

КУЛЬТ КОКТЕЙЛЯ

100 клубных рецептов,
чтобы удивить и напоить



3 УРОВНЯ:
ОТ ДАЙКИРИ
ЧЕРЕЗ БРОНКС
ДО БРУКЛИНА

Команда Liquid Liquid

Графист и иллюстратор Secile Huang

18+



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ


Алкоголь: ведите себя ответственно! Как вы знаете, злоупотребление алкоголем опасно для здоровья; употребляйте в умеренных количествах. Мы рекомендуем вам посетить официальные информационные сайты, особенно те, которые посвящены рискам, связанным с употреблением алкоголя. В них вы найдете ценную юридическую и практическую информацию. Бутылки, этикетки и торговые марки, упомянутые в работе, ни в коем случае не являются рекламными и предназначены исключительно для выбора издателя. Указанные товарные знаки являются зарегистрированными товарными знаками.

Команда Liquid Liquid

Графист и иллюстратор Secile Huang

КУЛЬТ КОКТЕЙЛЯ

100 клубных рецептов,
чтобы удивить и напоить



3 УРОВНЯ:
ОТ ДАЙКИРИ
ЧЕРЕЗ БРОНКС
ДО БРУКЛИНА

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	7	Чашка Пимма	69
Техника	9	Кайпироска	71
Инструменты бармена	10	Палома	73
Стеклянная посуда	14	Московский мул	75
Категории коктейлей	16	Черный русский	77
Алкоголь, спиртные напитки и ликеры	19	Манхэттен	79
Коктейли	25	Сингапурский Слинг	81
 		Негрони	83
Первый уровень	27	Кровавая Мэри	85
Мохито	29	Лошадиная Шея	87
Беллини	31	Олд Фэшн	89
Французский Мартини	33	Классический Шампань коктейль	91
Космополитен	35	Мятный Джулеп	93
Ти Пунш	37	Белый Русский	95
Пина Колада	39	Кир	97
Куба Либре	41	Тьма и Буря	99
Кайпиринья	43	Виски Сауэр	101
Апероль Спритц	45	Каменный Забор	103
Том Коллинз	47	Стингер	105
Гарибальди	49	Брамбл	107
Сухой Мартини	51	Эль Диабло	109
Плантаторский Пунш	53	Роб Рой	111
Мимоза	55	Амаретто Сауэр	113
Томми-Маргарита	57	Фин-а-Ле	115
Май Тай	59	Спитфайр	117
Дайкири	61	 	
Идеальная Леди	63	Второй уровень	119
Американо	65	Маргарита	121
Россини	67	Шерри Коблер	123
		Веспер	125
		Джин-физ	127



Писко Сауэр	129
Френч-75	131
Обезьянья Железа	133
Белая Леди	135
Базиликовый Смэш	137
Клевер Клуб	139
Авиация	141
Белый Негрони	143
Хемингуэй Дайкири	145
Пчелиные коленки	147
Саутсайд	149
Сайдкар	151
Би энд Би	153
Эспрессо-Мартини	155
Сазерак	157
Бобби Бернс	159
Кровь и Песок	161
Вьё-Карре	163
Бронкс	165
Помни о Мэне	167
Эль Президенте	169
Последнее Слово	171
Армия и Флот	173
<i>Третий уровень</i>	175
Ирландский Кофе	177
Авиапочта	179
Рамос Джин Физ	181
Аляска	183
Бренди-Краста	185
Смокинг	187

Смерть после полудня	189
Корпс Ревайвер №2	191
Виски Флип	193
Коктейль Пенденнис	195
Чикаго Физ	197
Адонис	199
Японский	201
Бульвардье	203
Мартинес	205
Хот Тодди	207
Бруклин	209
Хэнки-Пэнки	211
Блю-блейзер	213
Гринпойнт	215
Зомби	217
Еллоу	219
Елисейские Поля	221

Коктейли без алкоголя	223
Вирджин Мэри	225
Вирджин Мохито	227
№ 98 Моктейль	229
Вирджин Колада	231
Лимонад	233

Список рецептов.....	234
Список ингредиентов	236
О художнике-иллюстраторе.....	239



ВВЕДЕНИЕ

Очень быстро коктейль лишился статуса модного явления и превратился в способ потребления — жидкий, — как и все прочее, коктейли можно попробовать и в специализированных барах, и на террасах кафе или даже за столиками некоторых ресторанов. Но, кроме того, коктейль стал все более частым явлением в нашем домашнем пространстве: и новички, и любители теперь без колебаний предлагают своим гостям коктейль в качестве аперитива. Занятие довольно увлекательное, и сама идея часто привлекает новичков, которые, вернувшись домой, хотят повторить напиток.

Но все же нужны правильные рецепты, необходимо и знание простых, но эффективных техник. Важно освоить движения, чтобы добраться до самой сути, знать, какие продукты стоит использовать, чтобы успешно приготовить коктейль. Так много вопросов, которые можно задать себе, когда сталкиваешься с быстро развивающейся практикой. Отсюда и интерес к этой книге, предназначенной как для новичков, желающих начать «обучение», не перегружая себя, так и для опытных любителей, которые найдут в ней советы и темы для размышлений, чтобы продвигаться дальше в практике приготовления коктейлей.

Эта книга была написана для того, чтобы вы постепенно освоили все основные рецепты. Они разделены на категории: от самых простых до самых сложных, чтобы вы с первого «упражнения» почувствовали уверенность в том, что хотите идти дальше.

Кроме того, перед 100 предложенными рецептами есть глава, посвященная техникам, оборудованию и ингредиентам, которая как раз позволит вам лучше подготовиться к чтению рецептов и, почему бы и нет, позже самостоятельно представить свои собственные творения.

После того как мы в течение двух лет преподавали еженедельные курсы для частных лиц и основали временную академию коктейлей, нам показалось разумным преобразовать этот опыт, создав книгу, которая позволила бы глубже изучить все вопросы, которые могут возникнуть у людей, сталкивающихся с практикой миксологии.

Наконец, коктейль, на наш взгляд, является лучшим способом взглянуть на потребление алкоголя, которое должно быть ответственным. «Пить меньше, чтобы пить лучше» — это, несомненно, девиз, который отвечает желанию погрузиться в мир коктейлей.

Команда Liquid Liquid



ТЕХНИКА

ИНСТРУМЕНТЫ БАРМЕНА

Стоит почувствовать, что у вас душа бармена, как покупка специализированного оборудования пусть и не входит в необходимые статьи расходов, но настоятельно рекомендуется. Эта полностью специализированная посуда позволит вам эффективно создавать коктейли и получать вкус, максимально приближенный к рецепту. Среди множества шейкеров, дозаторов, ложек, фильтров и т. д., представленных здесь, явно есть эстетические различия, которые мы оставляем вам на усмотрение в соответствии с вашим личным вкусом или, что еще лучше, вашим комфортом в работе с тем или иным материалом.

1. ШЕЙКЕР

Он предназначен для «взбивания» ингредиентов коктейля. Это действие заключается в энергичном смешивании их с кубиками льда, чтобы растворить их и тем самым охладить напиток. Время смешивания зависит от типа коктейля, который вы готовите. Если коктейлю суждено быть лонг-дринком, например с шампанским, вы должны ограничить время смешивания, так как последнее, как правило, усиливает разбавление. Если же вы готовите сауэр, сначала взболтайте коктейль без льда, чтобы эмульгировать яичный белок, а затем, на втором этапе, взболтайте его со льдом не менее 10 секунд, чтобы получить идеальный игристый коктейль.

Существует 3 типа шейкеров:

- Шейкер из трех частей: он относительно прост в использовании и наиболее распространен для домашнего использования. Его преимущество заключается в том, что в крышку вставлен сетчатый фильтр. Однако будьте осторожны с дешевыми моделями: они, как правило, блокируются при ох-

лаждении под действием «встряхивания». Также избегайте слишком «хитрых» моделей, особенно пластиковых; этот материал не так хорошо сохраняет свежесть, как металл.

- Бостонский шейкер: он состоит из большого и маленького стакана (последний может быть сделан из металла или стекла). Они плотно прилегают друг к другу, обеспечивая идеальную герметичность шейкера. В отличие от первой модели, для процеживания коктейля при подаче в бокале необходимо ситечко.

- Континентальный шейкер: он относительно похож на предыдущий, так как также состоит из двух металлических стаканов. Их отличают только формы, которые позволяют им идеально сочетаться друг с другом.

Совет бармена:

Если у вас нет под рукой оборудования, используйте стеклянную банку с завинчивающейся крышкой. Плотно закрытая, она будет очень эффективна и идеально герметична.

2. БОКАЛ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

Вместе с барной ложкой он используется для смешивания ингредиентов коктейля с кубиками льда, при этом получается меньшее разбавление, чем при использовании шейкера. В свою очередь такой метод также влияет на температуру подачи коктейля. При перемешивании коктейль никогда не будет таким холодным, как при взбалтывании. Смешанные коктейли часто содержат только ингредиенты с алкоголем (Манхэттен, Сухой Мартини и т. д.). Некоторые ингредиенты, такие как яичный белок, никогда не используются в бокалах для смешивания.

Совет бармена:

Несмотря на то что стакан для смешивания регулярно упоминается в книгах по коктейлям, он есть не у всех людей. Чтобы заменить этот инструмент, используйте большой шейкер, который можно наполнить льдом, чтобы приготовить напитки, описанные в этой книге.

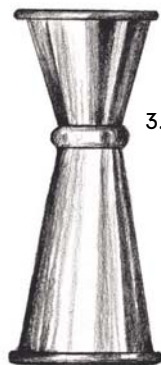
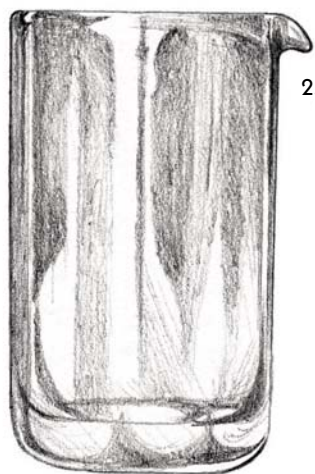
3. МЕРНЫЙ СТАКАН (ДЖИГГЕР)

Это незаменимый инструмент для измерения различных ингредиентов, входящих в состав коктейля. Как и в случае с выпечкой, успех коктейля во многом зависит от соблюдения дозировок.

Как профессионалы, приобретите двойные джиггеры (одномерные и двумерные) или даже мерные ложки разной емкости, чтобы приготовить все коктейли из этой книги. Если вы не хотите перегружать себя, вы также можете найти дозаторы, позволяющие отмерять от 5 до 60 мл в одном и том же контейнере.

Совет бармена:

Имейте в виду, что в чайной ложке содержится 5 мл жидкости, а в столовой ложке — 15 мл. Для некоторых рецептов в качестве основной меры может использоваться подставка для яиц или небольшая рюмка. Чтобы удвоить количество ингредиента, вам, конечно, будет достаточно просто налить вдвое больше.



4. БАРНАЯ ЛОЖКА

Она объединяет в себе 4 функции:

- размешивание коктейля прямо в бокале для сервировки или в бокале для смешивания. Благодаря своей тонкости и длине ручки она легко помещается между кубиками льда и жидкостями, обеспечивая оптимальное перемешивание;
- измельчение сахара, фруктов или ароматических трав с помощью плоской части, расположенной на верхнем конце ручки — пестика;
- распределение жидкости на поверхности коктейля. Это действие заключается в том, чтобы положить на поверхность коктейля ложку пестиком вниз и аккуратно налить жидкость по ручке. Жидкость будет тормозиться пестиком и оседать на поверхности бокала;
- измерение одного и того же объема независимо от модели: 5 мл.

5. СТЕЙНЕР

Существует 3 типа стейнеров:

- Стейнер для джулепа: первоначально он использовался как для фильтрации, так и для питья напитков, подаваемых с колотым льдом. Он облегчал дегустацию и избавлял от неудобств из-за маленьких кусочков льда.
- Стейнер для кубиков льда: позволяет после смешивания коктейля перелить его в сервировочный стакан, а лед оставить в шейкере (стакане для смешивания). Оснащен жесткой конструкцией, к которой прикреплена дугообразная пружина, позволяющая надежно удерживать фильтр в стакане.
- Тонкий стейнер (марля или сито-конус): располагается между стейнером для кубиков льда и сервировочным стаканом. В некоторых случаях его используют для фильтрации небольших кусочков льда, фруктов или трав, оставшихся после взбалтывания коктейля.

6. МАДЛЕР

Он длиннее, чем кухонный пестик, и позволяет измельчать кубики сахара, фрукты или травы на дне шейкера или стакана. Используется для извлечения большего количества сока или вкуса из ингредиентов. Его можно заменить плоской частью барной ложки или небольшой скалкой. Однако будьте осторожны, особенно при работе непосредственно со стеклом.

Секрет бармена:

Лучше избегать измельчения трав мадлером. Чем больше вы «издеваетесь» над ними, тем больше горечи они привносят в ваши напитки. Лучше всего постучать по ним пестиком или немного растереть в ладонях перед использованием. Тогда их аромат в вашем напитке будет идеальным.

7. СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

Ручная или электрическая, она позволяет извлекать сок из цитрусовых для приготовления коктейлей. Вы можете приготовить соки за минуту или час до использования, но обязательно храните их в контейнере в прохладном месте.

Секрет бармена:

Для приготовления коктейлей используйте только свежесжатый сок! Заменители, которые можно найти в супермаркетах, предназначены для других целей, и следует избегать их использования в миксологии.

8. РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА И НОЖ

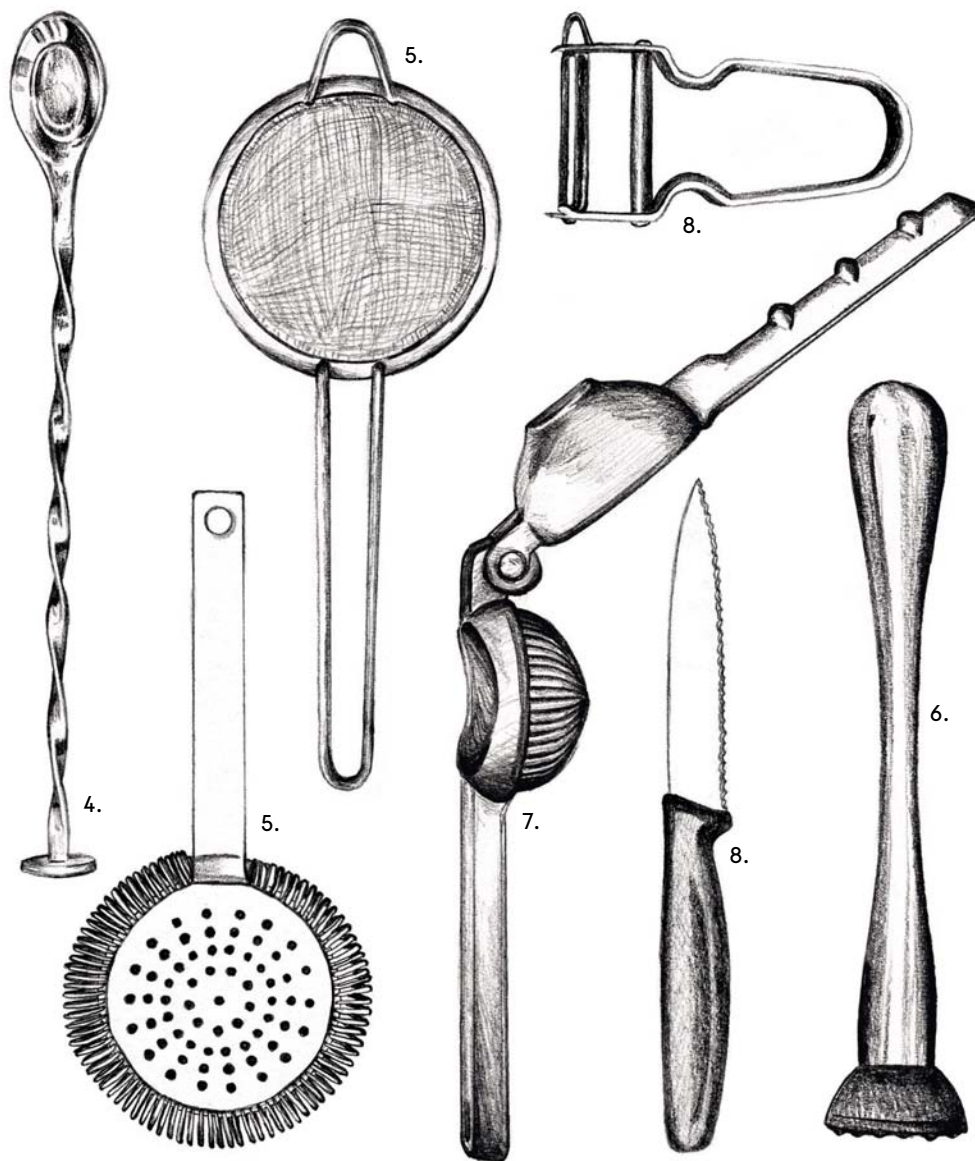
Они необходимы для очистки и нарезки фруктов, используемых в составе коктейлей. Как и на кухне, старайтесь всегда следить за тем, чтобы они были чистыми, что поможет избежать смешения вкусов между рецептами.

Секрет бармена:

Чтобы срезать цедру, вы можете использовать овощечистку и получить только кожуру цитрусовых, избегая удаления самой цедры (белой горькой части, расположенной между кожурой и мякотью).

БЛЕНДЕР

Это электрический миксер для приготовления замороженных коктейлей. Коктейль «измельчают» вместе с кубиками льда до получения зернистой текстуры. Эти коктейли в основном употребляют летом, так как они очень освежают.



СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

Бокал для коктейля – это то же самое, что тарелка для готового блюда: настоящий аксессуар, который должен наилучшим образом соответствовать приготовленному рецепту. Существует несколько моделей разнообразной формы и различной вместимости. Помимо эстетической стороны, используемое стекло также должно отвечать определенным потребностям: поддерживать правильную температуру напитка, обеспечивать максимальный комфорт при дегустации и позволять раскрывать все ароматы.

1. БОКАЛЫ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ (ДЛЯ МАРТИНИ) И БОКАЛЫ-КРЕМАНКИ (150–200 МЛ)

Они используются для подачи коротких коктейлей, или шотов (short drinks), без кубиков льда (Космополитен). Эти стаканы держат за ножку, чтобы напиток не нагревался при соприкосновении с рукой. Существуют стаканчики меньшей емкости (от 100 до 150 мл), которые используются для шот-напитков, приготовленных только из ингредиентов, содержащих алкоголь (Манхэттен).

2. СТАКАНЫ ОЛД-ФЭШН (~300 МЛ)

Это стаканы, обычно используемые для подачи виски. Они широкие и низкие, но дизайн может различаться в зависимости от бренда. Их вместимость позволяет подавать шоты со льдом (Негрони).

3. СТАКАНЫ ХАЙБОЛЫ (350–400 МЛ)

Они используются для подачи длинных коктейлей, или лонг-дринков (long drinks), с кубиками льда (Кровавая Мэри). Последние содержат ту же дозу алкоголя, что и короткие напитки, но они легче,

потому что подаются с содовой, газированной водой или соком.

4. БОКАЛЫ ХАРРИКЕЙН (500–600 МЛ)

Бокалы харрикейн (в переводе с французского «ураган») получили свое название от коктейля Тики, изобретенного в Соединенных Штатах в 1940-х годах. С тех пор они часто используются для подачи Сингапурского Слинга или даже Пина-Колады.

5. БОКАЛЫ ДЛЯ ВИНА (300–400 МЛ)

Используемые в основном для коктейлей на основе вина (Шерри Коблер), они также могут сделать презентацию некоторых лонг-дринков очень элегантной.

6. ФЛЮТЕ (120–150 МЛ)

Как правило, они предназначены для подачи игристых вин, но также используются для коктейлей на основе шампанского или просекко (Френч 75). Последние должны подаваться очень холодными, так как в этой категории бокалов невозможно представить напиток со льдом. Вы также можете положить бокалы флуте в морозильную камеру за 10 минут до использования.



7. ЧАША ДЛЯ ПУНША, ШИРОКАЯ ЧАША ИЛИ ГРАФИН (НЕСКОЛЬКО ЛИТРОВ)

Они необходимы для приготовления коктейлей в больших количествах. Это идеальное решение, когда у вас много гостей или вы находитесь на открытом воздухе. Люди могут обслуживать себя сами, что создает более радужную атмосферу.

8. ЧАШКИ (150–200 МЛ)

Они используются для приготовления горячих коктейлей (Горячий Тодди) без риска обжечься, а также некоторых холодных коктейлей (Московский Мул). В первом

случае использование чашки оправдано практическими соображениями, а во втором — скорее, традицией сервировки.

9. ТИКИ-БОКАЛЫ (350–400 МЛ)

Предназначенные только для подачи одноименных коктейлей (Зомби), эти керамические бокалы повторяют мотивы резных деревянных статуэток, изображающих полинезийских божеств. Они являются неотъемлемой частью культуры тики, которая пользовалась огромным успехом в Соединенных Штатах в период с 1930-х по 1970-е годы.

КАТЕГОРИИ КОКТЕЙЛЕЙ

1. КОБЛЕРЫ

Большинство коблеров готовят на основе вин (тихих, игристых или крепленых) и реже на основе спиртных напитков, в которые добавляется сахар. Их готовят прямо в бокале, наполненном льдом, и украшают сезонными фруктами.

2. КОЛЛИНЗЫ

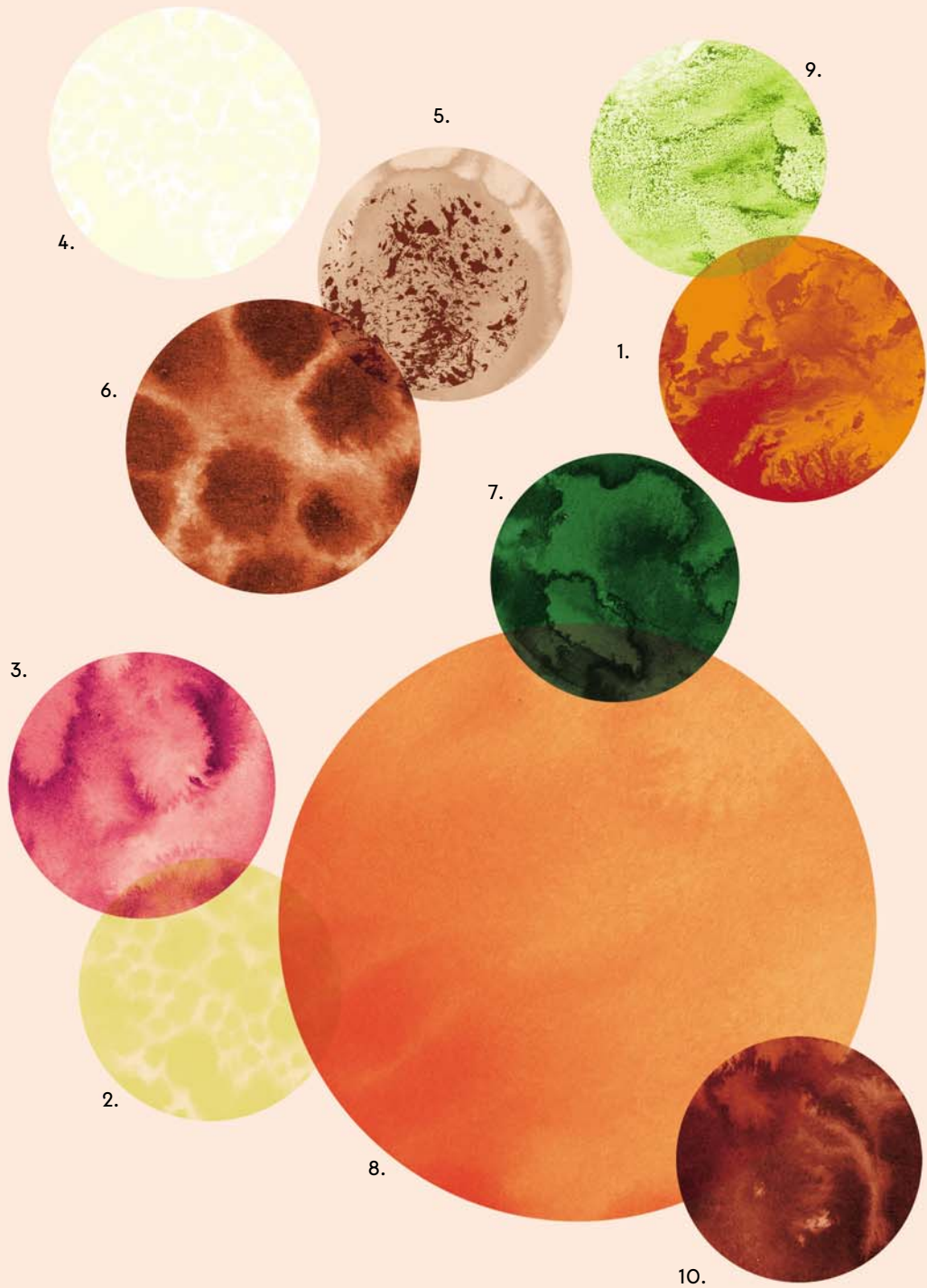
Коллинз состоит из спиртных напитков, лимонного сока, сахара и газированной воды. Их следует смешивать непосредственно в стакане хайбол, наполненном льдом.

3. ДЕЙЗИ

Существует несколько разновидностей коктейлей дейзи. Основными ингредиентами являются спиртные напитки, лимонный сок и третий ингредиент. Последним может быть либо трипл-сек, либо шартрез, либо малиновый или гранатовый сироп. Все смешивается и подается в коктейльном бокале.

4. ФИЗЫ

Шипучки очень похожи на Коллинз, поскольку содержат те же ингредиенты. Однако основу (спиртные напитки, лимон



и сахар) предварительно взбалтывают — часто с яичным белком — перед тем как перелить в стакан хайбол и долить газированной воды.

5. ФЛИПЫ

Флипы, которые обычно подаются в небольшом бокале для вина, состоят из спиртного напитка или крепленого вина, яйца и сахара. После встряхивания все подается с тертым мускатным орехом сверху.

6. ХАЙБОЛЫ

Они отличаются простотой изготовления и, кроме того, названы в честь бокала, в котором их подают. Они состоят всего из 2 ингредиентов: спиртного напитка и газировки. Яркими примерами этой категории являются Тьма и Буря (стр. 99) или Куба Либре (стр. 41).

7. ДЖУЛЕПЫ

Самый известный из них, Мятный Джулеп (стр. 93), идеально характеризует эту категорию: спиртной напиток, мята и сахар, которые подаются в металлическом стаканчике, наполненном колотым льдом. В некоторых джулепах также можно найти подсластитель (сироп или ликер).

8. ПУНШИ

Термин «пунш» происходит от слова «панч», взятого из санскритского слова «панча», что означает «пять», из-за пяти ингредиентов, входящих в состав этого напитка. Сегодня существует несколько рецептов приготовления пунша с использованием других спиртных напитков, помимо рома, в частности джина, который употребляют холодным, но в некоторых случаях и горячим.

9. САУЭРЫ

Сауэр — это версия шипучих коротких напитков. Другими словами, основу составляют спиртной напиток, лимонный сок и сахар. На этот раз смесь подается в коктейльном бокале и не удлиняется. Иногда он может содержать яичный белок и/или подаваться со льдом в стакане олд-фэшн.

10. ТОДДИ

Обычно Тодди подают горячими, их предпочитают пить из чашек, чтобы избежать ожогов. Они состоят из спиртного напитка, кипятка и сахара. Перед употреблением в них добавляют цедру или дольку лимона, а также специи (мускатный орех, гвоздику или корицу). При добавлении лимонного сока получается грог.

АЛКОГОЛЬ, СПИРТНЫЕ НАПИТКИ И ЛИКЕРЫ



1. ВИСКИ И ЕЩЕ РАЗ ВИСКИ

Виски — это бренди, приготовленный из дистиллированных злаков, солодовых или несолодовых, выдержанных в бочках. Солод получают после проращивания и камерной сушки, иногда его удобряют торфом.

В зависимости от страны производства и используемых ингредиентов виски обладает широким спектром ароматов и имеет различные названия: шотландский виски в Шотландии, ирландский виски в Ирландии, бурбон — преимущественно кукурузный — в США, канадский в Канаде... В остальном мире производство носит общее название «виски».

Однако стоит обратить внимание на то, что название «ржаной виски» относится к бренди, приготовленному с преобладанием ржи.

Наконец, двумя наиболее распространенными категориями виски являются «купажированный» (смесь зернового и солодового виски) и «односолодовый» (односолодовый виски, произведенный на одном винокуренном заводе).



2. ВОДКА

Очень прозрачная или даже бесцветная водка — это спиртной напиток, который можно приготовить из всего, что содержит крахмал или сахар; наиболее распространенными основными продуктами являются пшеница, рожь и картофель. Практически неизвестная на Западе до 1940-х годов водка сегодня является одним из самых потребляемых спиртных напитков в мире: именно с этого периода на барные стойки попадают классические алкогольные напитки на основе водки, о чем свидетельствует «Московский мул» (стр. 75).



3. ДЖИН

Этот спиртной напиток, обычно приготовленный из злаков или дистиллированных фруктов, ароматизируется ягодами можжевельника, а также, в зависимости от марки, специями, кореньями, фруктами, кожурой... В процессе дистилляции летучие компоненты ароматических соедине-

ний абсорбируются спиртом либо путем мацерации, либо путем настаивания в спиртовых парах.

Наиболее часто встречающийся джин — это лондонский сухой джин, необязательно производимый в Лондоне, — который, как следует из названия, довольно сухой. В настоящее время существует два других вида джина: более круглый джин Олд Том и Женевер, так сказать, предок джина, родом из Голландии, который можно выдерживать в бочках. Эти два давно забытых продукта вновь вызывают интерес благодаря миксологии.



4. РОМ И КАШАСА

Ром получают путем ферментации и дистилляции сока сахарного тростника (сельскохозяйственный ром) или патоки. Логично, что ром в основном производится на территориях, производящих сахарный тростник (Карибский бассейн и Латинская Америка), но в настоящее время получают ром с 5 континентов. Он может продаваться белым (невыдержанным или обесцвеченным), янтарным (выдержанным в бочках) или пряным (пряный ром).

Кашаса — это просто термин, используемый для обозначения рома, изготовленного из чистого тростникового сока в Бразилии.



5. ТЕКИЛА И МЕСКАЛЬ

Текила и мескаль производятся путем ферментации и дистилляции сока, содержащегося в сердцевине агавы, также

называемого пинья. Агава — это суккулент, произрастающий в пустынных районах, в основном в Мексике. Разница между этими двумя спиртными напитками заключается в способе приготовления агавы. Для текилы сердцевину агавы запекают в духовке, а для мескаля — тушат в яме, выкопанной прямо в земле, и засыпают раскаленными камнями, листьями агавы и землей, что придает этому алкоголю характерный дымный вкус.

И текила, и мескаль могут продаваться в молодом виде (Бланко) или выдерживаться в бочках (Репосадо и Аньехо). Для гарантии качества отдавайте предпочтение спиртным напиткам с надписью «100% агавы» на этикетке.



6. КОНЬЯК

Коньяк — это бренди, полученный в результате двойной дистилляции вина, производимый исключительно в определенном винодельческом регионе. Он состоит из шести крю (терруаров): Гранд Шампань, Петит Шампань, Бордери, Фин Буа, Бонс Буа и Буа Ординэр. Исторически сложилось так, что коньяк — это результат смешивания различных бренди, выдержка которых зависит от хозяина винного подвала каждого отдельного дома. В зависимости от степени выдержки коньяк делится на три категории: VS (минимум 2 года), VSOP (минимум 4 года) и XO (минимум 6 лет и 10 лет с 2018 года). Выбирайте VS для коктейлей и XO для дегустации в чистом виде. VSOP можно пить в обеих ситуациях.



7. АРМАНЬЯК

Арманьяк — это бренди, полученный в результате дистилляции вина, производимого исключительно во Франции в Жере, Ландах и Лот-и-Гаронне. В названии есть три географических «поднаименования»: Нижний Арманьяк, Арманьяк-Тенарез и Верхний Арманьяк. Как и его двоюродный брат коньяк, арманьяк представляет собой смесь различных бренди, выдержанных в дубовых бочках: VS (минимум 2 года), VSOP (минимум 4 года), XO (минимум 6 лет), Hors d'âge (минимум 10 лет) и XO Premium (минимум 20 лет). Существует также бланш-арманьяк, выдержанный не менее 3 месяцев в инертной таре. Винтажные сорта арманьяка производятся исключительно из урожая указанного года. Обычно употребляемый в качестве дигестива арманьяк редко встречается в классических коктейлях, но в некоторых рецептах он может заменить коньяк, например в таких как B&B (стр. 153).



8. КАЛЬВАДОС

Кальвадос — это бренди родом из Нормандии, получаемый в результате дистилляции сидра и перри (грушевого сидра), который требует не менее 2 лет выдержки в бочках. Кальвадос имеет контролируемое обозначение происхождения, разделенное по трем географическим регионам производства: Кальвадос (Нормандский яблочный сидр), Кальвадос Пэи д'Ож (яблочный сидр из Пэи д'Ож) и Кальвадос Домфронте (не менее

30% перри, остальное — яблочный сидр региона Домфронте).

Кальвадос уже много лет используется для приготовления коктейлей, но, как и коньяк, в XX веке его вытеснили такие спиртные напитки, как водка или ром.



9. ПИСКО

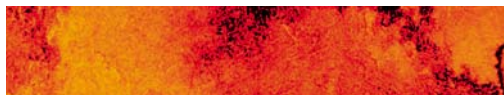
Писко — это бренди, полученный в результате дистилляции вина, которое производится только в Перу и Чили. Обе страны годами боролись за то, чтобы претендовать на его авторство. Фактически его нормы и сорта винограда, используемые для его приготовления, различаются в зависимости от его происхождения. За пределами этих двух стран его использование в миксологии относительно ограничено. Но одного Писко Сауэр (стр. 129) достаточно, чтобы сделать писко незаменимым в баре.



10. ЛИКЕРЫ И КРЕМ-ЛИКЕРЫ

Их получают путем дистилляции, мацерации или настаивания фруктов, растений или специй в спирте. На самом деле их существует значительное количество, особенно монашеского происхождения, одним из самых известных из них до сих пор является Шартрез. Ликер также получается в результате добавления сахара, обычно порядка 100 г/литр. Как только уровень сахара достигает 250 г/литр, мы говорим уже о крем-ликере, самым известным из которых, несомненно, является Крем де Кассис.

Ликеры и крем-ликеры входят в состав многих коктейлей. Однако они используются с осторожностью из-за высокого содержания сахара и их ароматической насыщенности.



11. КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ БИТТЕРЫ

Изначально разработанные как лечебные напитки, способствующие пищеварению, биттеры с появлением коктейлей обрели функцию усилителя вкуса. Существует их большое разнообразие. Наиболее известны биттеры Ангостура и Пейшо. Все они являются результатом концентрированной мацерации различных растений и ингредиентов, обладающих особым ароматом (апельсин, лимон, грецкие орехи, сельдерей...). В большинстве случаев при приготовлении коктейля используется всего несколько капель, чтобы подчеркнуть вкус биттера, а не его горечь.



12. АМЕР

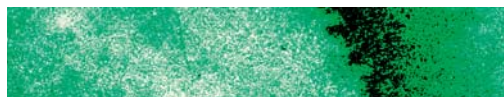
Термин «амер», или амаро по-итальянски, обозначает важную категорию ликеров для аперитива, которые получаются в результате настаивания в дистиллированном спирте растений с довольно горьким вкусом: горечавки, хинного дерева, ревеня, горького апельсина... Долгое время считавшиеся напитками с лечебными свойствами, они, однако, быстро проникли в миксологическую практику. Среди этих ликеров есть две тенденции: французская, в частности Пикон, Сюз или

Салерс, и итальянская, с Кампари, Апероль, Фернет-Бранка, Цинар, Монте-негро...



13. ВЕРМУТЫ И АПЕРИТИВЫ

Вермут — это аперитив на основе белого вина, полученный путем мацерации растений и добавления сахара или мистеля, а также нейтрального алкоголя. Вермут обязательно должен содержать от 16 до 18% алкоголя. В итальянском Пьемонте основное внимание уделяется приготовлению красных вермутов, более или менее сладких и горьких в зависимости от рецепта, в то время как сухой, почти бесцветный вермут — это фирменный напиток из Франции (наиболее известными из них являются Долин де Шамбери и Нойли Прат де Марселан). Уже давно красные и сухие вермуты стали важными элементами миксологии, о чем свидетельствуют Сухой Мартини (стр. 51) и Манхэттен (стр. 79). Также есть хинные вермуты, приготовленные из вина и хины (вещества, получаемого из коры южноамериканского дерева). Самыми известными из них являются Бирр, Дюбонне и Сен-Рафаэль.



14. АБСЕНТ И АНИСОВЫЕ НАСТОЙКИ

Абсент уже давно широко используется в коктейлях в США. Когда это было запрещено, бармены заменяли его пастисом или другими анисовыми аперитивами.



15. ВИНА

Будь то тихие, игристые или крепленные (херес, портвейн...), вина всегда использовались в коктейлях. Об этом свидетельствуют успехи Кира (стр. 97), сангрии или даже Шерри Коблер (стр. 123). Но будьте осторожны, даже при использовании в коктейлях обязательно выбирайте качественные продукты, поскольку они играют решающую роль в конечном результате вашего смешивания.



16. СИДР И ПИВО

Существует довольно мало примеров использования сидра или пива в классических коктейлях. Тем не менее эти продукты очень интересны в использовании, когда речь идет о создании коктейлей, в частности из-за широкой типичности вкуса, которую мы находим сегодня в домашних продуктах.

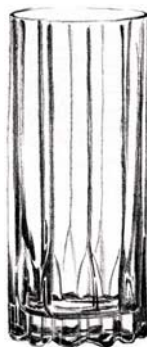
КОКТЕЙЛИ

Эта глава в некотором смысле составляет основу книги. С практической — и игровой — стороны она позволит вам напрямую применить знания, изложенные в предыдущей части. По сути, это и есть переход к практике! Так, например, здесь вы найдете 100 иллюстрированных, подробных рецептов, сопровождаемых документальной информацией, которая позволит вам лучше понять их происхождение. Вы также сможете воспользоваться ссылками, представленными между рецептами, чтобы охватить все возможные варианты приготовления некоторых коктейлей. Кроме того, список всего необходимого представлен в соответствии с 3 уровнями сложности, что делает изучение этих коктейлей еще более доступным с точки зрения их приготовления и вкусов. Наконец, не стесняйтесь по ходу рецептов возвращаться к пунктам, подробно описанным в предыдущей главе, чтобы убедиться, что ваш коктейль приготовлен идеально.



ПЕРВЫЙ УРОВЕНЬ

Вы новичок в миксологии и хотите погрузиться в культуру коктейлей? Этот уровень ваш! Мы составили список простых коктейлей, которые можно приготовить из доступных ингредиентов, с точки зрения как вкуса, так и легкости их получения. Здесь вы найдете обязательные основы этого жанра, такие как Мохито и Спритц, а также Сухой Мартини и Манхэттен, которые остаются великой классикой. Первый этап идеально подойдет для вашего знакомства с основными приемами, а также с балансом вкусов в рецептах...



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

В 2000-х годах этот коктейль стал фаворитом французов среди напитков. Рецепт, однако, берет свое начало из гораздо более древней традиции, связанной с исследователем Фрэнсисом Дрейком. В конце XVI века у него была привычка смешивать простейший ром с мятой, сиропом сахарного тростника и лаймом, чтобы бороться с различными недугами, такими как дизентерия и цинга. В 1920-х годах Куба сделала Мохито национальным напитком благодаря именитым любителям коктейля, например, таким как писатель Эрнест Хемингуэй.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разотрите листья мяты в ладонях и бросьте их в стакан хайбол.

Наполните стакан кубиками льда.

Вылейте все остальные ингредиенты в стакан.

Перемешайте сверху донизу барной ложкой.

Добавьте две трубочки и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Есть много способов приготовить Мохито: колотый лед или кубики льда, с добавлением биттера или без него, белый или коричневый сахар... Представленная здесь версия является простым рецептом, который можно приготовить дома. Вы можете протестировать несколько версий и выбрать ту, которая вам больше по душе!



№ 1
МОХИТО

НЕЗАМЕНИМЫЙ КУБИНЕЦ

1. свежая мята – 8 листьев | 2. простой сахарный сироп – 25 мл
3. сок лайма – 25 мл | 4. белый кубинский ром – 50 мл
5. биттер Ангостура – 2 капли | 6. газированная вода – 25 мл
7. украшение: свежая мята – 1 веточка | 8. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Беллини — один из культовых коктейлей, который обязательно нужно попробовать во время пребывания в Венеции. Его довольно простой рецепт был придуман в конце 1940-х годов Джузеппе Чиприани, известным владельцем Harry's Bar в Венеции. С тех пор его подают в большинстве хороших венецианских заведений. Его название отдает дань уважения венецианскому художнику эпохи Возрождения Джованни Беллини, одна из картин которого, богатая розово-оранжевыми оттенками, по слухам, вдохновила Чиприани.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте персиковое пюре в бокал флуте.

Добавьте просекко.

Аккуратно перемешайте барной ложкой.

КРОМЕ ТОГО

Чтобы заново открыть для себя все вкусы персика, приготовьте персиковое пюре самостоятельно летом: смешайте 3 спелых желтых персика с 5 мл простого сахарного сиропа, затем процедите через мелкое сито, чтобы получилась идеально однородная масса.

2. —————



1.

№ 2

БЕЛЛИНИ

ДАТЬ УВАЖЕНИЯ ВЕНЕЦИАНСКОЙ ЖИВОПИСИ

1. персиковое пюре – 30 мл | 2. просекко – 100 мл



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот очень фруктовый коктейль был создан в 1980-х годах в Нью-Йорке, в одном из ресторанов Кейта МакНалли. Он относится к категории Мартини, названный так из-за формы бокала для мартини, в котором он подается. Поэтому не стоит сравнивать его с Сухим Мартини (стр. 51), вкус которого совсем противоположный. Французский Мартини наряду с другими напитками, такими как Эспрессо Мартини (стр. 155), имеет более современный подход, который действительно отражает вкус тех лет.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

Добавьте от 8 до 10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из бокала для коктейля.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Немногие знают о ликере Шамбор. Созданный при Людовике XIV, он стал частью истории Франции! В основном он содержит малину и ежевику из долины Луары, а также ваниль, мед и немного коньяка.



№3 ФРАНЦУЗСКИЙ МАРТИНИ

НЕ ТАКОЙ УЖ И ФРАНЦУЗСКИЙ

1. водка – 50 мл | 2. ликер Шамбор – 15 мл | 3. ананасовый сок – 25 мл
4. украшение: ананас – 1 маленькая долька | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Флагманский коктейль Нью-Йорка 1990-х годов, Космополитен, однако, является частью более давней традиции. С 1930-х годов это название встречается в некоторых произведениях, но с другим рецептом. В 1970-х годах появился клюквенный морс, а с 1990-х его начали добавлять в лимонную водку. Знаменитый нью-йоркский бармен Дейл ДеГрофф усовершенствовал рецепт, используя фламбированную апельсиновую цедру. Этот коктейль, ныне считающийся классическим, также обязан своей популярностью телесериалу «Секс в большом городе», который сделал его известным во всем мире.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

Добавьте от 8 до 10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из бокала для коктейля.

Дважды процедите коктейль в стакан.

Обжарьте апельсиновую цедру и добавьте ее в коктейль.

КРОМЕ ТОГО

Пропорции этого рецепта, адаптированные из гораздо более алкогольного оригинала, сделают этот коктейль доступным каждому.



№ 4

КОСМОПОЛИТЕН

САМЫЙ ГЛАМУРНЫЙ ИЗ КОКТЕЙЛЕЙ

1. лимонная водка – 30 мл | 2. ликер трипл-сек – 30 мл
3. клюквенный сок – 30 мл | 4. сок лайма – 15 мл
5. украшение: апельсин – 1 фламбированная цедра | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Ти Пунш очень типичен для Французской Вест-Индии, где производится большая часть белого сельскохозяйственного рома. Это, так сказать, настоящий «бренд» на Мартинике и Гваделупе. Несмотря на использование термина «пунш», этот рецепт отличается от основного принципа приготовления коктейлей этого типа (5 ингредиентов) и, скорее, близок к кубинскому Дайкири (стр. 61). По сути, Ти Пунш состоит из тех же ингредиентов, хотя способ приготовления отличается.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**Положите нарезанную кубиками половину лайма
на дно стакана олд-фэшн.**

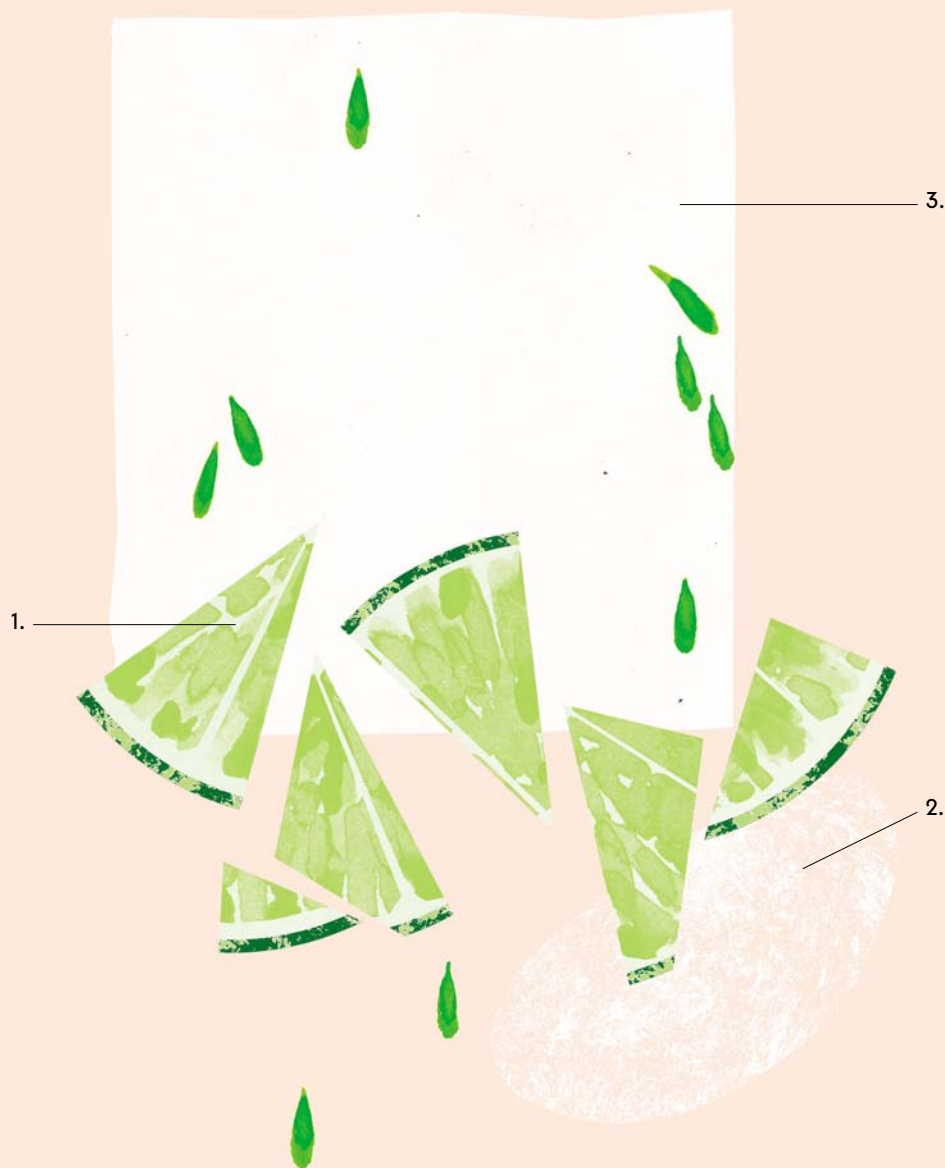
**Добавьте сахарную пудру и измельчите все вместе,
используя пестик.**

Влейте ром.

**Перемешайте барной ложкой, чтобы сахар
полностью растворился.**

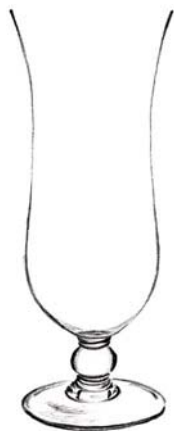
КРОМЕ ТОГО

После того как сахар растает, можно добавить несколько кубиков льда, чтобы разбавить и ослабить этот довольно крепкий коктейль. Подберите рецепт под себя, варьируя количество сахара по своему вкусу. Некоторые используют только цедру из отжатого лайма.



№ 5
ТИ ПУНШ
ВКУСЫ ВЕСТ-ИНДИИ

1. лайм – ½ | 2. сахарная пудра – 1 чайная ложка
3. белый сельскохозяйственный ром – 50 мл



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Простое название этого коктейля может напомнить о часах, проведенных у бассейна отеля или под пальмами на заливом солнце пляже с упомянутым коктейлем в руке. Несмотря на свою «атмосферу» 1980-х годов, Пина Колада была впервые представлена в таком виде в 1954 году в баре отеля Hilton San Juan в Пуэрто-Рико. Поэтому на самом деле существует множество рецептов этого коктейля. Благодаря своему некогда неоспоримому успеху, Пина Колада стала национальным напитком Пуэрто-Рико в 1974 году. Ее сливочная и приятная на вкус составляющая, приближенная по консистенции к смузи, придает ей почти десертный вид.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Влейте все ингредиенты в шейкер.

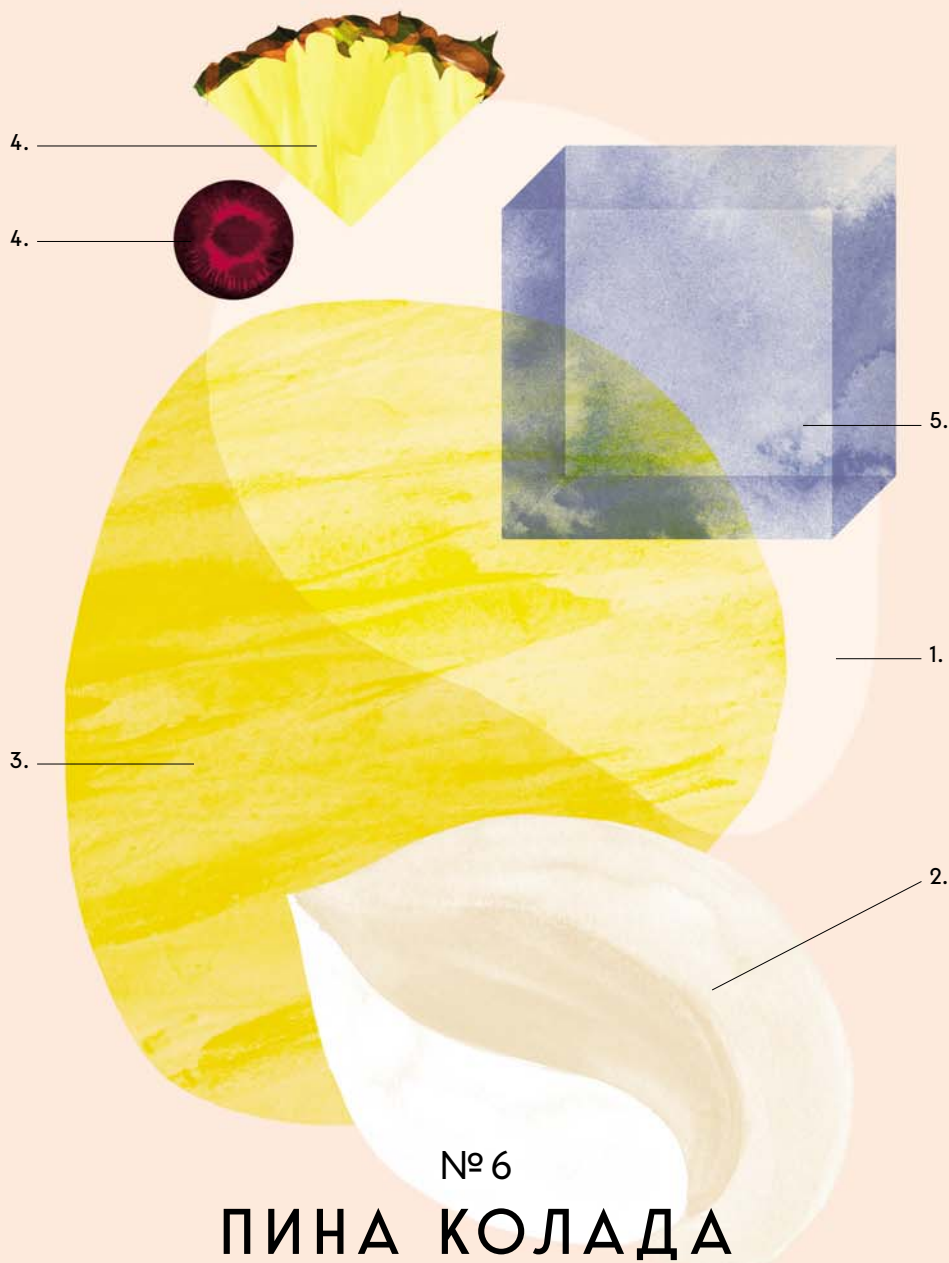
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 10 секунд.

Процедите коктейль в бокал харрикейн, наполненный кубиками льда.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Этот коктейль можно приготовить в замороженном виде: просто перелейте все ингредиенты в блендер и перемешивайте в течение 20 секунд с колотым льдом.



№6

ПИНА КОЛАДА

НАЦИОНАЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ПУЭРТО-РИКО

1. белый пуэрториканский ром – 50 мл | 2. кокосовые сливки – 30 мл
3. ананасовый сок – 60 мл | 4. украшения: ананас – одна долька,
засахаренная вишня – 1 | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Легенда гласит, что коктейль Куба Либре получил свое название в честь американского солдата, который в конце войны за независимость Кубы (1895–1898) произнес тост *Por Cuba libre* (За свободную Кубу), прежде чем выпить то, что сегодня чаще называют «ромом с колой». Тем не менее важно соблюдать пропорции коктейля, а также учитывать происхождение рома, чтобы попробовать оригинальную версию этой великой классики.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполните стакан хайбол кубиками льда.

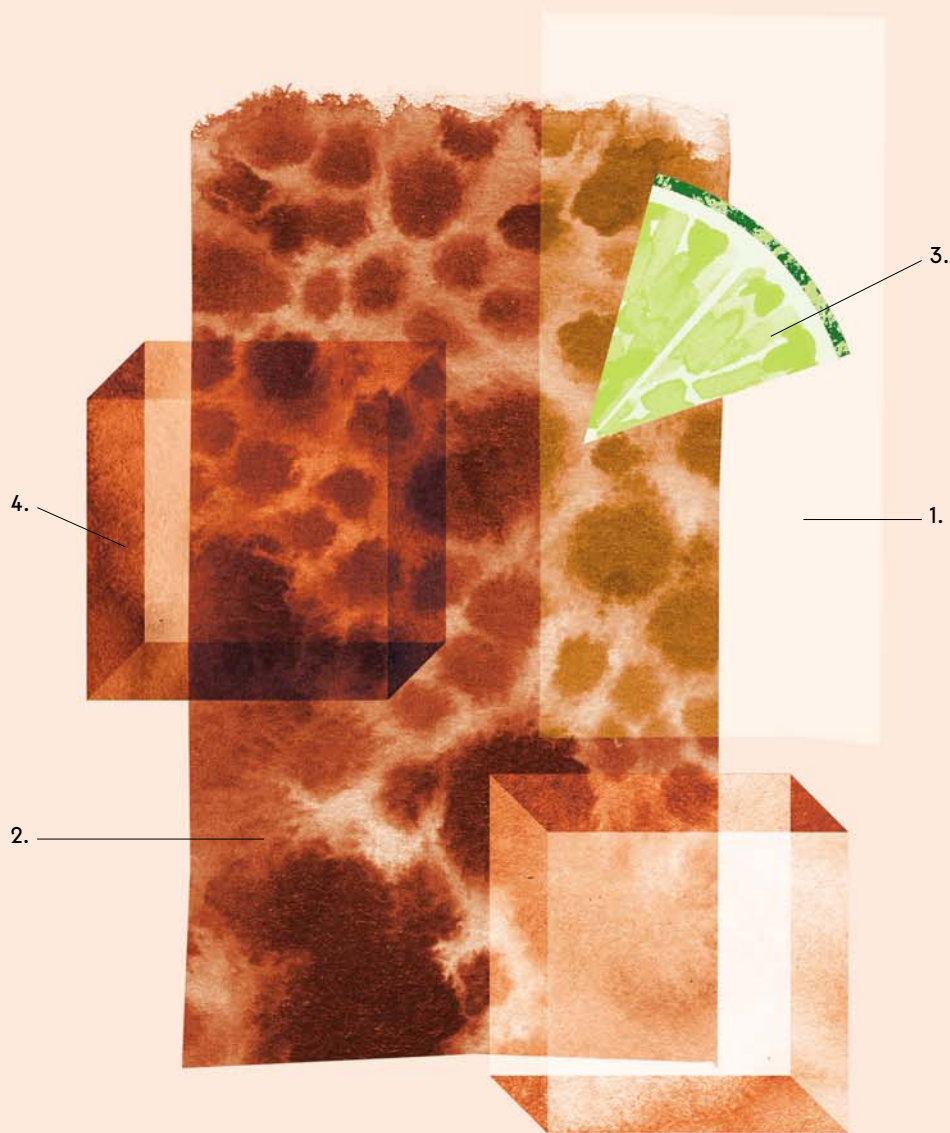
Добавьте все ингредиенты в стакан.

Перемешайте барной ложкой сверху вниз.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Этот коктейль можно приготовить с пряным или янтарным ромом. Для дополнительной кислинки вы можете добавить дольку лайма как украшение. Следует отметить, что существуют безалкогольные напитки домашнего приготовления на основе колы, которые придадут коктейлю больше утонченности.



№ 7

КУБА ЛИБРЕ

БОЛЬШЕ НЕ НАЗЫВАЙТЕ ЭТОТ РОМ-КОЛОЙ

1. белый кубинский ром – 50 мл | 2. кола – 100 мл
3. украшение: лайм – 1 долька | 4. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Получившая статус национального коктейля в Бразилии, Кайпиринья обязана своим успехом изысканному сочетанию 3 ингредиентов, среди которых есть кашаса, преимущественно бразильский спиртной напиток. Двоюродная сестра Мохито (стр. 29) Кайпиринья, тем не менее, обладает более сильным вкусом, поскольку не содержит газированной воды. Считается, что этот коктейль появился в 1920-х годах, когда его использовали в качестве лекарства от испанской лихорадки — рецепт также содержал чеснок и мед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

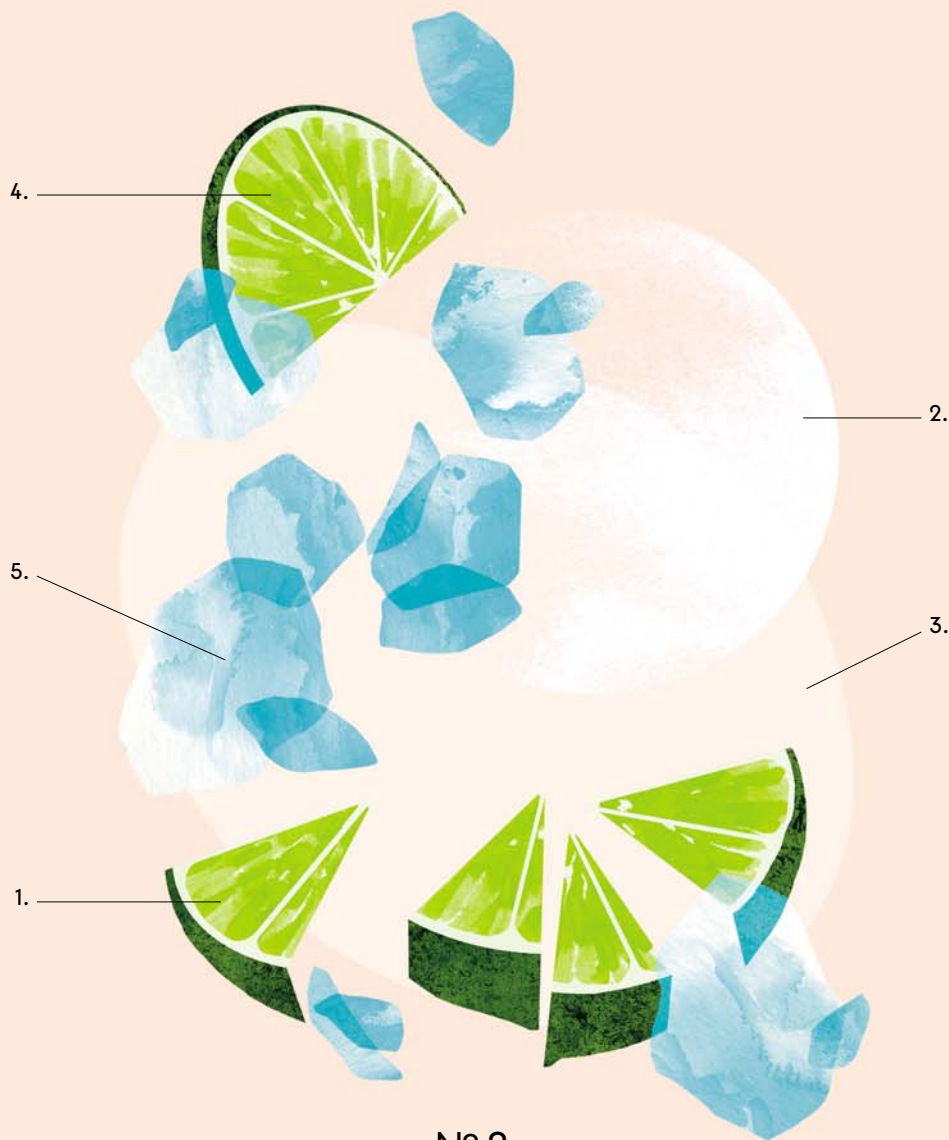
Разотрите нарезанную кубиками половину лайма на дно стакана олд-фэшн. Наполните стакан колотым льдом, затем налейте в него все ингредиенты.

Перемешайте барной ложкой сверху вниз.

Добавьте две трубочки и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Вы можете разнообразить этот коктейль, добавив в него такие фрукты, как малина, манго, маракуйя... Обязательно тщательно разотрите их на дне стакана, прежде чем добавлять лед.



№ 8

КАЙПИРИНЬЯ

СДЕЛАНО В БРАЗИЛИИ

1. лайм – $\frac{1}{2}$ | 2. простой сахарный сироп – 25 мл
3. кашаса (бразильский ром) – 50 мл | 4. украшение: лайм – 1 долька
5. колотый лед



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль, еще неизвестный в 2000-х годах за пределами Венето, теперь стал беспроигрышным выбором в качестве аперитива. Простой в приготовлении, легко пьющийся, немного горький, но не слишком, Апероль Спритц, или, проще говоря, Спритц, как будто окрашивает столы на террасах с наступлением солнечных дней. Он назван в честь австрийских солдат, которых было много в Венеции в конце XIX века. Чтобы снизить содержание алкоголя в крепких итальянских винах, они просили трактирщиков сбрызнуть (spritzen) их стакан газированной водой по подобию этого рецепта.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполните бокал кубиками льда.

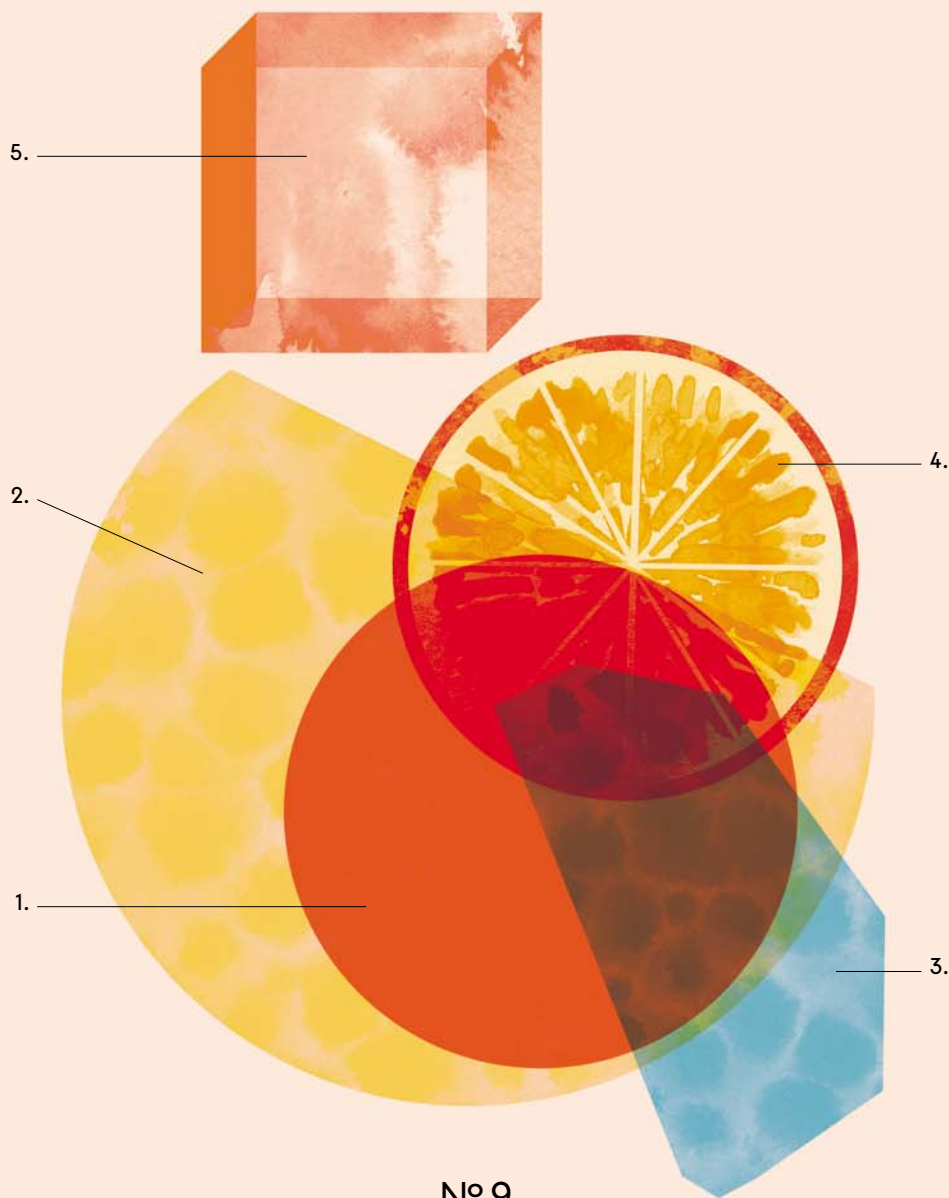
Налейте все ингредиенты в бокал.

Перемешайте барной ложкой сверху вниз.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Вы можете изменить этот рецепт, заменив в тех же пропорциях Апероль на Кампари (или другой итальянский биттер), чтобы получить немного более горький, но такой же вкусный результат.



№ 9

АПЕРОЛЬ СПРИТЦ

САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ АПЕРИТИВ

1. апероль – 40 мл | 2. просекко – 60 мл | 3. газированная вода – 20 мл
4. украшение: апельсин – 1 долька | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коллинз — это самостоятельное семейство лонг-дринков, которые готовятся прямо в высоком бокале. Их особенность заключается в использовании одних и тех же ингредиентов (лимон, сахар и газированная вода), за исключением спиртных напитков, которые могут варьироваться (водка, ром...). Версия с джином, впервые описанная в 1876 году в переиздании «Руководства бармена» Джерри Томаса, несомненно, самая известная. Этот вариант, как выяснилось несколько лет спустя, обязан своим названием специфическому использованию джина Олд Том.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте ингредиенты, кроме газированной воды, в бокал хайбол, наполненный кубиками льда.

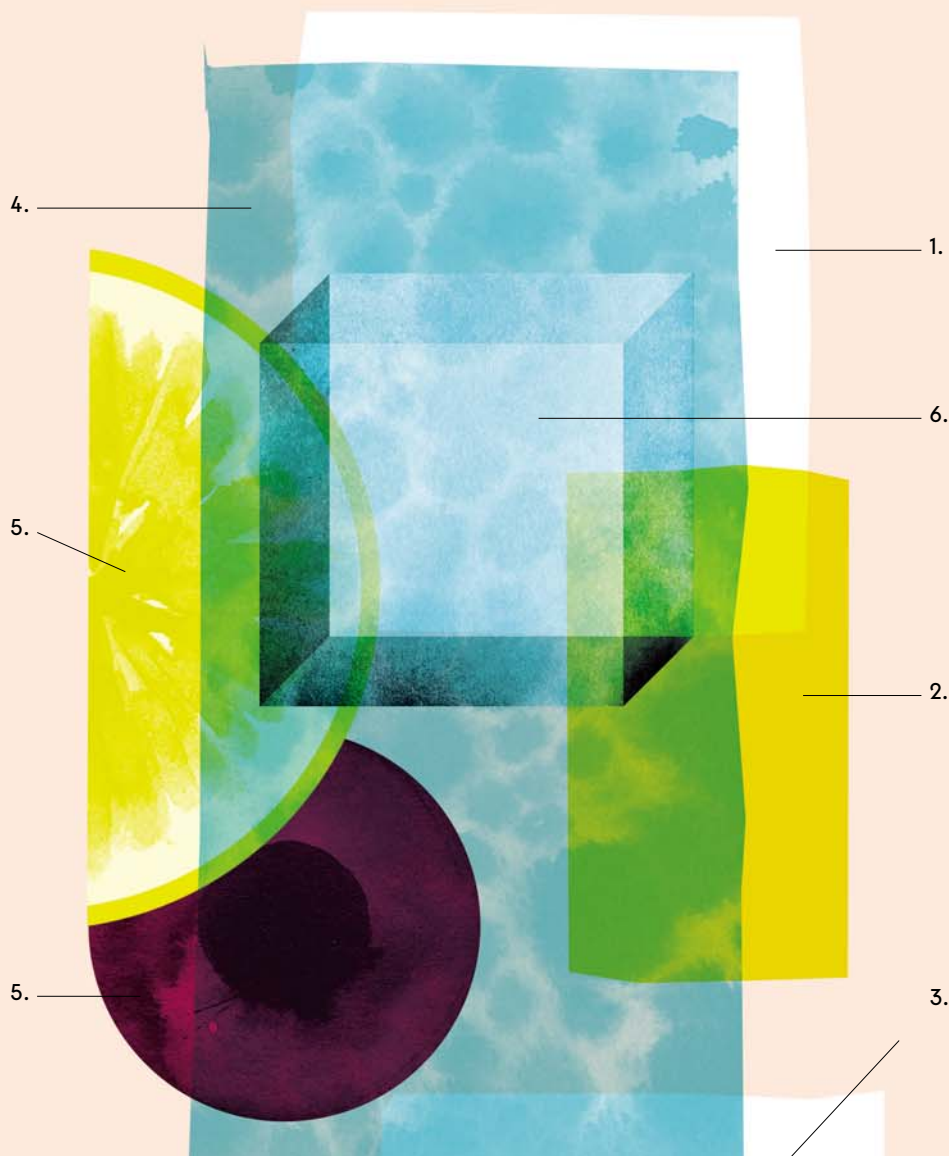
Перемешайте барной ложкой.

Наполните бокал газированной водой и снова перемешайте.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Джин Олд Том — это более сладкий сорт джина, в отличие от лондонского сухого. Он был очень популярен в Англии в XVIII веке, а сегодня интерес к нему вновь возрос благодаря возрождению коктейля.



№10
ТОМ КОЛЛИНЗ

СТАРШИЙ ИЗ КОЛЛИНЗОВ

1. джин Олд Том – 50 мл | 2. лимонный сок – 25 мл
3. простой сахарный сироп – 25 мл | 4. газированная вода – 100 мл
5. украшения: лимон – 1 долька, засахаренная вишня – 1 | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Знаменитый итальянский генерал Джузеппе Гарибальди (1807–1882) дал свое имя тому, что чаще всего называют Кампари Оранж. Настоящий исторический и политический деятель воссоединения Италии, Гарибальди выступает образом, описывающим ассоциацию Южной Италии, страны апельсинов, с Севером, где родился Кампари. Некоторые также видят намек на красную туннику, которую Гарибальди носил, когда высадился на Сицилии.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполните бокал хайбол кубиками льда.

Налейте все ингредиенты в бокал.

Перемешайте барной ложкой.

Украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Горечь Кампари уравнивается сахаром и кислинкой свежавыжатого апельсина.



№ 11

ГАРИБАЛЬДИ

ВКУСЫ ВОССОЕДИНЕННОЙ ИТАЛИИ

1. кампари – 50 мл | 2. апельсиновый сок – 100 мл
3. украшение: апельсин – 1 долька | 4. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Пожалуй, самый известный из коктейлей! Тот, который с первого взгляда мы узнаем по прозрачному, как вода, цвету, зеленой оливке или цедре лимона, тот, чьим самым верным амбассадором стал Джеймс Бонд — даже если его любимый рецепт полностью личный, тот, который миллионы людей употребляют в качестве аперитива... Список отсылок, описывающих этот очень сухой коктейль, бесконечен, его вкус варьируется в зависимости от используемого джина, а частью авторство вполне может быть французским.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный льдом.

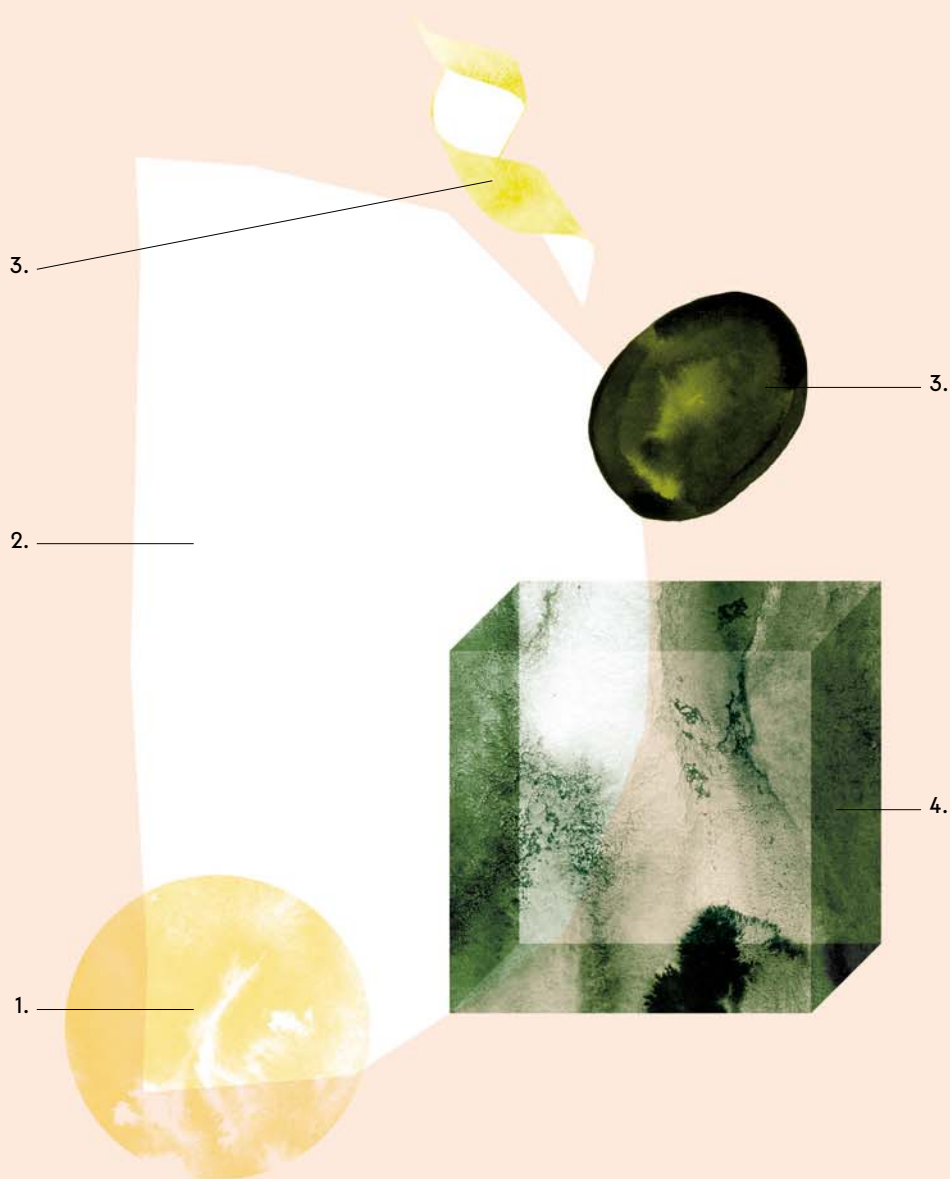
Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

Достаньте кубики льда из бокала для коктейля.

Процедите коктейль в сервировочный бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Понятия разбавления и температуры чрезвычайно важны при приготовлении этого рецепта. Лучше попробуйте его на вкус, прежде чем наливать в бокал. Помните, что этот коктейль подается безо льда, а значит, разбавление будет происходить только во время приготовления. Также обязательно подавать коктейль в холодном бокале.



№12

СУХОЙ МАРТИНИ

АПЕРИТИВ ПО ВЕРСИИ ДЖЕЙМСА БОНДА

1. сухой вермут – 10 мл | 2. джин – 50 мл
3. украшения: оливка – 1 или лимон – 1 кусочек цедры | 4. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

История пунша восходит к XVI веку и берет свое начало в Индии. Моряки того времени, в основном британцы, привыкли смешивать тафию — простой ром — с местными специями, сахаром, фруктами и водой. В общей сложности смешивалось 5 ингредиентов, которые дали название пуншу, взятое из санскритского панча, что означает «пять». Традиция будет увековечена и распространена благодаря морским путешествиям по всему миру. Существует множество рецептов, в том числе этот, созданный в Чарльстоне, Южная Каролина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте все ингредиенты в шейкер.

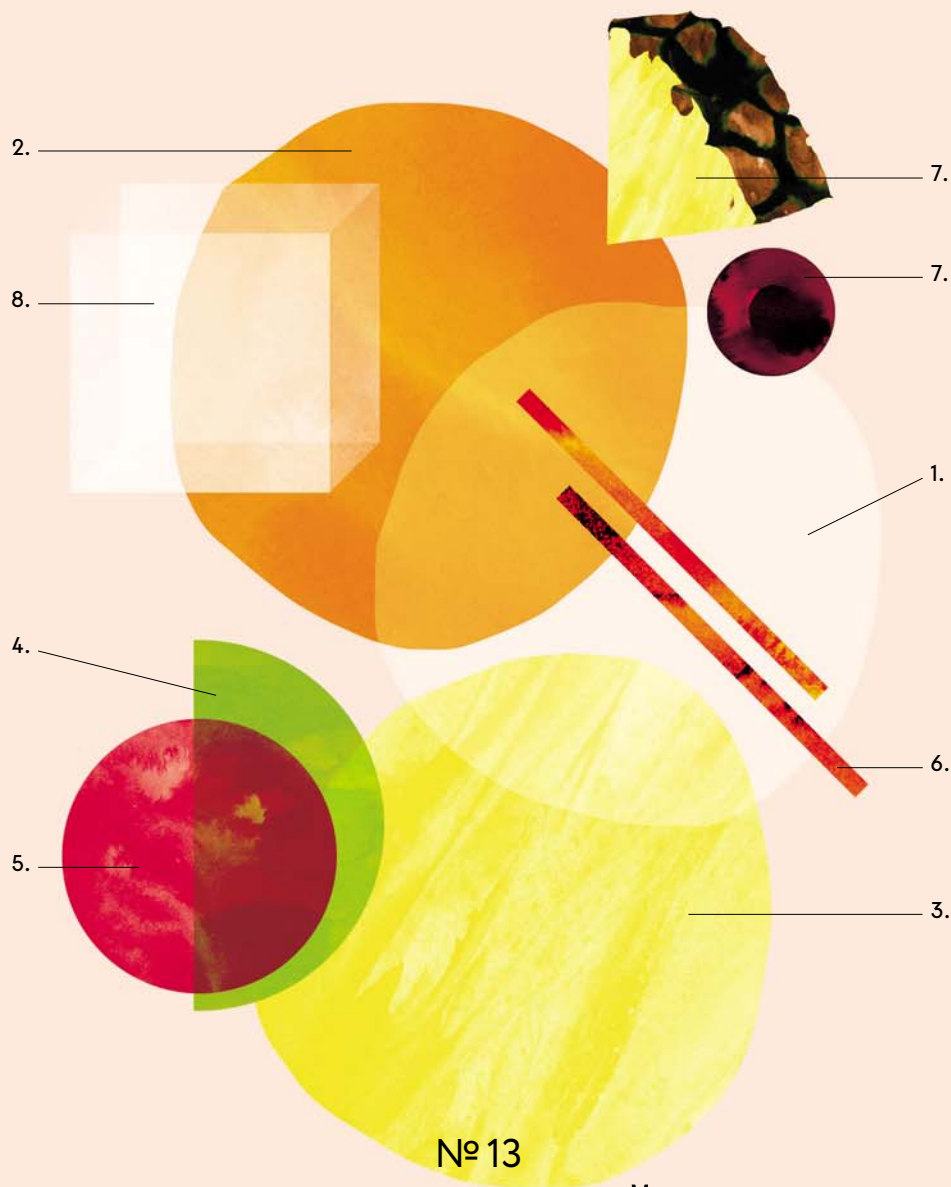
Добавь от 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 10 секунд.

Процедите коктейль в бокал хайбол, наполненный кубиками льда.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Вы можете разнообразить удовольствие, заменив ром или добавив в этот коктейль несколько пикантных ноток по вашему вкусу.



ПЛАНТАТОРСКИЙ ПУНШ

КАК ПЯТЬ ПАЛЬЦЕВ РУКИ

1. янтарный ром – 50 мл | 2. апельсиновый сок – 50 мл | 3. ананасовый сок – 50 мл
4. сок лайма – 15 мл | 5. гранатовый сироп – 15 мл | 6. биттер Ангостура – 4 капли
7. украшения: ананас – 1 долька, вишня – 1 | 8. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Считается, что коктейль Мимоза, который чаще всего подается во время бранча во дворце, был изобретен Фрэнком Мейером в баре отеля «Ритц» в Париже в 1920-х годах. Он стал символом определенной элегантности и роскошного образа жизни. Такое сочетание апельсина и шампанского также можно назвать Бакс Физз, но тогда он готовится в обратных пропорциях.

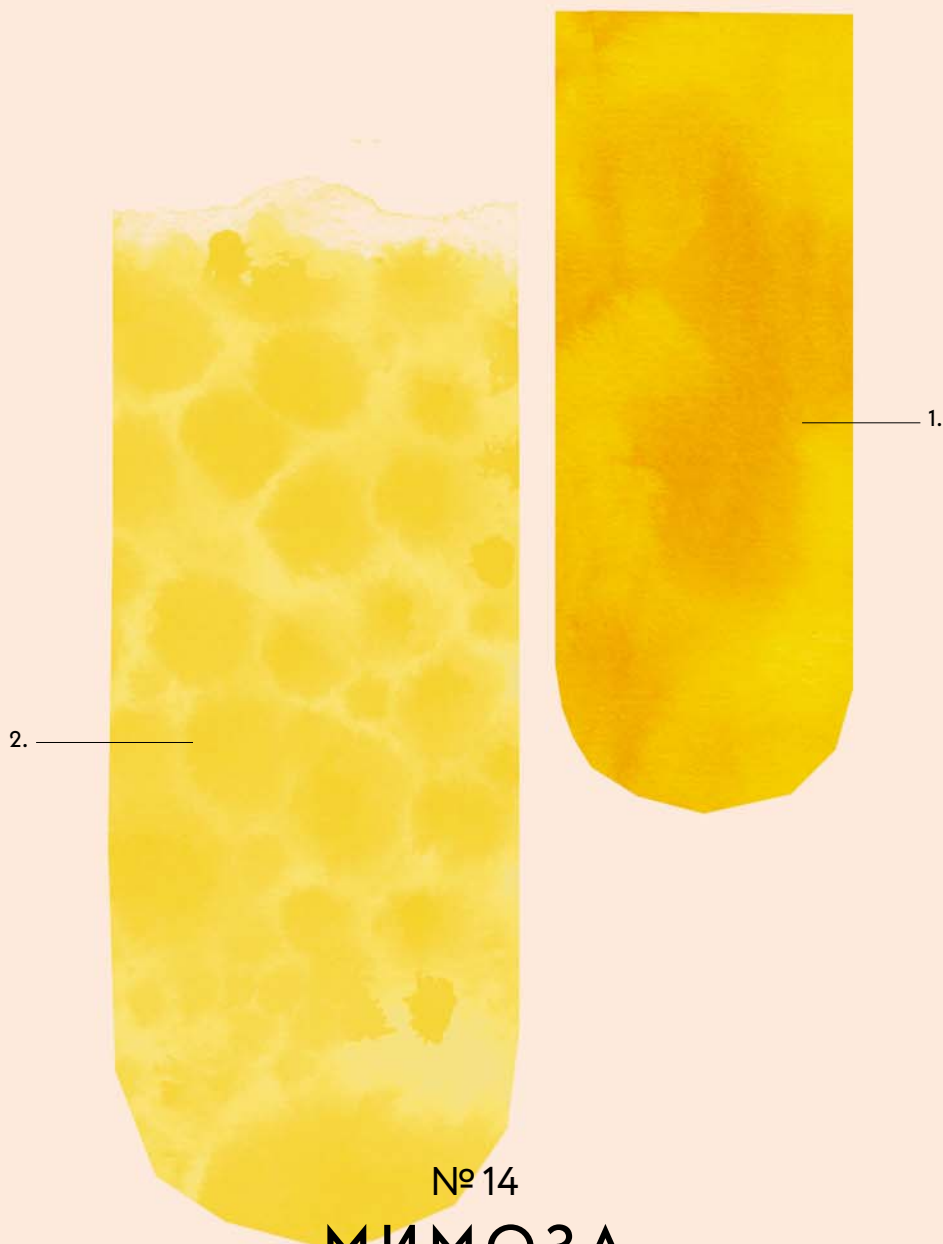
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте апельсиновый сок в бокал флуте.

Добавьте шампанское.

КРОМЕ ТОГО

Наливайте шампанское медленно, так как оно имеет свойство сильно пениться при смешивании со свежавыжатым фруктовым соком.



№ 14

МИМОЗА

ИДЕЯ ОПРЕДЕЛЕННОЙ ЭЛЕГАНТНОСТИ

1. апельсиновый сок – 40 мл | 2. шампанское брют – 80 мл



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Тот, который чаще всего называют Томми, представляет собой вариант знаменитой Маргариты (стр. 121), почти официального мексиканского коктейля, в котором сироп агавы заменяет трипл-сек. Этот вариант был придуман в конце 1990-х Хулио Бермехо из Сан-Франциско. Он слаще классической Маргариты, в которой нет никаких добавок сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте все ингредиенты в шейкер.

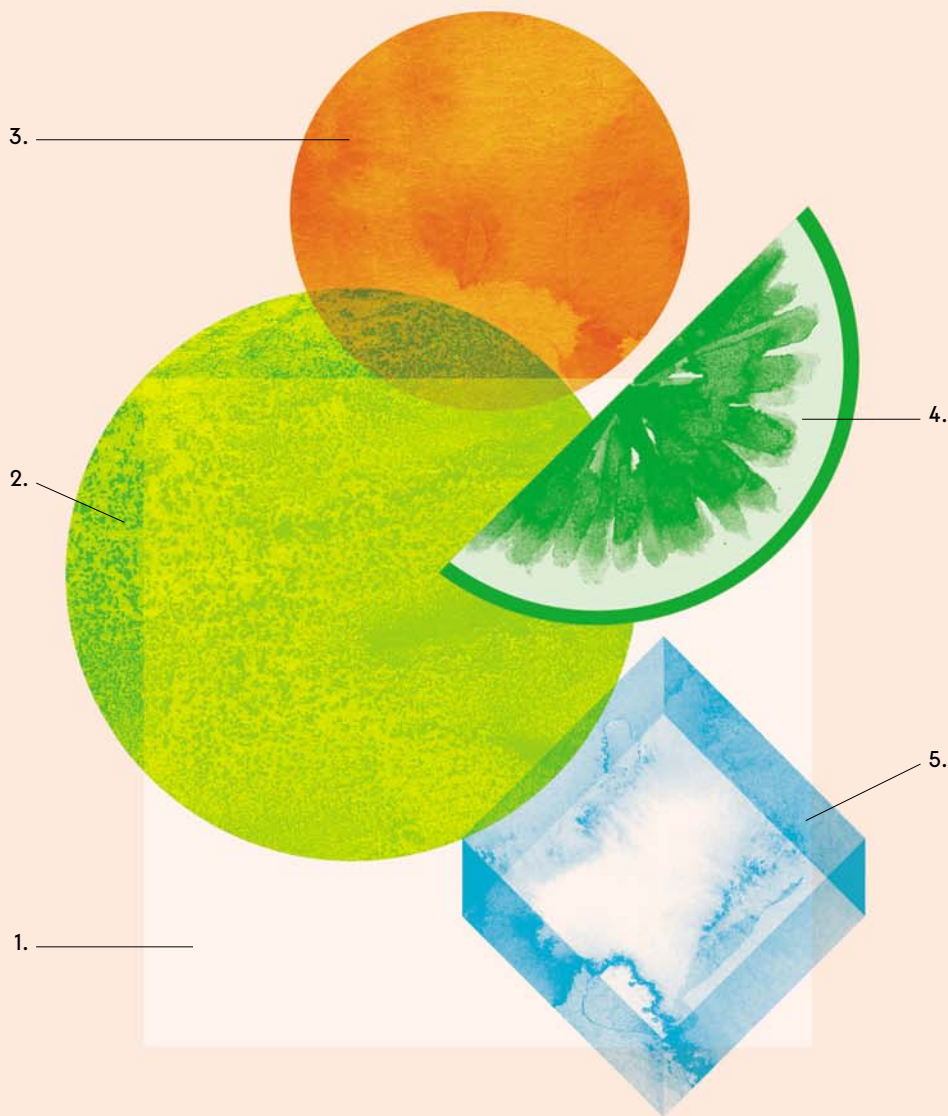
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 10 секунд.

Процедите коктейль в бокал олд-фэшн, наполненный кубиками льда.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Сироп агавы обладает более высокой подслащивающей способностью, чем сахарная пудра, благодаря высокому содержанию фруктозы. Это позволяет уменьшить количество сахара, обычно необходимое для подслащивания рецепта, и, следовательно, его потребление. Сироп агавы также интересно использовать в холодных напитках, например, таких как чай со льдом, поскольку он растворяется быстрее, чем сахар или мед.



№15

ТОММИ-МАРГАРИТА

100% АГАВА

1. текила – 50 мл | 2. сок лайма – 25 мл | 3. сироп агавы – 15 мл
4. украшение: лайм – 1 долька | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Треjder Вик и Дон Бичкомбер — две великие фигуры в культуре тики. Каждый утверждает, что является отцом Май Тай, одного из знаковых коктейлей этой культуры, вдохновленной Полинезией. Его название на таитянском означает «лучший». Однако, хотя их творения носят одно и то же название, в их рецептах из общего есть только ром, трипа-сек и лайм... Представленный здесь рецепт принадлежит Трейдеру Вику; его проще приготовить дома.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте все ингредиенты в шейкер.

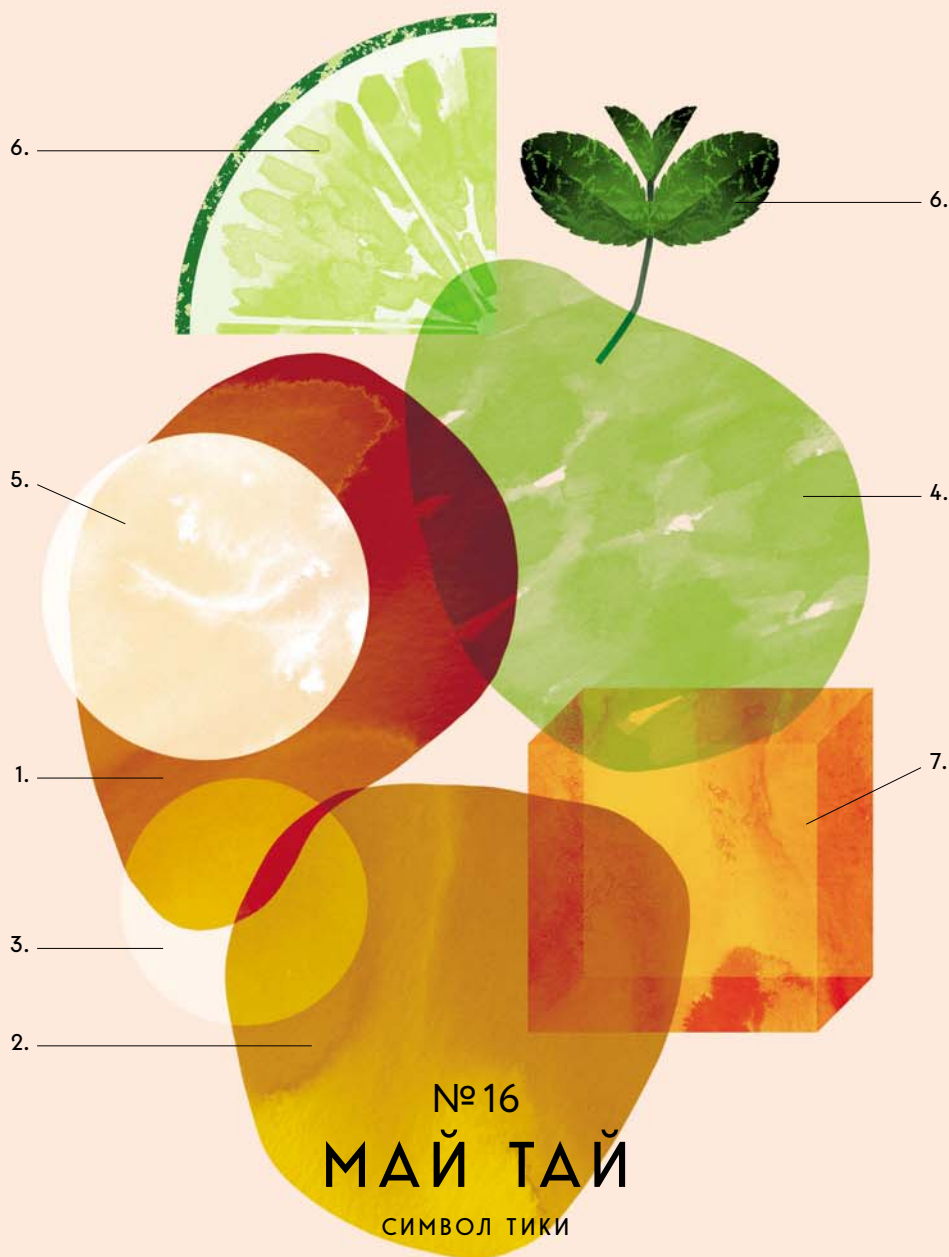
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 10 секунд.

Процедите коктейль в бокал олд-фэшн, наполненный кубиками льда.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Вот рецепт Дона Бичкомбера: 40 мл янтарного ямайского рома, 20 мл белого кубинского рома, 25 мл сока розового грейпфрута, 20 мл сока лайма, 15 мл трипа-сек, 10 мл Бархатного Фалернума, 6 капель абсента, 2 капли биттера Ангостура.



1. ямайский янтарный ром – 25 мл | 2. янтарный сельскохозяйственный ром – 25 мл
3. ликер трипл-сек – 10 мл | 4. сок лайма – 25 мл | 5. сироп оршад – 15 мл
6. украшения: лайм – 1 долька, свежая мята – 1 веточка | 7. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Часто ассоциирующийся с писателем Эрнестом Хемингуэем, который был в восторге от него — но разве он не был в восторге от очень большого количества коктейлей? — Дайкири получил свое название от пляжа на Кубе, где бар Floridita вскоре сделал его своим фирменным коктейлем. Заведение в Гаване, получившее название *Ciña del Daiquiri* (родина Дайкири), пользовалось большим успехом в период сухого закона в Соединенных Штатах (1919–1933) и стало популярным местом для американцев, приезжающих на остров.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

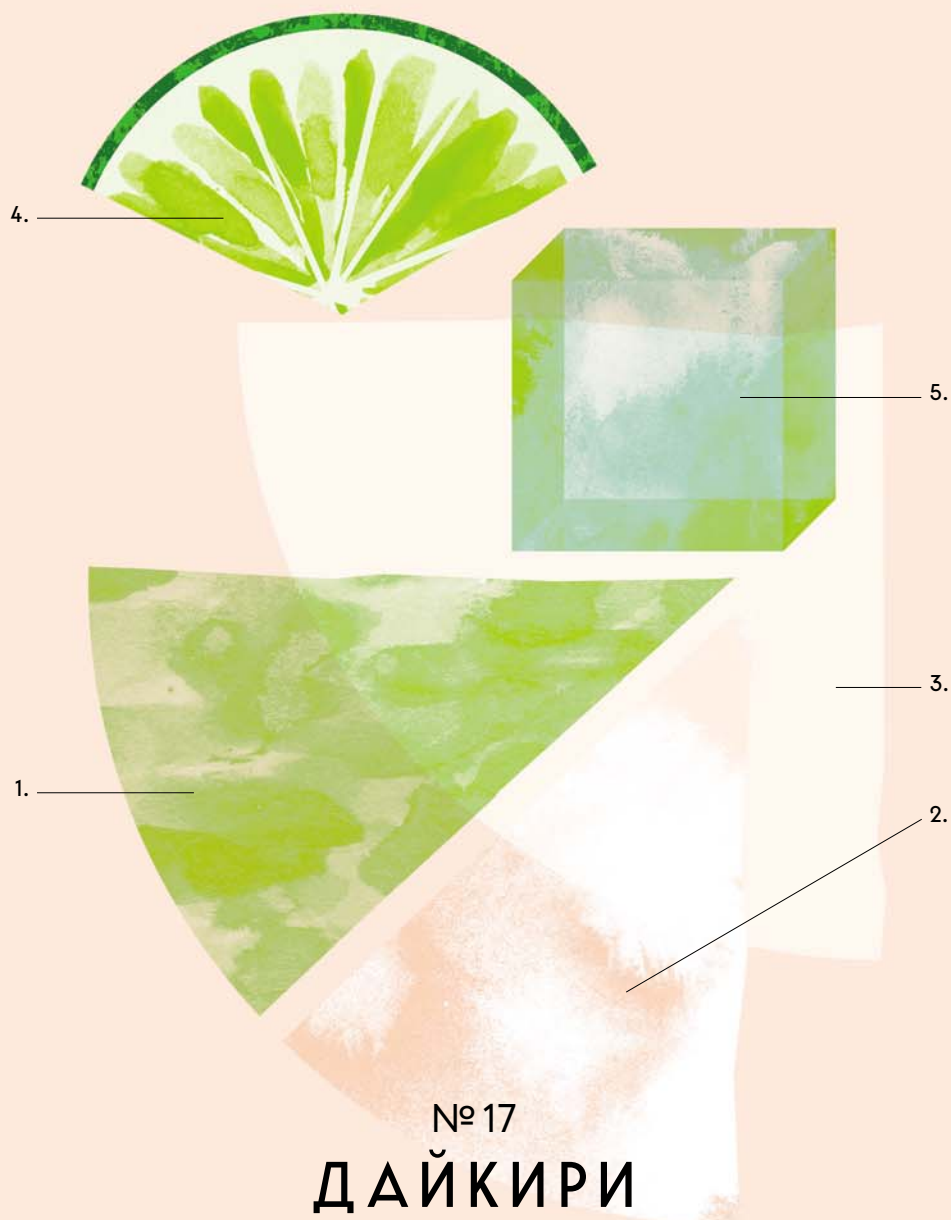
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте 20 секунд.

Достаньте кубики льда из бокала.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Это коктейль с довольно высоким содержанием алкоголя, который требует определенного разбавления во время приготовления, отсюда и 20 секунд встряхивания, позволяющего кубикам льда заморозить коктейль.



№ 17

ДАЙКИРИ

ЛЕГЕНДА КУБЫ

1. сок лайма – 25 мл | 2. простой сахарный сироп – 25 мл
3. белый кубинский ром – 50 мл | 4. украшение: лайм – 1 долька | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

В 1936 году Сидни Кокс, бармен лондонского Grosvenor House, во время конкурса представил новую версию коктейля Белая Леди (стр. 135), созданного несколькими годами ранее Гарри МакЭлоуном. Этот вариант, получивший главный приз, отличается от оригинала более сладким и фруктовым вкусом, а персиковый крем здесь заменяет трипл-сек.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

Взбивайте в течение 10 секунд без кубиков льда.

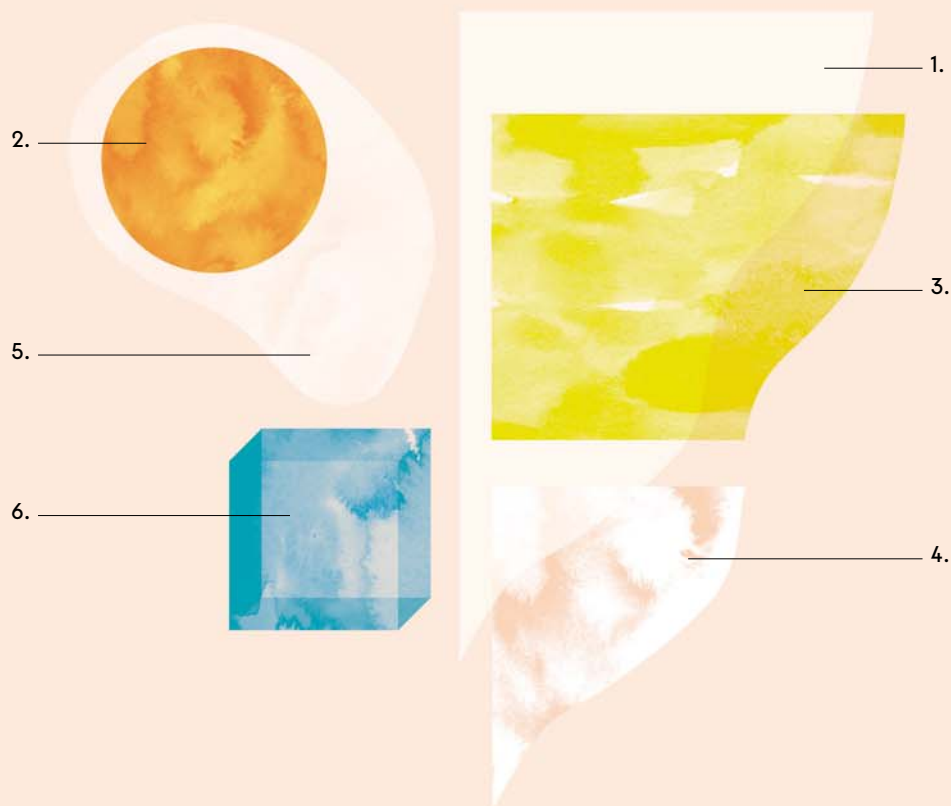
Добавьте 8–10 кубиков льда и снова взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в бокал.

КРОМЕ ТОГО

Персиковый крем можно заменить другим фруктовым ликером (абрикосовым, малиновым), чтобы создать свой собственный вкус.



№18

ИДЕАЛЬНАЯ ЛЕДИ

ИДЕАЛЬНАЯ БЕЛАЯ ЛЕДИ

1. джин – 40 мл | 2. ликер персиковый крем – 10 мл
3. лимонный сок – 25 мл | 4. простой сахарный сироп – 15 мл
5. яичный белок – 15 мл | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Американцы ценят этот коктейль, самый классический среди классических, который был создан в 1861 году барменом Гаспаре Кампари в его баре в Милане. Впервые названный Милано-Торино из-за происхождения двух его основных ингредиентов (кампари из Милана и вермута из Турина), он был переименован в конце 1910-х годов, когда американцы начали часто посещать Италию, в то же время стали большими любителями этого напитка. Так и появилось новое название в их честь.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполните бокал хайбол кубиками льда.

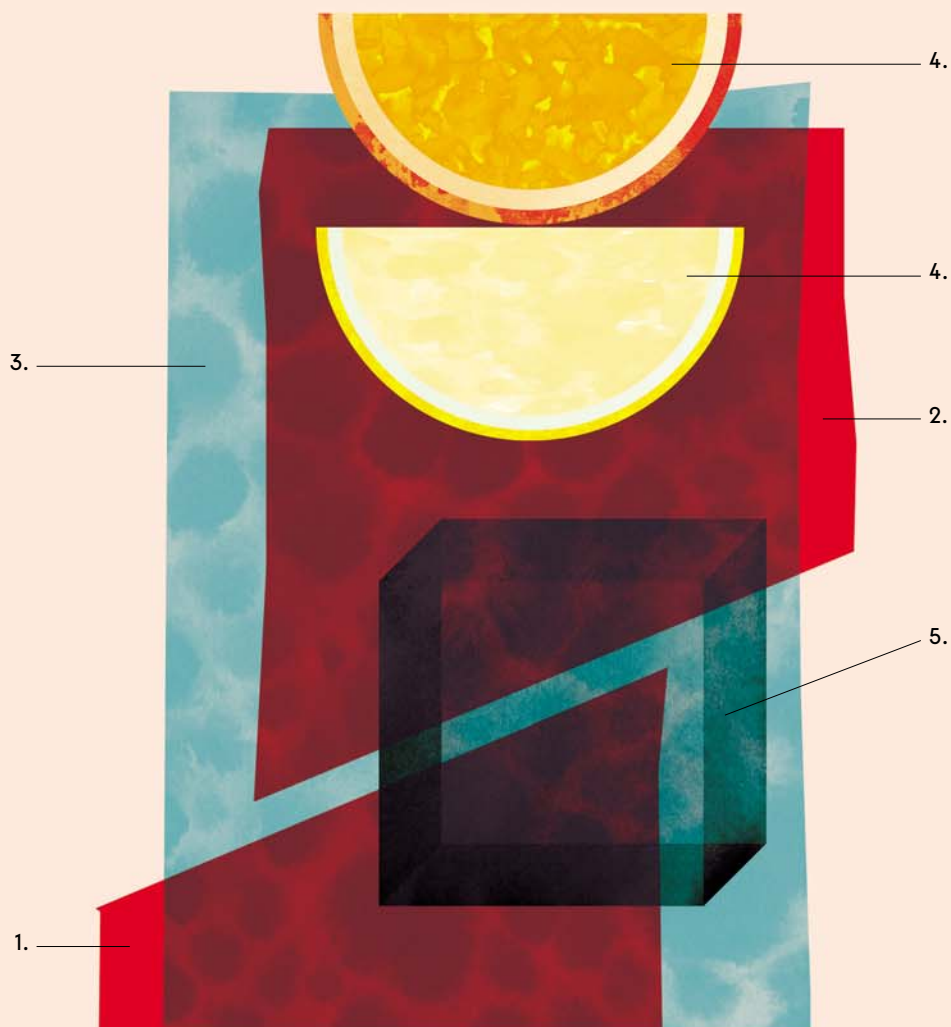
Налейте все ингредиенты в бокал.

Перемешайте барной ложкой сверху вниз.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Слабоалкогольный, утоляющий жажду аперитив. Несмотря на то что его легко приготовить благодаря его составу, соблюдайте объемы, чтобы не разбавлять рецепт слишком сильно.



№ 19
АМЕРИКАНО
МЕЖДУ МИЛАНОМ И ТУРИНОМ

1. красный вермут – 40 мл | 2. кампари – 40 мл | 3. газированная вода – 60 мл
4. украшения: апельсин – ½ дольки, лимон – ½ дольки | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Названный в честь итальянского композитора Джоаккино Россини, который был очень привязан к Венеции, этот коктейль является двоюродным братом Беллини (стр. 31) и готовится по тому же принципу: сочетание пюре из свежих фруктов и просекко. Как и Беллини, он был создан в 1940-х годах Джузеппе Чиприани в баре Harry's Bar в Венеции. Но сегодня его с удовольствием заказывают во всех хороших заведениях города Дожей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

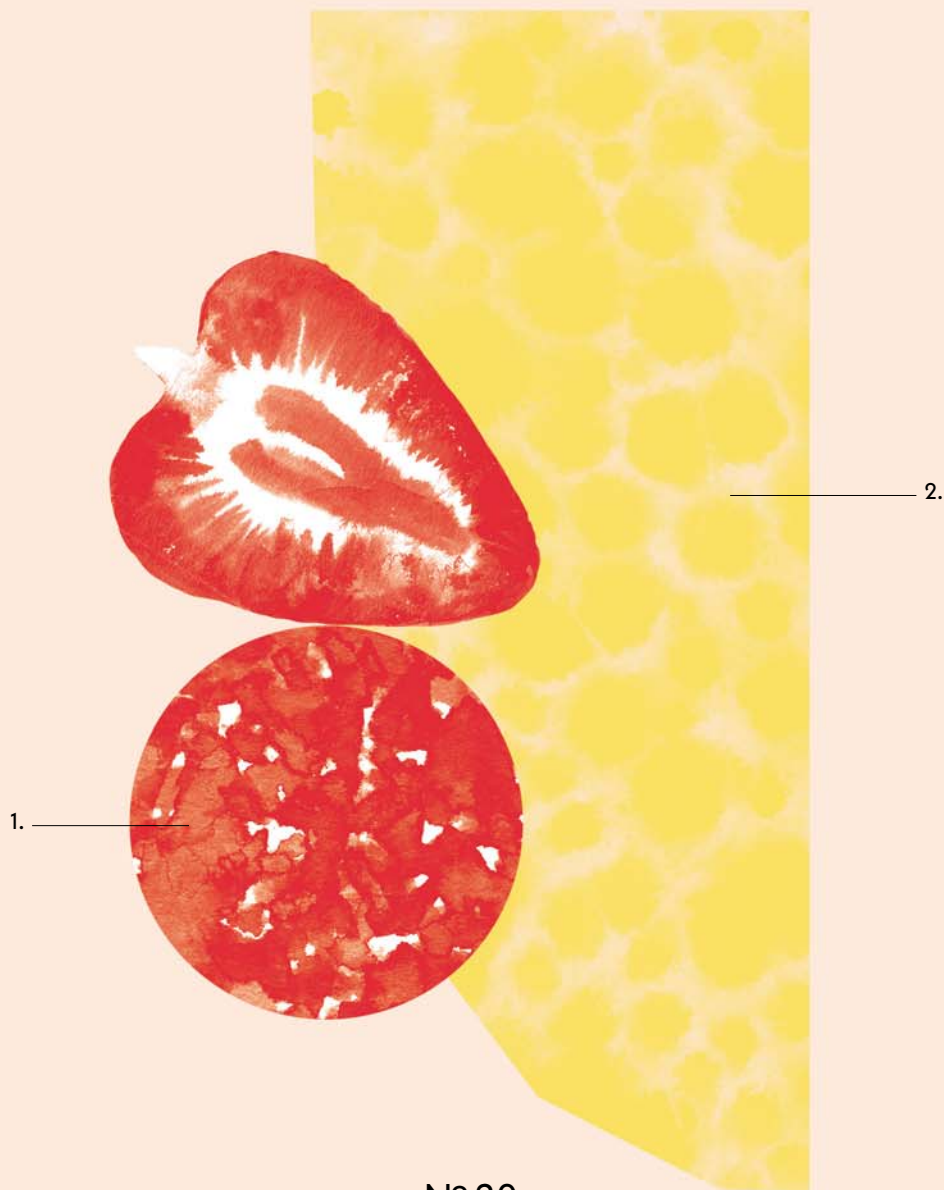
Налейте клубничное пюре в бокал флуте.

Добавьте просекко.

Аккуратно перемешайте барной ложкой.

КРОМЕ ТОГО

Приготовьте фруктовое пюре, смешав 20 спелых ягод клубники с 50 мл простого сахарного сиропа. Выбирайте клубнику сорта Гаригуэтта, которая сама по себе довольно кислая, или Мара-де-Буа, которая обладает более сладким вкусом. В чем секрет успеха этого коктейля? Используйте сезонную клубнику (с мая по сентябрь, в зависимости от сорта), чтобы получить насыщенное пюре.



№ 20

РОССИНИ

ДВОЮРОДНЫЙ БРАТ БЕЛЛИНИ

1. клубничное пюре – 30 мл | 2. просекко – 100 мл



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Это воплощение самого летнего напитка в Англии, который употребляют как на пикниках, так и во время спортивных мероприятий на открытом воздухе. История началась в 1840 году с тонизирующего дижестива le Pimm's n°1: некий Джеймс Пимм приготовил его для посетителей лондонского бара, в котором работал. Коктейль оказался настолько успешным, что Пимм решил разлить напиток по бутылкам, чтобы начать его продавать. Потребителям достаточно было добавить к нему несколько кусочков свежих фруктов и немного лимонада, чтобы подать себе настоящую Чашку Пимма!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите ломтики огурца и фрукты в стакан хайбол.

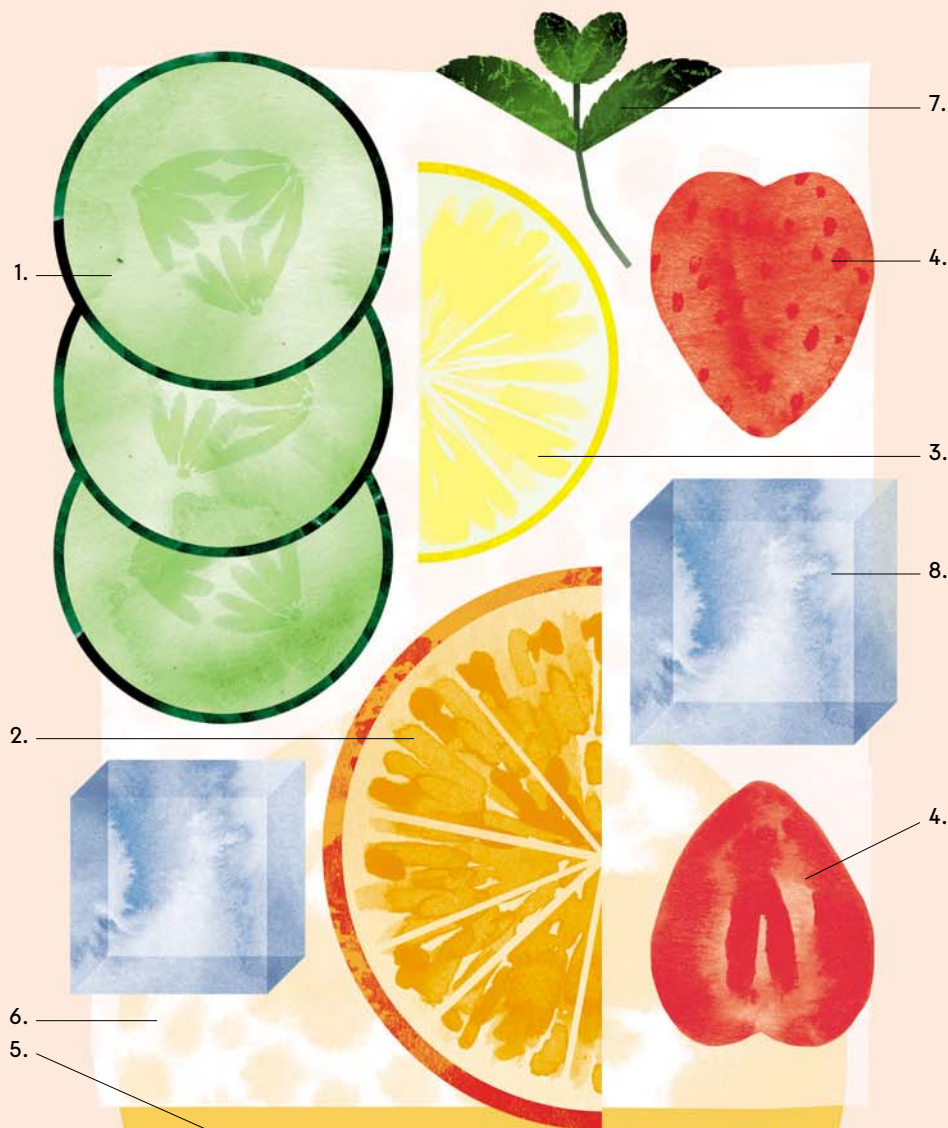
Наполните стакан кубиками льда.

Перемешайте барной ложкой сверху вниз.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Для удобства этот рецепт можно приготовить прямо в кувшине, как сангрию. Его слегка горьковатый вкус напоминает Апероль Спритц (стр. 45).



№ 21

ЧАШКА ПИММА

ТАКОЙ БРИТАНСКИЙ

1. ломтики огурца – 3 | 2. долька апельсина – $\frac{1}{2}$ | 3. долька лимона – $\frac{1}{2}$
 4. клубника, разрезанная пополам, – 1 | 5. ликер Pimm's №1 – 60 мл
 6. лимонад – 100 мл | 7. украшение: свежая мята – 1 веточка | 8. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

«Водочная» версия Кайпирины (стр. 43) сегодня почти так же популярна, как и оригинал. Даже в Бразилии мода на спиртные напитки с русско-польским акцентом не обошла стороной бары, которые часто предлагают в своем меню этот вариант, ставший самостоятельным коктейлем. Поскольку водка обладает совсем не такими ароматическими свойствами, как кашаса, она привносит совершенно другой вкус в это сочетание с лаймом и сахаром.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**Разотрите половину нарезанного кубиками лайма
на дне бокала олд-фэшн.**

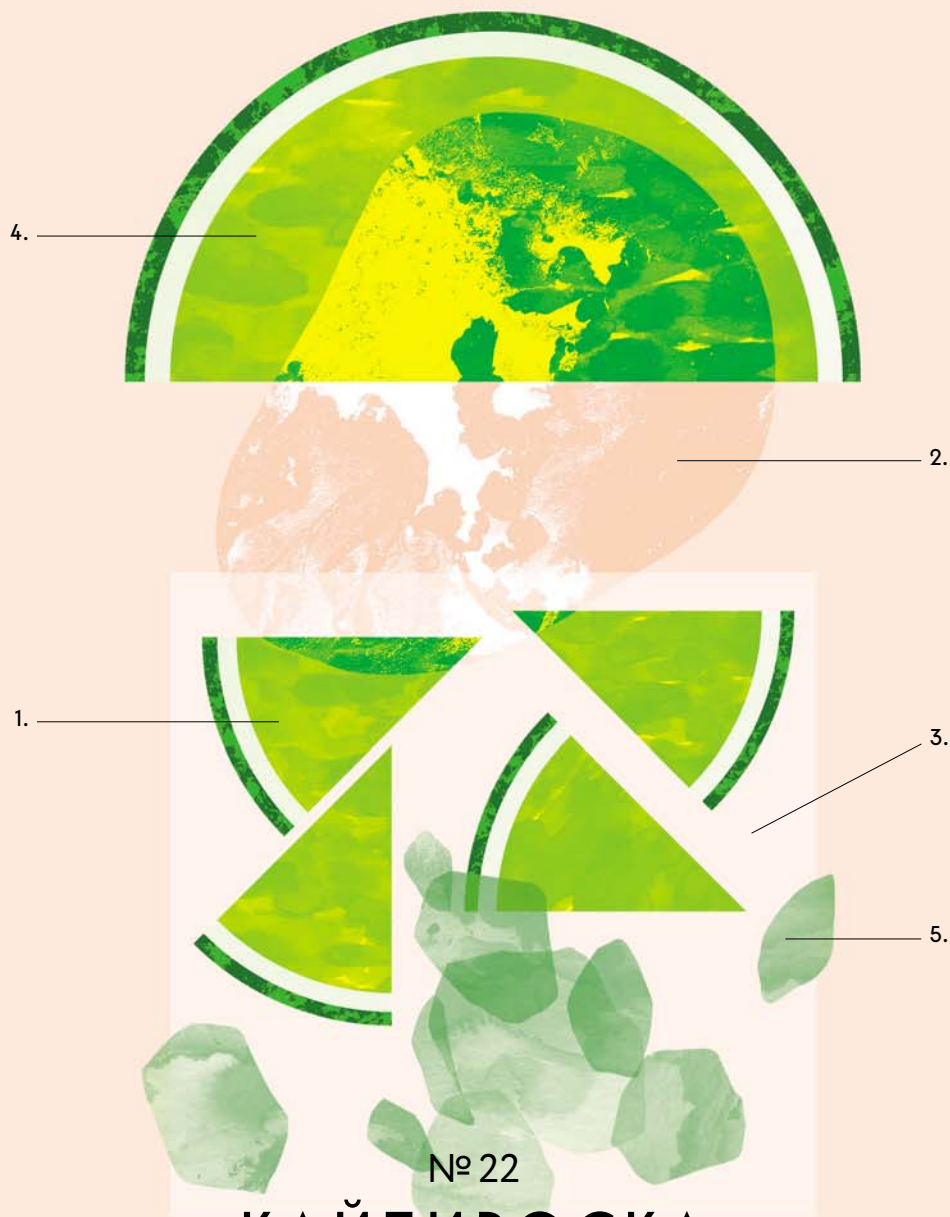
**Наполните стакан колотым льдом, затем налейте в него
все ингредиенты.**

Перемешайте барной ложкой сверху вниз.

Добавьте две трубочки и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Отдавайте предпочтение пшеничной водке, чтобы получить коктейль с тонким ароматом, или ржаной водке, чтобы придать ему больше пикантности.



№ 22

КАЙПИРОСКА

«КАЙПИ» С ВОДКОЙ

1. лайм – $\frac{1}{2}$ | 2. простой сахарный сироп – 25 мл | 3. водка – 50 мл
4. украшение: лайм – 1 долька | 5. колотый лед



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Малоизвестный в наших широтах. Палома, тем не менее, является одним из самых популярных коктейлей в Мексике. Своим относительно простым сочетанием спиртных напитков и газировки он напоминает Куба Либре (стр. 41), а также джин с тоником или водку с тоником. Но он обретает свою индивидуальность, играя на сочетаниях вкусов дистиллированной агавы и очень терпких нот грейпфрута.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**Смажьте половину стакана хайбол солью флер-де-сель,
а затем наполните его кубиками льда.**

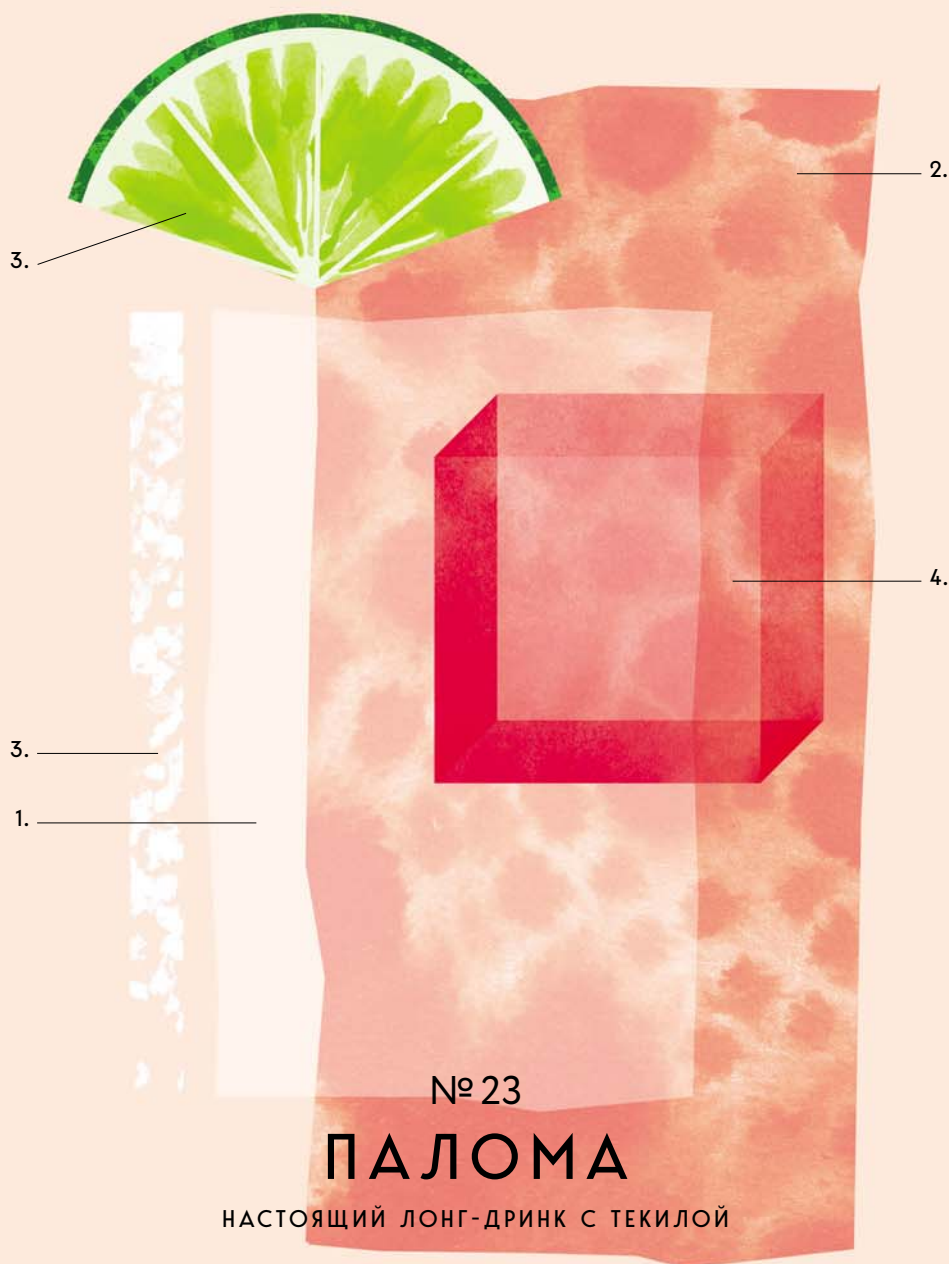
Налейте все ингредиенты в стакан.

Перемешайте барной ложкой.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Грейпфрутовую газировку, которую трудно найти во Франции, можно заменить смесью: 60 мл грейпфрутового сока, 10 мл сока лайма и 30 мл газированной воды.



1. текила Бланко – 50 мл | 2. грейпфрутовая газировка – 100 мл
3. украшения флер-де-сель на бокале, лайм – 1 долька | 4. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Вопреки внешнему виду, коктейль Московский мул родом не из России-матушки, а из США. Рецепт возник под конец периода сухого закона (1919–1933), когда водка впервые появилась среди доступных спиртных напитков. Однако этот бренди с трудом пытается найти свое место рядом с бурбоном и местным ржаным виски. Считается, что в начале 1940-х годов в баре Нью-Йорка произошла встреча импортера водки и производителя имбирного пива, которая положила начало созданию этого коктейля, позволив каждой из сторон легче продавать свой продукт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполните чашку кубиками льда.

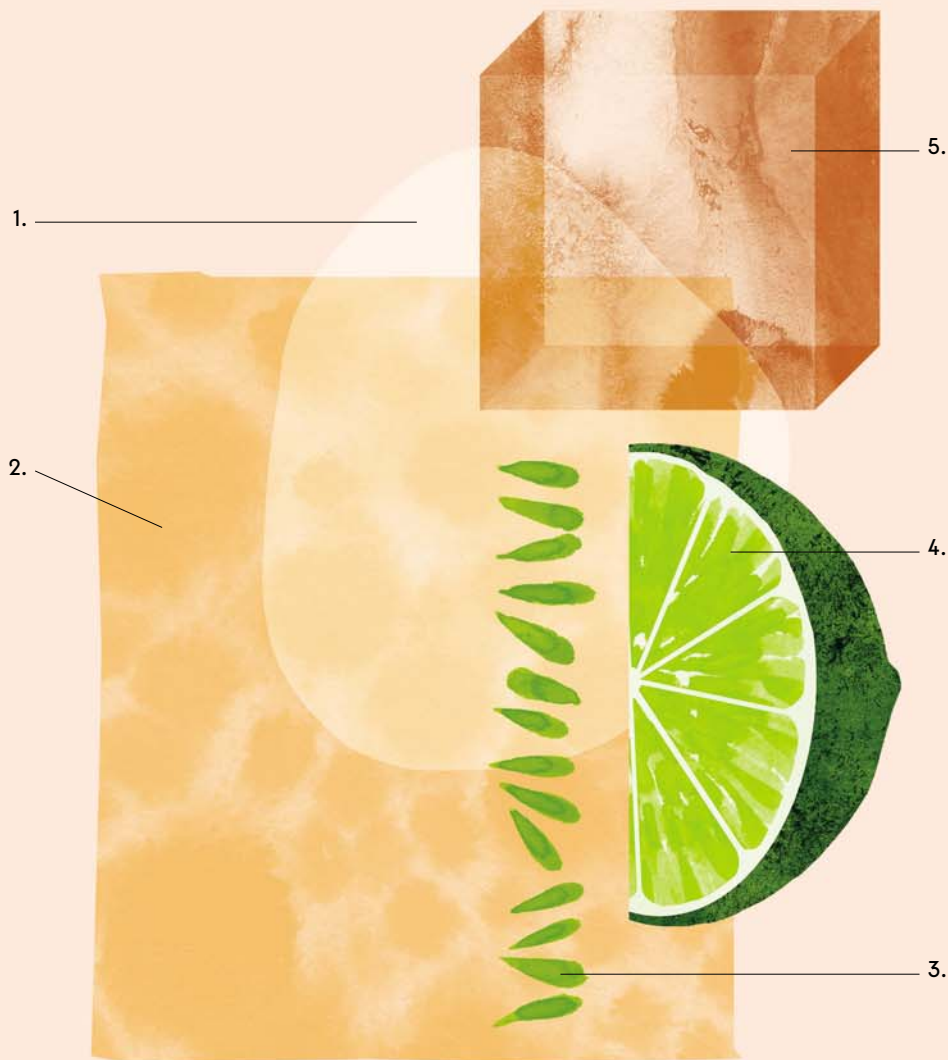
Налейте все ингредиенты в чашку.

Перемешайте барной ложкой.

Украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Медная чашка является традиционной при приготовлении коктейля, но далеко не обязательна! Бокал хайбол отлично справится с этой задачей.



№ 24

МОСКОВСКИЙ МУЛ

КОГДА ВОДКА ПОЯВИЛАСЬ В США

1. водка – 50 мл | 2. имбирное пиво – 100 мл | 3. сок лайма – 15 мл
4. украшение: лайм – 1 долька | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Название этого коктейля, буквально Черный Русский, хорошо отражает его состав на основе водки и кофейного ликера. Считается, что главный бармен отеля «Метрополь» в Брюсселе Густав Топс в 1949 году придумал этот рецепт для Перле Места, тогдашнего посла США в Люксембурге.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

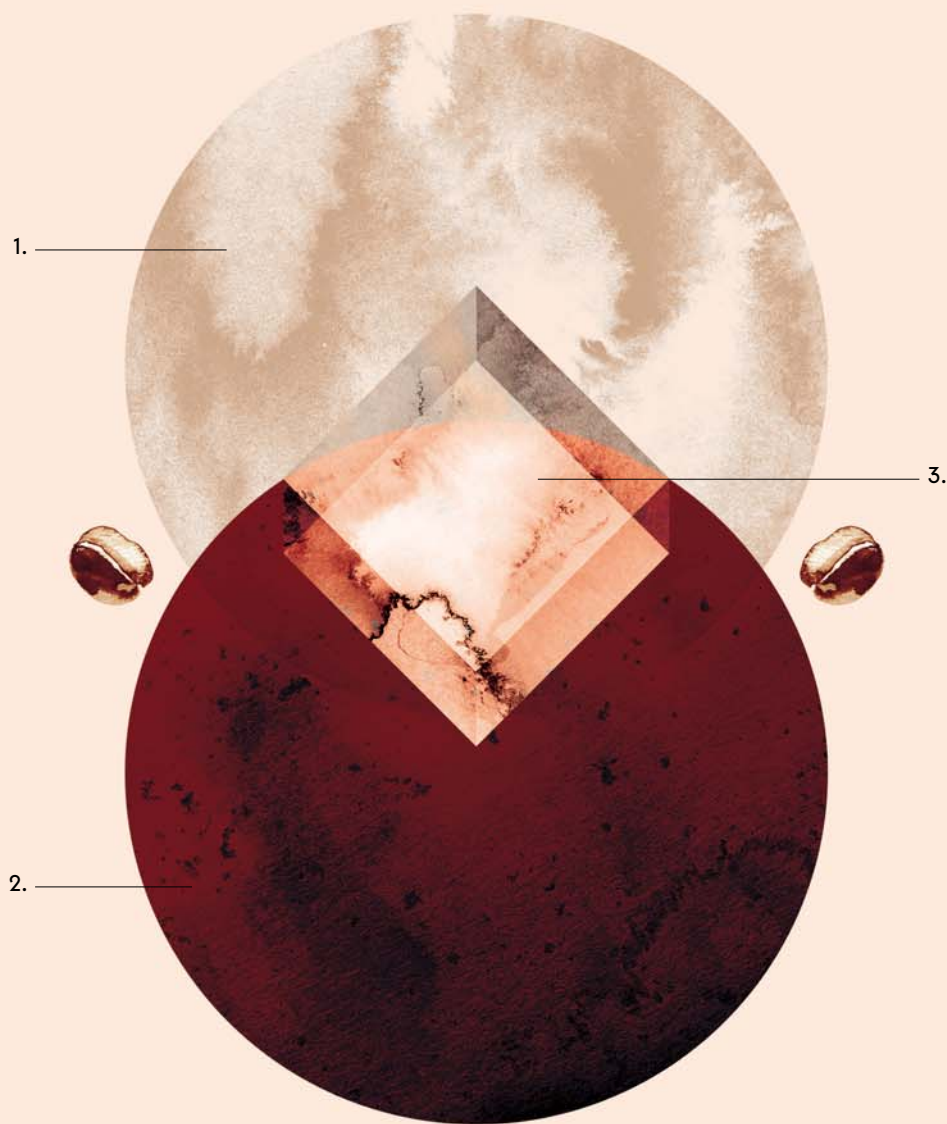
Наполните стакан олд-фэшн кубиками льда.

Налейте все ингредиенты в стакан.

Перемешайте барной ложкой.

КРОМЕ ТОГО

Это довольно простой в приготовлении дижестив. Водка смягчает содержание сахара в ликере, но при этом не маскирует кофейный аромат.



№ 25

ЧЕРНЫЙ РУССКИЙ

КОФЕЙНОГО ОТТЕНКА

1. водка – 40 мл | 2. кофейный ликер – 40 мл | 3. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Манхэттен для американской коктейльной культуры — это то же самое, что Сухой Мартини для культуры за Ла-Маншем: напиток, ставший культовым, каждый потребитель которого может отстаивать свой собственный рецепт как самый точный. Этот коктейль, зародившийся в середине XX века на Манхэттене, стал отдельной категорией. Существует множество вариантов, которые влияют на дозировку ингредиентов или на добавление дополнительных спиртных напитков.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

В стакан для смешивания, наполненный льдом, налейте ингредиенты.

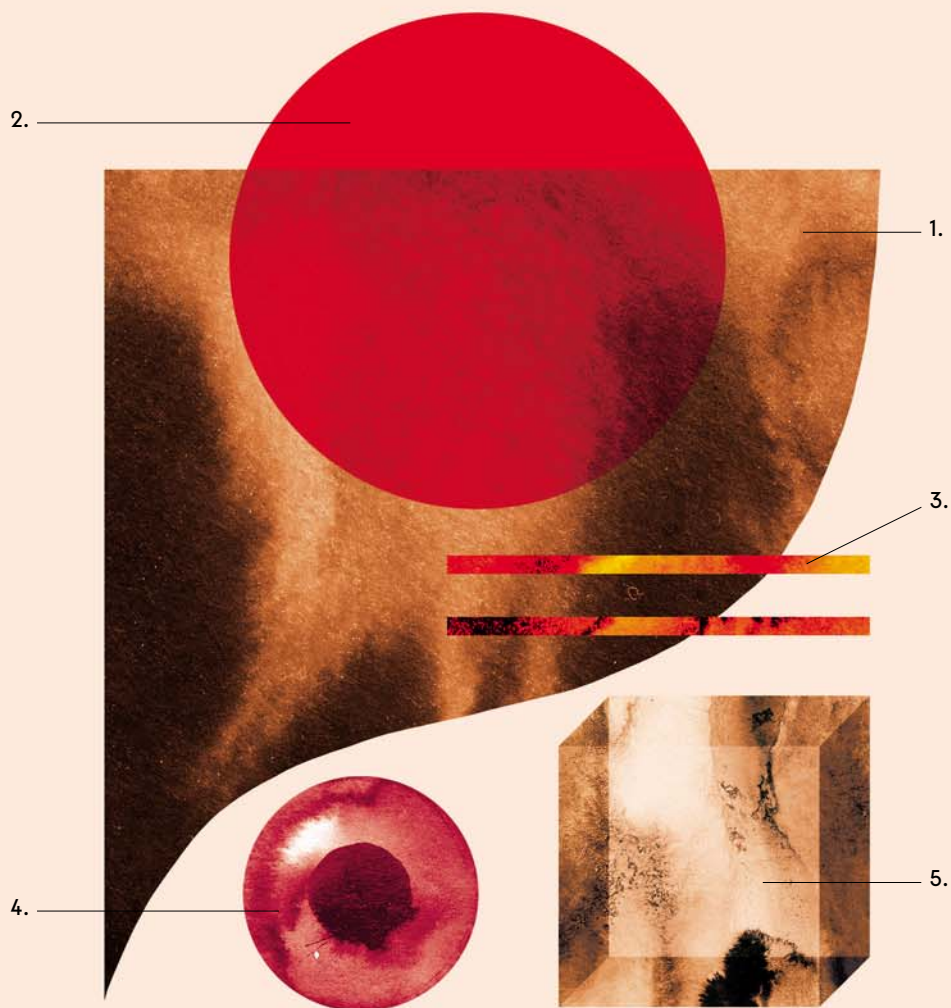
Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в сервировочный бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Этот коктейль, который иногда готовят из ржаного виски, предлагает возможности для бесконечных вариаций. Среди наиболее известных: английский с Роб Роем (стр. 111), нотка абсента для Помни о Мэне (стр. 167) или Амер Пикон для Бруклина (стр. 209).



№ 26

МАНХЭТТЕН

АМЕРИКАНСКАЯ ЗВЕЗДА

1. бурбон – 50 мл | 2. красный вермут – 25 мл | 3. биттер Ангостура – 4 капли
4. украшение: засахаренная вишня – 1 | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль входит в число величайших классических напитков в миксологии. Он был основан Нгиамом Тонг Буном в 1910-х годах в баре Long Bar отеля «Раффлз» в Сингапуре. Тогда бармен предположил, что этот розовый коктейль больше ориентирован на представительниц прекрасного пола. Рецепт основан на принципе слинга — смеси спиртных напитков, сахара и воды, довольно популярной в XIX веке. Фактически именно с середины 1930-х годов отель внес в число своих классических напитков Сингапурский Слинг, который сейчас пользуется популярностью одинаково у всех.

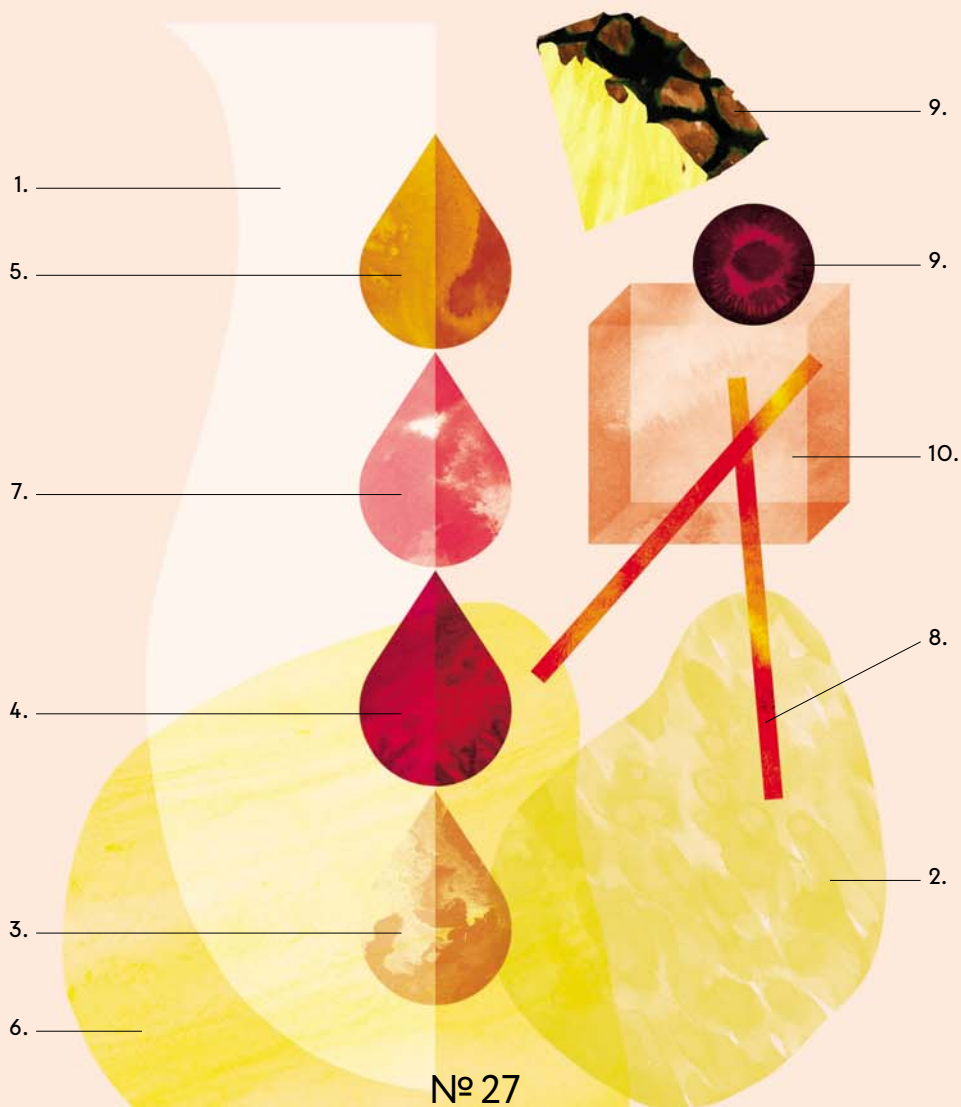
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте все ингредиенты в шейкер.

Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 10 секунд.

Процедите коктейль в стакан харрикейн, наполненный кубиками льда.

Добавьте трубочку и украсьте.



№ 27

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ СИНГАПУРСКОГО ОТЕЛЯ «РАФФЛЗ»

1. джин – 50 мл | 2. лимонный сок – 25 мл | 3. трипл-сек – 10 мл
 4. вишневый ликер – 10 мл | 5. бенедиктин – 10 мл | 6. ананасовый сок – 50 мл
 7. гранатовый сироп – 10 мл | 8. биттер Ангостура – 4 капли
 9. украшения: ананас – 1 долька, засахаренная вишня – 1 | 10. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Говорят, что граф Камилло Негрони обедал в кафе «Касони» во Флоренции. Был 1919 год, и аристократы обычно заказывали американо в качестве аперитива. Но вернувшись из Англии, где он открыл для себя джин, он попросил бармена заведения Фоско Скарелли видоизменить обычный коктейль, заменив газированную воду английским спиртным, бутылку которого он привез с собой. Коктейль сразу же получил признание, и Скарелли, из уважения к графу, решил назвать его в честь Негрони.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполните бокал олд-фэшн кубиками льда.

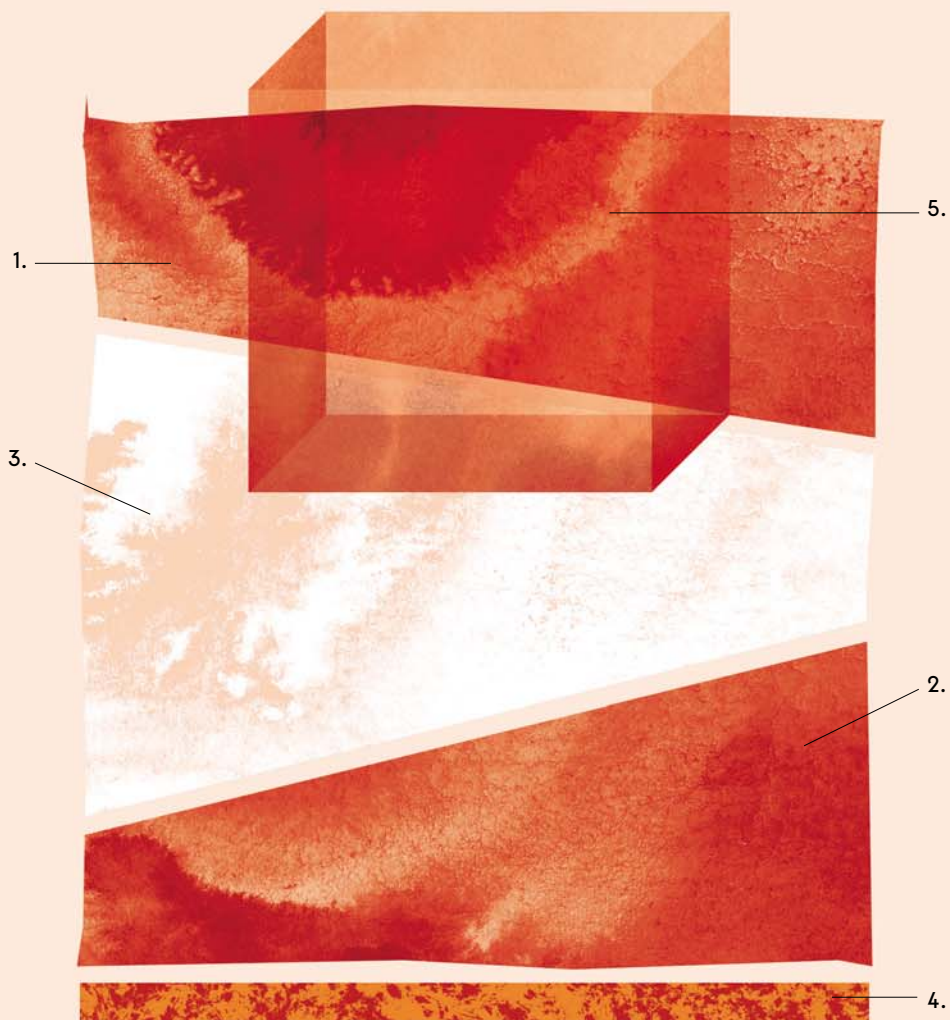
Налейте все ингредиенты в бокал.

Перемешивайте барной ложкой в течение 10 секунд.

Украсьте.

КРОМЕ ТОГО

В баре отеля «Савой» во Флоренции подают Негрони с 2 или 3 ломтиками огурца прямо в бокале. Существует множество вариаций этого коктейля, но не бойтесь создавать свои собственные!



№ 28

НЕГРОНИ

ВОСТРЕБОВАННАЯ ГОРЕЧЬ

1. красный вермут – 30 мл | 2. кампари – 30 мл | 3. джин – 30 мл
4. украшение: апельсин – 1 долька | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Происхождение этого коктейля разделяют парижский отель Ritz и бар Harry's, расположенный через несколько улиц, каждый из них претендует на авторство. Это доказывает то, что его гены вписаны во французскую историю коктейлей. Коктейль Кровавая Мэри, приготовленный по уникальному рецепту из томатного сока (очевидно, с вариациями), идеально подходит для позднего завтрака.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполните бокал хайбол кубиками льда.

Влейте лимонный сок и добавьте приправы.

Добавьте томатный сок и водку, затем перемешайте барной ложкой.

Проверьте на специи.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Этот рецепт вполне можно персонализировать, варьируя ингредиенты, будь то спиртные напитки (например, джин для Red Snapper) или приправы (морковь, оливки, каперсы)...



№ 29

КРОВАВАЯ МЭРИ

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ПИКАНТНОГО БРАНЧА

1. лимонный сок – 10 мл | 2. вустерширский соус – 6 капель
3. табаско – 2 капли | 4. перец – 3 оборота мельницы
5. сельдерейная соль – 3 щепотки | 6. томатный сок – 100 мл | 7. водка – 50 мл
8. украшения: лимон – 1 долька, сельдерей – 1 палочка | 9. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

В конце XX века это был безалкогольный коктейль, приготовленный из имбирного эля, который подавался со льдом с длинной цедрой лимона. Несколько лет спустя рецепт приобрел «изюминку» с добавлением спирта. Но длинная цедра лимона, которая обычно выступает из стакана, осталась и стала традиционной торговой маркой Лошадиной Шеи, от которой, кстати, она и получила свое название.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполните стакан хайбол кубиками льда.

Налейте все ингредиенты в стакан.

Перемешайте барной ложкой.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Для более американской версии этот рецепт можно приготовить с бурбоном. В Канаде канадский ржаной виски смешивают с имбирным элем, и этот коктейль называется Рай энд Джинджер.



№ 30

ЛОШАДИНАЯ ШЕЯ

КОНЬЯК К ЛОНГ-ДРИНКУ

1. коньяк – 50 мл | 2. имбирный эль – 100 мл
3. украшение: лимон – 1 длинная цедра | 4. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Вот пример коктейля в прямом и историческом смысле этого слова: смесь спиртного напитка, биттера, сахара и воды прямо в стакане; лед появляется в рецепте намного позже, чем в «новомодных» коктейлях. «Старомодный» напиток, единственный в своем роде, получил огромную популярность в последнее десятилетие благодаря некоему Дону Дрейперу, герою сериала «Безумцы», который сделал его своим любимым напитком.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите сахар на дно стакана и сбрызните его биттером.

Влейте газированную воду, разомните сахар пестиком до полного растворения.

Добавьте 2 кубика льда и 25 мл бурбона, перемешивайте барной ложкой в течение 15 секунд.

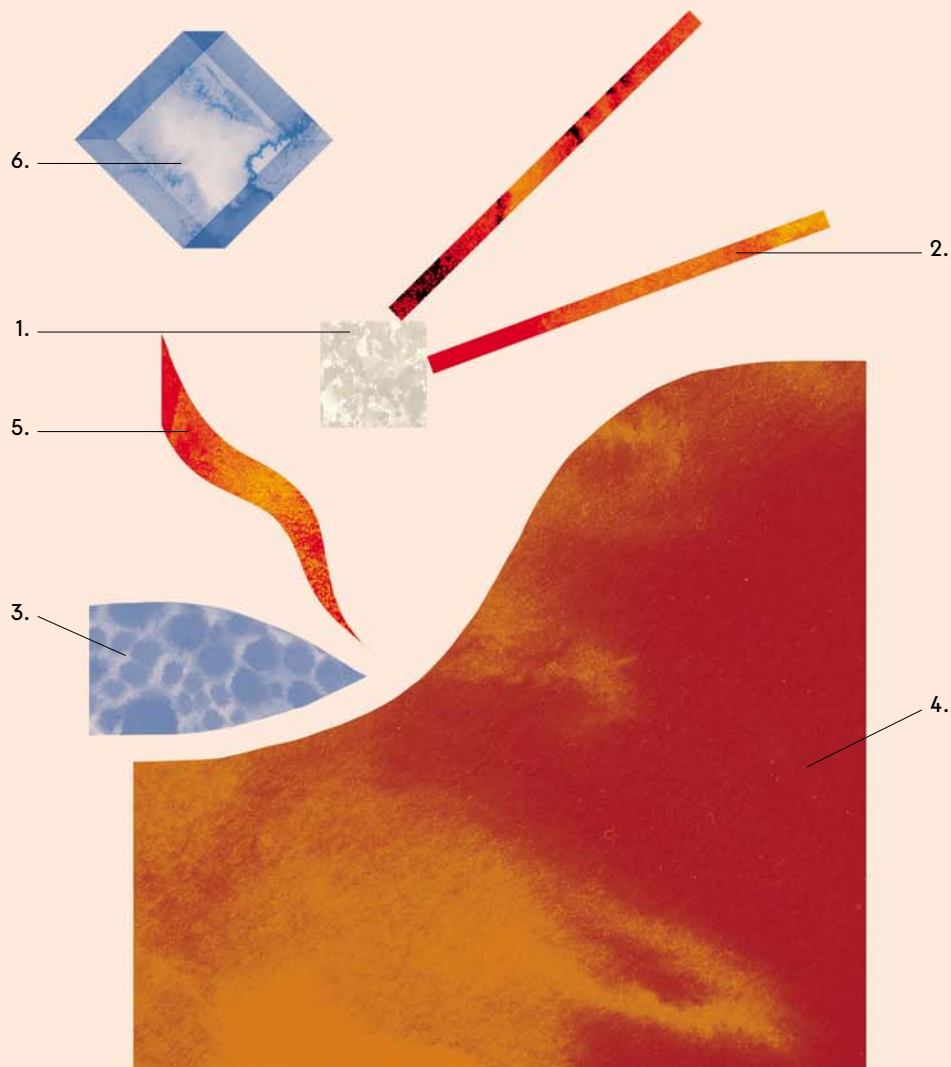
Наполните стакан кубиками льда и влейте оставшийся бурбон (25 мл).

Снова перемешивайте в течение 15 секунд.

Украсьте.

КРОМЕ ТОГО

В этом классическом коктейле разбавление во время приготовления остается шагом, который необходимо тщательно контролировать, чтобы напиток был не слишком «алкогольным», но и не слишком «разбавленным».



№ 31

ОЛД ФЭШН

И ВСЕ ЭТО В ДУХЕ СТАРОЙ ШКОЛЫ...

1. сахар – 1 кусочек | 2. биттер Ангостура – 4 капли | 3. газированная вода – 5 мл
4. бурбон – 50 мл | 5. украшение: апельсин – 1 цедра | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот рецепт, можно сказать, соответствует основным правилам приготовления коктейля (смесь спиртных напитков, биттеров, сахара и воды), с той лишь разницей, что вода здесь заменена шампанским. Его ингредиенты, определенно благородные, придают ему выдающийся статус среди классики. Следует отметить, что в книге Джерри Томаса «Руководство бармена: как смешивать напитки» (1862) есть версия, не содержащая коньяк.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

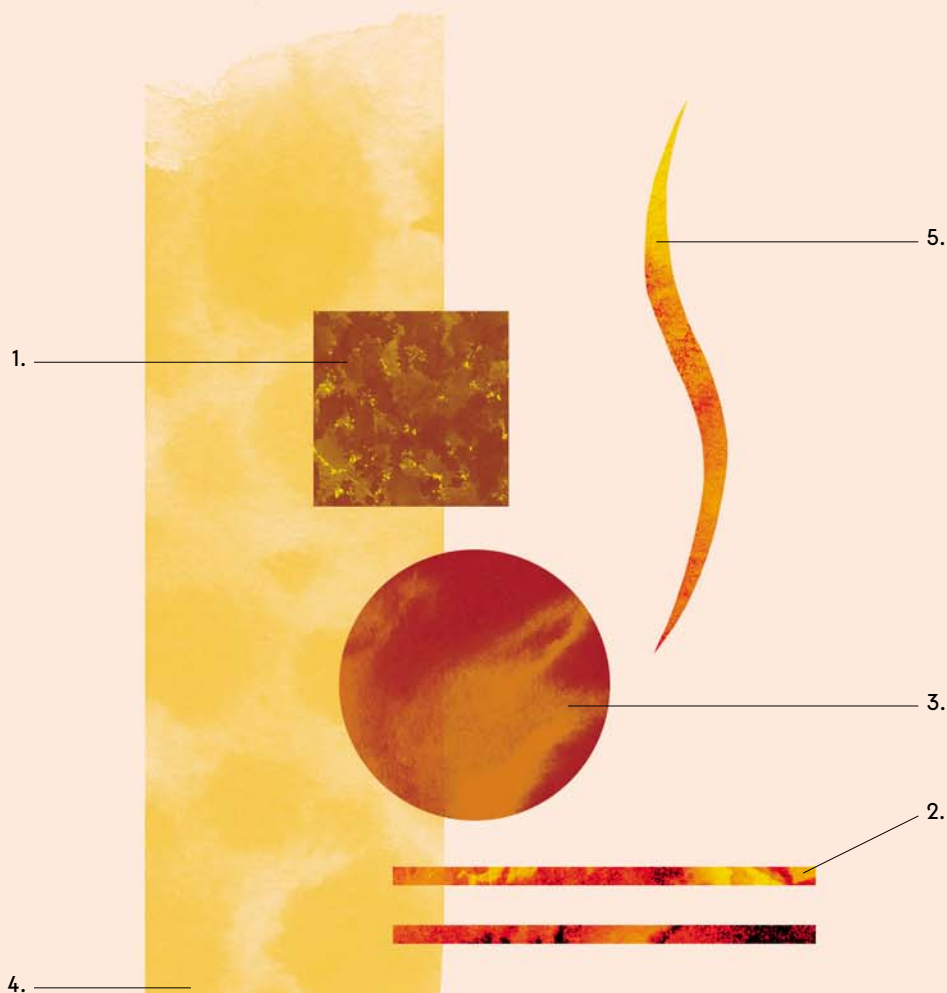
**Пропитайте кусочек сахара в биттере,
положите его на дно стакана флюте.**

Налейте коньяк, затем шампанское.

**Выдавите апельсиновую цедру на поверхность стакана,
затем выбросьте ее.**

КРОМЕ ТОГО

Будьте осторожны при обращении с биттером Ангостура: этот продукт оставляет пятна, и их очень трудно вывести. Размочите сахар в миске и защитите одежду от брызг. Обязательно подержите шампанское в холодильнике перед приготовлением коктейля, так как его нужно пить охлажденным.



№ 32

КЛАССИЧЕСКИЙ ШАМПАНЬ КОКТЕЙЛЬ

ВСЕ БЛАГОРОДСТВО КОКТЕЙЛЯ

1. сахар – 1 кусочек | 2. биттер Ангостура – 4 капли | 3. коньяк – 15 мл
4. шампанское брют – 100 мл | 5. украшение: апельсин – 1 цедра



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот американский напиток, придуманный в начале XX века, стал популярным благодаря тому, что его употребляли во время знаменитых скачек Кентукки Дерби. Во многом он напоминает Мохито (стр. 29). Мятный Джулеп по традиции подают в чашке для джулепа, своего рода стаканчике, который обычно изготавливается из серебра (но также и из белой жести), что позволяет коктейлю оставаться еще более свежим, чем в стеклянной посуде.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очистите мяту и оставьте только листья.

Разотрите немного в руках и бросьте в чашку для джулепа.

Влейте сахарный сироп и бурбон.

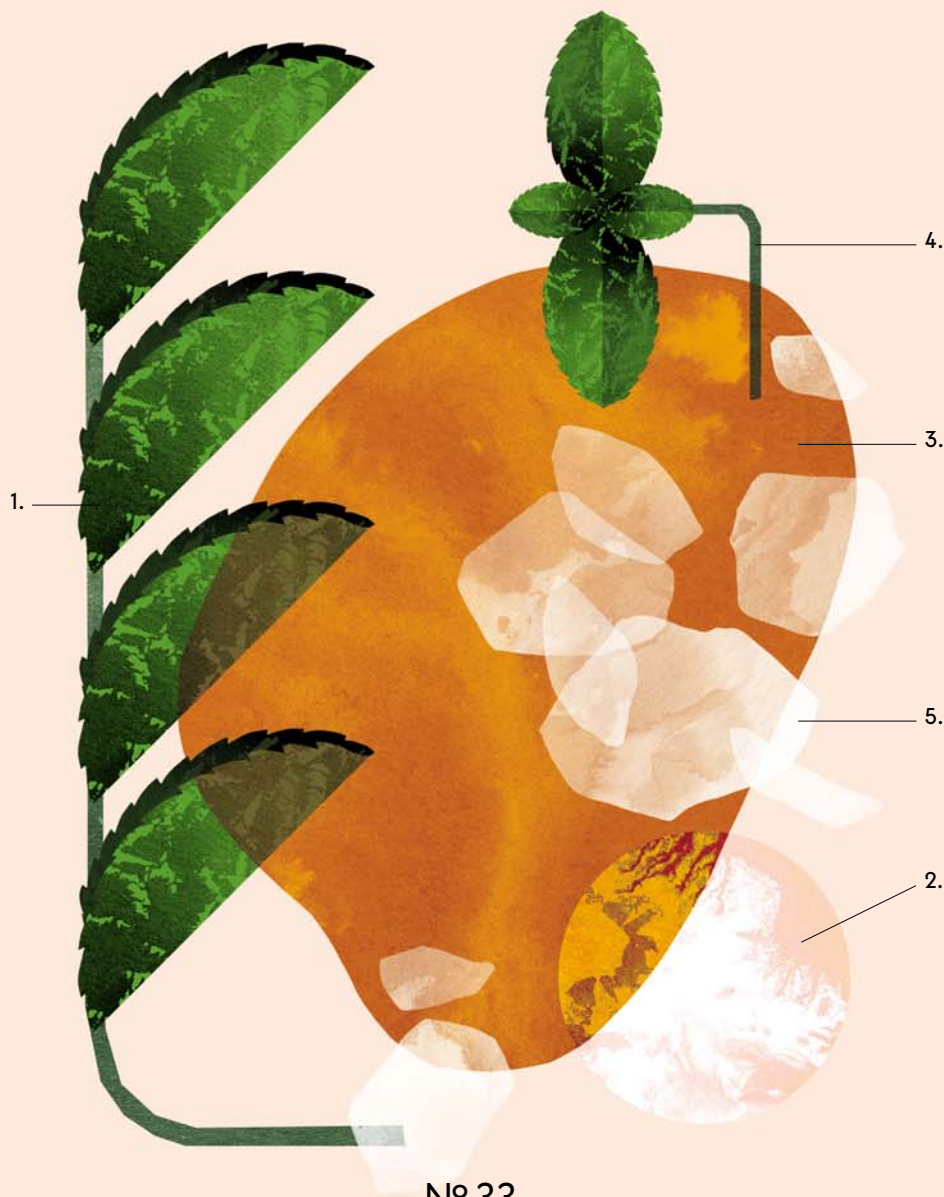
Наполните стакан колотым льдом.

Перемешайте барной ложкой сверху вниз.

Добавьте две трубочки и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Лучше немного растереть мяту в руках, чем раздавить ее пестиком. Этого действия будет достаточно, чтобы усилить аромат мяты, в то время как измельчение может привести к выделению горечи.



№ 33

МЯТНЫЙ ДЖУЛЕП

ЖИВАЯ ЛЕГЕНДА КЕНТУККИ

1. свежая мята – 1 веточка | 2. простой сахарный сироп – 10 мл
3. бурбон – 50 мл | 4. украшение: свежая мята – 1 веточка | 5. колотый лед



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль, несомненно, стал известен благодаря персонажу Чувак из фильма братьев Коэн «Большой Лебовски» (1998), который на протяжении всего фильма выпивает не менее 9 коктейлей в двойной дозе. На самом деле это двоюродный брат Черного Русского (стр. 77), появившийся в 1950-х годах. Напиток отбеливают и, следовательно, смягчают сливками. Этот ингредиент придает коктейлю очень шелковистую и сливочную текстуру, что делает его очень изысканным.

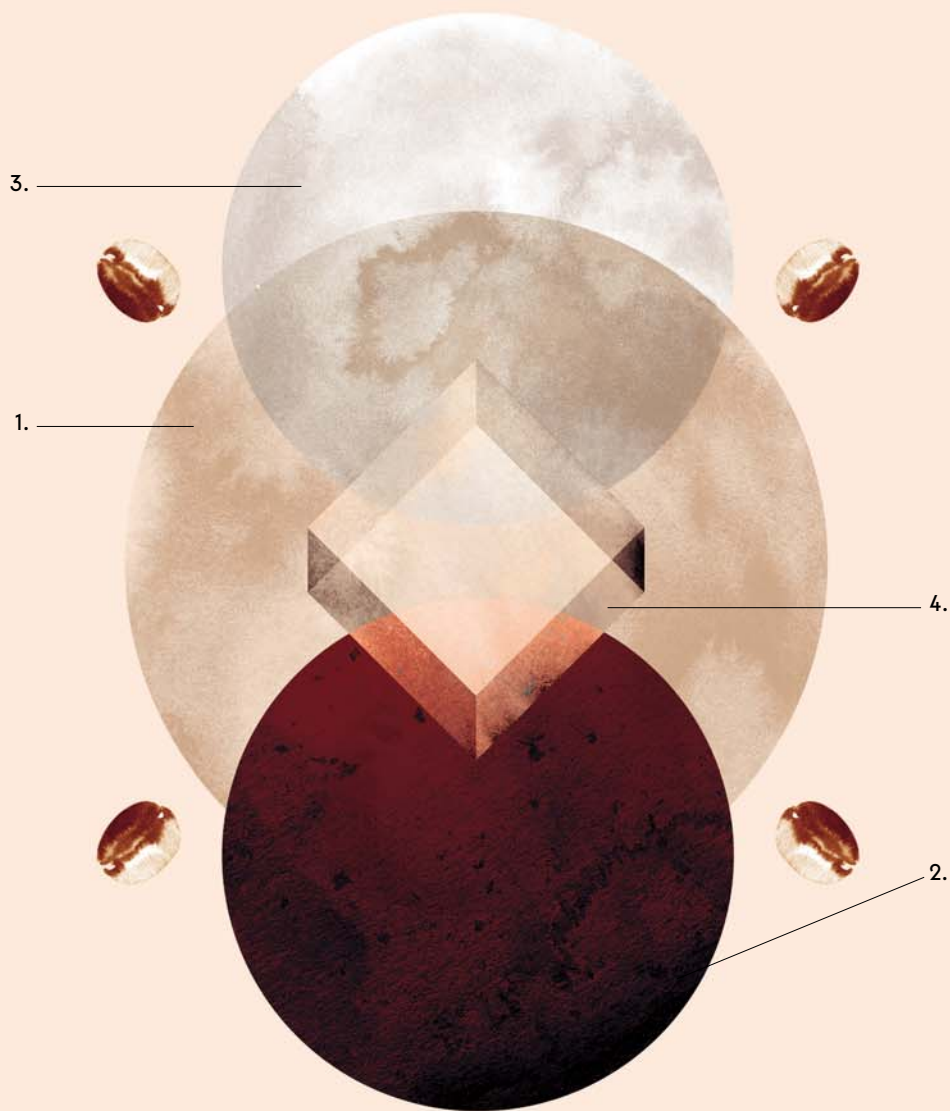
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте все ингредиенты в стакан олд-фэшн, наполненный кубиками льда, в указанном порядке.

Перемешайте барной ложкой.

КРОМЕ ТОГО

Если в некоторых рецептах сливки оставляют на поверхности при подаче, здесь, наоборот, важно тщательно перемешать все три ингредиента перед дегустацией, чтобы получить идеальный баланс вкуса.



№ 34
БЕЛЫЙ РУССКИЙ
ПЕЙТЕ ЕГО КАК ЧУВАК

1. водка – 50 мл | 2. кофейный ликер – 30 мл
3. жидкие сливки – 30 мл | 4. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль назван в честь бывшего заместителя мэра Дижона, каноника Феликса Кира (1876–1968), который сделал его своим любимым напитком и пил его на всех церемониях, на которых председательствовал. Без сомнения, это один из самых популярных коктейлей во Франции, хотя его любители даже не подозревают, что это так. Действительно, только с двумя ингредиентами (вином и черносмородиновым ликером Крем Де Кассис), безо льда и смешивания, он является своего рода исключением в этой категории.

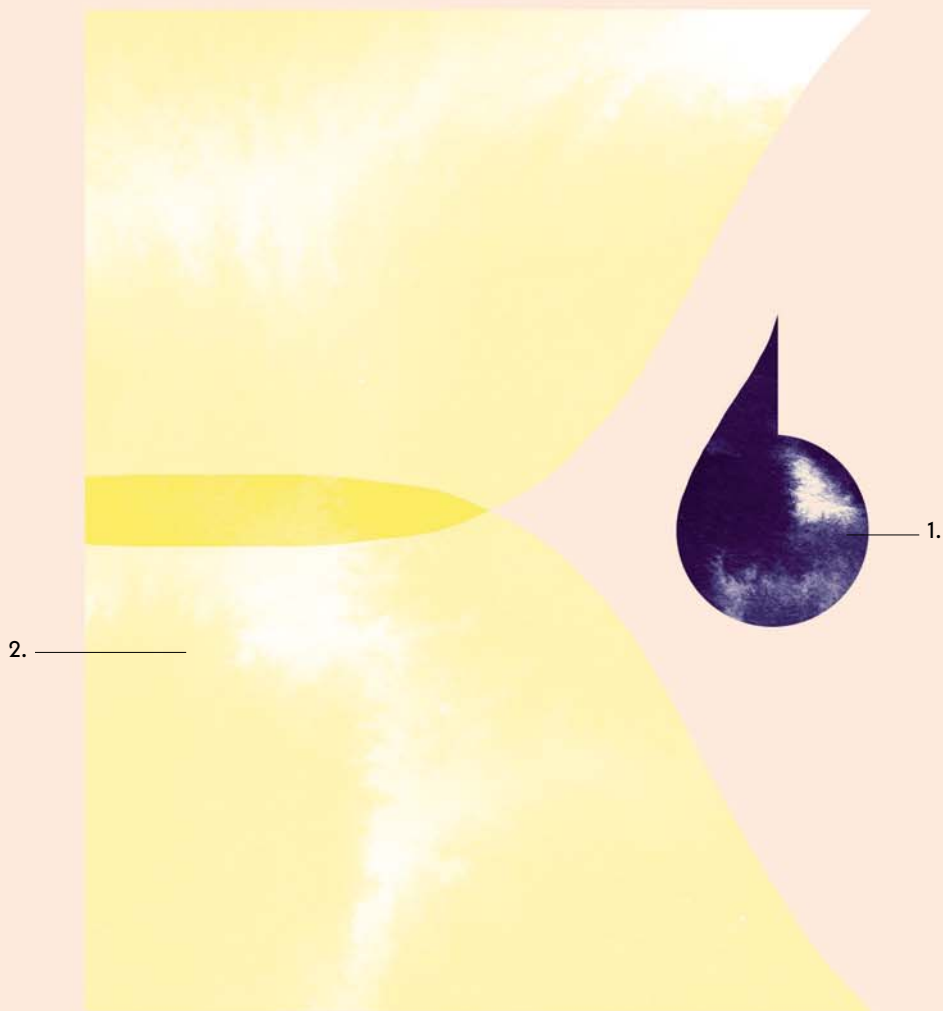
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте Крем Де Кассис в бокал для вина.

Добавьте белое вино.

КРОМЕ ТОГО

Существует несколько известных производных Кира, называемых Кир Рояль, если используется шампанское, Кир Кардинал, если речь идет о красном вине, или Кир Норман с сидром. Точно так же можно использовать и другие фруктовые ликеры по вкусу.



№ 35
КИР

ТИПИЧНО ФРАНЦУЗСКИЙ

1. ликер Крем Де Кассис – 15 мл | 2. бургундское вино Алиготе – 100 мл



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Принадлежащий к семейству мулов, Тьма и Буря был возведен в ранг официального коктейля Бермудских островов. Но национальный бренд рома Goslings также сделал его своим фирменным коктейлем, поскольку его принято готовить из рома Goslings Black Seal. Тем не менее этот напиток с тропическим вкусом, который идеально подходит для летнего отдыха, с радостью принимает любой вид янтарного рома.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполните бокал хайбол кубиками льда.

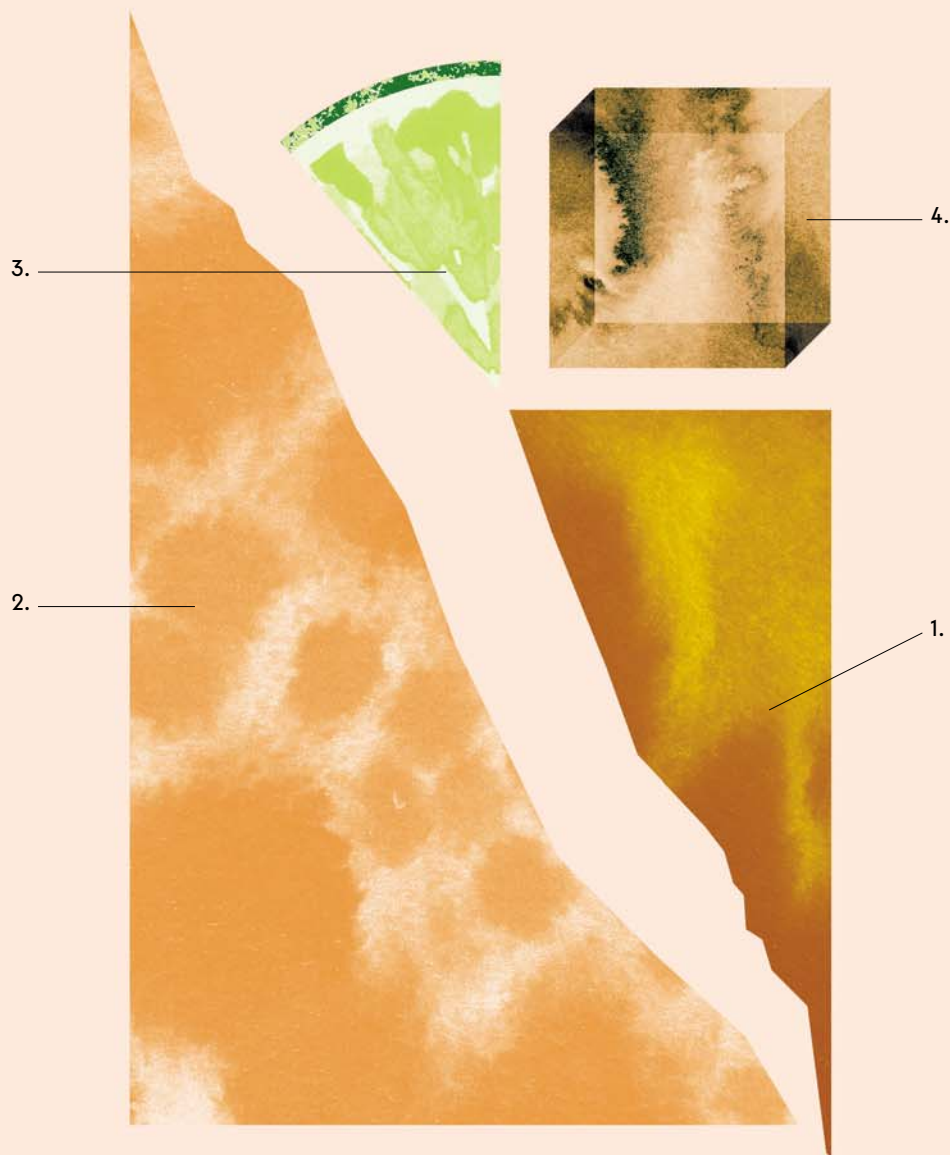
Налейте все ингредиенты в бокал.

Перемешайте барной ложкой сверху вниз.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Вы можете добавить две капли биттера Ангостура, чтобы придать этому коктейлю еще более приятный вкус.



№ 36

ТЬМА И БУРЯ

ШТОРМОВОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ НА БЕРМУДСКИХ ОСТРОВАХ

1. янтарный ром – 50 мл | 2. имбирное пиво – 100 мл
3. украшение: лайм – 1 долька | 4. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Это, пожалуй, самый популярный из всех сауэров. Первые следы этого коктейля можно найти еще в 1870 году в газете штата Висконсин. С тех пор он был предметом многочисленных упоминаний в популярной культуре (кино, литература, музыка и т. д.). Учитывая происхождение этого рецепта за Атлантикой, в нем в основном используется американский ржаной виски или бурбон. В некоторых случаях этот коктейль также может называться Бостонским Сауэром.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

Взбивайте в течение 10 секунд без кубиков льда.

Добавьте 8–10 кубиков льда и снова взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из бокала для коктейля.

Процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Как и многие сауэры, этот коктейль можно подавать со льдом, с яичным белком или без него. При этом яичный белок придает кремовую текстуру и создает связь между ингредиентами.



№ 37

ВИСКИ САУЭР

САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ ИЗ САУЭРОВ

1. бурбон – 50 мл | 2. лимонный сок – 25 мл
3. простой сахарный сироп – 25 мл | 4. яичный белок – 15 мл
5. биттер Ангостура – 6 капель | 6. украшение: лимон – ½ дольки | 7. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот исторический коктейль — рецепт датируется началом XIX века — прекрасно иллюстрирует тот факт, что сидр может входить в состав коктейля. У него нет заявленного создателя, скорее, он отражает тип смешивания, который практиковался в американских тавернах того времени. Ванильные нотки бурбона идеально сочетаются с яблочным вкусом сидра. Также есть его версия с ромом. Не бойтесь экспериментировать!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

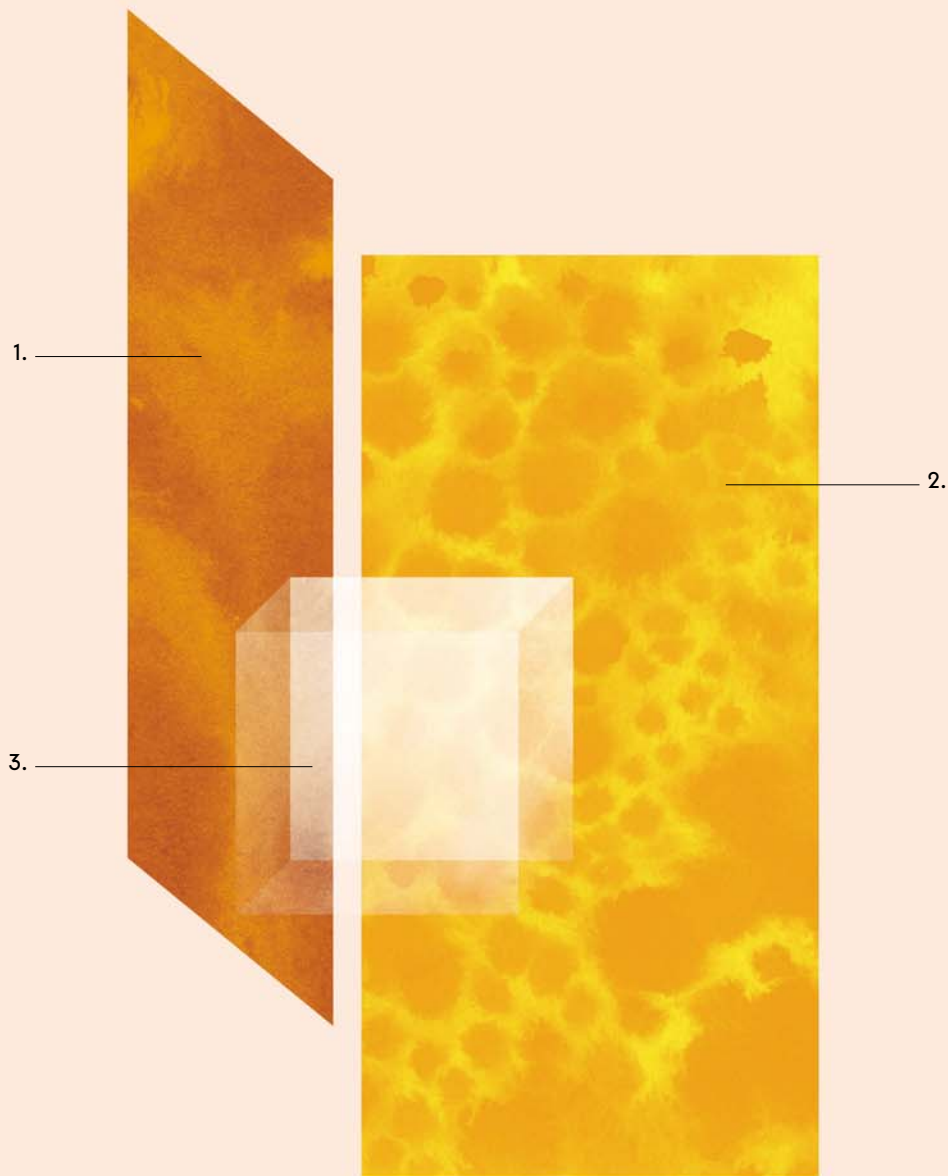
**Налейте все ингредиенты в стакан хайбол,
наполненный кубиками льда.**

Перемешайте барной ложкой.

Добавьте трубочку.

КРОМЕ ТОГО

Чтобы придать этому коктейлю дополнительную сложность, добавьте в него 25 мл лимонного сока и 25 мл простого сахарного сиропа.



№ 38

КАМЕННЫЙ ЗАБОР

ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ СИДРА

1. бурбон – 50 мл | 2. сидр брют – 100 мл | 3. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Сочетание коньяка и мятного ликера делает Стингер очень свежим коктейлем, который лучше всего употреблять в качестве дижестива. Он появился в середине 1910-х годов, без точного происхождения, но фигурировал во многих фильмах и книгах. Его часто называют «ночным колпаком», то есть последним напитком перед сном. Также иногда его рассматривают как отдельный вид коктейля, где Крем-де-Менте становится основным элементом, который можно сочетать с любыми спиртными напитками.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда.

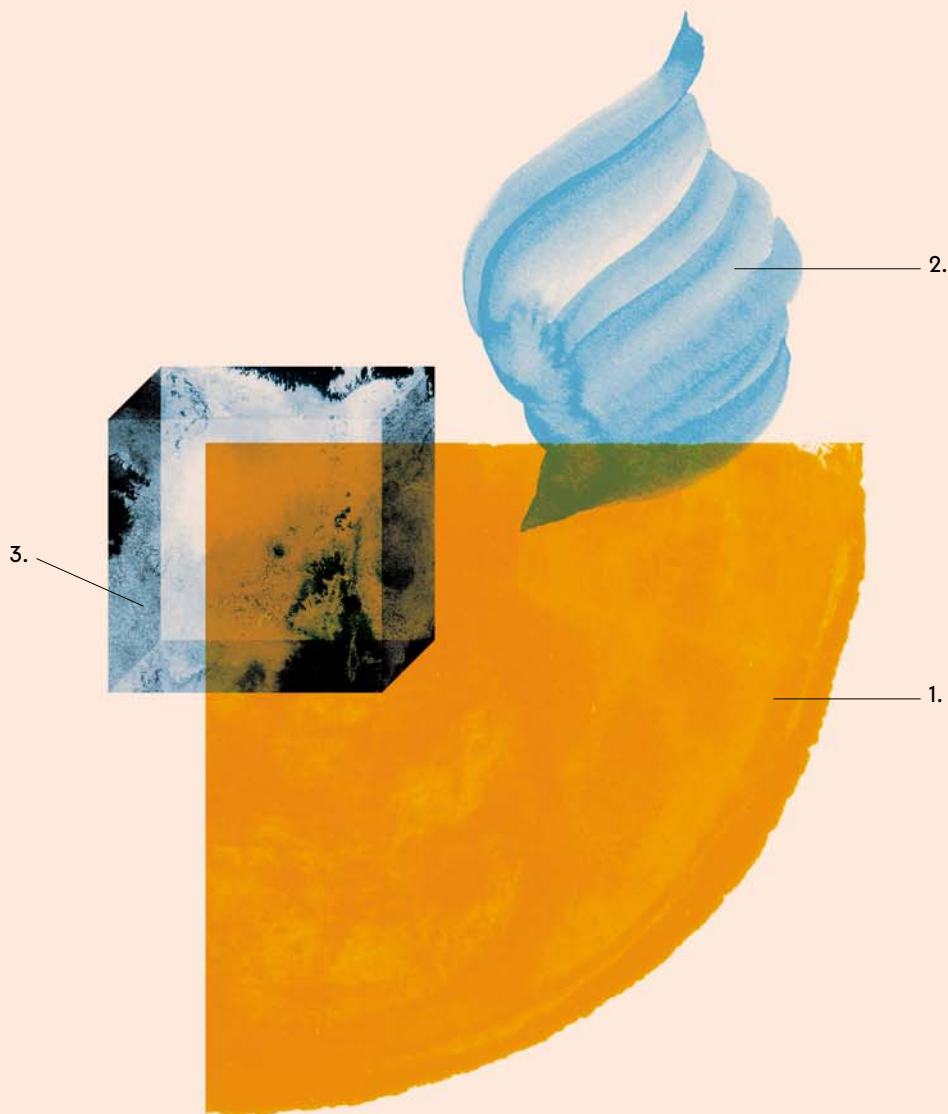
Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

Достаньте кубики льда из бокала для коктейля.

Процедите коктейль в сервировочный стакан.

КРОМЕ ТОГО

Некоторые бармены готовят Стингер прямо в стакане с колотым льдом.



№ 39

СТИНГЕР

БРАК ПЛАВНОСТИ И СВЕЖЕСТИ

1. коньяк – 50 мл | 2. ликер Крем-де-менте Бланш – 20 мл | 3. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль, считающийся современной классикой, был создан в середине 1980-х годов Диком Брэдселлом, известным лондонским барменом, в клубе Fred's Club в Сохо. Простота в приготовлении и изысканный вкус, который достигается благодаря ежевике, несомненно, способствовали его успеху. Коктейльный бар в Эдинбурге, известный качеством своих коктейлей, также носит такое название.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**Налейте все ингредиенты, кроме ежевичного ликера,
в шейкер для коктейлей.**

Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 10 секунд.

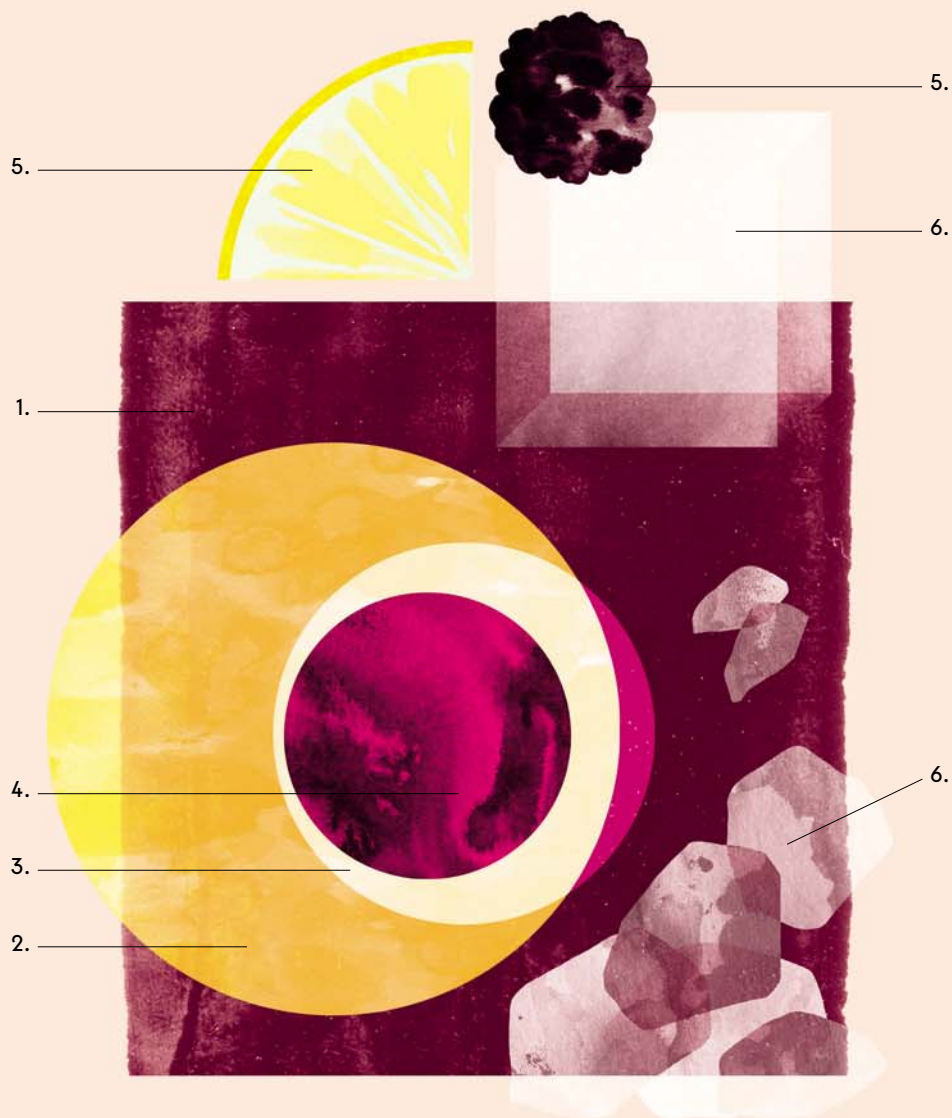
Процедите коктейль в стакан олд-фэшн, наполненный колотым льдом.

Добавьте две трубочки и украсьте.

Вылейте Крем де Мур на поверхность коктейля.

КРОМЕ ТОГО

В этом рецепте важно наливать ежевичный ликер в последний момент, чтобы создать визуальный эффект в бокале.



№ 40

БРАМБЛ

ВСЯ СВЕЖЕСТЬ ЕЖЕВИКИ

1. джин – 50 мл | 2. лимонный сок – 25 мл | 3. простой сахарный сироп – 15 мл
4. ликер Крем де Мур – 10 мл | 5. украшения: лимон – 1 ломтик, ежевика – 1
6. кубики льда и колотый лед



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль был придуман в середине 1940-х годов Виктором Жюлем Бержероном, более известным как Трейдер Вик. Бержерон был в значительной степени ответственным за расцвет культуры тики в Калифорнии. Вместе с Эль Диабло он предлагает коктейль, который выходит за рамки обычного употребления тики, поскольку в качестве основного спиртного напитка используется текила. Изначально коктейль назывался Мексиканский Эль Диабло, чтобы подчеркнуть наличие алкоголя из агавы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполните стакан хайбол кубиками льда.

Налейте ингредиенты, за исключением имбирного пива, в стакан.

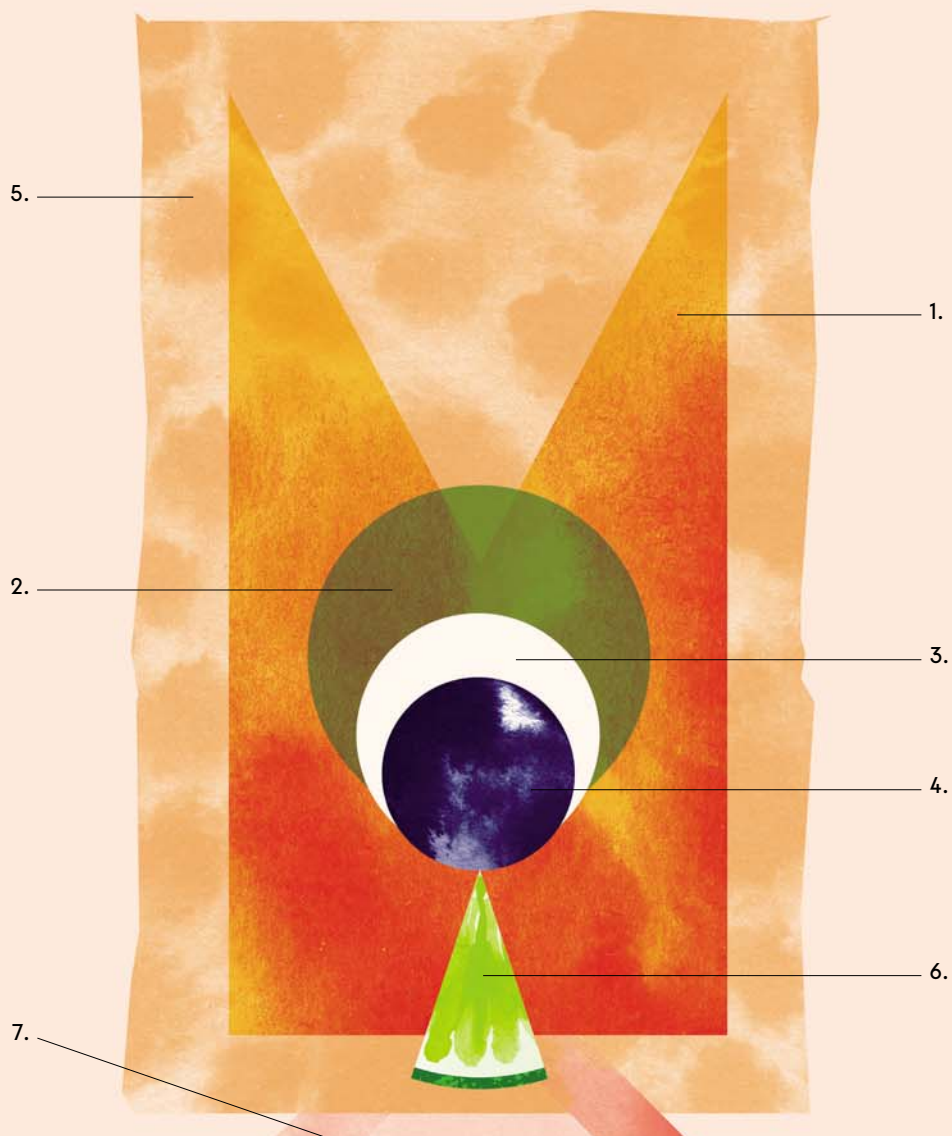
Перемешивайте в течение 10 секунд барной ложкой.

Наполните стакан имбирным пивом и еще раз перемешайте.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Этот коктейль, простой в приготовлении и доступный на любой вкус, можно легко варьировать, заменив ликер (например, возьмите грушевый или ежевичный), что позволяет открыть для себя текилу иначе, чем в Маргарите.



№ 41

ЭЛЬ ДИАБЛО

ТИКИ С ТЕКИЛОЙ

1. текила Репосадо – 50 мл | 2. сок лайма – 25 мл
3. простой сахарный сироп – 15 мл | 4. ликер Крем де Кассис – 10 мл
5. имбирное пиво – 90 мл | 6. украшение: лайм – 1 долька | 7. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

В большинстве случаев Роб Рой представлен как британская версия Манхэттена (стр. 79), где шотландский виски заменяет бурбон или ржаной виски. Однако этот рецепт был создан в 1984 году на Манхэттене, в баре отеля Waldorf Astoria, в честь английской оперетты, основанной на истории забытого шотландского героя Роберта Роя МакГрегора. И, как и Манхэттен, Роб Рой можно пить более или менее сладким в зависимости от пропорций виски и вермута.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда.

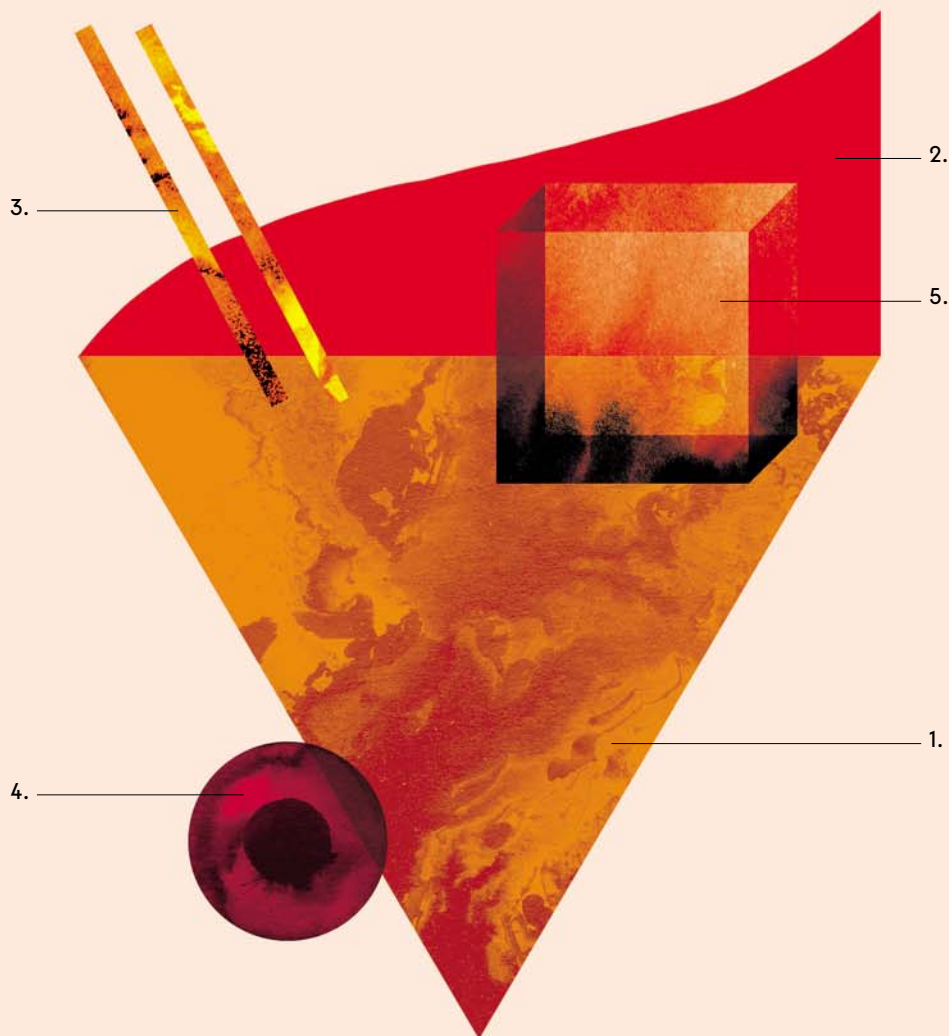
Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

Достаньте кубики льда из бокала для коктейля.

Процедите коктейль в сервировочный бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Если у вас нет засахаренной вишни, замените ее апельсиновой цедрой, которую можно выдавить на поверхность коктейля.



№ 42

РОБ РОЙ

ДОВЕРЯЕМ ШОТЛАНДИИ!

1. шотландский виски – 50 мл | 2. красный вермут – 25 мл
3. биттер Ангостура – 4 капли | 4. украшение: засахаренная вишня – 1
5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Среди итальянских дижестивов, которые обязательно нужно попробовать, Амаретто сразу узнаваем благодаря своему миндальному вкусу и легкой горчинке. Этот биттер здесь представлен в виде сладкого и легкого коктейля. Считается, что он был создан в Италии в 1950-х годах, но более широкое распространение получил примерно десять лет спустя, когда он появился в меню американских баров. Кислинка лимона контрастирует с сахаром ликера, а эмульгированный яичный белок придает очень приятную сладость.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

Взбивайте в течение 10 секунд без кубиков льда.

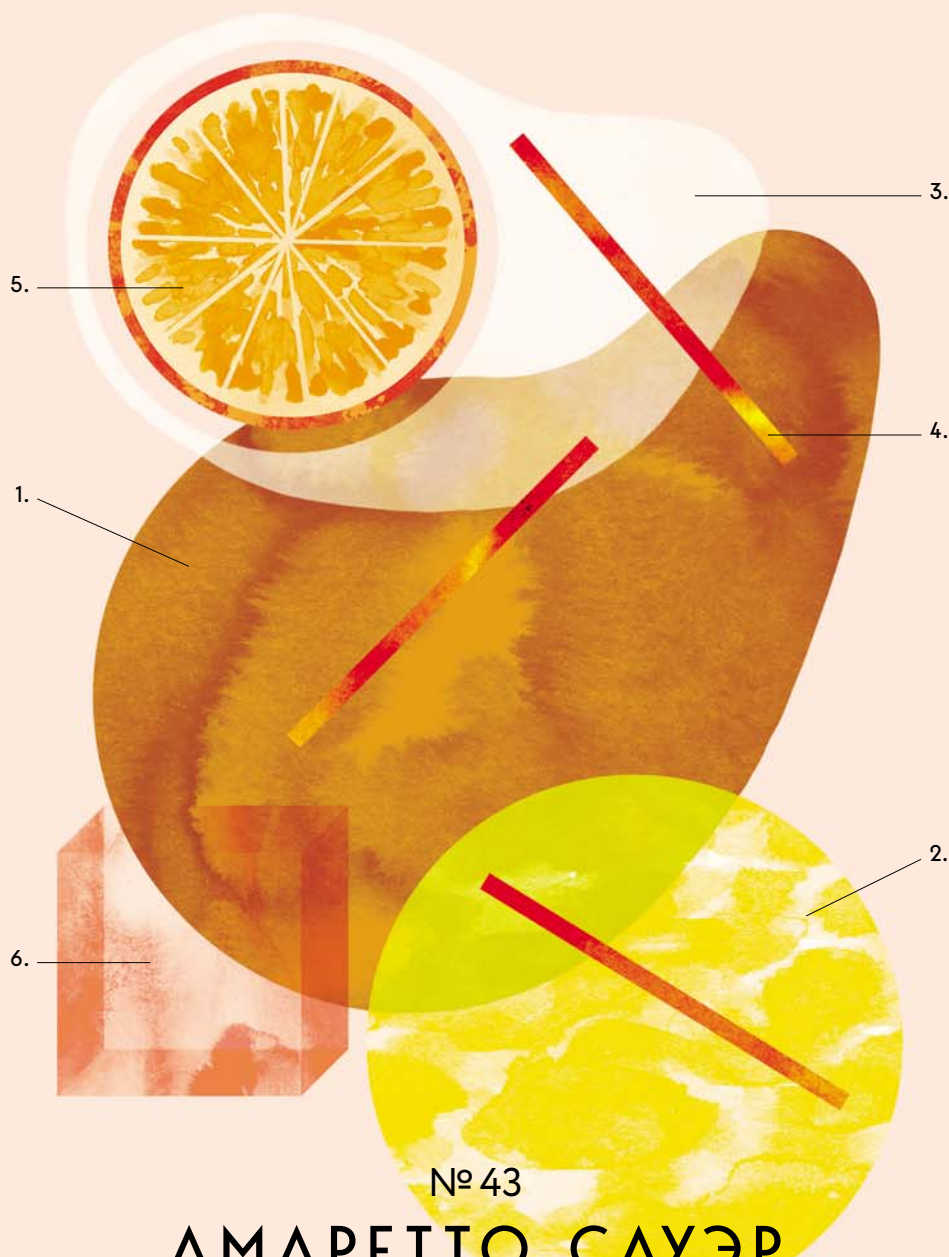
Добавьте 8–10 кубиков льда и снова взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из бокала для коктейля.

Процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Сухой коктейль (безо льда) состоит из взбивания коктейля на основе яичного белка в течение примерно 10 секунд, чтобы начать процесс эмульгирования. Это действие необходимо для получения красивой пены.



№ 43

АМАРЕТТО САУЭР

ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ ДЛЯ ДИЖЕСТИВА

1. амаретто – 50 мл | 2. лимонный сок – 25 мл | 3. яичный белок – 15 мл
4. биттер Ангостура – 6 капель | 5. украшение: апельсин – 1 долька | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Ля Фин — это винный бренди, который производят на различных французских виноградниках, таких как Бургундия, Бордо, Кот-дю-Рон... Здесь Ля Фин обозначает коньяк. До 1960-х годов Фин-а-Лё был обычным способом употребления коньяка во Франции, а также за рубежом. Если учесть интерес, проявляемый в Японии к Хайболу (виски, подаваемому со льдом и газированной водой) и возрождающийся интерес к потреблению французских спиртных напитков, все указывает на то, что Фин-а-Лё готов к большому возвращению.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполните бокал хайбол кубиками льда.

Налейте все ингредиенты в бокал.

Перемешайте барной ложкой сверху вниз.

КРОМЕ ТОГО

Газированную воду можно заменить домашним лимонадом для более лимонной версии или тоником, чтобы добавить немного горечи. В любом случае этот коктейль будет слаще варианта с газированной водой.

1. _____

2. _____

3. _____

№ 44

ФИН-А-ЛЁ

ХАЙБОЛ ИЗ ФРАНЦИИ

1. коньяк – 50 мл | 2. газированная вода – 150 мл | 3. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Спитфайр — это разновидность классического Нью-Йорк Сауэра в более воздушной, изысканной и нежной версии. Кроме того, он более доступен для всех вкусов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Охладите свой бокал для коктейля.

Налейте все ингредиенты, кроме белого вина, в шейкер.

Взбивайте в течение 10 секунд безо льда.

Добавьте лед и снова взбейте.

Процедите коктейль в бокал.

Налейте белое вино прямо в бокал.

КРОМЕ ТОГО

В зависимости от ваших вкусов в белых винах и коньяках с этим коктейлем вы можете получить очень индивидуальные оттенки.



№ 45
СПИТФАЙР
СОВРЕМЕННАЯ КЛАССИКА

1. коньяк – 40 мл | 2. ликер Крем-де-Пеш – 10 мл | 3. лимонный сок – 25 мл
4. простой сахарный сироп – 25 мл | 5. яичный белок – 25 мл
6. белое сухое вино – 25 мл | 7. кубики льда



ВТОРОЙ УРОВЕНЬ

У вас уже есть опыт приготовления нескольких коктейлей, которые хорошо у вас получаются. Вы более или менее знаете, к каким вкусам склоняетесь, и вам нравится определенный тип продуктов или коктейлей. Перед вами серия рецептов, которые немного сложнее в приготовлении, чем рецепты первого уровня, требуют большего количества ингредиентов и технических навыков. Кроме того, они идеально подходят для «приручения» инструментов бармена (шейкера, ложки и стакана для смешивания, джиггера и т. д.), которые вы только что приобрели. Вы найдете больше коротких напитков с более выраженным вкусом, которые позволят вам еще лучше сбалансировать вкусовые сочетания.



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Пожалуй, самый известный из коктейлей с текилой, практически ставший национальным коктейлем в Мексике настолько, что многие бары по всей стране претендуют на его авторство. Однако его точное происхождение по-прежнему трудно определить. С другой стороны, легко допустить, что Маргарита — это испанский перевод имени Дейзи, которое также обозначает категорию коктейлей, включающих спиртные напитки, ликер и лимонный сок. Существует более сладкая версия этого рецепта, называемая Томми-Маргарита (стр. 57), приготовленная с сиропом агавы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покройте половину бокала для коктейля флер-де-сель.

Покрутите в стакане несколько кубиков льда, чтобы он остыл.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

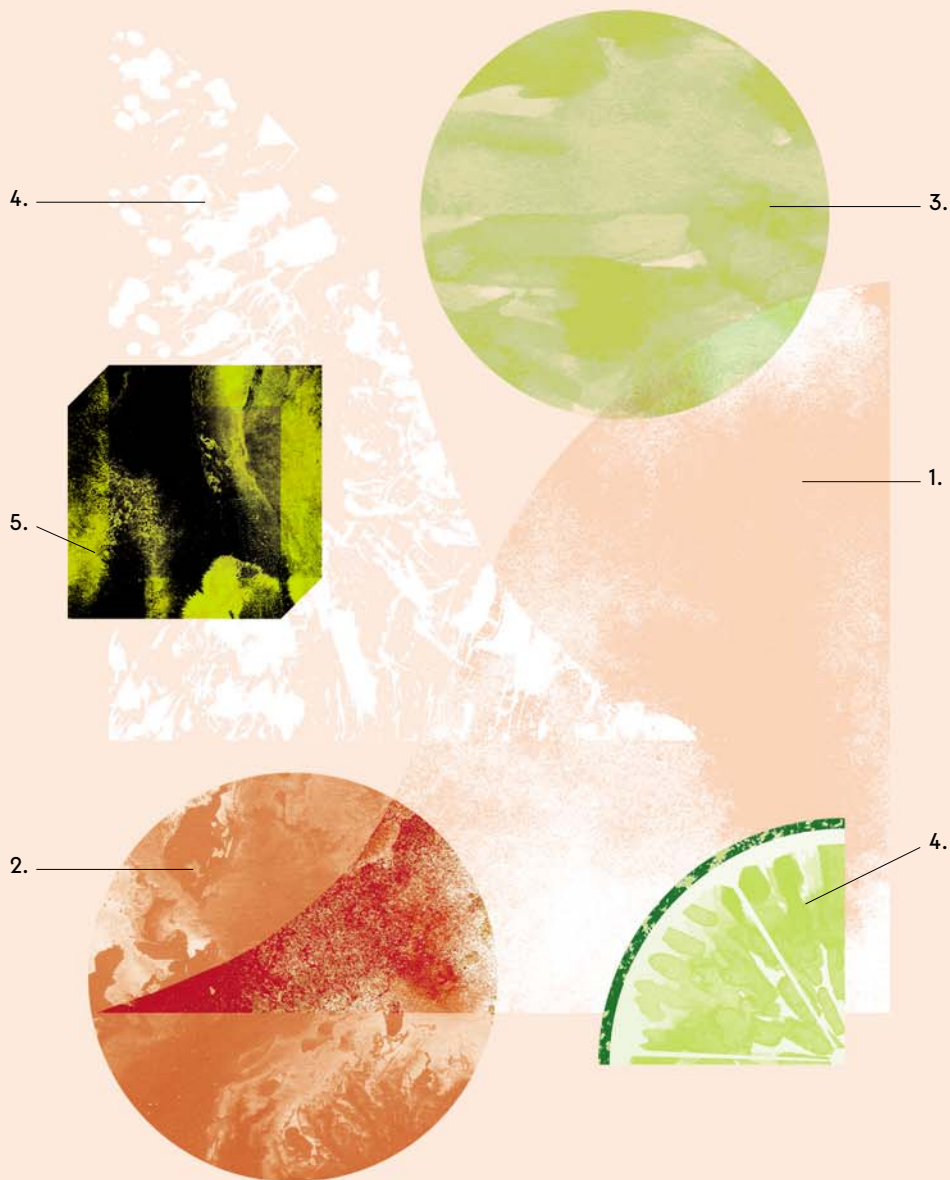
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из бокала для коктейля.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Для еще более освежающего варианта приготовьте этот коктейль в холодном виде: смешайте те же ингредиенты в блендере с колотым льдом, и вы получите текстуру, близкую к зернистой.



№ 46

МАРГАРИТА

КОКТЕЙЛЬ С ТЕКИЛОЙ

1. текила – 40 мл | 2. ликер трипл-сек – 20 мл | 3. сок лайма – 20 мл
4. украшения: флер-де-сель на стакане, лайм – 1 долька | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

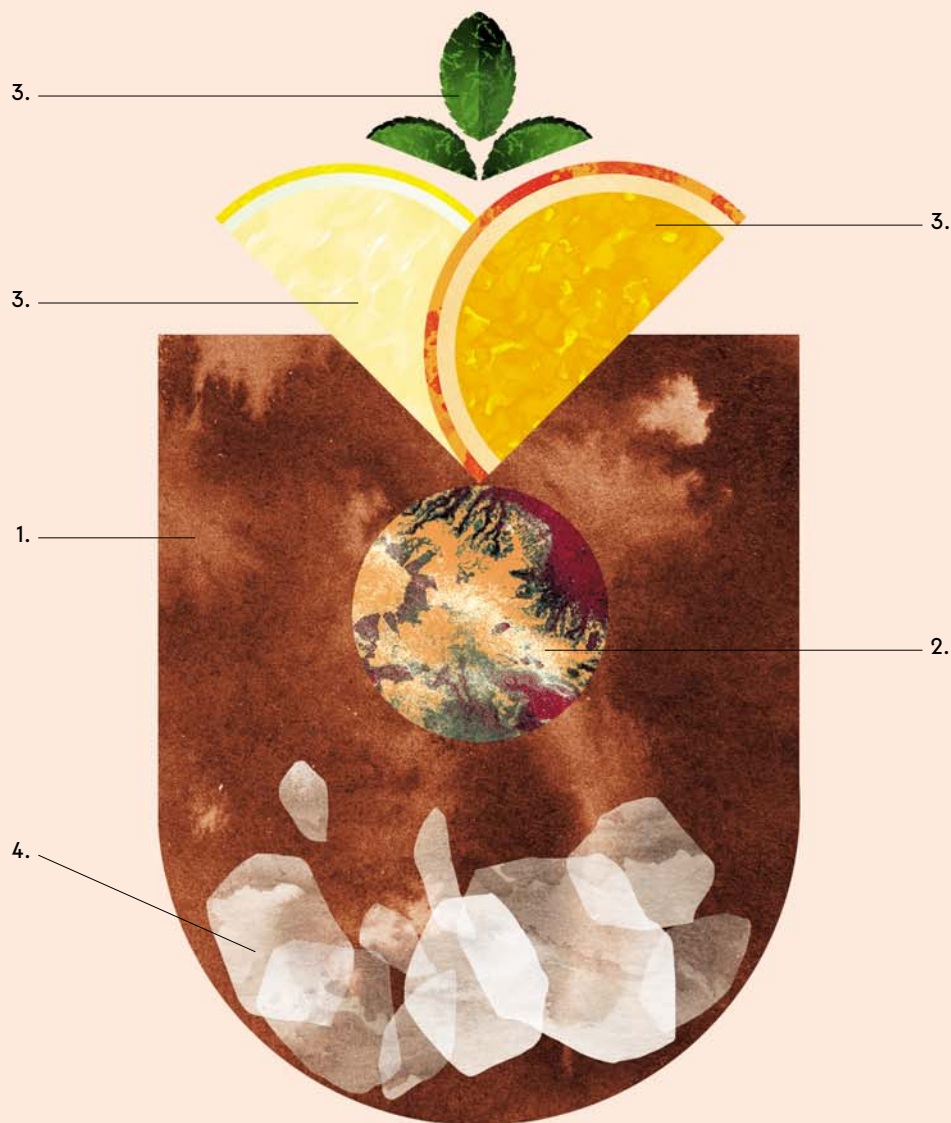
Этот коктейль хорошо отражает легендарную страсть британцев к хересам, винам испанского происхождения, что в переводе с языка Шекспира означает «шерри». Что касается термина «коблер», то он относится к очень древней категории коктейлей, которые состоят из смешивания алкоголя, часто вина, с сахаром и фруктами, обычно цитрусовыми. Мы находимся в самом начале истории коктейлей: классика среди классики!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**Налейте все ингредиенты в бокал для вина,
наполненный колотым льдом.
Перемешайте барной ложкой.
Добавьте две трубочки и украсьте.**

КРОМЕ ТОГО

Хересы — это вина с добавлением спирта (содержание алкоголя в них составляет от 15,5 до 18%). Среди этой категории спиртных напитков есть несколько разновидностей, в том числе Амонтильядо. Это старинный херес, в котором чувствуются интенсивные ореховые нотки. По вкусу его часто сравнивают с желтым вином Жюра.



№ 47

ШЕРРИ КОБЛЕР

КОКТЕЙЛЬ С ХЕРЕСОМ

1. херес Амонтильядо – 80 мл | 2. простой сахарный сироп – 10 мл
3. украшения: апельсин – ½ дольки, лимон – ½ дольки, мята – 1 веточка
4. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

В «Казино Рояль» Мартина Кэмпбелла (2006) Джеймс Бонд, который обычно пил Сухой Мартини (стр. 51), один раз отказывается от него и заказывает бармену коктейль, рецепт которого он специально называет, чтобы взбудоражить своих противников за покерным столом. Уловка дает о себе знать, и большинство участников заказывают один и тот же напиток. На вопрос, как называется этот коктейль, он отвечает «Веспер», названный так в честь девушки Джеймса Бонда, потому что «однажды попробовав его, больше ничего не хочется».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из бокала для коктейля.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Это самый «джеймсбондовский» вариант Сухого Мартини! Поскольку этот коктейль очень крепкий, порции намеренно уменьшены по сравнению с классическими короткими напитками. Однако лучше всего готовить его в этих пропорциях, чтобы получить идеальное разбавление.



№ 48
ВЕСПЕР

ПОДПИСЬ ДЖЕЙМСА БОНДА

1. джин – 30 мл | 2. водка – 10 мл | 3. вино Лилле Блан – 5 мл
4. украшение: лимон – 1 цедра | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль, несомненно, самый известный в семействе шипучих. Это прямая производная от Тома Коллинза (стр. 47), но с той разницей, что шипучку взбивают, иногда с яичным белком, для усиления эмульсии. Он получил широкое распространение в начале XX века, особенно в Новом Орлеане, где стал одним из фирменных напитков.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте все ингредиенты, кроме газированной воды, в шейкер.

Взбивайте в течение 10 секунд без кубиков льда.

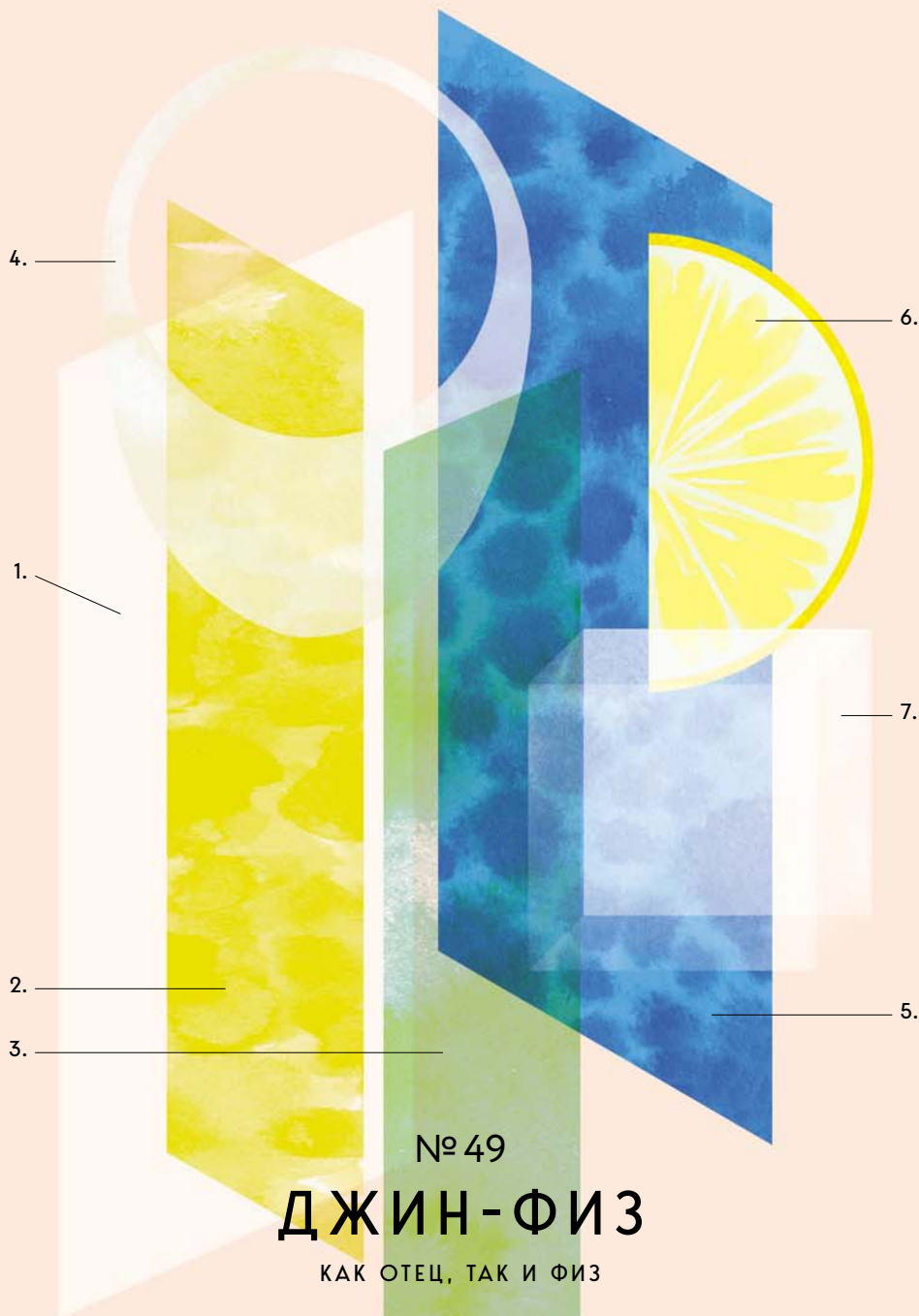
Добавьте 8–10 кубиков льда и снова взбивайте в течение 15 секунд.

Процедите коктейль в бокал хайбол (без кубиков льда).

Долейте газированной водой, добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Этот коктейль следует подавать без кубиков льда, поэтому емкость бокала необходимо адаптировать к этой особенности. Убедитесь, что газированная вода очень холодная, прежде чем доливать ее в коктейль.



1. джин – 50 мл | 2. лимонный сок – 25 мл
3. простой сахарный сироп – 25 мл | 4. яичный белок – 15 мл
5. газированная вода – 50 мл | 6. украшение: лимон – ½ ломтика | 7. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Хотя происхождение Писко до сих пор является предметом спора между Чили и Перу, Писко Сауэр действительно был создан в начале 1920-х годов в Лиме. В 1916 году бармен-американец Виктор Вон Моррис открыл свой бар в центре перуанской столицы; именно здесь один из барменов доработал рецепт. В этом Сауэре используются ни больше ни меньше местных ингредиентов, как писко и лайм, к которым обязательно добавляется яичный белок, чтобы создать сливочную густую пену на поверхности бокала, на которую потом добавляется несколько капель биттера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

Взбивайте в течение 10 секунд без кубиков льда.

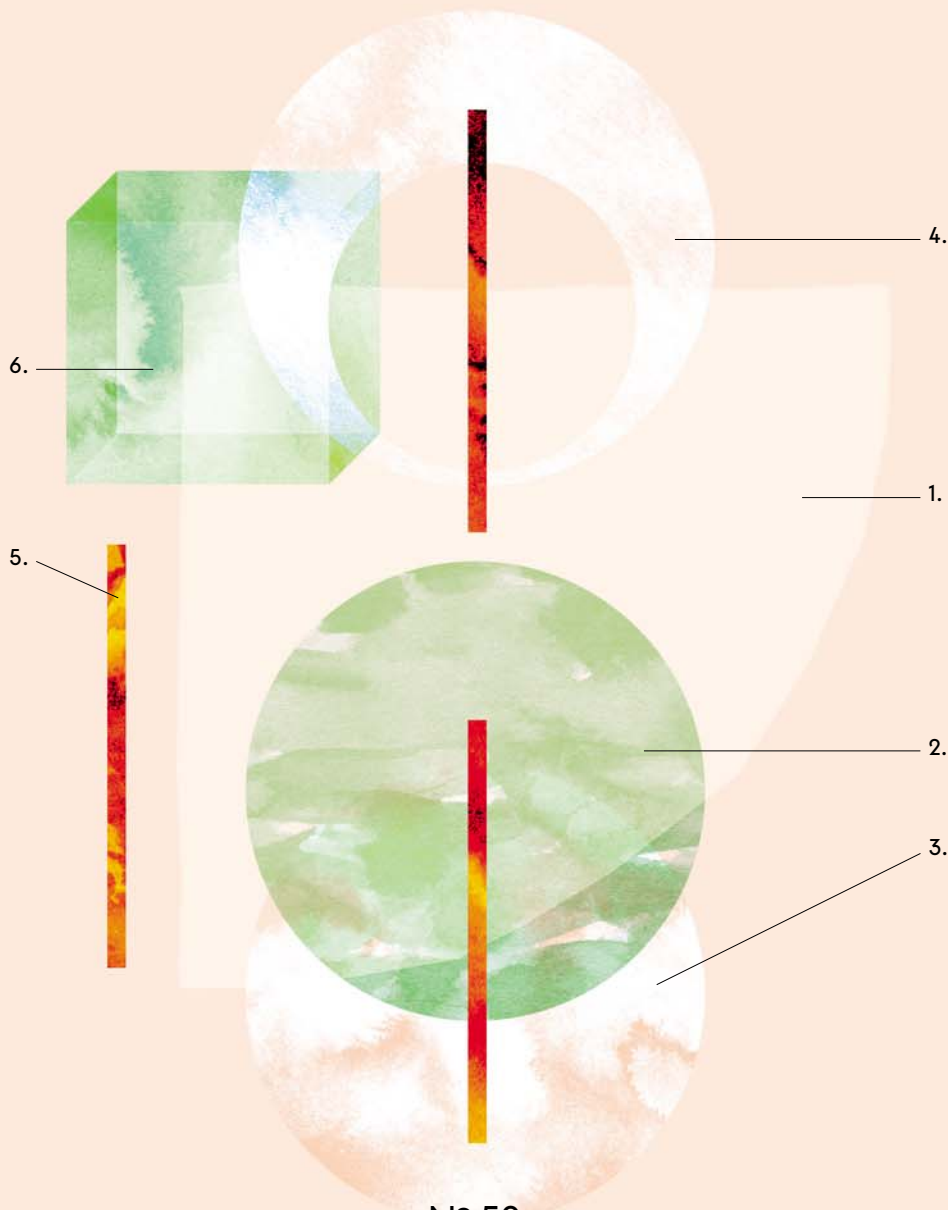
Добавьте 8–10 кубиков льда и снова взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Это один из лучших способов попробовать писко, бренди, приготовленный из южноамериканских сортов винограда, вкус которого прекрасно сочетается с лаймом.



№ 50

ПИСКО САУЭР

САУЭР С ПЕРУАНСКИМ АКЦЕНТОМ

1. бренди писко – 50 мл | 2. сок лайма – 25 мл | 3. простой сахарный сироп – 25 мл
4. яичный белок – 15 мл | 5. украшение: биттер Ангостура – 6 капель | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Френч-75 — это классический напиток из категории коктейлей с шампанским и в то же время экстраполяция коктейля Коллинза, в котором шампанское заменяет газированную воду. Рецепт был придуман Гарри МакЭлоуном в 1922 году в баре Harry's New York Bar в Париже в честь французской пушки 75-мм, которую он считал «сопоставимой» по эффекту. Первоначально его подавали в бокале хайбол в стиле Коллинза, но сейчас его принято подавать в бокале флуте для шампанского.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте в шейкер джин, лимонный сок и сироп.

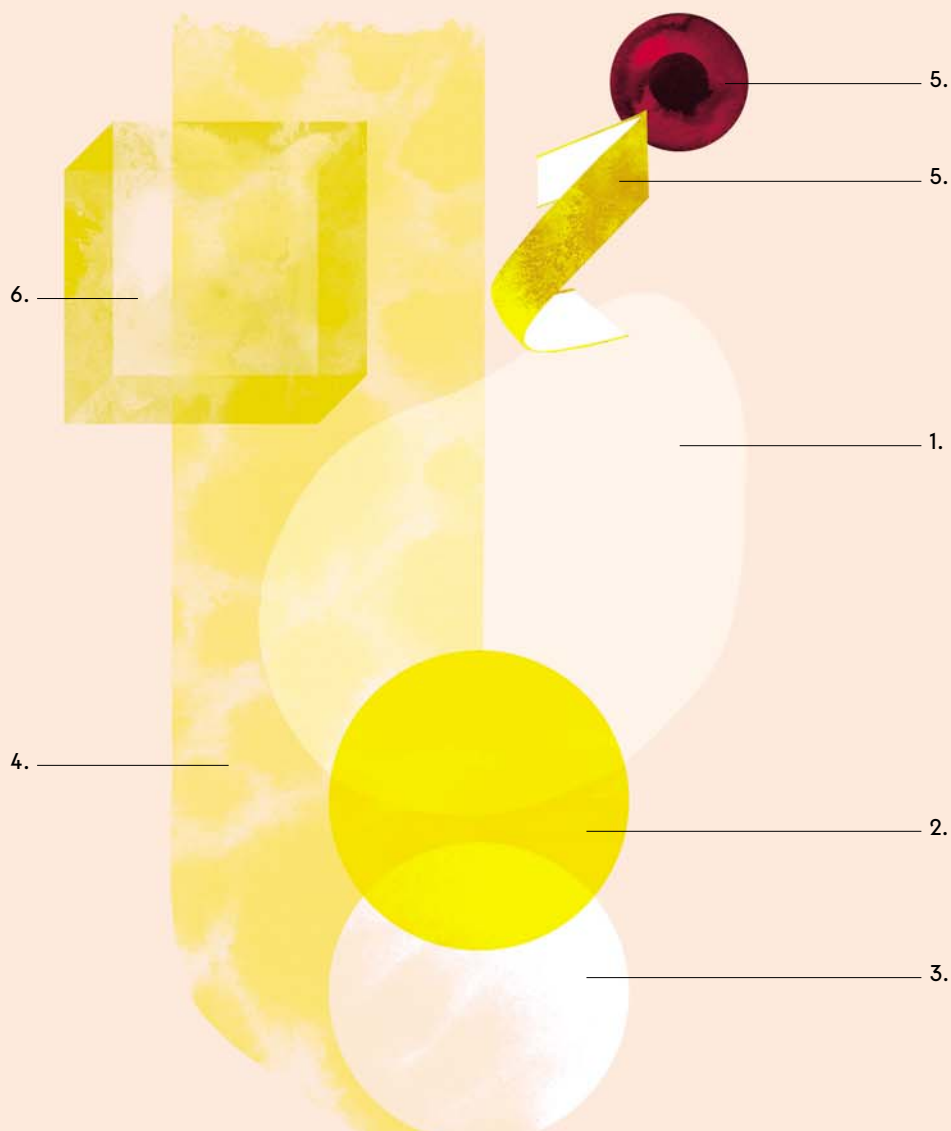
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 5 секунд.

Дважды процедите коктейль в бокал флуте и добавьте шампанское.

Украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Как и в случае со всеми коктейлями с шампанским, следите за тем, чтобы шампанское перед употреблением было охлажденным.



№ 51

ФРЕНЧ-75

КОКТЕЙЛЬ-ПУШКА!

1. джин – 30 мл | 2. лимонный сок – 15 мл
3. простой сахарный сироп – 25 мл | 4. шампанское брют – 70 мл
5. украшения: лимон – 1 цедра, засахаренная вишня – 1 | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Если коктейли иногда имеют странные названия, то этот — прекрасный тому пример. Нет, у вас не извращенный ум, если вы более или менее думаете о том, что сразу приходит на ум почти всем. Считается, что этот коктейль придумал Гарри МакЭлоун в баре Harry's New York Bar в Париже в 1920-х годах в честь хирурга Сержа Воронова. В то время он особенно был известен своими исследованиями, посвященными трансплантации тканей яичек обезьяны человеку с целью омоложения. Именно так! Исходя из этого можно предположить, что Обезьянья Железа обладает теми же достоинствами, что и знаменитая синяя таблетка...

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

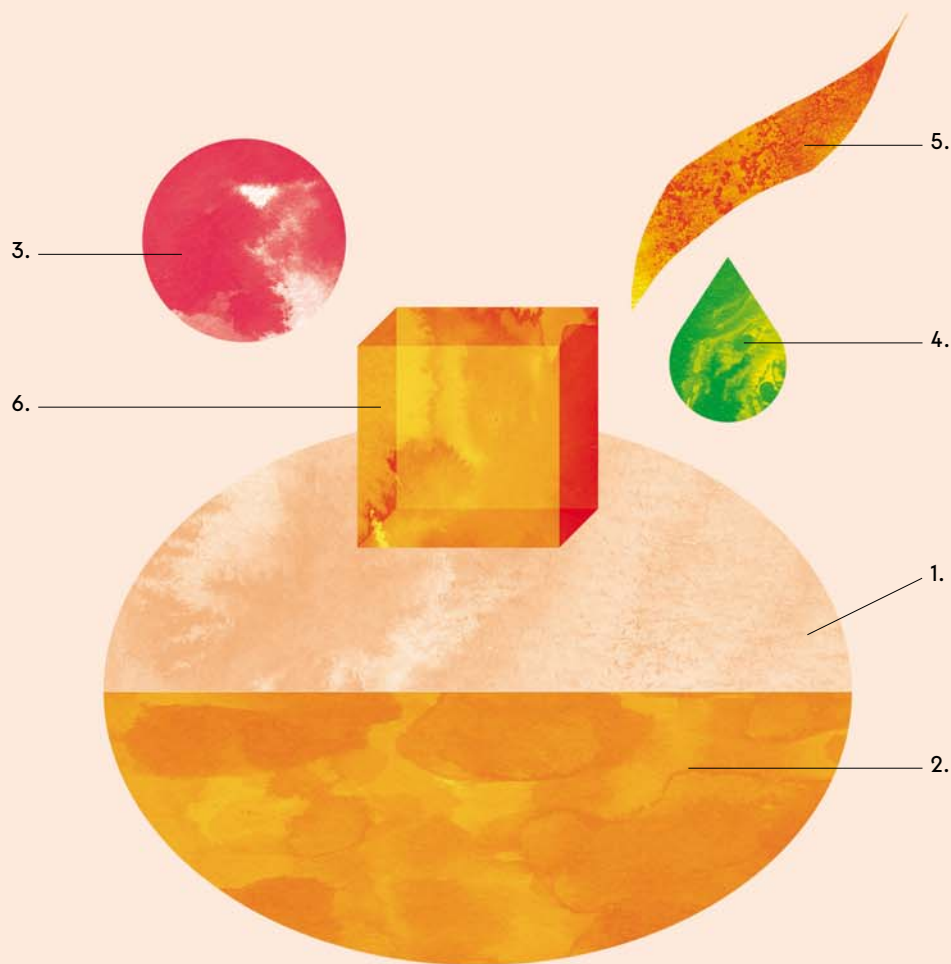
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Барная ложка эквивалентна емкости 5 мл. Наберите ее наполовину, чтобы добавить в шейкер именно 2,5 мл абсента.



№ 52

ОБЕЗЬЯННЯ ЖЕЛЕЗА

ДЛЯ КУРСА МОЛОДОСТИ

1. джин – 40 мл | 2. апельсиновый сок – 40 мл | 3. гранатовый сироп – 5 мл
4. абсент – 2,5 мл | 5. украшение: апельсин – 1 цедра | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль — одна из визитных карточек Гарри МакЭлоуна, бармена, благодаря которому парижский бар Harry's New York Bar получил всеобщее признание, как только Гарри стал его владельцем в 1923 году. В том же году он изменил рецепт Белой Леди, созданный несколькими годами ранее, однако не был им удовлетворен. Он заменил ликер Крем-де-менте джином, а также усовершенствовал дозировку ингредиентов — в частности, трипл-сека и лимонного сока, — и этот коктейль с тех пор вошел в историю.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

Взбивайте в течение 10 секунд без кубиков льда.

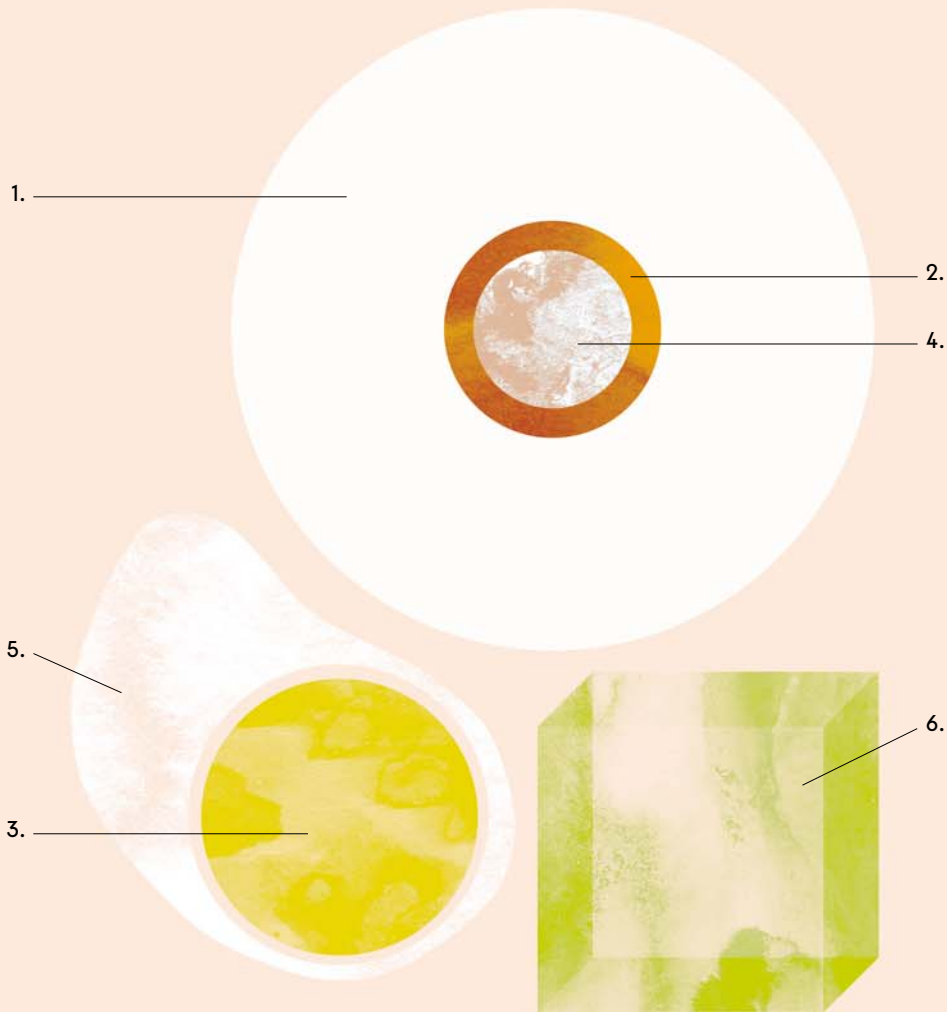
Добавьте 8–10 кубиков льда и снова взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в бокал.

КРОМЕ ТОГО

Трипл-сек — это ликер на основе горького апельсина, который входит в состав многих классических коктейлей.



№ 53

БЕЛАЯ ЛЕДИ

ВЫПЬЕМ ЗА БАР ГАРРИ

1. джин – 40 мл | 2. ликер трипл-сек – 15 мл | 3. лимонный сок – 25 мл
4. простой сахарный сироп – 10 мл | 5. яичный белок – 15 мл | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Это современный рецепт (2008), придуманный немецким барменом Йоргом Мейером. Довольно простой в приготовлении, этот коктейль, очевидно, основан на тонком аромате базилика, который заменяет мяту — более распространенную в сочетании с лимоном, и крепкого спиртного напитка. Оригинальная идея, быстро ставшая классикой жанра, теперь предлагается по всему миру.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте все ингредиенты в шейкер.

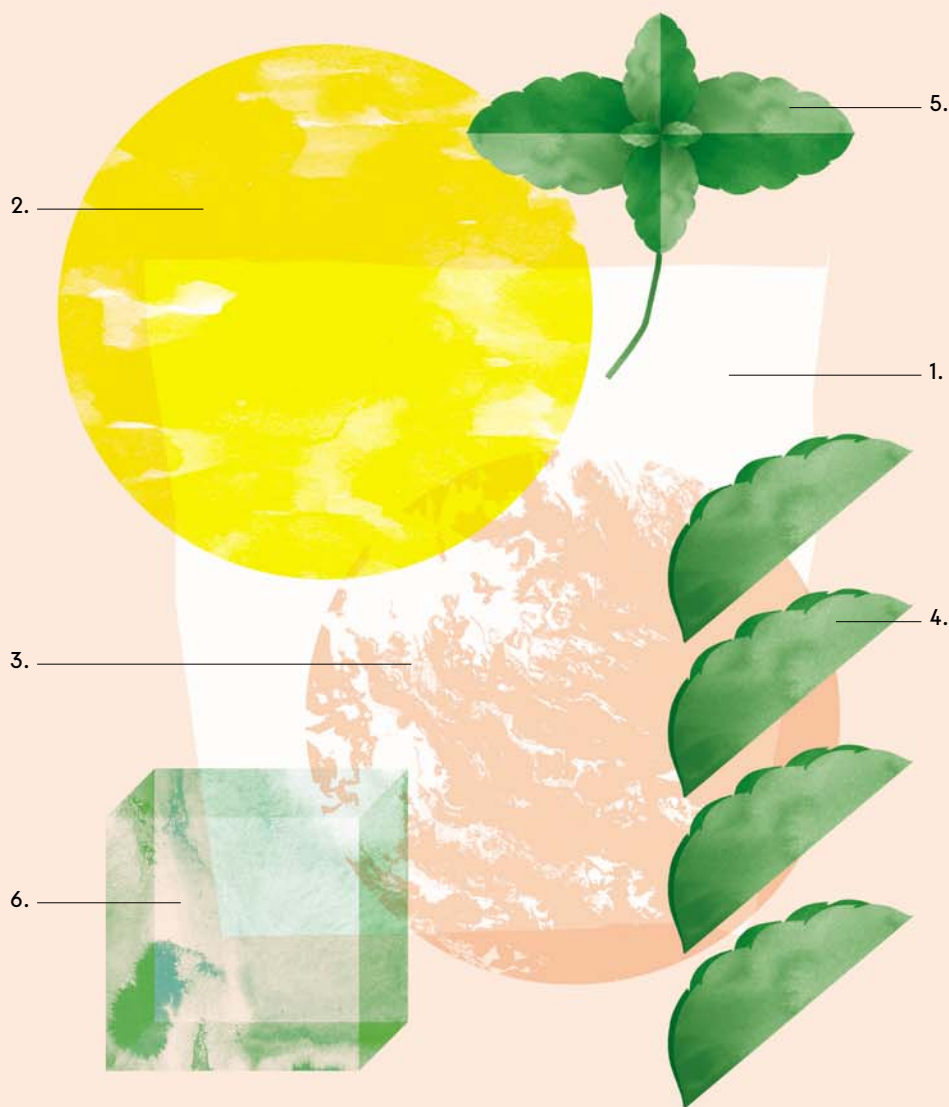
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 10 секунд.

Дважды процедите коктейль в стакан олд-фэшн, наполненный кубиками льда.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Позаботьтесь о двойной фильтрации напитка, чтобы избежать попадания в него мелких кусочков базилика, которые очень неприятны на вкус.



№ 54

БАЗИЛИКОВЫЙ СМЭШ

НОВИНКА В КЛАССИКЕ

1. джин – 50 мл | 2. лимонный сок – 25 мл | 3. простой сахарный сироп – 25 мл
4. свежий базилик – 4 листочка | 5. украшение: базилик – 1 веточка | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Клевер Клуб получил свое название от клуба джентльменов Филадельфии, основанного в конце XIX века и посещаемого правящим и интеллектуальным классом города. Первое упоминание рецепта датируется 1917 годом в книге Тома Баллока «Идеальный бармен», в которой приводится его точный состав. С тех пор этот коктейль стал классикой, которую, кстати, использовала барменша Джули Райнер, значимая фигура в Нью-Йорке, чтобы назвать так свой бруклинский бар.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

Взбивайте в течение 10 секунд без кубиков льда.

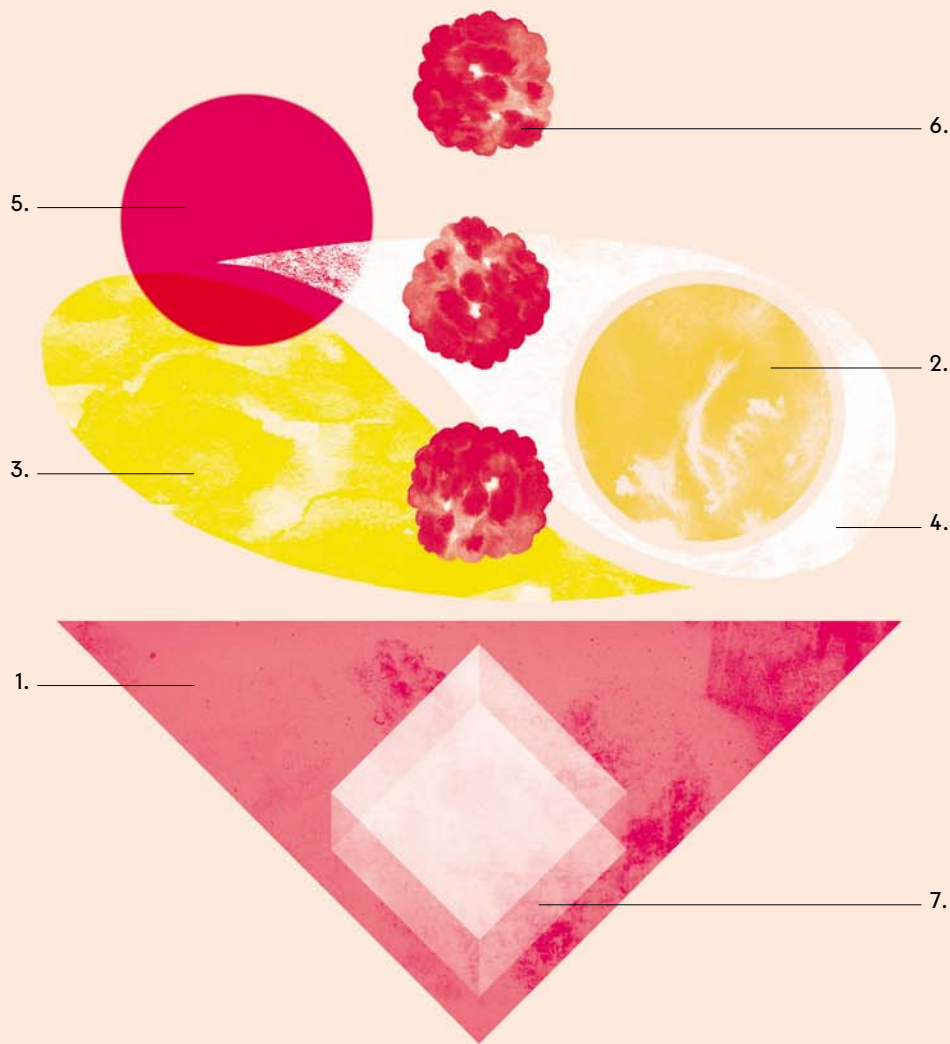
Добавьте 8–10 кубиков льда и снова взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Выбирайте этот коктейль летом: в это время вы найдете вкусную свежую малину.



№ 55

КЛЕВЕР КЛУБ

ТОЛЬКО ДЛЯ ДЖЕНТЛЬМЕНОВ

1. джин – 40 мл | 2. сухой вермут – 15 мл | 3. лимонный сок – 25 мл
4. яичный белок – 15 мл | 5. малиновый сироп – 15 мл
6. украшение: малина – 3 | 7. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Хьюго Энслин, бармен отеля Wallick в Нью-Йорке, в 1916 году написал кулинарную книгу, в которой впервые упоминается Авиация. Название, как известно, было придумано из-за голубоватых оттенков коктейля, которые напоминают цвет неба. В «Коктейльной книге Савой», опубликованной в 1930 году, Гарри Крэдок представил его вариацию, на этот раз без фиалкового ликера (который в то время было трудно найти), и коктейль, таким образом, потерял свой столь характерный оттенок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

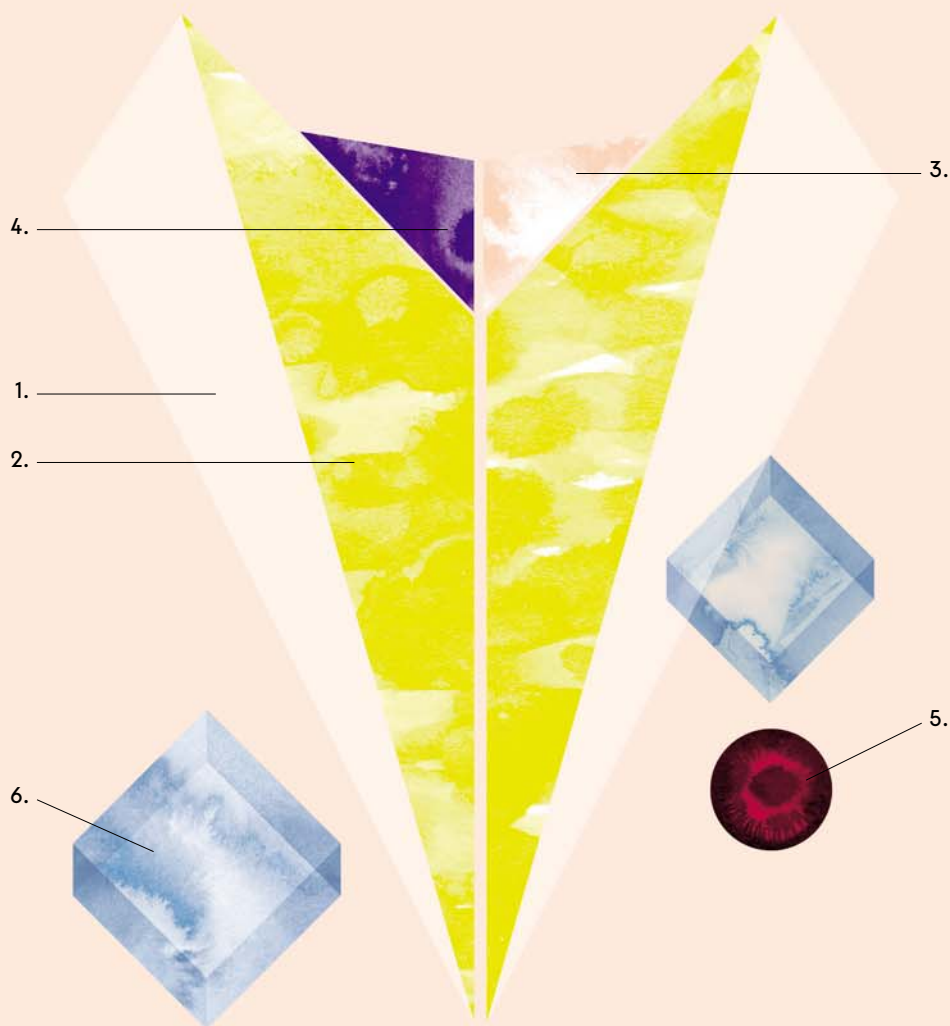
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Если у вас нет фиалкового ликера, просто удвойте порцию мараскино.



№ 56

АВИАЦИЯ

КОКТЕЙЛЬ ВЫСОКОГО ПОЛЕТА

1. джин – 50 мл | 2. лимонный сок – 25 мл | 3. ликер мараскино – 5 мл
4. фиалковый ликер – 5 мл | 5. украшение: засахаренная вишня – 1 | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Это не что иное, как разновидность классического итальянского Негрони (стр. 83). Лилле Блан заменяет здесь вермут, а сюз заменяет биттер. Их соответствующие цвета, кремово-белый и желтый, в сочетании с прозрачностью джина дали название этому современному коктейлю (2001). Следует отметить, что в этом варианте в основном выделяются французские аперитивы, которые можно сочетать даже с джином, произведенным во Франции. В общем, французский Негрони!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполните стакан олд-фэшн кубиками льда.

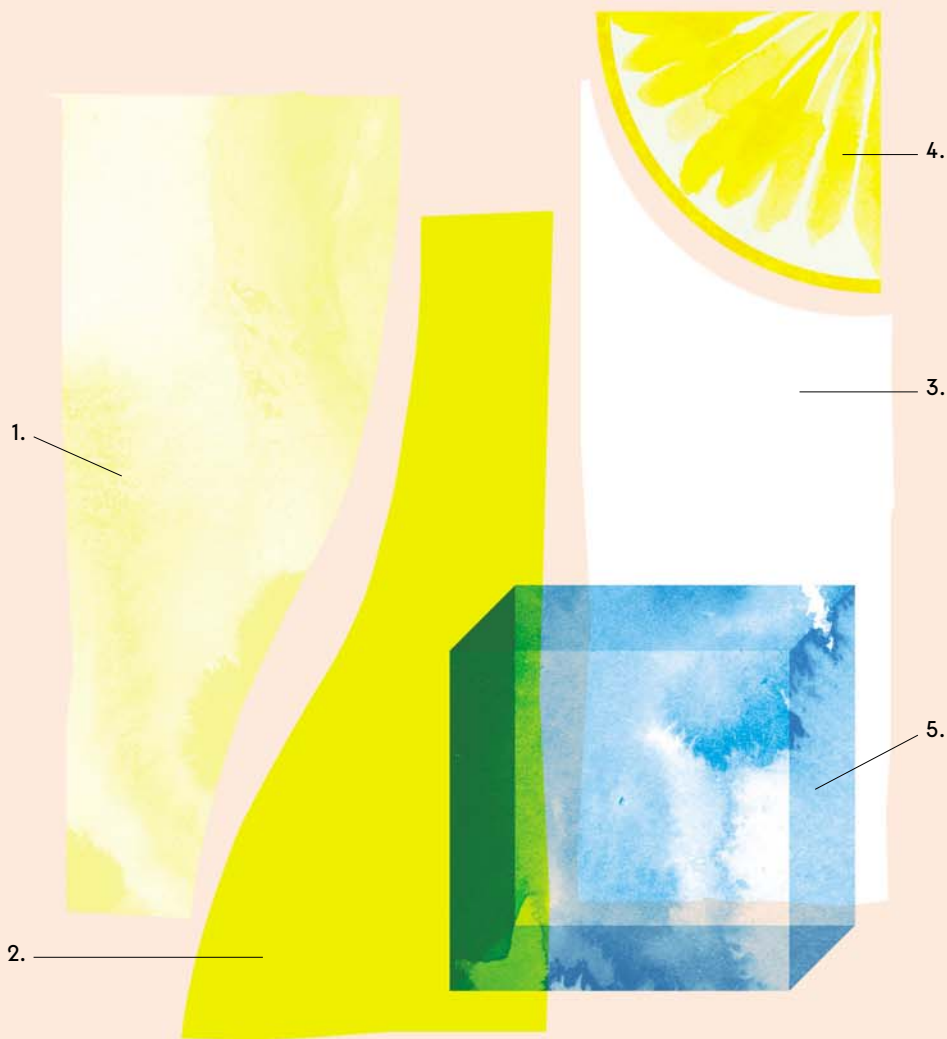
Налейте все ингредиенты в стакан.

Перемешивайте барной ложкой в течение 10 секунд.

Украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Вы можете расширить вариации Негрони, поиграв с большим разнообразием вермутов и биттеров.



№ 57

БЕЛЫЙ НЕГРОНИ

НЕГРОНИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

1. Лилле Блан – 30 мл | 2. ликер съюз – 30 мл | 3. джин – 30 мл
4. украшение: лимон – 1 долька | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Хотя Дайкири (стр. 61) часто ассоциируется с писателем Эрнестом Хемингуэем, который был в восторге от него, последний, тем не менее, имел свой собственный вкус в этом вопросе и придумал свой рецепт. Новые дозировки и ингредиенты, такие как грейпфрутовый сок и ликер мараскино, привносят сложность во вкусы кубинского коктейля.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

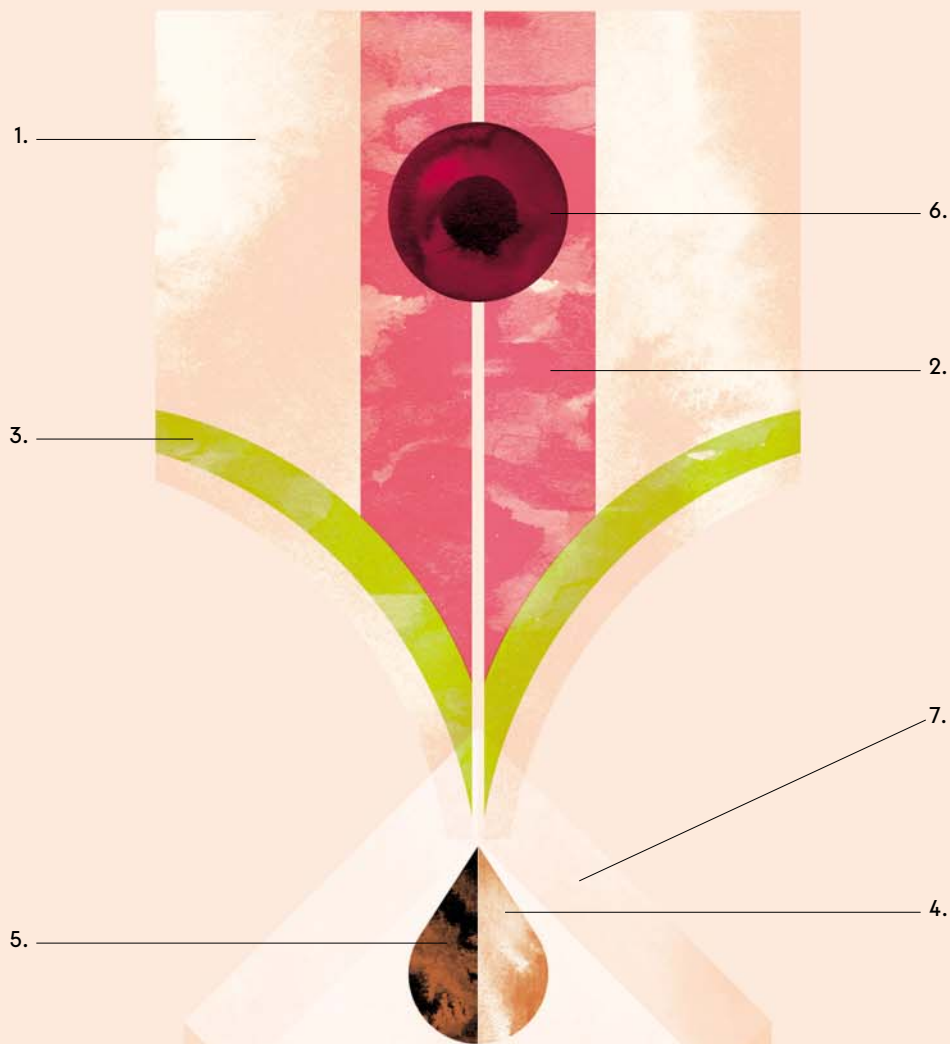
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Дайкири Хемингуэя иногда подают в холодном виде. Ингредиенты необходимо смешать в блендере со льдом.



№ 58

ХЕМИНГУЭЙ ДАЙКИРИ

ПОДПИСАНО ЭРНЕСТОМ

1. белый кубинский ром – 50 мл | 2. грейпфрутовый сок – 25 мл
3. сок лайма – 15 мл | 4. простой сахарный сироп – 5 мл | 5. ликер мараскино – 5 мл
6. украшение: засахаренная вишня – 1 | 7. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Во время сухого закона (1919–1933) для улучшения вкуса плохо дистиллированных спиртных напитков было принято добавлять лимонный сок и мед, чтобы замаскировать неприятные нотки фальсификата. Такое сочетание понравилось, рецепт прижился и стал предтечей коктейля, который теперь готовят из качественных спиртных напитков. Название на самом деле является игрой слов с фразой «пчелиные коленки», что означает «лучшие».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

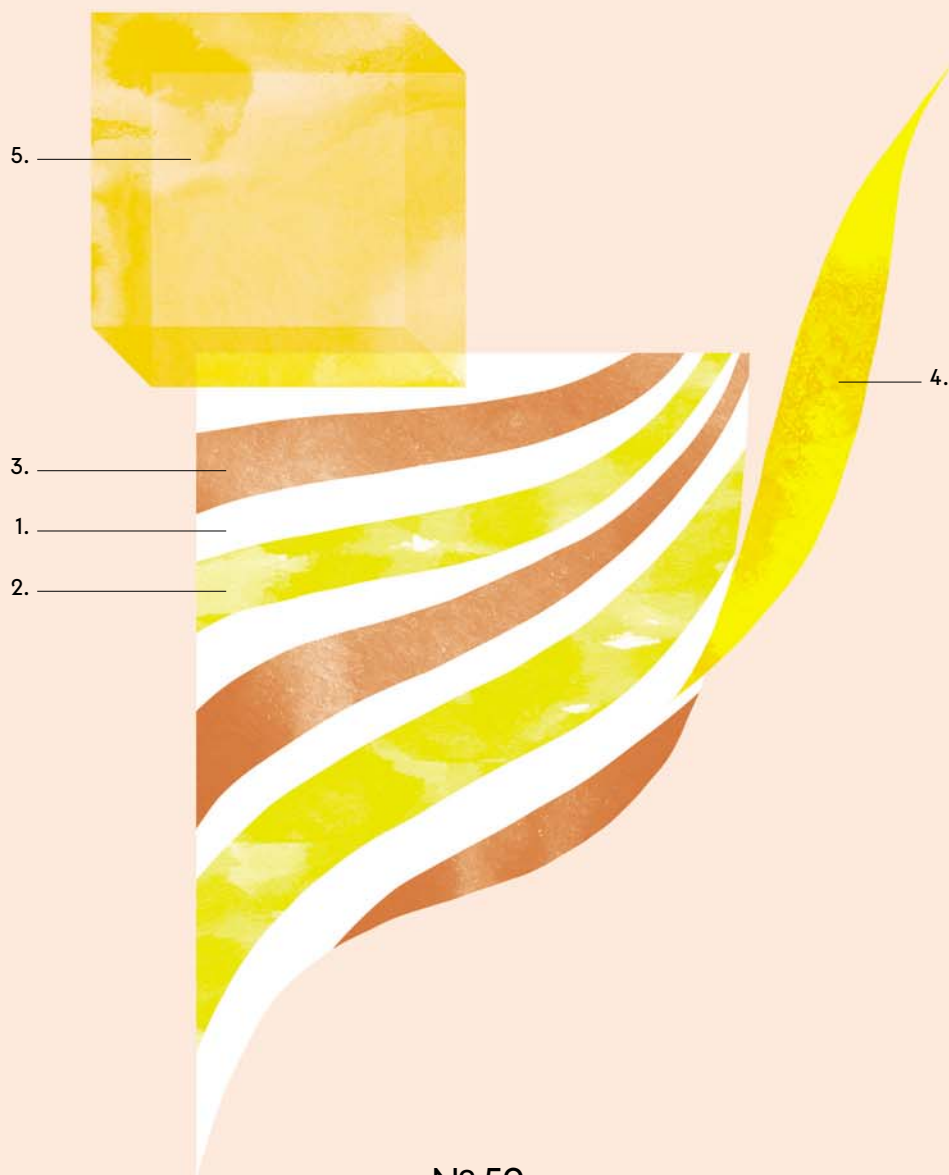
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Приготовьте домашний медовый сироп по тому же принципу, что и простой сахарный сироп, то есть смешивая одну часть меда с одной частью теплой воды (для облегчения разбавления). Затем храните его в холодильнике.



№ 59

ПЧЕЛИНЫЕ КОЛЕНКИ

МЕД ДЛЯ ЛУЧШИХ

1. джин – 50 мл | 2. лимонный сок – 25 мл | 3. медовый сироп – 25 мл
4. украшение: лимон – 1 цедра | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль с нотками лайма в сочетании с мятой идеально подходит для лета. Некоторые приписывают этот короткий напиток «Клубу 21» в Нью-Йорке или Спортивному клубу Саут-Сайд на Лонг-Айленде, в то время как другие утверждают, что он родом из Чикаго. Эта версия лонг-дринка употреблялась там во время сухого закона (1919–1933) бандитами из южных районов города. Таким образом, название прижилось, учитывая коктейли, которые пили бандиты в северных кварталах...

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

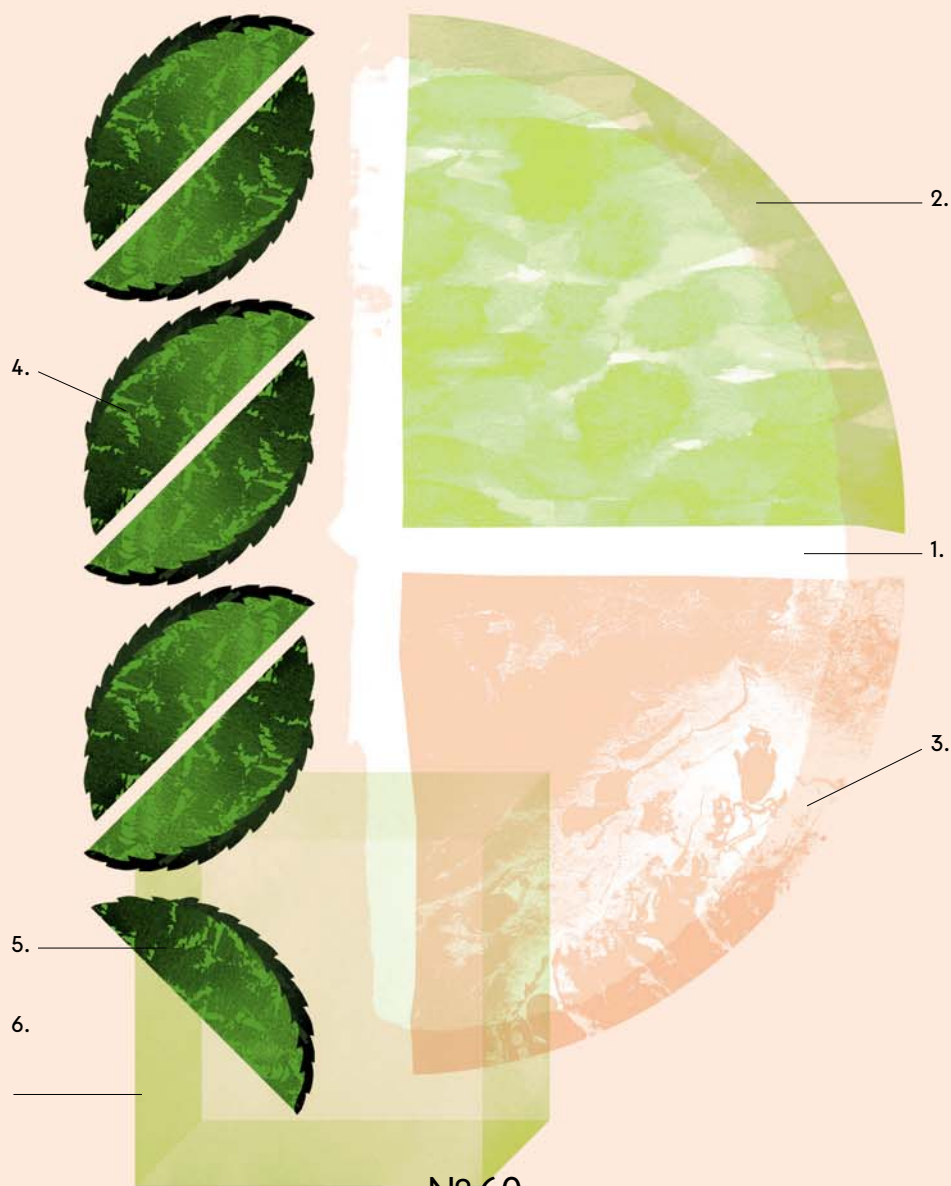
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Для версии лонг-дринка смешайте ингредиенты в стакане хайбол и добавьте газированную воду. Тогда этот коктейль будет похож на Мохито (стр. 29) на основе джина.



№ 60

САУТСАЙД

В КОНЦЕ КОНЦОВ РАСКАЯЛСЯ...

1. джин – 50 мл | 2. сок лайма – 25 мл | 3. простой сахарный сироп – 25 мл
4. свежая мята – 6 листов | 5. украшение: свежая мята – 1 лист | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Как это часто бывает с классическими коктейлями, Сайдкар не ускользает от неопределенности своего происхождения. Лондон или Париж? Бар в отеле «Ритц» или бар Harry's New York Bar? Тем не менее имя Гарри МакЭлоуна — владельца бара Harry's New York в Париже — остается самым популярным среди барменов, которые внесли свой вклад в продвижение этого обязательного напитка коктейльных карточек. Отношение к трехколесному мотоциклу характеризуется некоторой неопределенностью, потому некоторые предпочитают связывать этот термин со словом, который использовали бармены Нового Орлеана в XIX веке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Посыпьте сахаром половину бокала для коктейля.

Покрутите в стакане несколько кубиков льда, чтобы он остыл.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Это довольно насыщенный коктейль, поэтому необходимо хорошее разбавление для раскрытия всех ароматических ноток.



№ 61

САЙДКАР

ПО ДОРОГЕ К КОНЬЯКУ

1. коньяк – 40 мл | 2. ликер трипл-сек – 20 мл | 3. лимонный сок – 20 мл
4. украшения: сахар на бокале, лимон – ½ дольки | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Би энд Би обозначает «Бренди и Бенедиктин», которые смешиваются в равных частях. Этот коктейль был создан в 1936 году в «Клубе 21» в Нью-Йорке. Его особенность заключается в использовании бенедиктина, ликера-дигестива, производимого во Франции с 1863 года в Фекане и основанного на очень древних рецептах лечебных напитков. Рецепт, обеспечивающий успех бенедиктина, до сих пор держится в секрете. Известно только, что его создатель, Александр Македонский, использовал 27 растений и специй, что придает этому коктейлю-дигестиву его неповторимый вкус.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда.

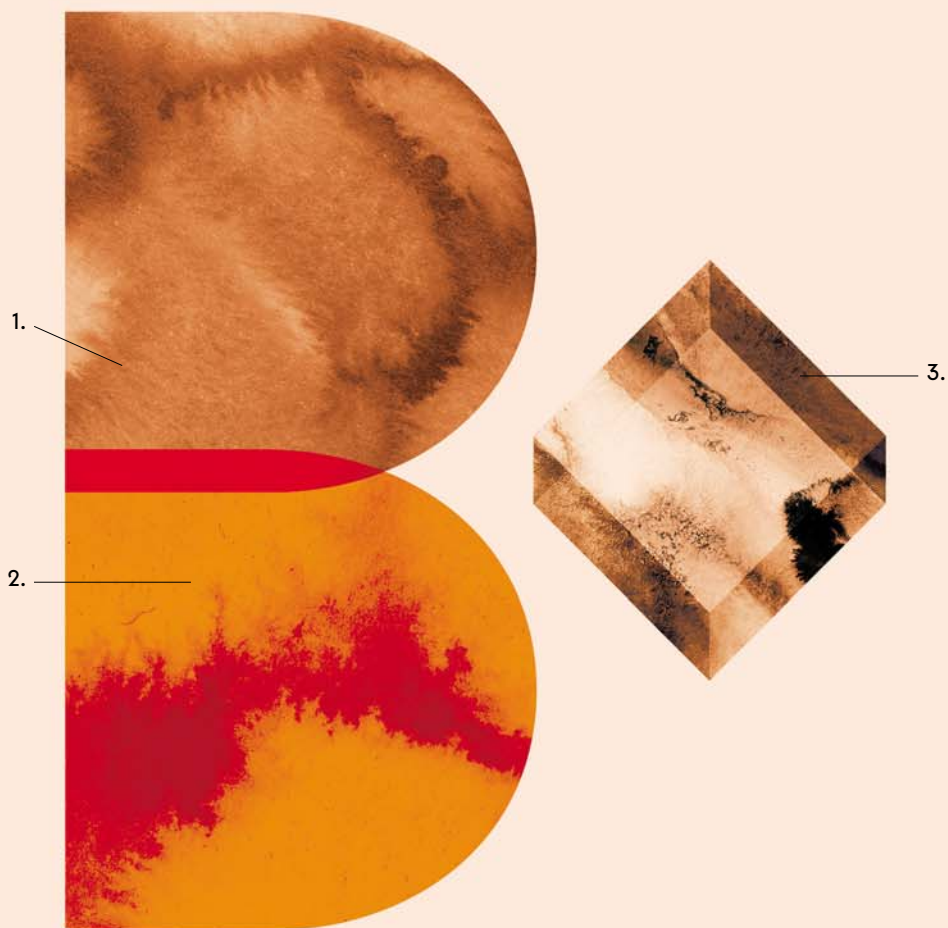
Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в сервировочный стакан.

КРОМЕ ТОГО

Если у вас нет коньяка, вы можете приготовить этот рецепт с арманьяком.



№ 62

БИ ЭНД БИ

СВАДЬБА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

1. коньяк – 40 мл | 2. бенедиктин – 40 мл | 3. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Созданный в 1983 году Диком Брэсселлом в лондонском ресторане Soho Brasserie, Эспрессо-Мартини с тех пор стал одним из символов в категории коктейлей Мартини, возникшей в 1980-х годах. Брэсселл объяснил, что кофемашина примыкала к его рабочему месту за стойкой. Поскольку запах кофе был повсюду, ему пришла в голову идея приготовить мартини, добавив в него эспрессо.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Будьте осторожны! При встряхивании в шейкере горячий кофе вызовет температурный шок с кубиками льда, что может немного повысить давление внутри шейкера. Поэтому будьте особенно осторожны, открывая его!



№ 63

ЭСПРЕССО-МАРТИНИ

ОБЖАРЕННАЯ ВОДКА

1. водка – 40 мл | 2. кофейный ликер – 15 мл | 3. простой сахарный сироп – 15 мл
4. эспрессо – 1 | 5. украшение: кофе – 3 зернышка | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Сазерак, флагманский коктейль до введения сухого закона, также является важной вехой в истории Нового Орлеана. Изначально приготовленный на основе коньяка Sazerac от Forge&Sons и биттера от Peychaud в качестве лечебного средства, рецепт этого классического напитка со временем эволюционировал: в его состав вошли ржаной виски и абсент.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Взбейте абсент с 3 кубиками льда в стакане олд-фэшн.

Налейте все остальные ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда.

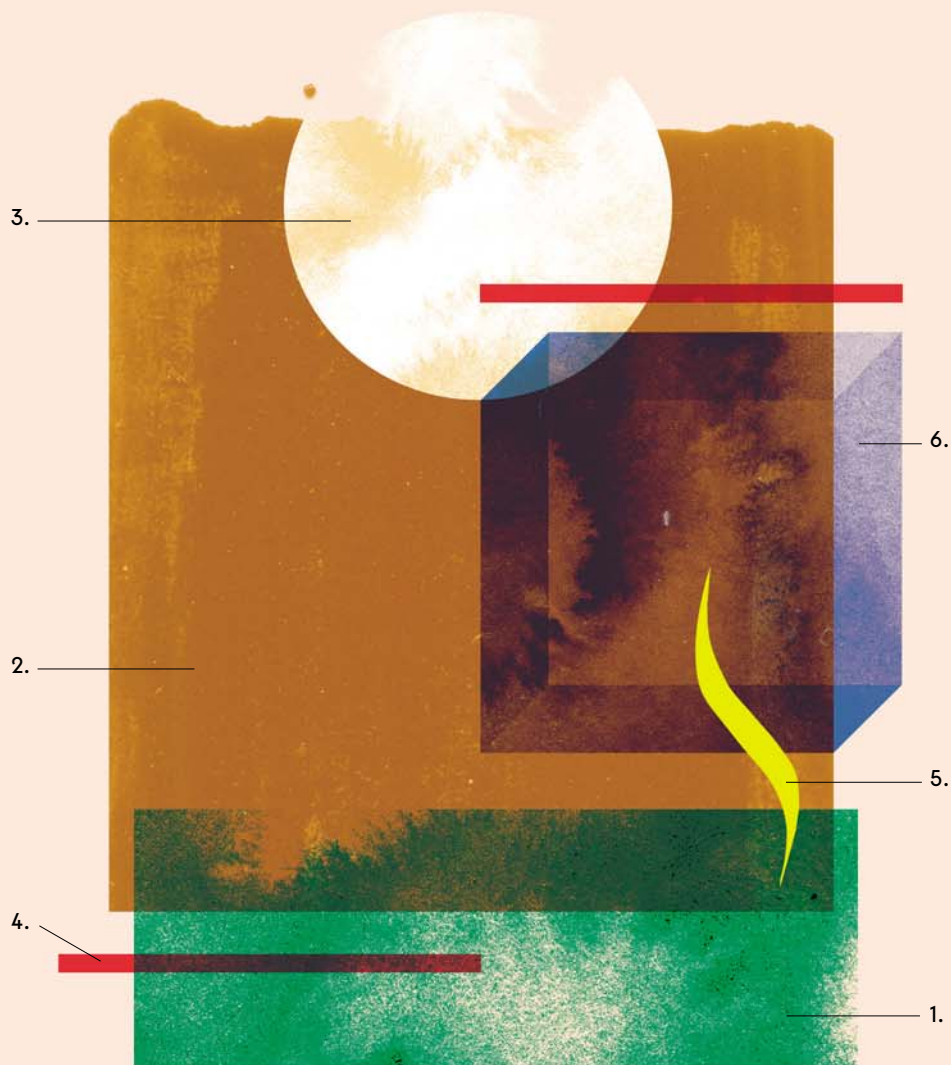
Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

Уберите абсент и кубики льда из стакана олд-фэшн.

Процедите коктейль в сервировочный бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Биттер Пейшо появился в Новом Орлеане благодаря аптекарю Антуану Амеди Пейшо.



№ 64
САЗЕРАК
КУЗЕН ОЛД-ФЭШНА

1. абсент – 15 мл для ополаскивания стакана | 2. коньяк (или ржаной виски) – 50 мл
3. простой сахарный сироп – 10 мл | 4. биттер Пейшо – 4 капли
5. украшение: лимон – 1 цедра | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль назван в честь шотландского поэта XVIII века Роберта Бернса. Мы могли бы определить его как вариацию Роб Роя (стр. 111), который также отсылает к шотландскому персонажу, но готовится с добавлением бенедиктина. Рецепт был создан в 1925 году Гарри Крэдоком в лондонском отеле Savoy и позже появился в «Книге коктейлей «Савой» (1930).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда.

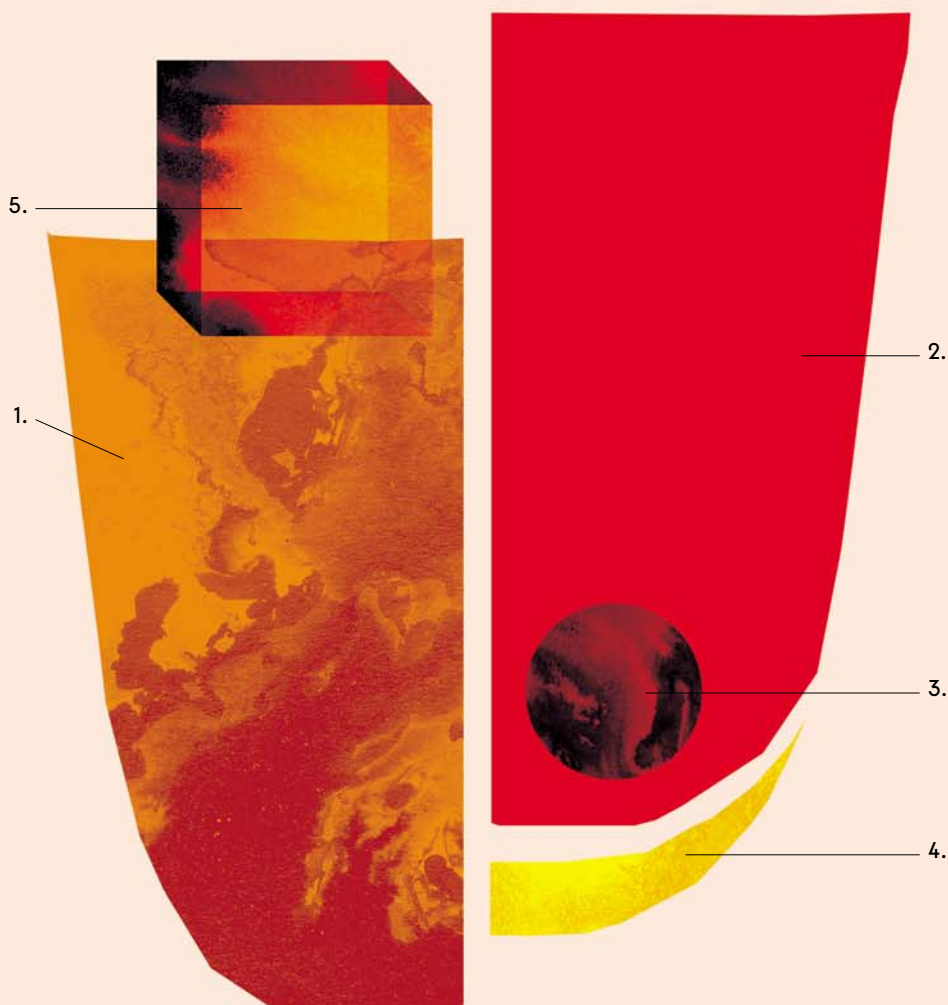
Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в сервировочный бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Существует несколько версий этого коктейля с разными дозировками. Один из них заменяет Бенедиктин на Драмбуи (медовый ликер на основе виски). Стоит попробовать!



№ 65

БОББИ БЕРНС

ДОСТОЙНЫЙ ШОТЛАНДСКОЙ ПОЭМЫ

1. шотландский виски – 40 мл | 2. красный вермут – 40 мл
3. бенедиктин – 5 мл | 4. украшение: лимон – 1 цедра | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Один из немногих классических рецептов, приготовленных с использованием шотландского виски. Этот коктейль, представляющий собой тонкое сочетание фруктовых и слегка дымных вкусов, которое на первый взгляд может удивить, был приготовлен и назван так Гарри Крэдоком в честь одноименного фильма о корриде, в котором в главной роли сыграл Рудольф Валентино (Фред Нибло, 1922 г.). Рецепт был представлен в его «Книге коктейлей Савой», опубликованной в 1930 году.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

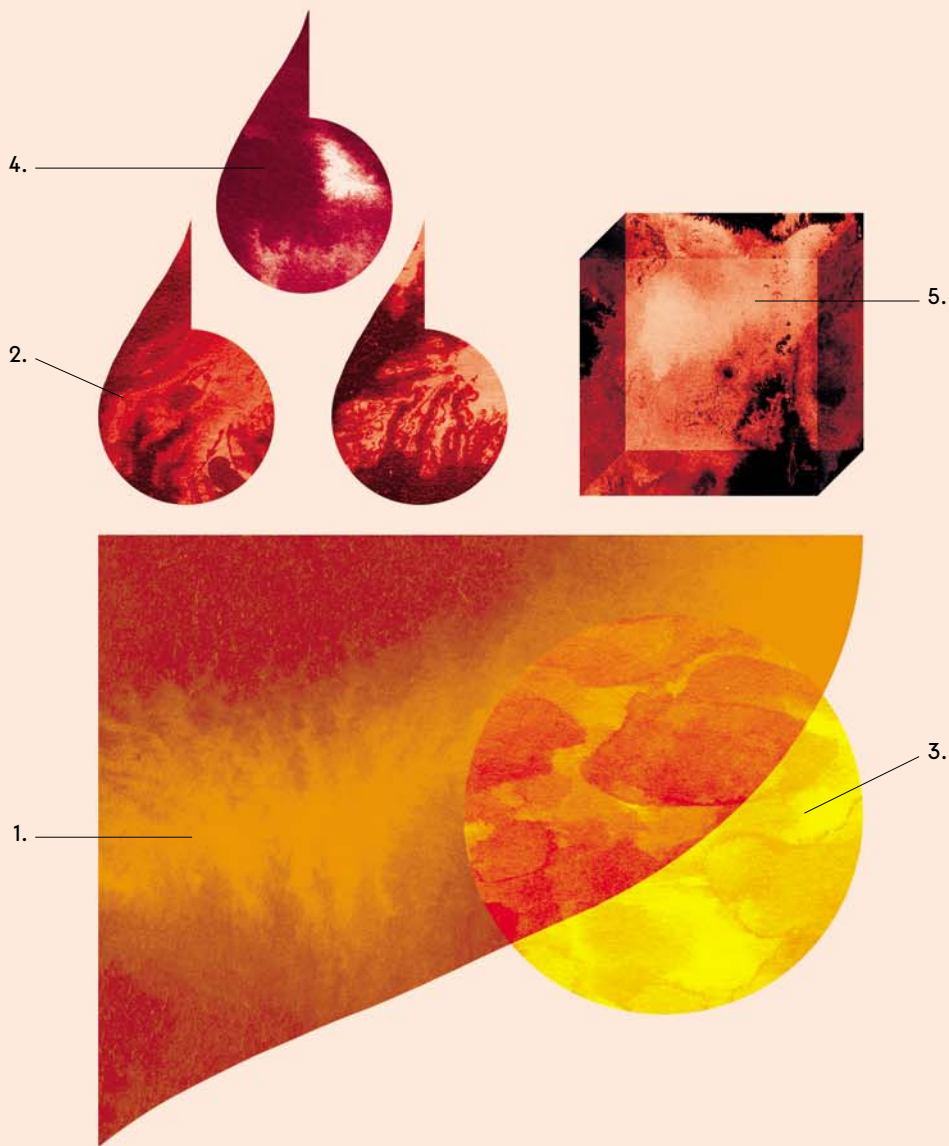
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Дважды процедите коктейль в стакан.

КРОМЕ ТОГО

Чтобы пойти дальше, некоторые бармены используют красный апельсин, придавая коктейлю более «кровавый» оттенок.



№ 66

КРОВЬ И ПЕСОК

ВЫЙДИТЕ НА АРЕНУ

1. шотландский виски – 40 мл | 2. красный вермут – 20 мл
3. апельсиновый сок – 20 мл | 4. вишневый ликер – 10 мл | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этим коктейлем мы обязаны Уолтеру Бержерону, бармену, который работал в конце 1930-х годов в отеле Monteleone в Новом Орлеане. Очень скоро этот коктейль стал классическим, тесно связанным с миксологической историей города. В частности, в его состав входит биттер Пейшо, фирменный ингредиент Нового Орлеана. Вьё-Карре — это не что иное, как название французского квартала города, где появилось множество коктейль-баров.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**Налейте все ингредиенты в стакан для смешивания,
наполненный кубиками льда.**

Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

**Процедите коктейль в бокал олд-фэшн,
наполненный кубиками льда, и украсьте.**

КРОМЕ ТОГО

Двоюродный брат Сазерака (стр. 157), этот коктейль, однако, более округлый и пикантный благодаря биттеру и бенедиктину.



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Как и в случае со многими коктейлями, созданными в США до сухого закона (1919–1933), история Бронкса довольно обсуждаема. За авторство этого варианта идеального martinis с добавлением апельсинового сока соревнуются два бармена: Джонни Солан из отеля Waldorf Astoria в Нью-Йорке и Джозеф Сормани, ресторатор из Бронкса. Как бы то ни было, он остается великой классикой, а также одним из коктейлей, названных в честь одного из пяти районов Нью-Йорка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

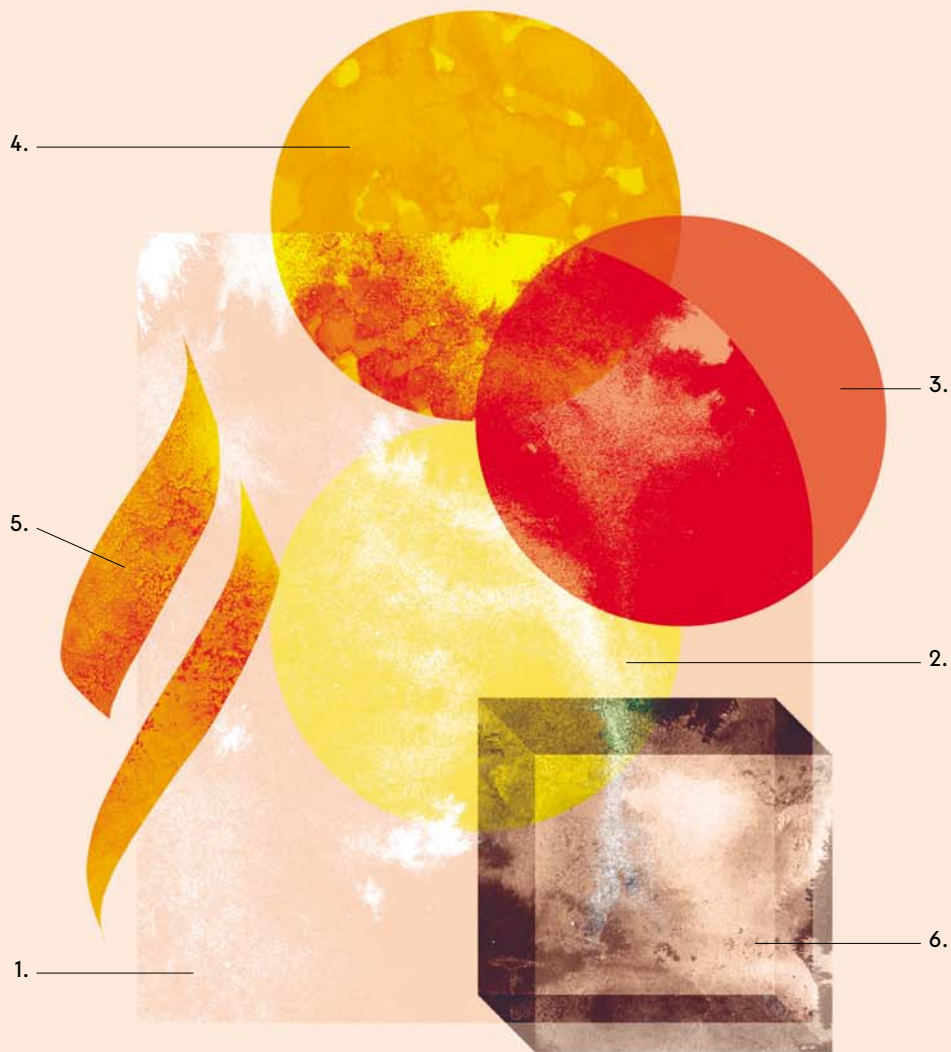
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Выньте кубики льда из коктейльного бокала.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Вермуты — это аперитивы на основе вина. Чтобы сохранить все их качества, обязательно храните их в прохладном месте после вскрытия.



№ 68

БРОНКС

НЬЮ-ЙОРК ДО СУХОГО ЗАКОНА

1. джин – 40 мл | 2. сухой вермут – 15 мл | 3. красный вермут – 15 мл
4. апельсиновый сок – 15 мл | 5. украшение: апельсин – 1 цедра | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Эта прекрасная альтернатива Манхэттену (стр. 79), но более мягкая, ни в коем случае не является призывом к воспоминаниям об американском государстве. В ней рассказывается о военном корабле USS Maine, уничтоженном 15 февраля 1898 года в гавани Гаваны во время конфликта между Испанией и Соединенными Штатами. «Помни о Мэне» — это фраза, произнесенная перед Конгрессом США с требованием возмездия. Несколько лет спустя автор книг о коктейлях Чарльз Х. Бейкер-младший взялся за него, чтобы вспомнить дегустацию этого напитка в контексте Кубинской революции.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда.

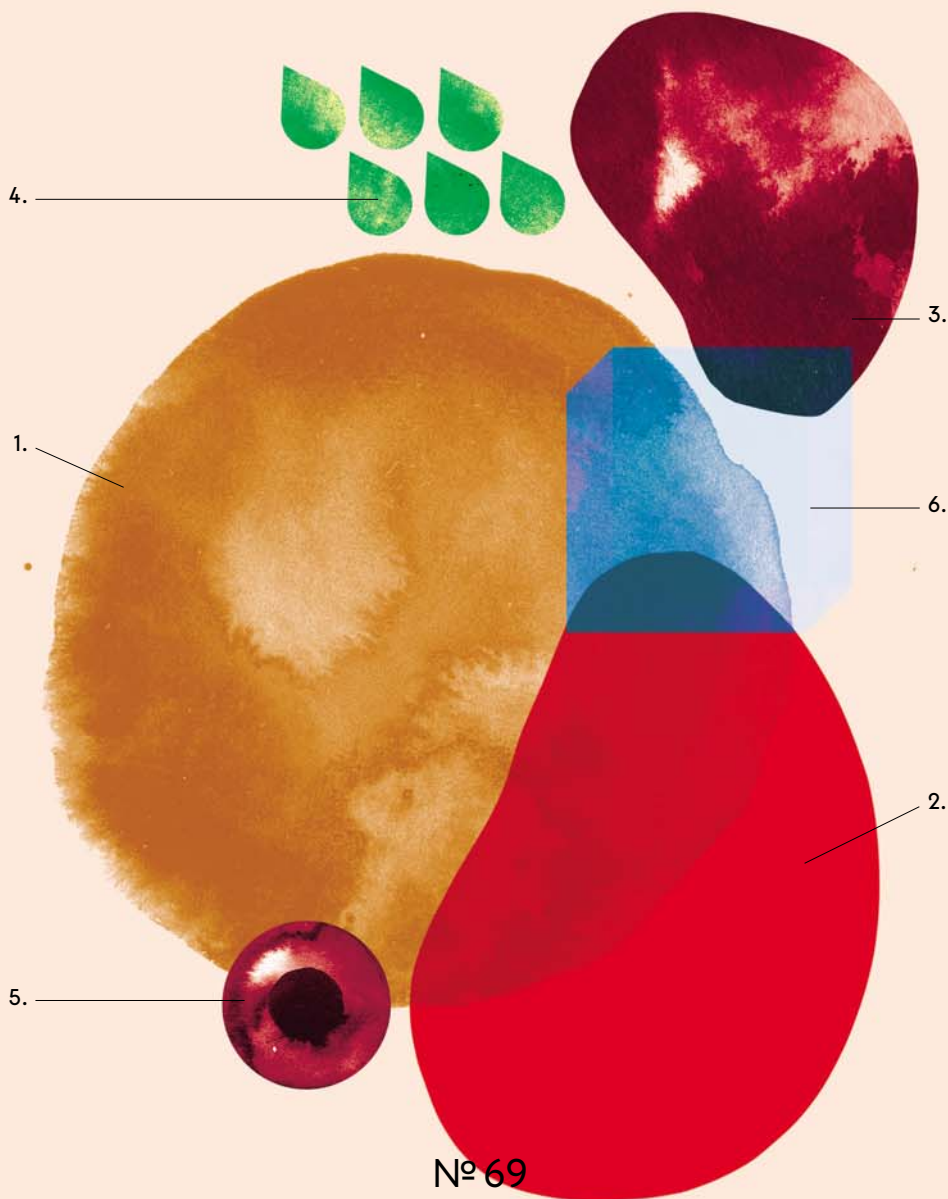
Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в сервировочный бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Привкус зелени, привносимый абсентом, усложняет оригинальный рецепт Манхэттена, а вишневый ликер придает ему изысканный вкус.



№ 69

ПОМНИ О МЭНЕ

ХРОНИКА ГАВАНЫ

1. бурбон – 50 мл | 2. красный вермут – 25 мл | 3. вишневый ликер – 10 мл
4. абсент – 6 капель | 5. украшение: засахаренная вишня – 1 | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль является одним из классических, приготовленных в барах Гаваны во время сухого закона в США (1919–1933). Его состав отличает его от большинства коктейлей на основе рома того времени (Дайкири, Мохито...) основным принципом, который повторяет Манхэттен (стр. 79) или Сухой Мартини (стр. 51). Априори его название — дань уважения президенту Кубы Херардо Мачадо, правящему до Кубинской революции (1953).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда.

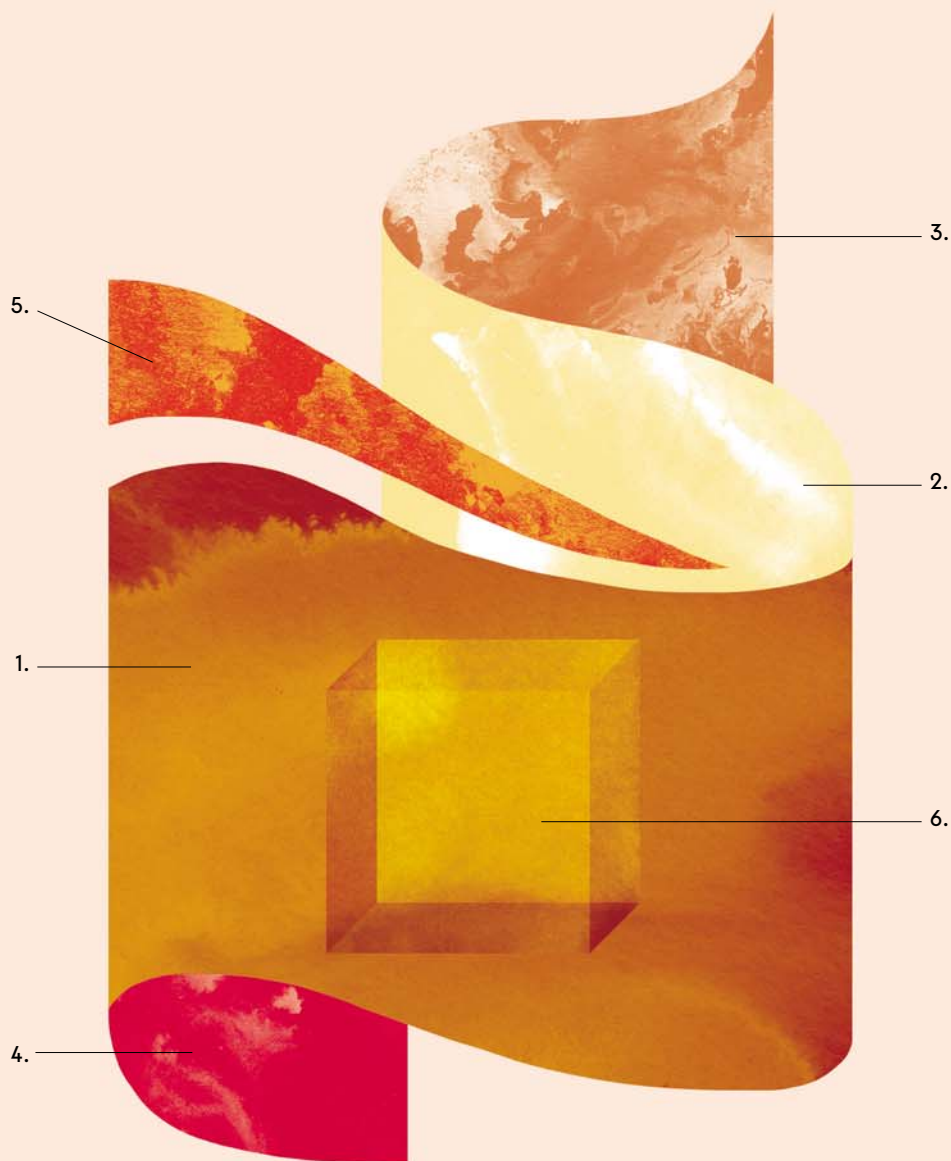
Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в сервировочный бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Опять же, существует множество вариаций этого коктейля; в одной из которых, например, используется красный вермут. Гораздо более округлый, он позволяет по-другому подойти к этому напитку.



№ 70

ЭЛЬ ПРЕЗИДЕНТЕ

ИЗБРАННЫЙ БОЛЬШИНСТВОМ

1. янтарный кубинский ром – 40 мл | 2. сухой вермут – 15 мл | 3. трипл-сек – 10 мл
4. гранатовый сироп – 5 мл | 5. украшение: апельсин – 1 цедра | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Созданный в 1925 году в Детройтском спортивном клубе в разгар сухого закона (1919–1933), коктейль Последнее Слово впоследствии очень быстро потерял актуальность. Мюррей Стенсон, бармен в Zig Zag Cafe в Сигтле, реабилитировал его после того, как наткнулся на рецепт в Bottoms Up, книге о коктейлях 1950-х годов, написанной Тедом Сосье. Баланс между 4 ингредиентами, дозированными в равных частях, таков, что любой, кто хоть раз пил Последнее Слово, помнит это довольно удивительное сочетание, вызванное сладкой кислинкой лайма, травяными нотками Шартреза, вишневыми ароматами ликера мараскино и насыщенностью джина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

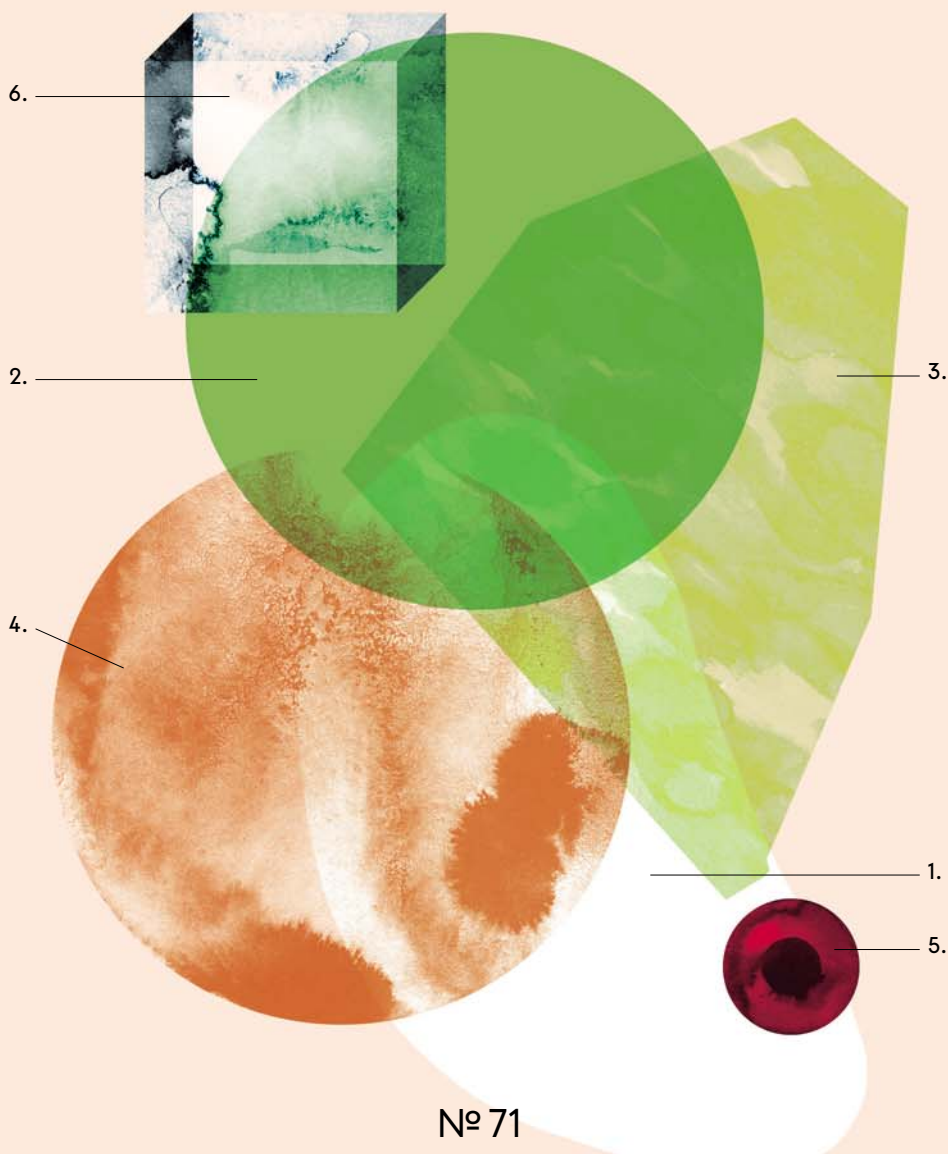
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 20 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Не следует опасаться эффекта разбавления в этом коктейле, потому что хорошее Последнее Слово должно быть не слишком «алкогольным», но и не слишком сладким.



№ 71

ПОСЛЕДНЕЕ СЛОВО

ПОСЛЕДНЕЕ, НО НЕ МЕНЕЕ ВАЖНОЕ

1. джин – 20 мл | 2. зеленый Шартрез – 20 мл | 3. сок лайма – 20 мл
4. ликер мараскино – 20 мл | 5. украшение: засахаренная вишня – 1 | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Существует множество интерпретаций происхождения этого коктейля, но его рецепт остается неизменным. Сочетание джина, лимона и оршада возникло в результате одного из первых спортивных состязаний в американском футболе: Академия Уэспойнт, получившая название «Черные рыцари армии», столкнулась с Аннаполисом, «Гардемаринами флота». Коктейль был приготовлен в конце этого матча, завершая встречу армии и флота.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Охладите свой бокал для коктейля.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

Встряхивайте в течение 15 секунд.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Вы можете выбрать домашний оршадный сироп, чтобы коктейль получился еще вкуснее.



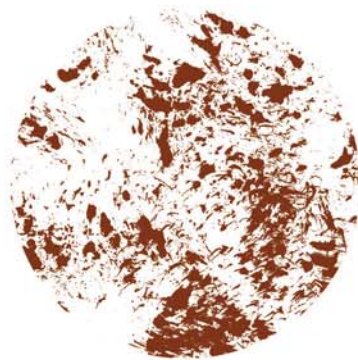
№ 72

АРМИЯ И ФЛОТ

НА АБОРДАЖ!

1. джин – 50 мл | 2. сок лайма – 25 мл | 3. сироп оршад – 15 мл
4. украшение: лайм – 1 цедра | 5. кубики льда





ТРЕТИЙ УРОВЕНЬ

Теперь вы знакомы с большинством техник и сочетаний вкусов. Вы разбираетесь во всех тонкостях приготовления и можете попробовать себя в новых экспериментах, особенно с использованием уникальных ингредиентов. Третий уровень — это возможность открывать для себя и создавать рецепты с более насыщенными и откровенными вкусами, предвещающие обычно более алкогольные коктейли.



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Несомненно, самый известный из горячих коктейлей, Ирландский Кофе, как известно, впервые был подан в аэропорту Фойнс, Ирландия, в 1930-х годах замерзшим пассажирам, останавливавшимся там во время трансатлантического перелета. Отсюда его сходство со стаканом Гиннеса и использование ирландского виски. Ирландский Кофе, идеально подходящий для того, чтобы взбодриться, предпочтительно употреблять в зимний сезон.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте бокал для вина, наполнив его горячей водой.

В кувшине из нержавеющей стали нагрейте виски и сахарный сироп с помощью насадки кофемашины.

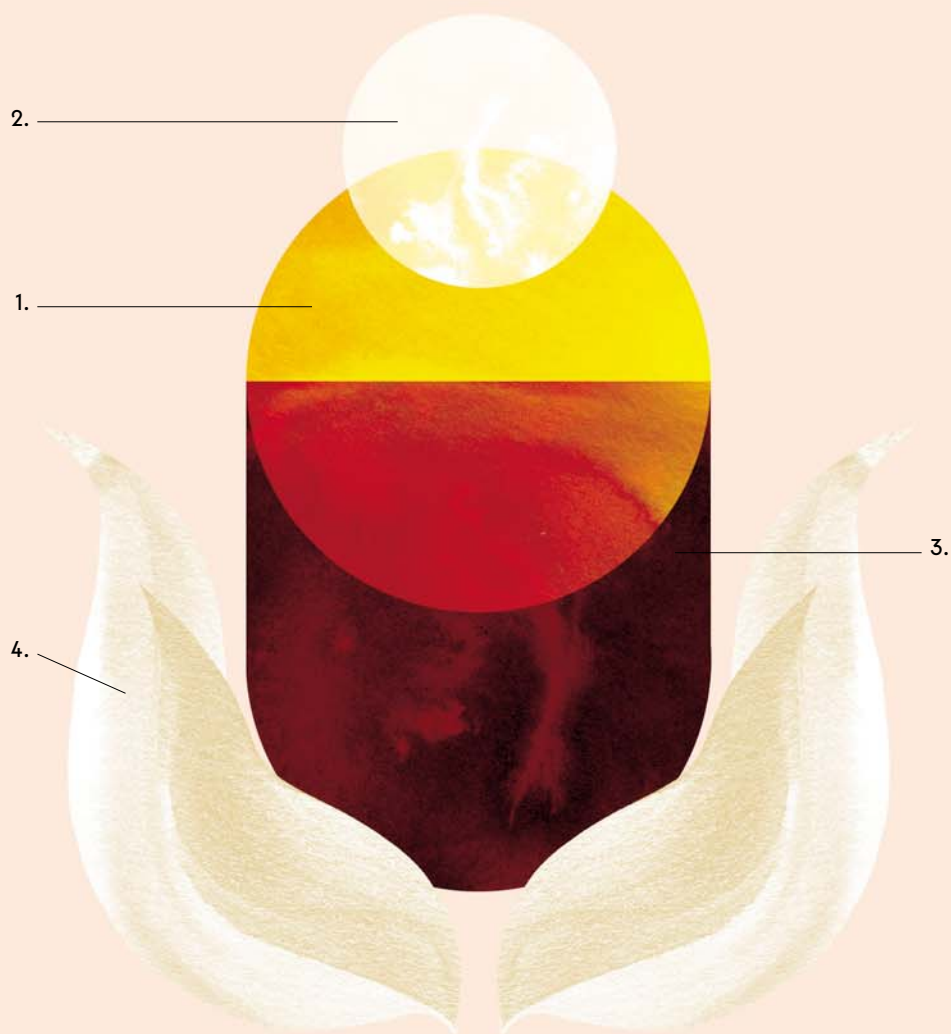
Тем временем заварите американо. Уберите горячую воду из бокала и налейте в него смесь виски с сахаром, затем кофе.

Налейте сливки без кубиков льда в шейкер, закройте и энергично взбалтывайте в течение 20 секунд.

Выложите взбитые сливки на поверхность коктейля с помощью барной ложки.

КРОМЕ ТОГО

Если у вас нет кофемашины с насадкой, вы можете нагреть смесь виски и сахарного сиропа на медленном огне в кастрюле. Также не рекомендуется использовать промышленные взбитые сливки: жидкие сливки, взбитые, возможно, с помощью электрического миксера, займут у вас всего несколько секунд, но будут иметь решающее значение!



№73

ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ

КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ

1. ирландский виски – 50 мл | 2. простой сахарный сироп – 15 мл
3. кофе американо – 80 мл | 4. жидкие сливки – 80 мл



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль впервые появился в меню заведений США в конце 1950-х годов. О его происхождении практически ничего неизвестно, но все указывает на то, что это вариация знаменитого Френч-75 (стр. 131), приготовленного из рома и меда вместо джина и сахарного сиропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте в шейкер ром, лимонный сок и сироп.

Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 10 секунд.

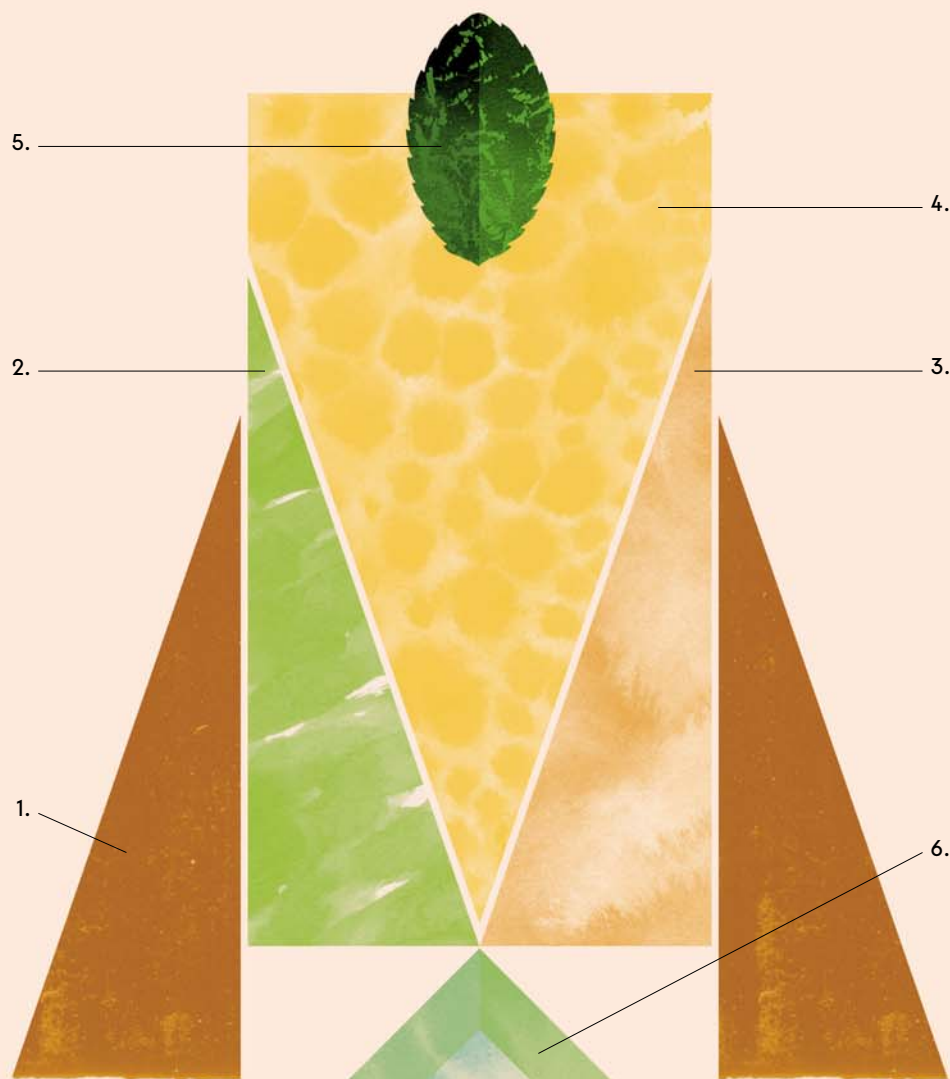
Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в бокал, добавьте шампанское.

Украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Приготовьте домашний медовый сироп по тому же принципу, что и для простого сахарного сиропа, то есть смешав одну часть меда с одной частью теплой воды. Храните его в прохладном месте.



№ 74
АВИАПОЧТА
НАСТОЯТЕЛЬНО РЕКОМЕНДУЕТСЯ

1. янтарный кубинский ром – 40 мл | 2. сок лайма – 20 мл | 3. медовый сироп – 20 мл
4. шампанское – 60 мл | 5. украшение: мята – 1 лист | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Кошмар барменов! Эта великая классика была создана в Новом Орлеане в 1880-х годах Генри К. Рамосом. Этот коктейль встряхивали несколько барменов по очереди в течение 12 минут каждый! Позже были разработаны шейкеры с кривошипной системой, так что приготовление стало стандартом в городе. Еще одна особенность коктейля заключается в довольно впечатляющем списке ингредиентов, которые придают Рамосу Джин Физ ни с чем не сравнимые вкус и текстуру.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте все ингредиенты, кроме газированной воды, в шейкер.

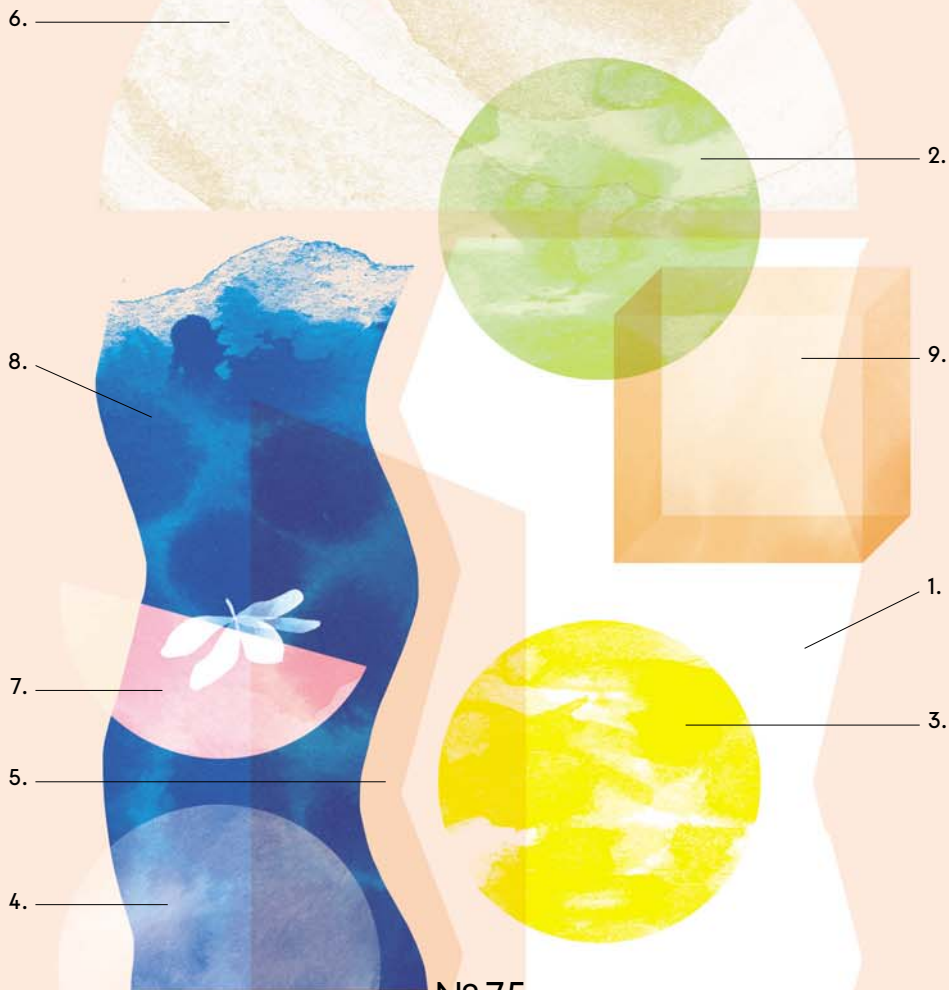
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 3 минут.

Процедите коктейль в бокал хайбол (без кубиков льда).

Наполните стакан газированной водой и добавьте трубочку.

КРОМЕ ТОГО

Мы предлагаем вам взбалтывать этот коктейль в течение 3 минут, но ничто не мешает вам сыграть в дополнительное время, чтобы испытать такой опыт.



№ 75

РАМОС ДЖИН ФИЗ

ШИПУЧКА В СТИЛЕ НОВОГО ОРЛЕАНА

1. джин – 50 мл | 2. сок лайма – 15 мл | 3. лимонный сок – 15 мл
4. яичный белок – 15 мл | 5. простой сахарный сироп – 25 мл
6. жидкие сливки – 25 мл | 7. флер д'орандж (померанцевая вода) – 5 мл
8. газированная вода – 30 мл | 9. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Первое упоминание об этом рецепте, разновидности Мартини, появляется в «Книге коктейлей «Савойе» (1930). Его автор, Гарри Крэдок, пускает в ход немного бредовую историю, утверждая, что этот восхитительный напиток, вероятно, не был включен в рацион эскимосов, отсюда и его название.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

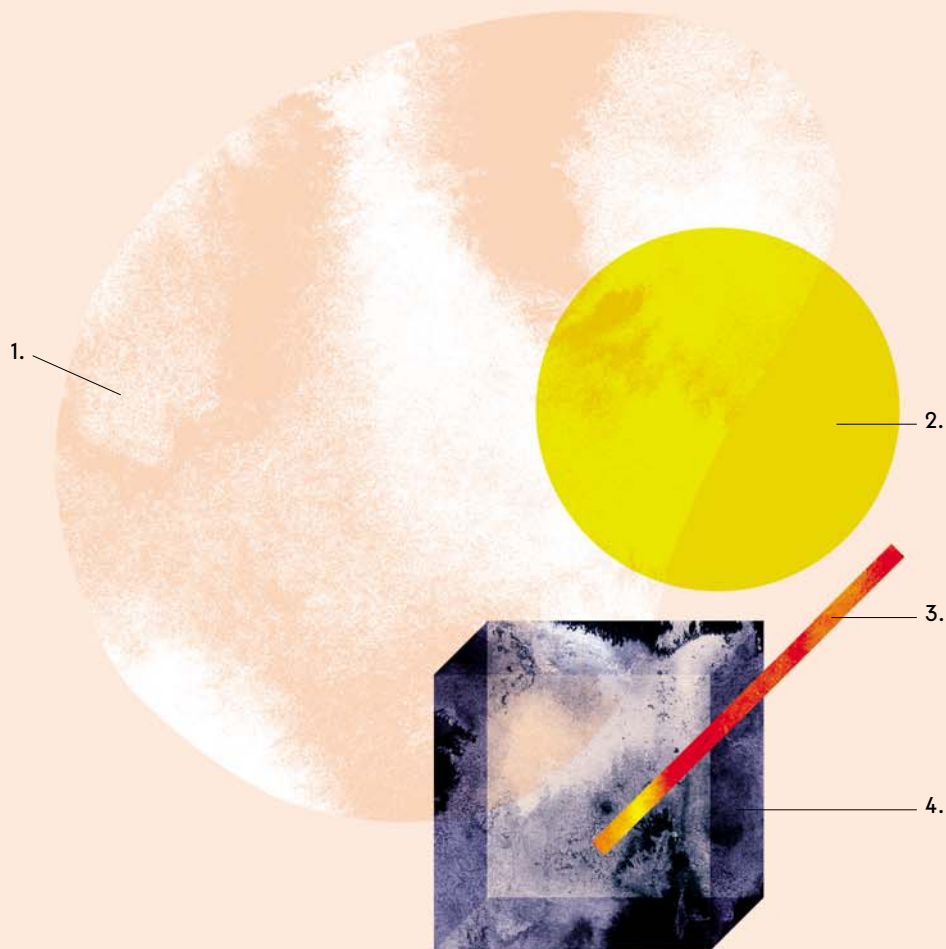
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Дважды процедите коктейль в бокал.

КРОМЕ ТОГО

Оригинальный рецепт этого коктейля не содержит апельсинового биттера, но в этом варианте он используется для придания напитку большей утонченности.



№76

АЛЯСКА

МОНАСТЫРСКИЙ МАРТИНИ

1. джин – 50 мл | 2. желтый Шартрез – 10 мл
3. апельсиновый биттер – 2 капли | 4. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот рецепт появился в середине XIX века в Новом Орлеане. Итальянский бармен Джозеф Сантини придумал очень сладкий коктейль, идеально подходящий для дижестива, название которого на самом деле связано с сахарной глазурью, которую наносят на ободок бокала. Впоследствии Краста стала самостоятельной категорией коктейлей, повторяя принцип глазирования, а также включая использование лимонного сока и цедры. Бренди Краста часто называют источником вдохновения для Сайдкара (стр. 151).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Посыпьте бокал сахаром.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

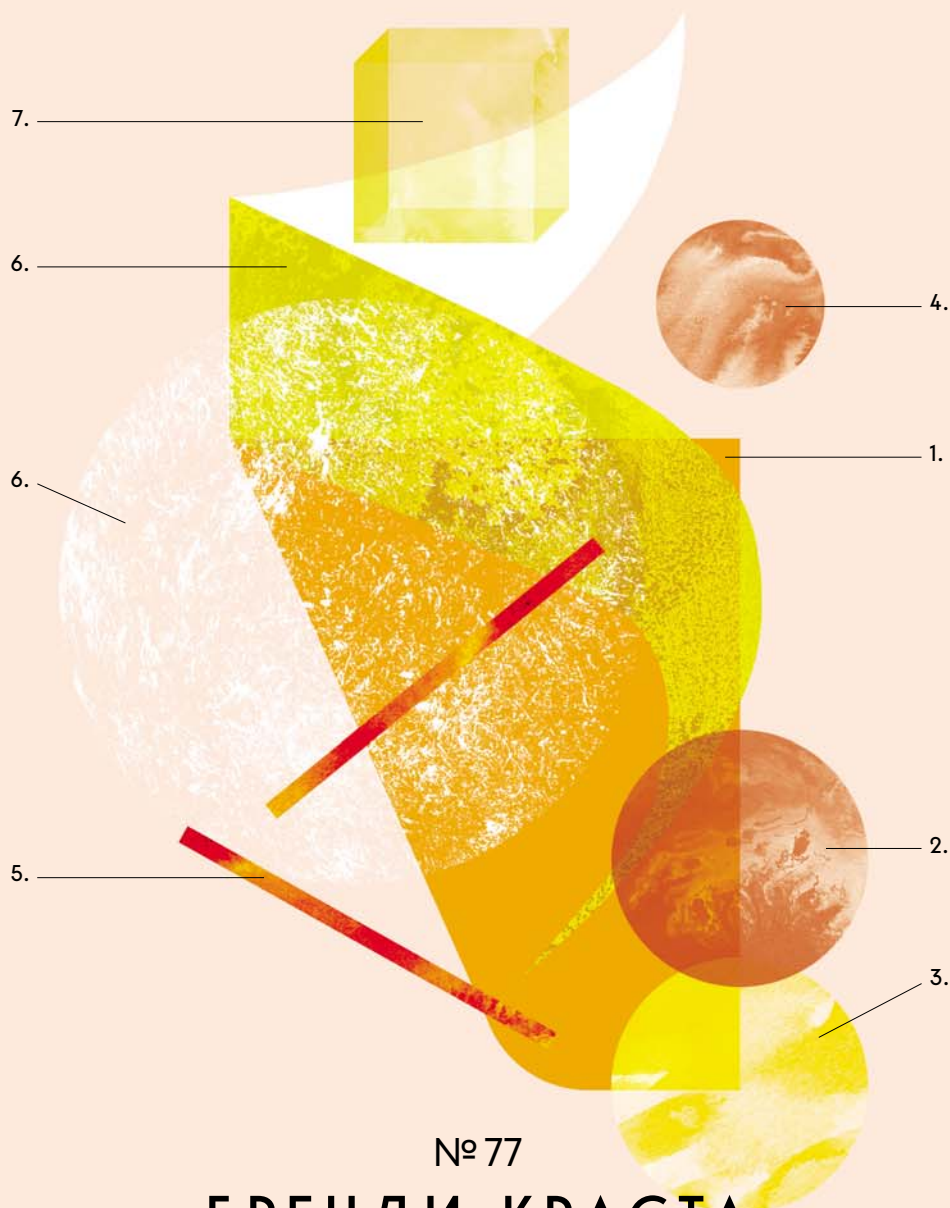
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Процедите коктейль в бокал для вина.

Украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Длинную цедру лимона следует положить внутрь стакана таким образом, чтобы она соприкасалась со ртом во время дегустации.



№ 77

БРЕНДИ КРАСТА

ПРЕДПОСЫЛКА ДЛЯ САЙДКАРА

1. коньяк – 50 мл | 2. ликер трипл-сек – 15 мл | 3. лимонный сок – 15 мл
4. ликер мараскино – 5 мл | 5. биттер Ангостура – 4 капли
6. украшения: сахар на бокале, лимон – 1 длинная цедра | 7. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль представляет собой прямой вариант Сухого Мартини, более легкий по содержанию алкоголя, но прежде всего более ароматный. Мараскино (ликер из вишневых косточек), апельсиновый биттер и абсент придают «фруктовость» и округлость очень «сухой» основе джина и вермута. Его первое упоминание было в 1862 году в «Руководстве бармена» Джерри Томаса. Поэтому авторство не может быть приписано клубу Tuxedo Club в Нью-Йорке, открывшемуся в 1886 году. Тем не менее можно сказать, что коктейль назван в честь клуба, обозначающего на английском языке смокинг.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда.

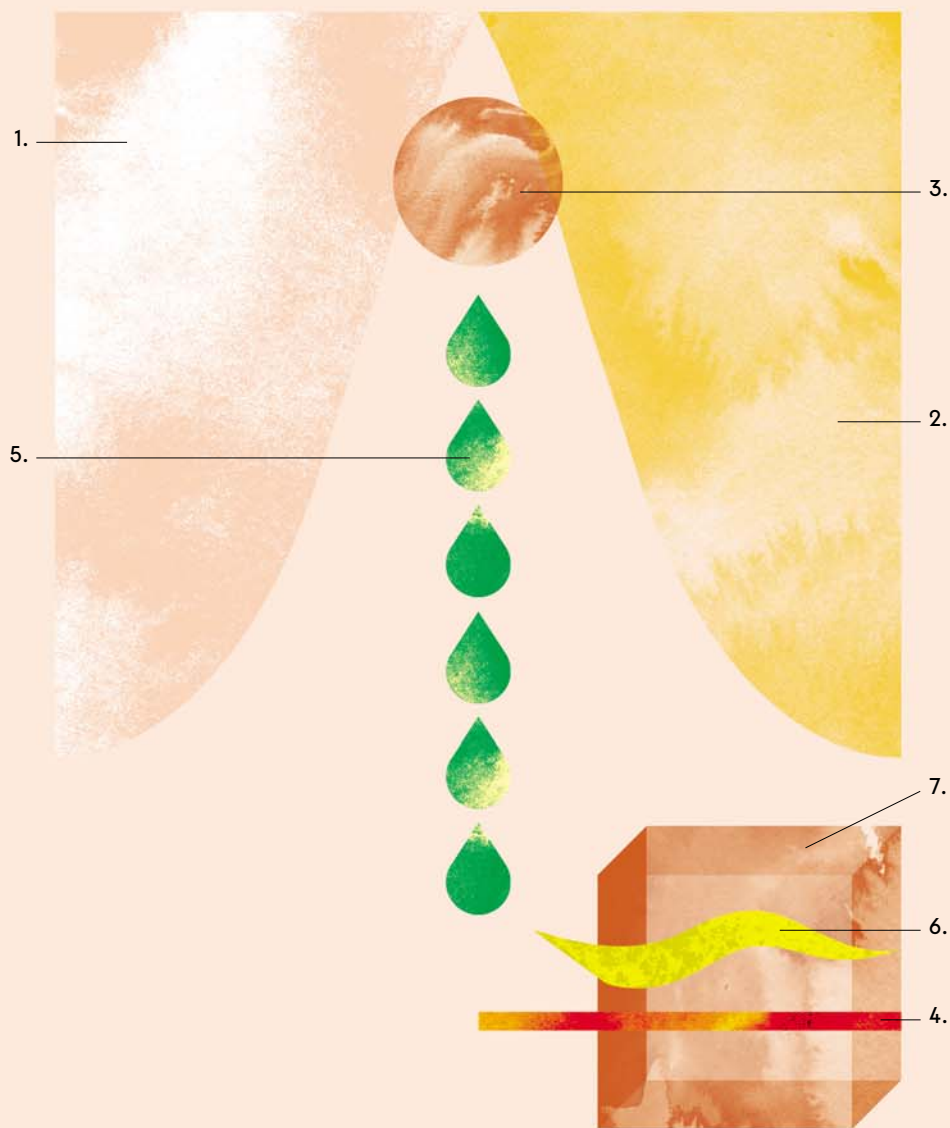
Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в сервировочный бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Иногда вам может встретиться другая версия Смокинга, в которой нет абсента.



№ 78

СМОКИНГ

СМОКИНГ ОБЯЗАТЕЛЕН!

1. джин – 40 мл | 2. сухой вермут – 40 мл | 3. ликер мараскино – 5 мл
4. апельсиновый биттер – 2 капли | 5. абсент – 12 капель
6. украшение: лимон – 1 цедра | 7. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ


Опубликованная в 1932 году книга Эрнеста Хемингуэя «Смерть после полудня» свидетельствует о страсти писателя к корриде. В названии произведения явно упоминается убийство быка в конце корриды. Обыгрывая метафору с высоким содержанием алкоголя в этом коктейле, автор утверждал, что, выпив не менее трех бокалов этого коктейля, можно почувствовать страдания быка на грани смерти. Этот коктейль также появился в сборнике рецептов, опубликованном в 1945 году и написанном примерно 30 известными людьми того времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте все ингредиенты в бокал флуте в указанном порядке.

КРОМЕ ТОГО

В зависимости от вашего вкуса вы можете добавить в этот рецепт больше или меньше сахара.



1. _____

3. _____

2. _____

№ 79

СМЕРТЬ ПОСЛЕ ПОЛУДНЯ

ГОТОВЫ К КОРРИДЕ?

1. абсент – 15 мл | 2. простой сахарный сироп – 10 мл | 3. шампанское – 100 мл



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Эта версия Корпус Ревайвера взята из «Книги коктейлей «Савой» Гарри Крэдока (1930). Изначально это было семейство коктейлей, общее название которых можно перевести как «возвращение тела к жизни». В зависимости от вкусов и пристрастий того времени можно было также попробовать коктейли № 1, № 3 и № 4. С тех пор эти три варианта вышли из употребления, и только № 2, приготовленный на основе джина, остался в употреблении, так как он легче и, следовательно, более доступен для всех гурманов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

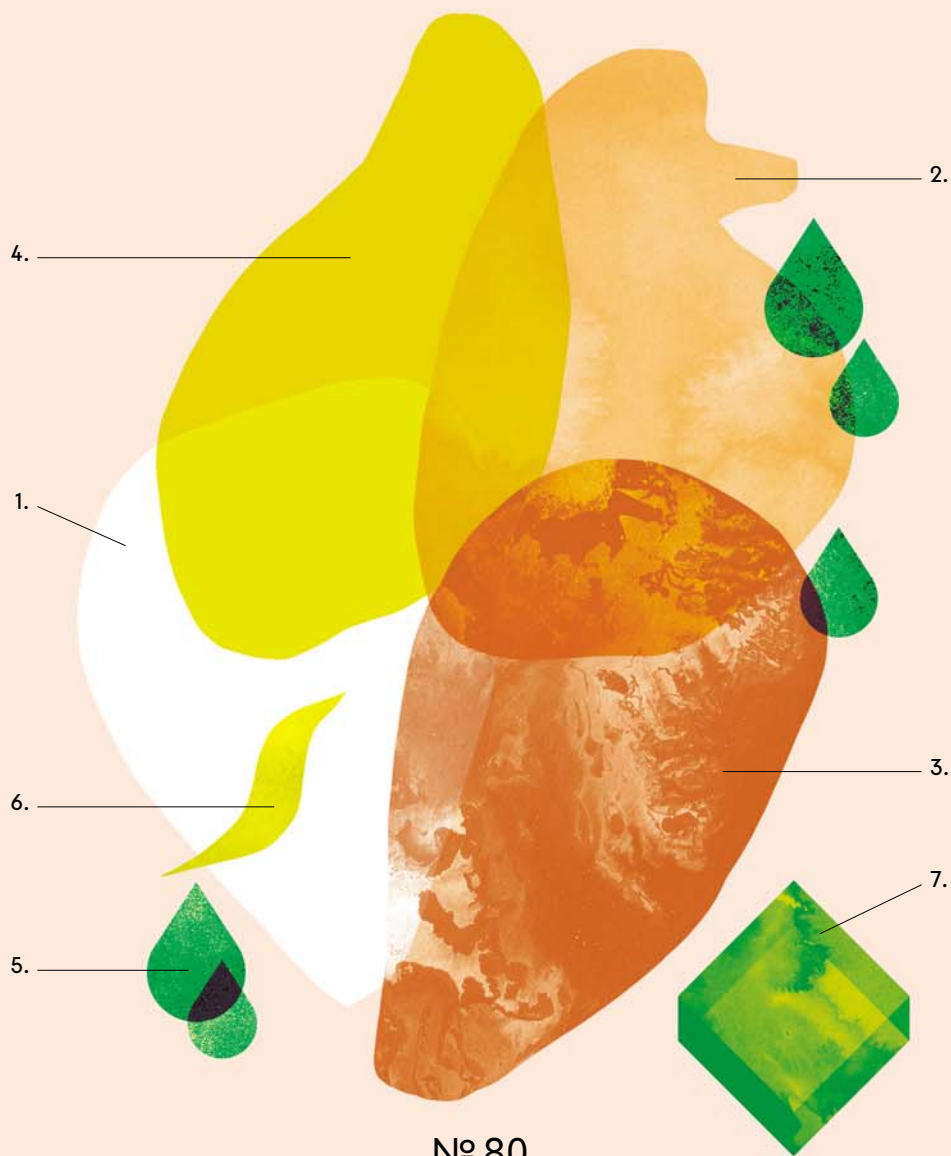
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

В оригинальном рецепте вместо Лилле Блан использовалось Кина Лилле (как и в Веспере, стр. 125), в котором, как следует из названия, содержался хинин.



№ 80

КОРПС РЕВАЙВЕР № 2

ПОДНИМИТЕ ТЕЛА!

1. джин – 20 мл | 2. вино Лилле Блан – 20 мл
3. ликер трипл-сек – 20 мл | 4. лимонный сок – 20 мл
5. абсент – 12 капель | 6. украшение: лимон – 1 цедра | 7. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Яичный желток в напитке может отпугнуть, но перед шелковистой текстурой этого коктейля устоять невозможно. На самом деле Флип — это отдельная категория коктейлей, известная с тех пор, как она впервые появилась в «Руководстве бармена» Джерри Томаса (1862) и в состав которой обязательно входит яйцо. Настоящий десерт, который некоторым может напомнить знаменитый сливочный виски. Но эта домашняя версия, очевидно, не идет ни в какое сравнение, по всем параметрам, с промышленным ликером.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для вина, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

Взбивайте в течение 10 секунд без кубиков льда.

Добавьте 8–10 кубиков льда и снова взбивайте в течение 15 секунд.

Выньте кубики льда из бокала для вина.

Процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

По этому рецепту вы можете приготовить другие флипы, заменив виски крепкими напитками, такими как бурбон, ржаной виски, ром или даже коньяк.



№ 81

ВИСКИ ФЛИП

ПОПРОБУЙТЕ ФЛИП!

1. шотландский виски – 50 мл
2. простой сахарный сироп – 15 мл | 3. биттер Ангостура – 4 капли
4. яйцо – 1 | 5. украшение: тертый мускатный орех | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль назван в честь клуба Pendennis Club в Луисвилле, штат Кентукки, где он был основан в 1930-х годах. Также считается, что именно в этом клубе гораздо раньше появился Олд-Фэшн (стр. 89). Сочетание абрикоса и лайма создает совершенно уникальный вкус, который делает этот коктейль более чем убедительным, если не сказать вызывающим привыкание, для тех, кому посчастливилось его попробовать.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

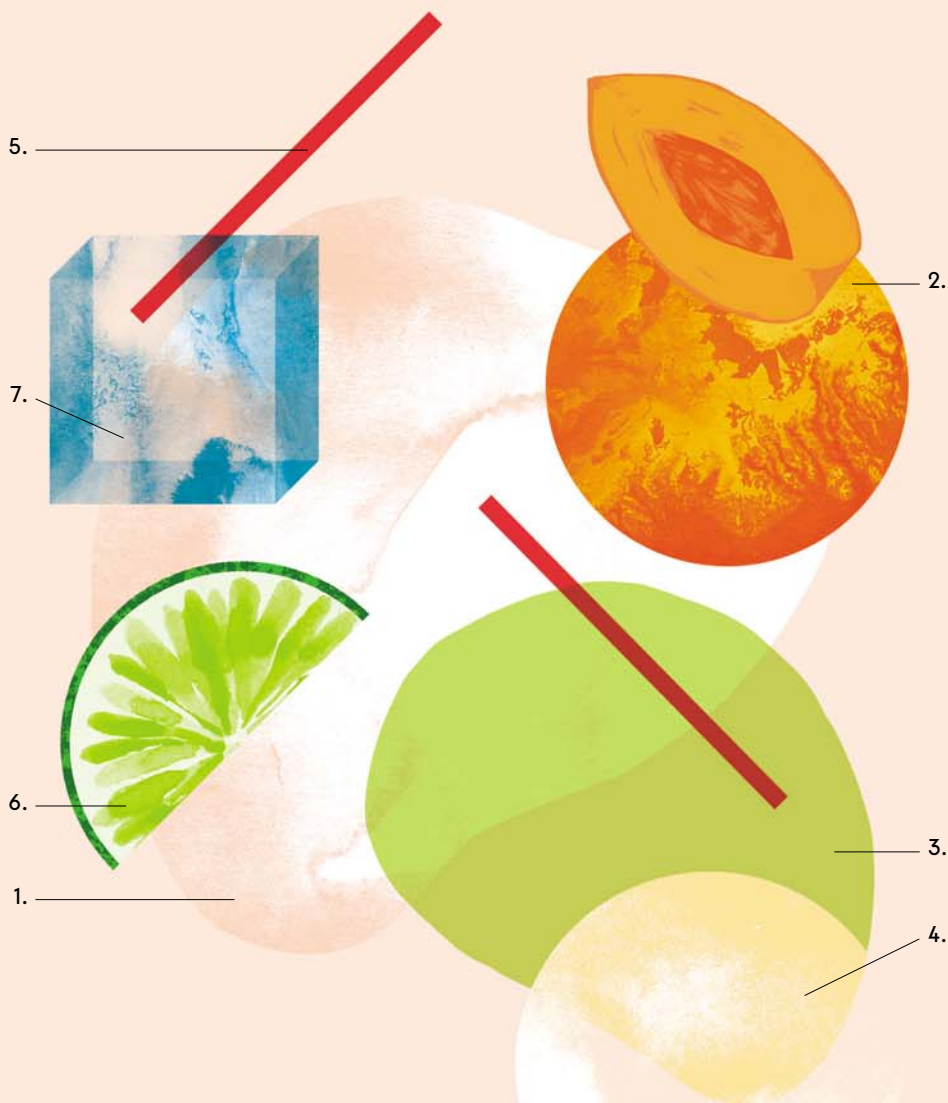
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 15 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Разница между ликером и фруктовыми сливками заключается в содержании сахара в продукте. Ликер содержит не менее 100 г сахара на литр, а сливки — не менее 250 г.



№ 82

КОКТЕЙЛЬ ПЕНДЕННИС

ПО ПУТИ В ЛУИСВИЛЛ

1. джин – 40 мл | 2. ликер абрикосовый крем – 10 мл | 3. сок лайма – 25 мл
4. простой сахарный сироп – 15 мл | 5. биттер Пейшо – 4 капли
6. украшение: лайм – 1 долька | 7. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Расцвет этого коктейля пришелся на период до сухого закона (1919–1933), когда он считался одним из классических в меню Чикагской Waldorf Astoria. Его особенность заключается в том, что он содержит порцию портвейна, который придает густоту этому шипучему напитку с янтарным ромом. Первое письменное упоминание о нем можно найти в книге «Напитки» Жака Штрауба, опубликованной посмертно (1914) и составляющей прекрасную часть классики «Города Ветров», прозвища Чикаго.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте в шейкер ром, лимонный сок, сироп и яичный белок.

Взбивайте в течение 10 секунд без кубиков льда.

Добавьте 8–10 кубиков льда и снова взбивайте в течение 10 секунд.

Процедите коктейль в бокал хайбол, наполненный кубиками льда.

**Добавьте газированную воду, трубочку
и налейте портвейн прямо в бокал.**

КРОМЕ ТОГО

Метод приготовления такой же, как и для Джина Физ. Однако используемый бокал хайбол будет иметь бо́льшую вместимость, поскольку коктейль подается со льдом.



1. янтарный ром – 40 мл | 2. лимонный сок – 20 мл
3. простой сахарный сироп – 20 мл | 4. яичный белок – 15 мл
5. газированная вода – 40 мл | 6. красный португальский портвейн – 20 мл | 7. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот довольно легкий коктейль идеально подходит в качестве аперитива. Его происхождение восходит к 1880-м годам, он был создан в баре отеля Waldorf Astoria в Нью-Йорке в честь успеха одноименного бродвейского мюзик-холла. Фактически это было первое шоу, в котором было показано более 500 спектаклей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда.

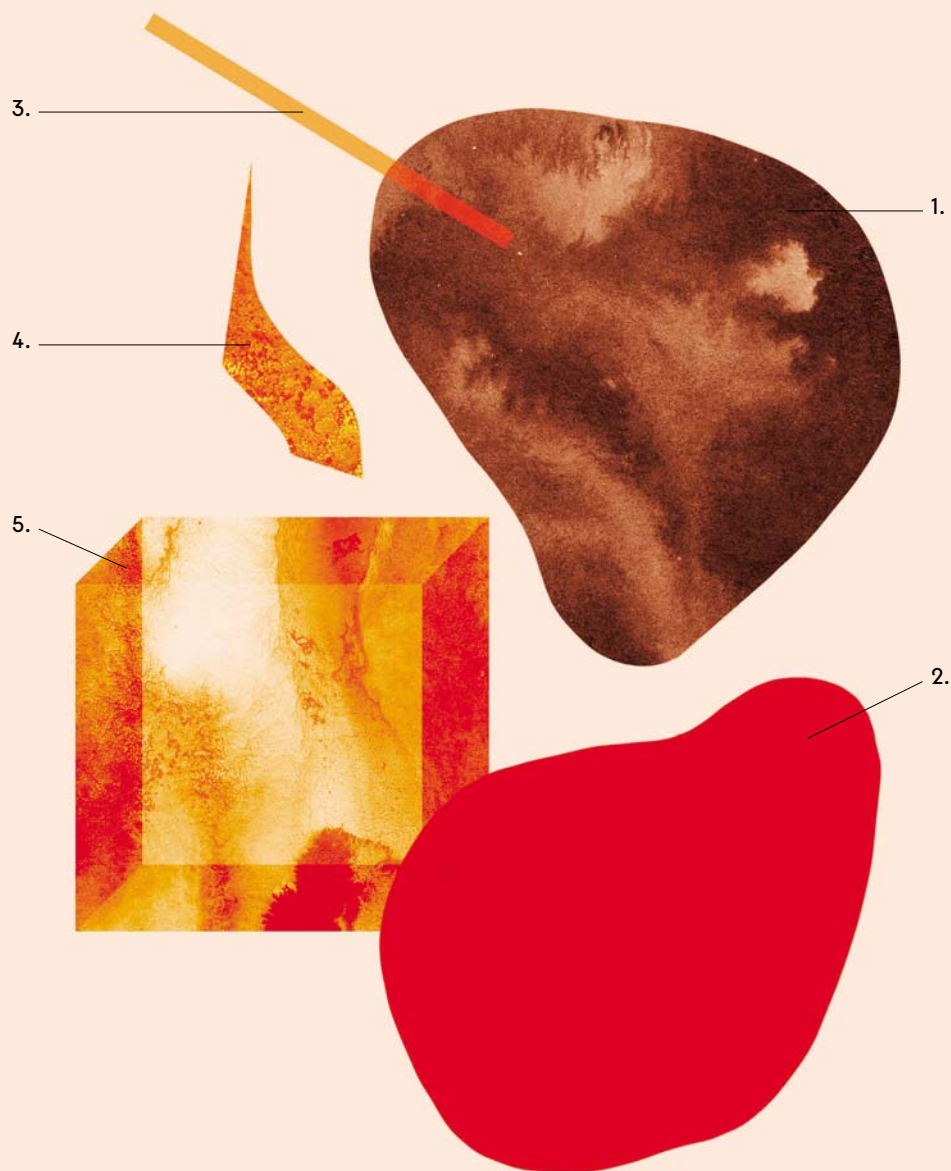
Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в сервировочный бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Возьмите за привычку хранить вермуты, херес (по-английски называемый шерри) и крепленые вина в холодильнике, когда они открыты. Это «хрупкие» продукты, поэтому соблюдение этого правила важно для поддержания их вкусовых качеств.



№ 84

АДОНИС

ВЕЧЕР НА БРОДВЕЕ

1. херес Амонтильядо – 40 мл | 2. красный вермут – 40 мл
3. апельсиновый биттер – 2 капли | 4. украшения: апельсин – 1 цедра | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль, который лучше всего употреблять в качестве дижестива, основан на довольно неожиданном сочетании ингредиентов. Это связано с тем, что сироп оршад (приготовленный из сладкого миндаля) идеально сочетается с нотками сухофруктов в коньяке, в то время как биттер придает очень приятный вкус. Рецепт впервые появился в 1862 году в «Руководстве бармена» известного нью-йоркского бармена Джерри Томаса, но не имеет прямого отношения к Японии.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда.

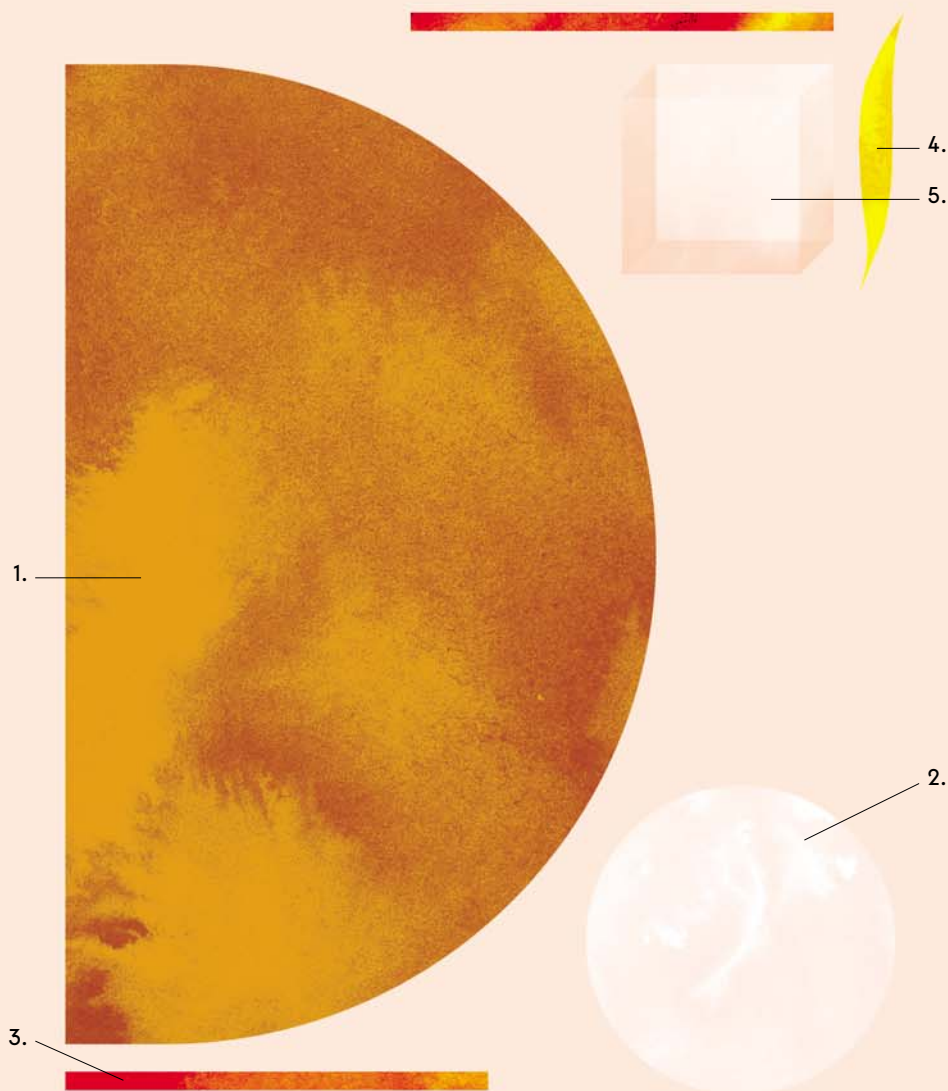
Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в сервировочный бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Если коньяка нет, вы можете использовать другой бренди, выдержанный в бочках, в частности арманьяк, который придаст напитку такой же характерный аромат.



№ 85
ЯПОНСКИЙ
ВКУС ИЗ ДРУГИХ МЕСТ

1. коньяк – 60 мл | 2. сироп оршад – 15 мл | 3. биттер Ангостура – 4 капли
4. украшение: лимон – 1 цедра | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль можно отнести к «американизированному» варианту Негрони (стр. 83). Его придумал в Париже Эрскин Гвинн (1898–1948), американский писатель, поселившийся в столице, и издатель журнала под названием Boulevardier. Бурбон обладает другим ароматическим составом, нежели джин, что заставляет некоторых говорить, что на самом деле это совершенно другой по вкусу коктейль. Комбинация ингредиентов действительно становится более округлой и древесной.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполните стакан олд-фэшн кубиками льда.

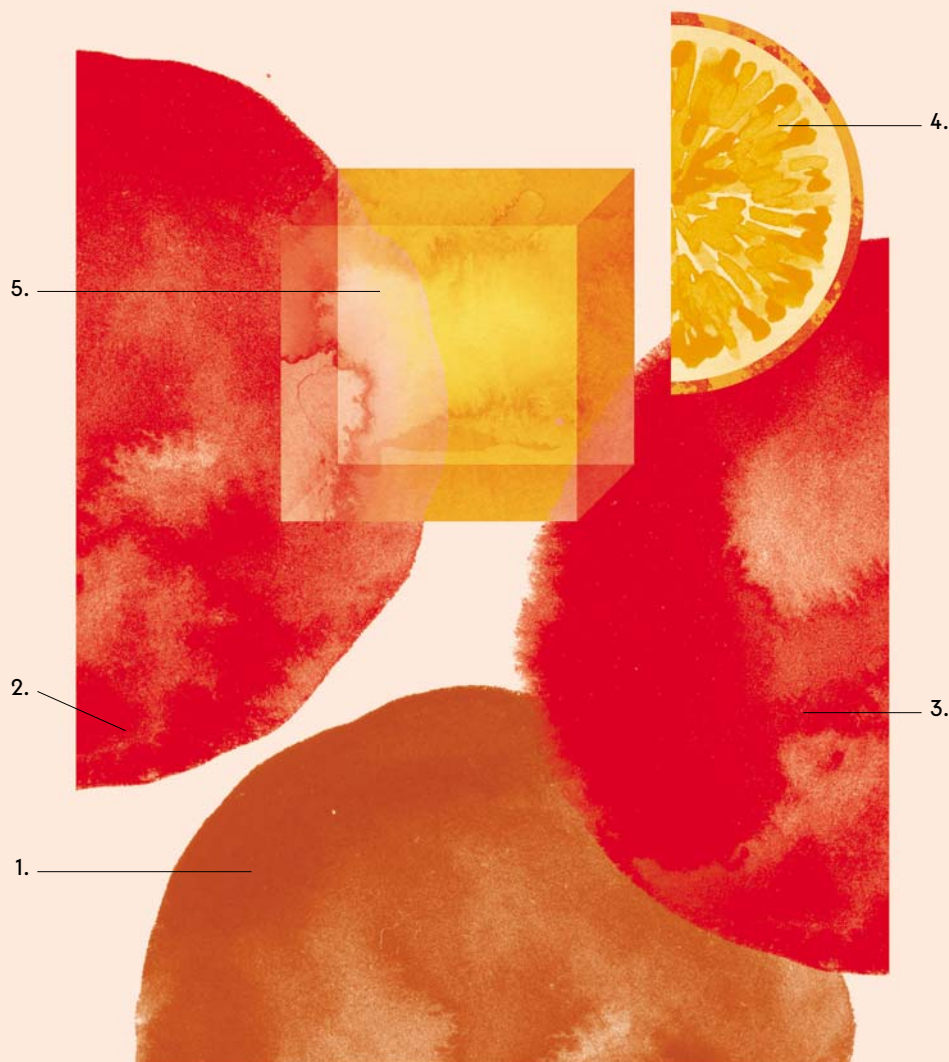
Налейте все ингредиенты в стакан.

Перемешивайте барной ложкой в течение 10 секунд.

Украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Вы можете использовать ржаной виски для приготовления по этому рецепту.



№ 86

БУЛЬВАРДЪЕ

АМЕРИКАНСКИЙ НЕГРОНИ

1. бурбон – 30 мл | 2. кампари – 30 мл | 3. красный вермут – 30 мл
4. украшение: апельсин – 1 долька | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Некоторые утверждают, что Мартинес является прародителем Сухого Мартини (стр. 51), в то время как другие видят в нем сходство с Манхэттенем (стр. 79). Этот коктейль — один из классических коктейлей до сухого закона. Впервые он появился в работе О.Х. Байрона «Руководство для современных барменов» (1884), но в двух версиях. Представленный здесь вариант является наиболее распространенным и нашел свое место в переиздании Джерри Томаса «Руководства бармена» 1887 года. И как и в случае с Мартини и Манхэттенем, любители могут расширить диапазон возможных вариантов, варьируя вид джина и красного вермута, чтобы получить разные вкусовые качества.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда.

Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в сервировочный бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

В другой версии Мартинеса, помимо красного вермута, есть сухой вермут и трипл-сек.



№ 87

МАРТИНЕС

У ИСТОКОВ МАРТИНИ

1. джин – 50 мл | 2. красный вермут – 25 мл | 3. ликер мараскино – 5 мл
4. биттер Ангостура – 4 капли | 5. украшение: апельсин – 1 долька | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Хот Тодди — это эквивалент грога в более англосаксонском ароматном варианте. Его можно приготовить из шотландского виски, виски, бурбона или даже бренди... По составу напиток напоминает пунш. Но его происхождение, несомненно, связано с ирландским физиком Робертом Бентли Тоддом (1809–1860), который обычно готовил стакан бренди, смешанного с корицей, сахаром и горячей водой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте цедру лимона 4 частями.

Доведите воду до кипения.

Налейте все ингредиенты в чашку.

Перемешайте барной ложкой.

Дайте цедре лимона настояться в коктейле за 1 минуту до подачи.

КРОМЕ ТОГО

Обязательно наливайте этот коктейль в чашку, а не в стакан, помните, что это горячий рецепт!

1. _____

2. _____

4. _____

3. _____

5. _____

5. _____

№ 88

ХОТ ТОДДИ

ШОТЛАНДСКИЙ ГРОГ

1. горячая вода – 80 мл | 2. шотландский виски – 50 мл | 3. лимонный сок – 15 мл
4. мед – 15 мл | 5. украшение: лимон – 1 цедра, гвоздика – 4



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Бруклин впервые появился в 1908 году в книге Джейкоба Авраама Грохуско «Руководство Джека». Но вскоре о нем забыли из-за непоколебимого успеха Манхэттена (стр. 79). Это связано с тем, что его состав на основе амара пикона поставил его на задний план Манхэттена из-за сложности найти конкретно этот продукт. Тем не менее он был обновлен с появлением «Современной классики», основанной новым поколением нью-йоркских барменов в 2000-х годах.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда.

Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в сервировочный бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Французский биттер в Манхэттене? А почему бы и нет, в конце концов! Этот коктейль также много раз адаптировался новым поколением американских барменов.



№ 89

БРУКЛИН

ГОРЬКИЙ ЖИТЕЛЬ НЬЮ-ЙОРКА

1. бурбон – 50 мл | 2. красный вермут – 25 мл | 3. биттер Пикон – 10 мл
4. ликер мараскино – 5 мл | 5. украшения: засахаренная вишня – 1 | 6. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот рецепт, который может напоминать Мартинес (стр. 205) из-за сочетания джина и красного вермута, был создан в начале XX века Адой Коулман, главной барменшей в баре отеля Savoy в Лондоне. В то время тот факт, что женщина готовит коктейли, шокировал многих! Игнорируя критику, Ада Коулман стала одной из лучших барменш в истории. Вкус Фернет-Бранки, итальянской настойки с травянистыми нотками, открывает совершенно новый ароматический профиль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда.

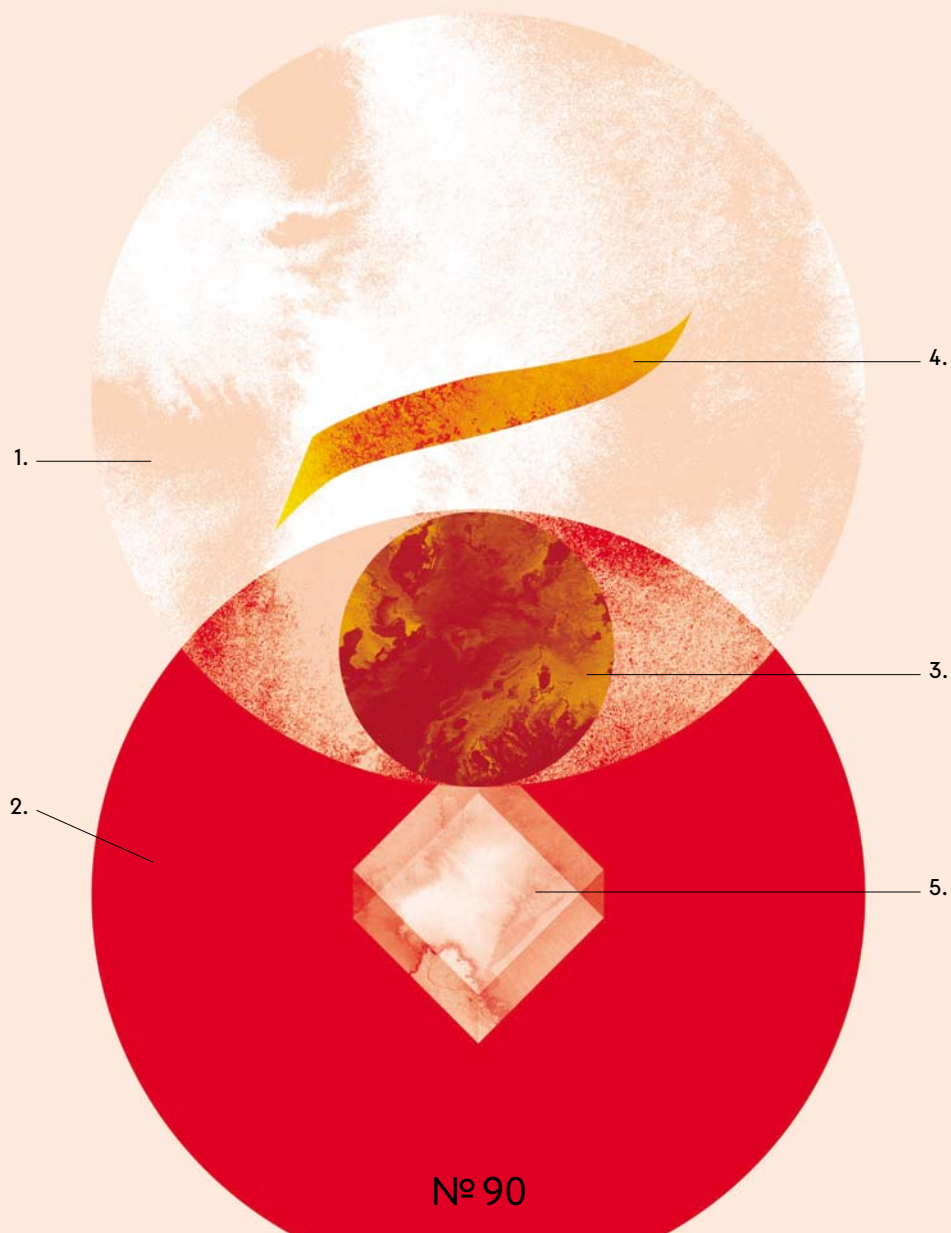
Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

Выньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в сервировочный бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Фернет-Бранка довольно сильнодействующий, с ароматической точки зрения. Поэтому мы рекомендуем использовать его с осторожностью.



№ 90

ХЭНКИ-ПЭНКИ

КЛАССИКА САВОЙ

1. джин – 40 мл | 2. красный вермут – 40 мл | 3. бальзам фернет-бранка – 5 мл
4. украшение: апельсин – 1 цедра | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Блю-блейзер — один из фирменных коктейлей Джерри Томаса (1830–1885). «Отец флейринга» (искусство приготовления коктейлей демонстративным образом, особенно жонглированием бутылками) предлагает здесь коктейль фламбе, довольно простой по составу, но очень эффектный по приготовлению. Его название отсылает к голубоватому пламени, которое переходит от стаканчика к стаканчику на этапе «аэрации» коктейля.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**Налейте горячий виски с сахарным сиропом в кружку,
затем подожгите его.**

Аккуратно залейте эту смесь кипящей водой.

**Начиная с самой верхней точки, начните переливать
горящую жидкость из первой кружки во вторую.**

**Постепенно опускайте вторую кружку, чтобы добраться до самой
нижней точки, до которой ваша рука может дотянуться.**

**Повторите 5 или 6 раз, затем поставьте пустую кружку на другую,
чтобы потушить пламя.**

Вылейте коктейль в сервировочную чашку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Обратите внимание, что по очевидным соображениям безопасности мы рекомендуем вам выполнять эту технику только в том случае, если вы освоите ее в совершенстве. Обращение с горячей жидкостью чрезвычайно опасно и не может быть выполнено в домашних условиях.

2.

4.

3.

1.

№ 91

БЛЮ-БЛЕЙЗЕР

ЗАЯВИТЬ О ПЛАМЕНИ

1. горячий шотландский виски – 50 мл | 2. простой сахарный сироп – 10 мл
3. горячая вода – 80 мл | 4. украшение: лимон – 1 цедра



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Гринпойнт был создан в 2005 году в Milk&Honey Майклом МакИлроем. Эта вариация Манхэттена (стр. 79) или, точнее, Бруклина (стр. 209), несомненно, является одной из величайших «современных классик» жанра, в которую желтый Шартрез привносит сложность своих травянистых ароматов. Его название является прямой ссылкой на район в Бруклине.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в стакан для смешивания, наполненный кубиками льда.

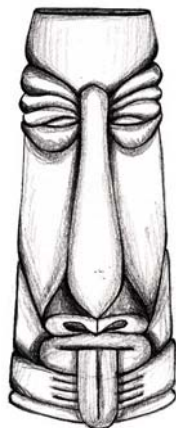
Перемешивайте барной ложкой в течение 20 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Процедите коктейль в сервировочный бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Шартрез — один из символов монастырской истории ликеров, производимых в Изере. Желтая версия составляет 40% об. спирта, а зеленый — 55% об.



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Вас пугает идея создания атмосферы «Ночи живых мертвецов», с кровожадными зомби? Будьте уверены, эффект от этого коктейля намного легче. Это одна из величайших классик культуры тики, придуманная в 1939 году Доном Бичкомбером, одним из промоутеров этой категории коктейлей. Поскольку коктейль содержит достаточно большое количество алкоголя, Дон Бич советовал не пить больше двух.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте все ингредиенты в шейкер.

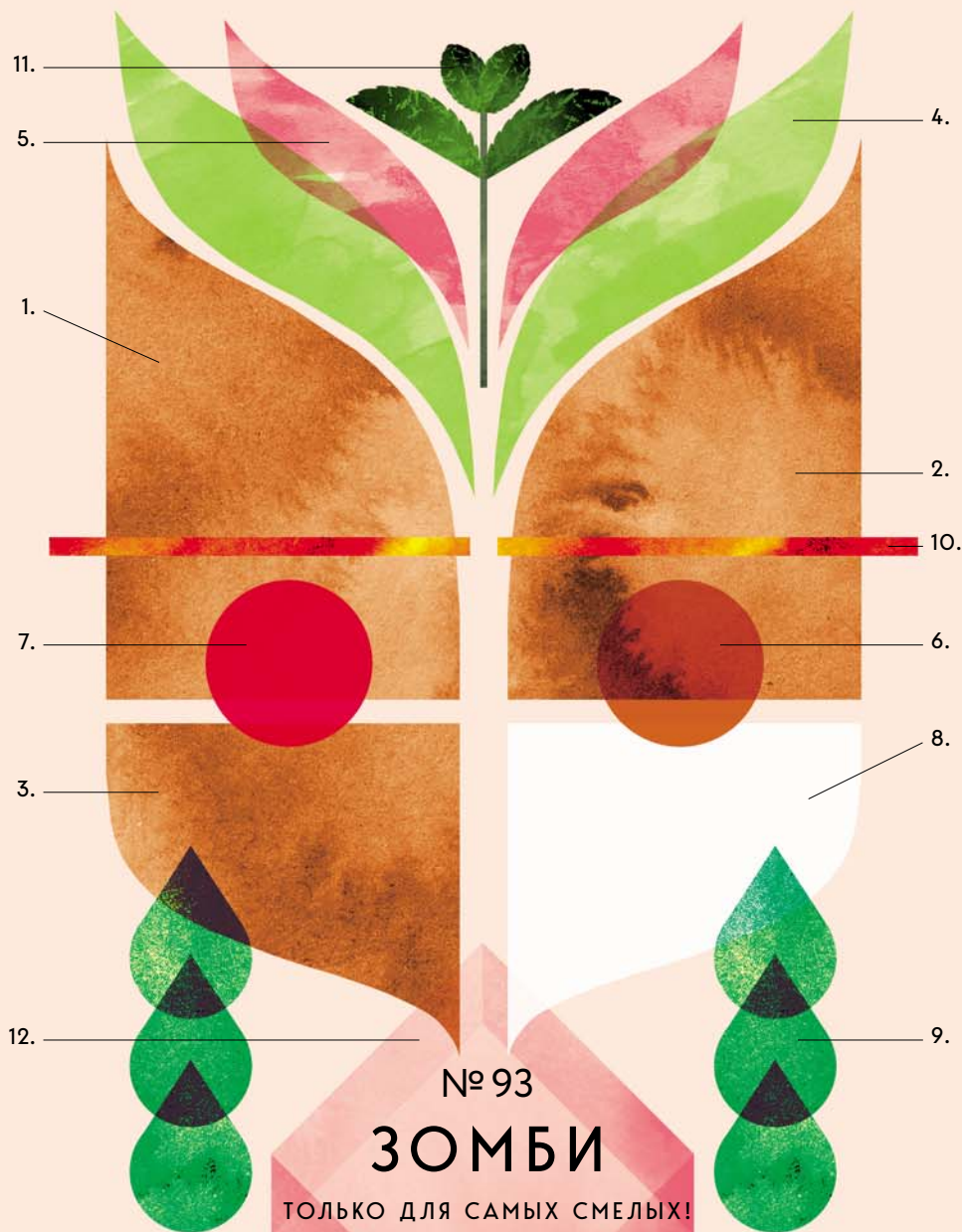
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 10 секунд.

Процедите коктейль в свою тики-кружку, наполненную кубиками льда.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Кружки тики — это керамические бокалы, традиционно используемые для подачи одноименных коктейлей. Их дизайн был вдохновлен полинезийскими божествами. Если у вас их нет, выберите бокал хайбол.



1. кубинский янтарный ром – 25 мл | 2. ямайский янтарный ром – 25 мл
3. сверхкрепкий янтарный ром – 15 мл | 4. сок лайма – 25 мл
5. грейпфрутовый сок – 10 мл | 6. сироп с корицей – 5 мл
7. гранатовый сироп – 5 мл | 8. бархатный Фалернум – 15 мл
9. абсент – 12 капель | 10. биттер Ангостура – 4 капли
11. украшение: свежая мята – 1 веточка | 12. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Первоначально этот забытый рецепт содержал в равных частях только джин, горечавку и желтый Шартрез. Вдохновленное этим рецептом, это творение сегодня является визитной карточкой бара Cravan (Париж): лимон играет связующую роль между горечью горечавки и округлостью Шартреза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Покрутите несколько кубиков льда в бокале для коктейля, чтобы охладить его.

Налейте все ингредиенты в шейкер.

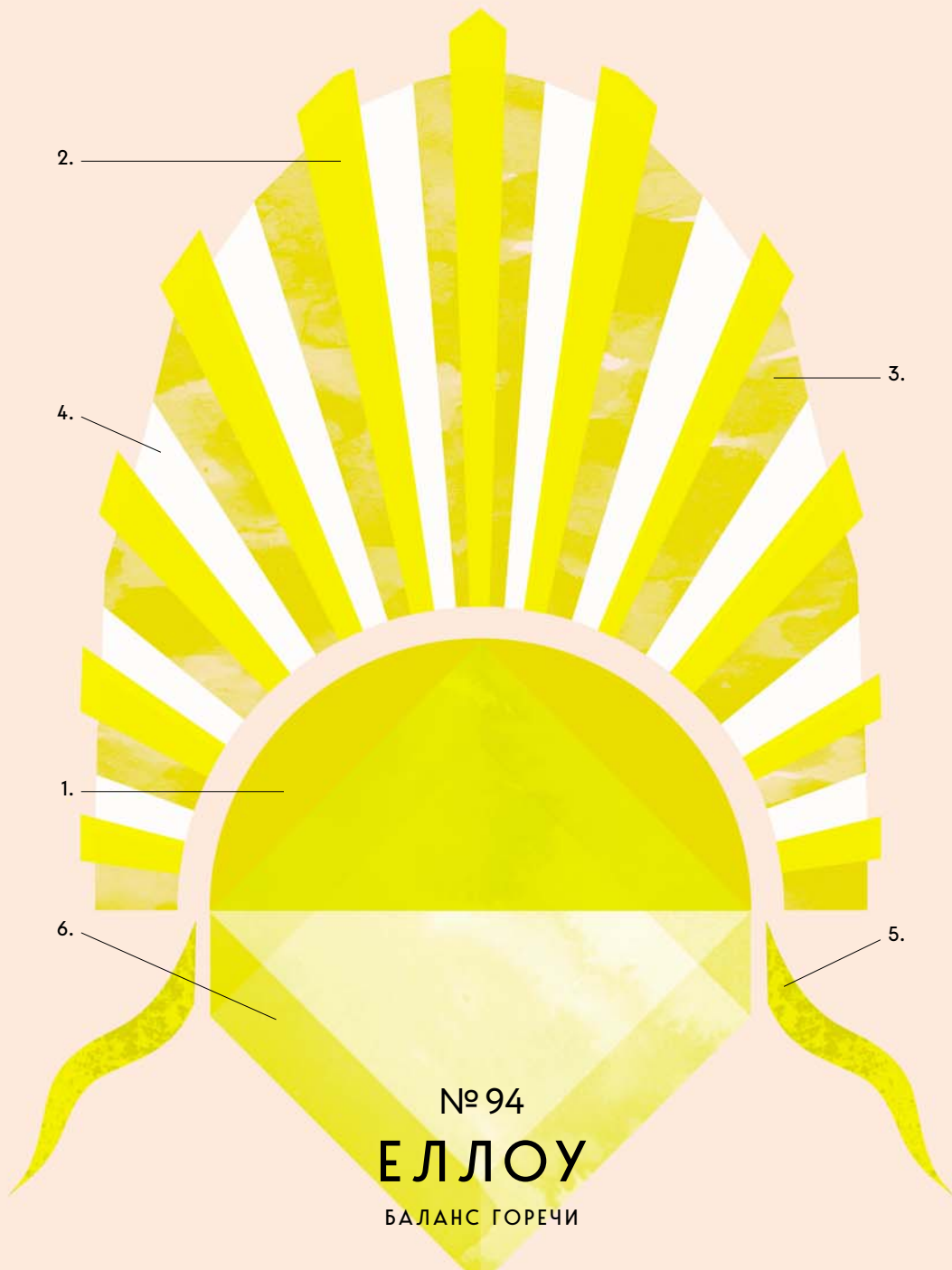
Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 4 секунд.

Достаньте кубики льда из коктейльного бокала.

Дважды процедите коктейль в стакан и отожмите цедру лимона, прежде чем выбросить.

КРОМЕ ТОГО

Для этого рецепта рекомендуется использовать Сьюз, но вы также можете приготовить его с другими настойками горечавки, такими как Авез или Салерс.





ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Несмотря на название, этот коктейль, как считается, пришел к нам из Великобритании. Такое название он получил в честь сочетания двух французских спиртных напитков: коньяка и шартреза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Охладите бокал для коктейля.

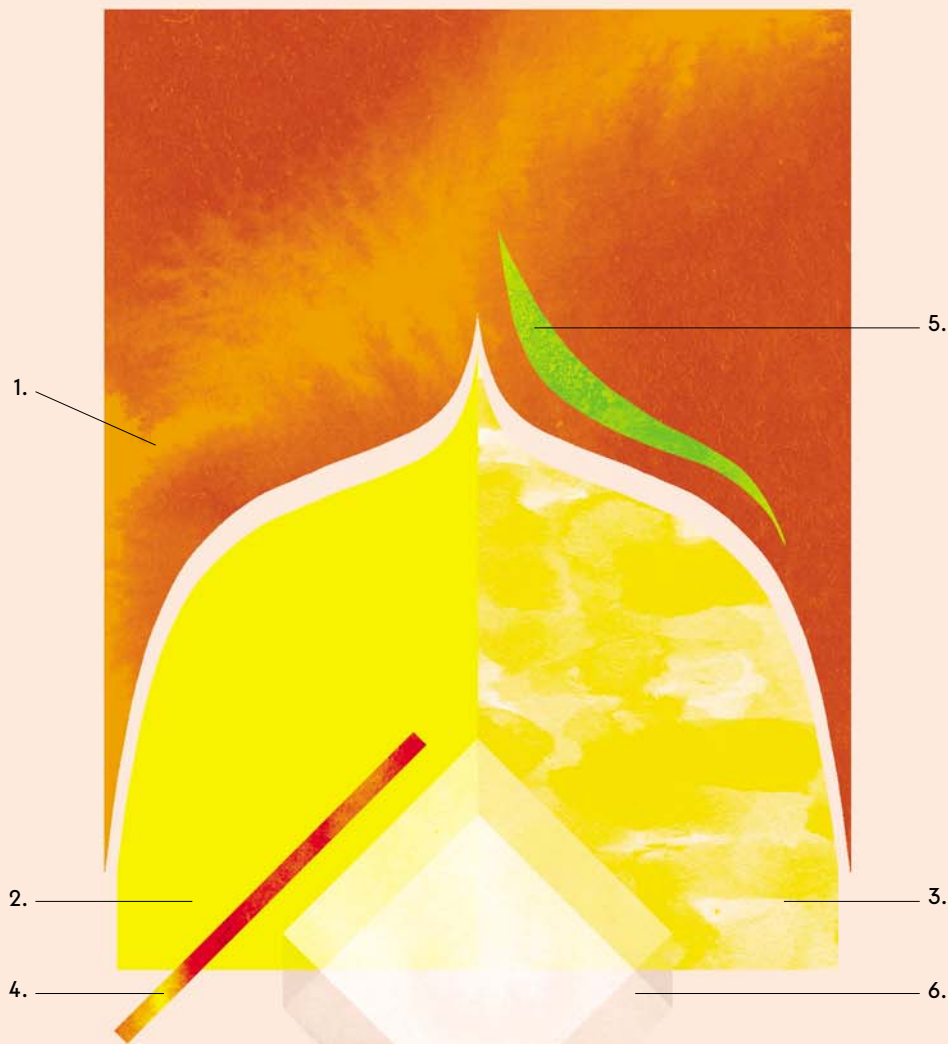
Налейте все ингредиенты в шейкер.

Встряхивайте в течение 15 секунд.

Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Выбор желтого Шартреза придаст коктейлю более сладкий вкус, в то время как зеленый — немного больше горечи.

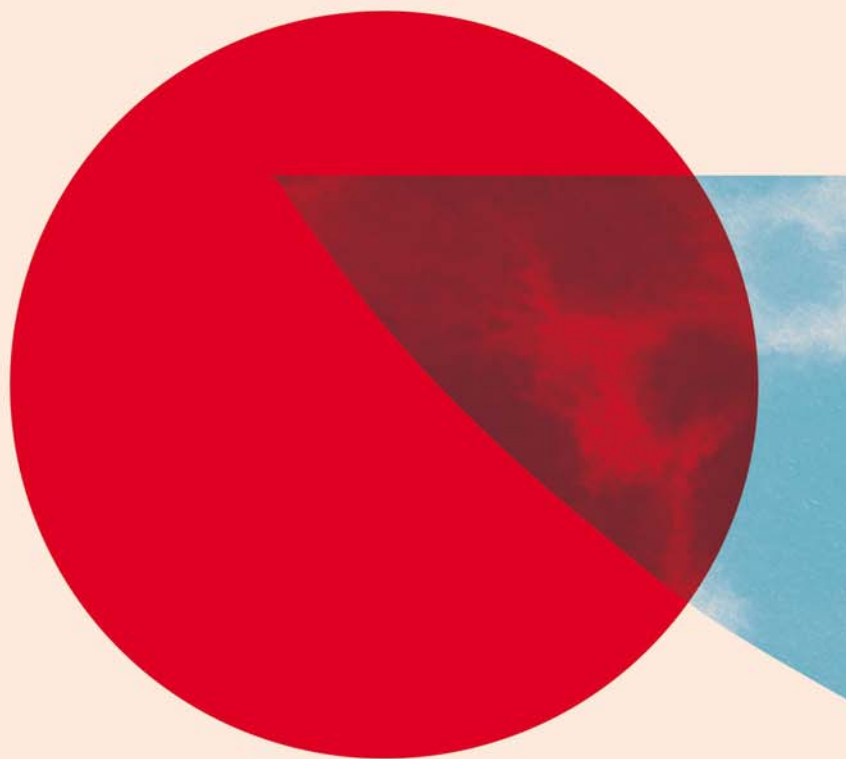


№ 95

ЕЛИСЕЙСКИЕ ПОЛЯ

В ПОЛДЕНЬ ИЛИ ПОЛНОЧЬ

1. коньяк – 40 мл | 2. желтый Шартрез – 20 мл | 3. лимонный сок – 20 мл
4. биттер Ангостура – 2 капли | 5. украшение: лайм – 1 цедра | 6. кубики льда



КОКТЕЙЛИ БЕЗ АЛКОГОЛЯ

Теперь вы подошли к разделу книги, посвященному безалкогольным напиткам. Это своего рода тенденция, которая в очередной раз приходит к нам из-за Атлантики. Моктейли или даже коктейли без спиртных напитков представляют собой отдельную категорию миксологии не только благодаря разнообразию ассортимента, который можно найти в барах, но и из-за энтузиазма, который они вызывают у постоянно растущего числа людей, желающих пить коктейли, не стремясь при этом к опьянению.



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Это безалкогольная версия знаменитой Кровавой Мэри (стр. 85). Состав очень мало отличается от алкогольной версии, за исключением отсутствия водки, а также вполне можно поиграть с дозировкой специй, если хотите получить более тонизирующий напиток. Как и его альтер-эго, этот коктейль идеально подходит для бранча.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**Налейте все ингредиенты в стакан хайбол,
наполненный кубиками льда.**

Перемешайте барной ложкой.

Добавьте специи.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Вустерширский соус — это приправа английского происхождения с кисло-сладким вкусом, приготовленная из анчоусов, уксуса, чеснока и специй. Этот ингредиент сделает вкус коктейля более насыщенным.



1. томатный сок – 100 мл | 2. лимонный сок – 10 мл
3. вустерширский соус – 6 капель | 4. табаско – 2 капли
5. перец – 3 оборота мельницы | 6. сельдерейная соль – 3 щепотки
7. украшения: лимон – 1 долька, сельдерей – 1 палочка | 8. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Эта безалкогольная версия Мохито (стр. 29) играет злую шутку с добавлением яблочного сока вместо рома. С удивлением обнаруживается, что натуральный сахар и засахаренные нотки этого сока идеально сочетаются с лимоном и мятой... Можно пить без остановки!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Перетрите листья мяты в руках и бросьте их в бокал хайбол.

Наполните стакан кубиками льда.

Налейте оставшиеся ингредиенты в стакан.

Перемешайте барной ложкой сверху вниз.

Добавьте две трубочки и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Вы можете заменить яблочный сок виноградным или ананасовым.

4.

3.

2.

6.

5.

7.

1.

№ 97

ВИРДЖИН МОХИТО

ХОРОШ ТАК ЖЕ, КАК ОРИГИНАЛ

1. свежая мята – 8 листьев | 2. простой сахарный сироп – 15 мл | 3. сок лайма – 25 мл
4. неосветленный яблочный сок – 60 мл | 5. газированная вода – 30 мл
6. украшение: свежая мята – 1 веточка | 7. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Для тех, кто любит пряные и соленые коктейли, которые при этом утоляют жажду, эта версия Кровавой Мэри наверняка освежит ваше лето.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Добавьте в стакан хайбол молотый перец чили.

Наполните свой стакан кубиками льда.

Влейте сок лайма и добавьте специи.

**Влейте томатный сок и безалкогольное пиво,
перемешайте барной ложкой.**

Проверьте приправы.

Украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Ассортимент безалкогольного пива теперь очень разнообразен. Чем более крепким будет ваше безалкогольное пиво, тем вкуснее будет ваш коктейль.



1. томатный сок – 40 мл | 2. сок лайма – 10 мл | 3. вустерширский соус – 6 капель
4. табаско – 4 капли | 5. соль – 3 щепотки | 6. безалкогольное пиво – 60 мл
7. украшения: чили на бокале, лайм – 1 долька | 8. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Использование термина «вирджин» переводит факт приготовления классического коктейля в безалкогольную версию. Вот версия знаменитой Пина Колады без рома (стр. 39). Использование лайма, отсутствующего в алкогольной версии, придает этому коктейлю немного бодрости.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте все ингредиенты в шейкер.

Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 10 секунд.

Процедите коктейль в бокал хайбол, наполненный кубиками льда.

Добавьте трубочку и украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Не путайте сливки и кокосовое молоко: более гладкие сливки придадут этому коктейлю больше текстуры.



№ 99

ВИРДЖИН КОЛАДА

ТРОПИЧЕСКОЕ ЛАКОМСТВО

1. ананасовый сок – 90 мл | 2. кокосовые сливки – 45 мл | 3. сок лайма – 15 мл
4. украшения: ананас – 1 долька, засахаренная вишня – 1 | 5. кубики льда



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Это улучшенная версия выжатого лимона, который мы также называем по-английски Французский Лимонад. Этот коктейль, играющий на кислотности цитрусовых, разбудит ваши вкусовые рецепторы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте все ингредиенты, кроме газированной воды, в шейкер.

Добавьте 8–10 кубиков льда и взбивайте в течение 10 секунд.

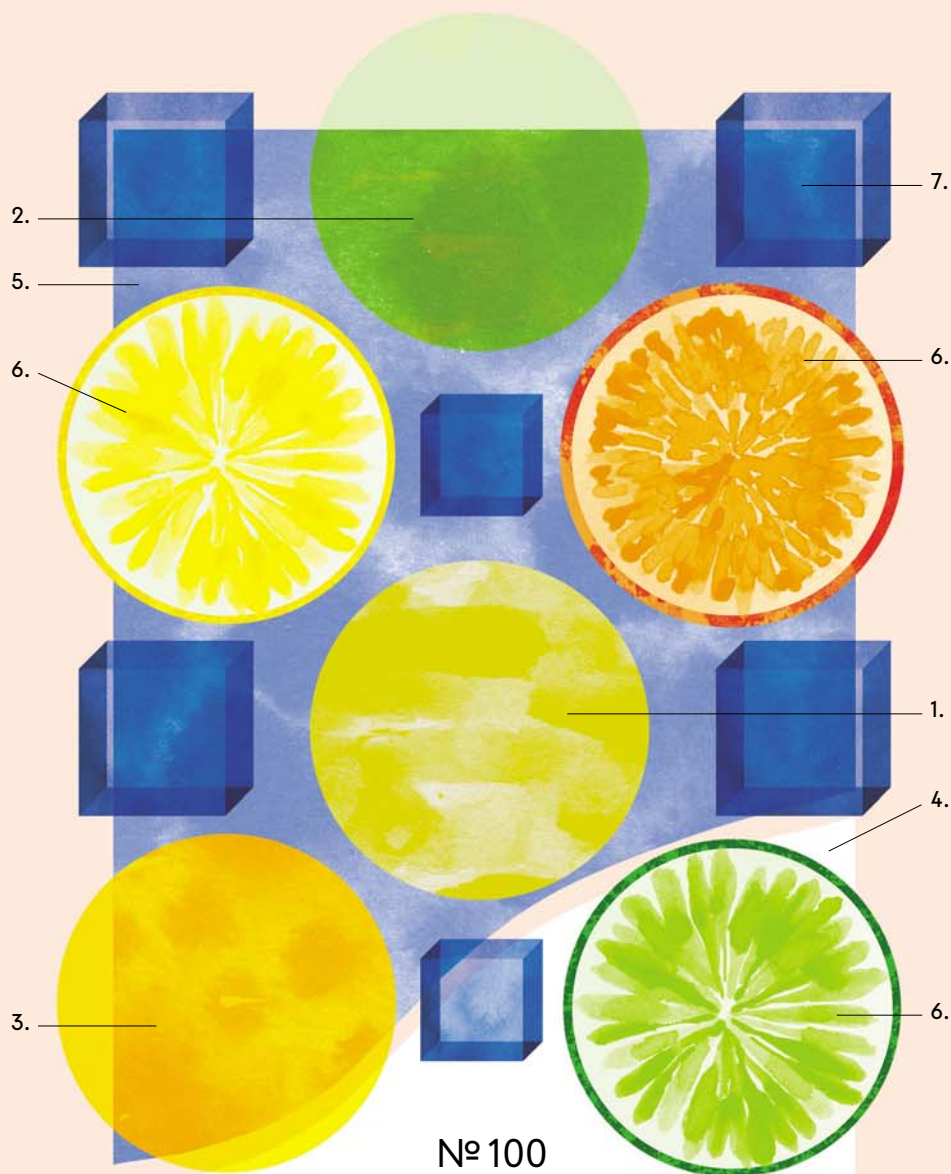
**Дважды процедите коктейль в бокал хайбол,
наполненный кубиками льда.**

Добавьте газированную воду.

Украсьте.

КРОМЕ ТОГО

Вы можете разнообразить этот рецепт, меняя цитрусовые в зависимости от сезона и времени года, например используя юзу, красный апельсин, мандарин. . .



№100 ЛИМОНАД

С ТРЕМЯ ЦИТРУСОВЫМИ

100% цитрусовый лимонад

1. лимонный сок – 15 мл | 2. сок лайма – 15 мл | 3. апельсиновый сок – 15 мл
4. простой сахарный сироп – 25 мл | 5. газированная вода – 60 мл
6. украшения: по 1 тонкому ломтику каждого цитрусового | 7. кубики льда

СПИСОК РЕЦЕПТОВ

А

Авиапочта 179
Авиация 141
Адонис 199
Аляска 183
Амаретто Сауэр 113
Американо 65
Апероль Спритц 45
Армия и флот 173

Б

Базиликовый Смэш 137
Белая Леди 135
Беллини 31
Белый Негрони 143
Белый Русский 95
Би энд Би 153
Блю-блейзер 213
Бобби Бернс 159
Брамбл 107
Бренди Краста 185
Бронкс 165
Бруклин 209
Бульвардье 203

В

Веспер 125
Виражин Колада 231
Виражин Мохито 227
Виражин Мэри 225
Виски Сауэр 101
Виски Флип 193
Вьё-Карре 163

Г

Гарибальди 49
Гринпойнт 215

Д

Дайкири 61
Дайкири Хемингуэя 145
Джин-физ 127

Е

Елисейские Поля 221

Ж

Желтый 219

З

Зомби 217

И

Идеальная Леди 63
Ирландский кофе 177

К

Кайпиринья 43
Кайпироска 71
Каменный Забор 103
Кир 97
Классический Шампань Коктейль 91
Клевер Клуб 139
Коктейли без алкоголя 222
Коктейль Пенденнис 195
Корпус Ревайвер № 2 191
Космополитен 35

Кровавая Мэри 85
Кровь и песок 161
Куба Либре 41

Л

Лимонад с тремя цитрусовыми 233
Лошадиная Шея 87

М

Май Тай 59
Манхэттен 79
Маргарита 121
Мартинес 205
Мимоза 55
Мичелада Моктейль 229
Московский Мух 75
Мохито 29
Мятный Джулеп 93

Н

Негрони 83

О

Обезьянья железа 133
Олд-Фэшн 89

П

Палома 73
Пина Колада 39
Писко Сауэр 129
Плантаторский пунш 53
Помни о Мэне 167
Последнее Слово 171
Пчелиные коленки 147

Р

Рамос Джин Физ 181
Роб Рой 111
Россини 67

С

Сазерак 157
Сайдкар 151
Саутсайд 149
Сингапурский Слинг 81
Смерть после полудня 189
Смокинг 187
Спитфайр 117
Стингер 105
Сухой Мартини 51

Т

Ти Пунш 37
Том Коллинз 47
Томми Маргарита 57
Тьма и Буря 99

Ф

Фин-а-Лё 115
Французский Мартини 33
Френч-75 131

Х

Хот Тодди 207
Хэнки-Пэнки 211
Чашка Пимма 69
Черный Русский 77
Чикаго Физ 197

Ш

Шерри Коблер 123

Э

Эль Дьябло 109
Эль Президенте 169
Эспрессо Мартини 155

Я

Японский 201

СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ

А

Абрикосовый крем 195
Абсент 133; 157; 167; 187; 189; 191; 217
Амаретто 113
Американо 177
Ананас 33; 39; 53; 81; 231
Ананасовый сок 33; 39; 53; 81; 231
Апельсин 35; 45; 49; 65; 69; 83; 89; 91; 113;
123; 133; 165; 169; 199; 203; 205; 211; 233
Апельсиновые биттеры 183; 187; 199; 215
Апельсиновый сок 49; 53; 55; 133; 161; 165;
233
Апероль 45

Б

Бархатный Фалернум 217
Безалкогольное пиво 229
Белое сухое вино 117
Белый кубинский ром 29; 41; 61; 145
Белый пуэрториканский ром 39
Белый фермерский ром 37
Бенедиктин 81; 153; 159; 163
Биттер Ангостура 29; 53; 79; 81; 89; 91; 101;
111; 113; 129; 163; 185; 193; 201; 205; 215;
217
Биттер Пейшо 157; 163; 195
Бурбон 79; 89; 93; 101; 103; 163; 167; 203;
209
Бургундское белое вино Алиготе 97

В

Вишневый ликер 81; 161; 167
Водка 33; 71; 75; 77; 85; 95; 125; 155

Г

Газированная вода 29; 45; 47; 65; 89; 115;
127; 181; 197; 227; 233
Гвоздика 207
Горячая вода 207; 213
Гранатовый сироп 53; 81; 133; 169; 217
Грейпфрутовая сода 73
Грейпфрутовый сок 145; 217

Д

Джин 51; 63; 81; 83; 107; 125; 127; 131; 133;
135; 137; 139; 141; 143; 147; 149; 165; 171; 173;
181; 183; 187; 191; 195; 205; 211; 217
Джин Олд Том 47

Е

Ежевика 107

Ж

Желтый шартрез 183; 215; 219; 221
Жидкие сливки 95; 177; 181

З

Засахаренная вишня 39; 47; 53; 79; 81; 111;
131; 141; 145; 167; 171; 209; 231
Зеленый шартрез 171

И

Имбирное пиво 75; 99; 109

Имбирный эль 87

Ирландский виски 177

К

Кампари 49; 65; 83; 203

Клубника 67; 69

Клюквенный сок 35

Кокосовый крем 39; 231

Кола 41

Колотый лед 43; 71; 83; 93; 107

Коньяк 87; 91; 105; 115; 117; 151; 153; 157; 163; 185; 201; 221

Кофейные зерна 155

Кофейный ликер 77; 95; 155

Красный вермут 65; 79; 83; 111; 159; 161; 163; 165; 167; 199; 203; 205; 209; 211; 213

Красный портвейн 197

Крем де Кассис 97; 109

Крем де Менте Бланш 105

Крем де Мур 107

Крем де Пеш 63; 117

Кубики льда 29; 33; 35; 39; 41; 45; 47; 49; 51; 53; 57; 59; 61; 63; 65; 69; 73; 75; 77; 79; 81; 85; 87; 89; 95; 99; 101; 103; 105; 107; 109; 111; 113; 115; 117; 121; 123; 125; 127; 129; 131; 133; 135; 137; 139; 141; 143; 145; 147; 149; 151; 153; 155; 157; 159; 161; 163; 165; 167; 169; 171; 173; 177; 181; 183; 185; 187; 191; 193; 195; 197; 199; 201; 203; 205; 209; 211; 215; 217; 219; 221; 225; 227; 229; 231; 233

Л

Лайм 37; 41; 43; 57; 59; 61; 65; 71; 73; 75; 99; 109; 121; 173; 195; 233

Ликер горечавки 219

Ликер Пимма № 1 69

Ликер фиалки 141

Ликер Шамбор 33

Лилле Блан 125; 143; 191

Лимон 47; 51; 65; 69; 85; 87; 101; 107; 123; 125; 127; 131; 143; 147; 151; 157; 159; 163; 185; 187; 191; 201; 207; 213; 215; 217; 221; 225; 233

Лимонад 69

Лимонная водка 35

Лимонный сок 47; 63; 81; 85; 101; 107; 113; 117; 127; 131; 135; 137; 139; 141; 147; 151; 181; 185; 191; 197; 207; 217; 221; 225; 233

М

Малина 139

Малиновый сироп 139

Мараскино 141; 145; 171; 185; 187; 205; 209

Медовый сироп 147; 177

Мускатный орех 193

О

Огурец 69

Оливка 51

П

Палома 73

Перец 85; 225

Персиковое пюре 31

Пикон Сауэр 209

Писко 129

Порошок чили 229

Просекко 31; 45; 67

Простой сахарный сироп 29; 43; 47; 61; 64; 71; 93; 101; 107; 109; 117; 123; 127; 129; 131; 135; 137; 145; 149; 155; 157; 177; 181; 189; 193; 195; 197; 213; 227; 233

Р

Ржаной виски 157; 215

С

Сахар 37; 89; 91; 151; 185

Свежая мята 29; 59; 69; 93; 123; 149; 177; 217; 227

Свежий базилик 137

Сверхкрепкий

ром янтарный 217

Сельдереи 85; 225

Сидр брют 103

Сироп агавы 57

Сироп Оршаа 59; 173; 201

Сироп с корицей 217

Сок лайма 29; 35; 53; 57; 59; 61; 75; 109;
121; 129; 145; 149; 171; 173; 177; 181; 195;
217; 227; 229; 231; 233

Соль 229

Соль сельдерейная 85; 225

Соус Вустерширский 85; 225; 229

Сухой вермут 51; 139; 165; 169; 187

Сюз 143

Т

Табаско 85; 225; 229

Текила 57; 121

Текила репосадо 109

Томатный сок 85; 225; 229

Трипл-сек 35; 59; 81; 121; 135; 151; 169; 185;
191

Ф

Фернет-Бранка 211

Флер д'оранж 181

Флер де сель 73; 121

Х

Херес Амонтильядо 123; 199

Ш

Шампанское брют 55; 91; 131; 177; 189

Шотландский виски 111; 159; 161; 193; 207; 213

Э

Эспрессо 155

Я

Яблочный сок неосветленный 227

Яйцо 193

Яичный белок 63; 101; 113; 117; 127; 129;
135; 139; 181; 197

Ямайский ром янтарный 59; 217

Янтарный кубинский ром 169; 177; 217

Янтарный ром 53; 99; 197

Янтарный фермерский ром 59





О ХУДОЖНИКЕ-ИЛЛЮСТРАТОРЕ

СЕСИЛЬ ХУАН

Сесиль Ху Ан — французский иллюстратор и художественная руководительница китайско-вьетнамского происхождения. Увлеченная и очарованная гастрономией, она с удовольствием делится своими кулинарными открытиями и впечатлениями с помощью своих картин с органическими текстурами. Ее творения подчеркивают чувствительность к двум материалам, которые она особенно любит: чернилам и бумаге, с которыми также смешивается и ручная работа.

Возглавляя нетипичную парижскую шоколадную фабрику под названием Maison Dix-Sept C, сочетающую в себе живопись и шоколад, Сесиль также является автором многих работ, посвященных кулинарии, кондитерским изделиям и французскому кулинарному наследию.

Ее работы можно найти на сайте www.cecilehuangdessine.com



Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

100 cocktails cultes© Hachette-Livre
(Hachette Pratique), 2023

Оформление переплета В. Брагиной

Перевод с французского Карины Олеговны Манаенко

Культ коктейля, 100 клубных рецептов,
K90 чтобы удивить и напоить / перевод с французского К. О. Манаенко. — Москва : Эксмо, 2024. — 240 с. : цв. ил. — (Коктейли. Теория и практика).

ISBN 978-5-04-198041-2

Откройте для себя и приготовьте 100 великолепных коктейлей! Следуйте методикам, советам и подсказкам миксологов, чтобы легко приготовить 100 культовых коктейлей, которые обязательно стоит попробовать. Благодаря 100 необычным, выполненным в цветной графике иллюстрациям этих коктейлей вы сможете открыть для себя классику по-новому.

Приятной дегустации!

УДК 641.87
ББК 36.991

© ИПМакеева, перевод
на русский язык, 2024
© ООО «Издательство
«Эксмо», 2024

ISBN 978-5-04-198041-2

Издание для досуга

КОКТЕЙЛИ. ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

КУЛЬТ КОКТЕЙЛЯ

100 клубных рецептов, чтобы удивить и напоить

Ответственный редактор Е. Левашева
Художественный редактор В. Брагина
Технический редактор М. Печковская
Компьютерная верстка О. Розанова
Корректор Т. Певнева

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарушы ел: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ

123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-каб.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Tayar belgisi: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz

Интернет-дуken : www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Дистрибьютор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар
қабылдау жөніндегі өкіл: «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:
www.eksmo.ru/certification

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін растау туралы
мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады: <http://eksmo.ru/certification/>.

Произведено в Российской Федерации

Ресей Федерациясында өндірілген

Дата изготовления/Подписано в печать 17.09.2024.

Формат 72×94 1/16. Гарнитура Alliance. Печать офсетная.

Усл. печ. л. 18,80. Тираж экз. Заказ

18+



ТЕРИТОРИЯ
книжного магазина
Официальная франшиза
издательства «Эксмо»



eksmo.ru
Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»



Хочешь стать
автором «Эксмо»?

хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

breadsalt.publisher

ЧИТАЙ
ГОРОД
Литрес
Я ТАК ЧИТАЮ

ISBN 978-5-04-198041-2



9 785041 980412 >



Выберите рецепт, который соответствует вашему уровню уверенности в коктейлях – от Americano до Zombie через Cuba Libre и Negroni. Пока вы смешиваете, прочитайте о происхождении каждого напитка и узнайте о нем забавный факт. Вы удивите своих друзей, утолите жажду и повысите свою коктейльную значимость в кратчайшие сроки. Для новичков в коктейлях и серьезных домашних барменов эта книга – идеальный иллюстрированный партнер.

LIQUID LIQUID – КОНСАЛТИНГОВОЕ АГЕНТСТВО В ПАРИЖЕ, СПЕЦИАЛИЗИРУЮЩЕЕСЯ НА КОКТЕЙЛЯХ И СПИРТНЫХ НАПИТКАХ, ПРОВОДЯЩЕЕ МАСТЕР-КЛАССЫ ПО МИКСОЛОГИИ.



ISBN 978-5-04-198041-2



9 785041 980412 >

хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ