалансированных пропорциях, подобно совершенным Мартини: взболтанным и перемешанным с равной долей экспертных советов, знаний и руководства, исследований и культурного опыта многих талантливых и сведущих в коктейлях людей.

Прежде всего, благодарю своих редакторов из Chronicle Books: огромное спасибо Биллу Леблону, выдающемуся редактору, за то, что он предложил мне эту блестящую идею книги и оказал большую поддержку, мудрость и руководство в процессе написания этого грандиозного труда; энтузиастичной, поддерживающей и проницательной помощнице редактора Эми Тредвелл; а также тщательно и вдумчиво работающей корректорше Ребекке Пеппер, которая придала тексту блестящую ясность. Благодарю также всю команду Chronicle Books; дизайнера Робина Уормбо и иллюстратора Артура Маунта за их великолепные иллюстрации и дизайн книги.

Кроме обширного и бесконечного списка очень полезных и обучающих профессиональных барменов, веб-сайтов, статей и множества книг, слишком многочисленных, чтобы перечислить их все, мне очень повезло быть окружённым многими преданными людьми, готовыми оказать экспертную помощь, дать ценные советы и поделиться коктейльными знаниями.

Особая благодарность друзьям, коллегам и семье, которые щедро поделились своим временем, руководством, блестящими идеями и мнениями, энтузиазмом и поддержкой этого проекта.

Отдельная благодарность Николасу Пирсу за его скрупулёзные навыки сбора данных и исследований, а также Николь Хадсон Пирс-Роудс за её проницательную редакторскую помощь в работе с огромной базой данных напитков. Спасибо Джеффу Роудсу, а также Брайану и Шеннон Роудс за их редакторские советы и отличные идеи. Дирку и Лизе Пирс, Донне Петерсон, Тейлору Пирс и Маше Турчинской, Джанет Китинг и Стивену Корсону, Бобби Роудс и Джону Мэги, Карен Вон Клезии и Скотту Бартли, Марку Миллеру, Алисон и Марку Найтингейлу, а также Аманде Роудс за их готовность делиться опытом, мнениями и без страха предоставлять свои разборчивые вкусы на благо дела. Спасибо Эдуардо Густамонте, который много лет назад научил меня искусству миксологии и по сей день остаётся надёжным проводником к лучшим коктейлям города (всегда с использованием премиальных спиртных напитков). Благодарю также барменов и мастеров миксологии Лару Турчинскую, Фелицию Следж и Ребекку Стил, которые в процессе работы щедро делились своим экспертизой и создавали шедевры из напитков, обогащая эту книгу.