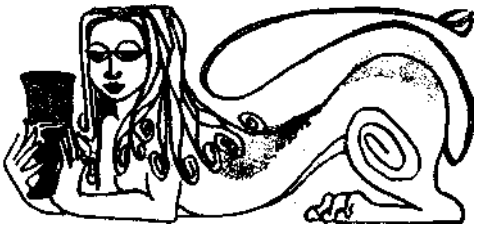
КОКТЕЙЛИ,



В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

А. Д. МИТЮКОВ

ПУНШИ, ВИНА И ДРУГИЕ НАПИТКИ

ИЗДАТЕЛЬСТВО «УРОЖАЙ» МИНСК 1968

Книга «Коктейли, пунши, вина и другие напитки в домашних условиях» освещает широкий круг вопросов.

Здесь читатель найдет все, что касается классификации и изготовления смешанных спиртных и безалкогольных напитков, таких, как коктейли, пунши, глинтвейны, грог, флип, коблер и др.; много интересного и полезного узнает о виноградных винах; сам научится делать слабоалкогольные исконно русские напитки — различные квасы: хлебные, медовые, фруктовые; ознакомится с научными основами и современными органолептическими методами оценки качества вкусовых товаров; узнает классификацию, технологию, химический состав и полезные свойства чая, кофе, меда, пива, минеральных вод, а также различные способы приготовления кофе, чая и смешанных напитков на их основе.

Автор книги, Митюков Алексей Дмитриевич, кандидат технических наук, доцент, декан торгово-товароведного факультета Белорусского государственного института народного хозяйства имени В. В. Куйбышева долгие годы проработал в пищевой промышленности.

Работа обсуждалась и одобрена кафедрой товароведения продовольственных товаров указанного выше института.

Рецензент кандидат медицинских наук, доцент кафедры гигиены Минского медицинского института В. С. Сенчук.

3-17-8
101-68-М

ВВЕДЕНИЕ

С каждым годом повышается жизненный уровень нашего народа. Улучшается качество, расширяется ассортимент пищевых и вкусовых товаров. Появляются новые запросы, возникают новые возможности их удовлетворения.

В этой книге читатель найдет много интересного, нового и полезного. Сам научится делать так называемые смешанные напитки: коктейль, глинтвейн, пунш, боуль, флип, грог, коблер.

Для изготовления этих напитков в качестве исходного сырья используют различные вина, настой чая и кофе, пиво, натуральные соки, плоды, ягоды, мед, сахар, яичный белок и желток, различные ликеры, крепкие горькие настойки, коньяк, джин, ром, пряности, кусочки льда.

Коллекция рецептур смешанных напитков достигает уже более 1000 наименований.

В настоящей публикации мы предлагаем вниманию читателя 260 наименований смешанных напитков с различной степенью сложности их приготовления.

Водку обычно пьют, не испытывая при этом какого-либо удовольствия. Скорее, наоборот, как напиток водка вызывает неприятное вкусовое ощущение. Поэтому ее стремятся «закусить» (колбасой, огурцом и т. д.) или «запить» пивом или фруктовой газированной водой.

Хорошее вино таит в себе гамму вкусовых ощущений. Оно доставляет человеку удовольствие.

Смешанные напитки имеют еще больший диапазон вкусовых ощущений. Человек по своей натуре всегда тянется к чему-то новому, еще не изведанному, оригинальному, не повседневному.

Смешанные напитки — не продукт массового производства, их не делают на фабри-

ках и заводах, а готовят тут же, за столом, в присутствии потребителя, а еще лучше при его участии.

Возможно бесконечное многообразие комбинаций и соответственно вкусовых ощущений. Сам процесс приготовления смешанных напитков весьма интересен. Он отвлекает от повседневных дел, забот, мыслей, способствует хорошему отдыху и хорошему настроению.

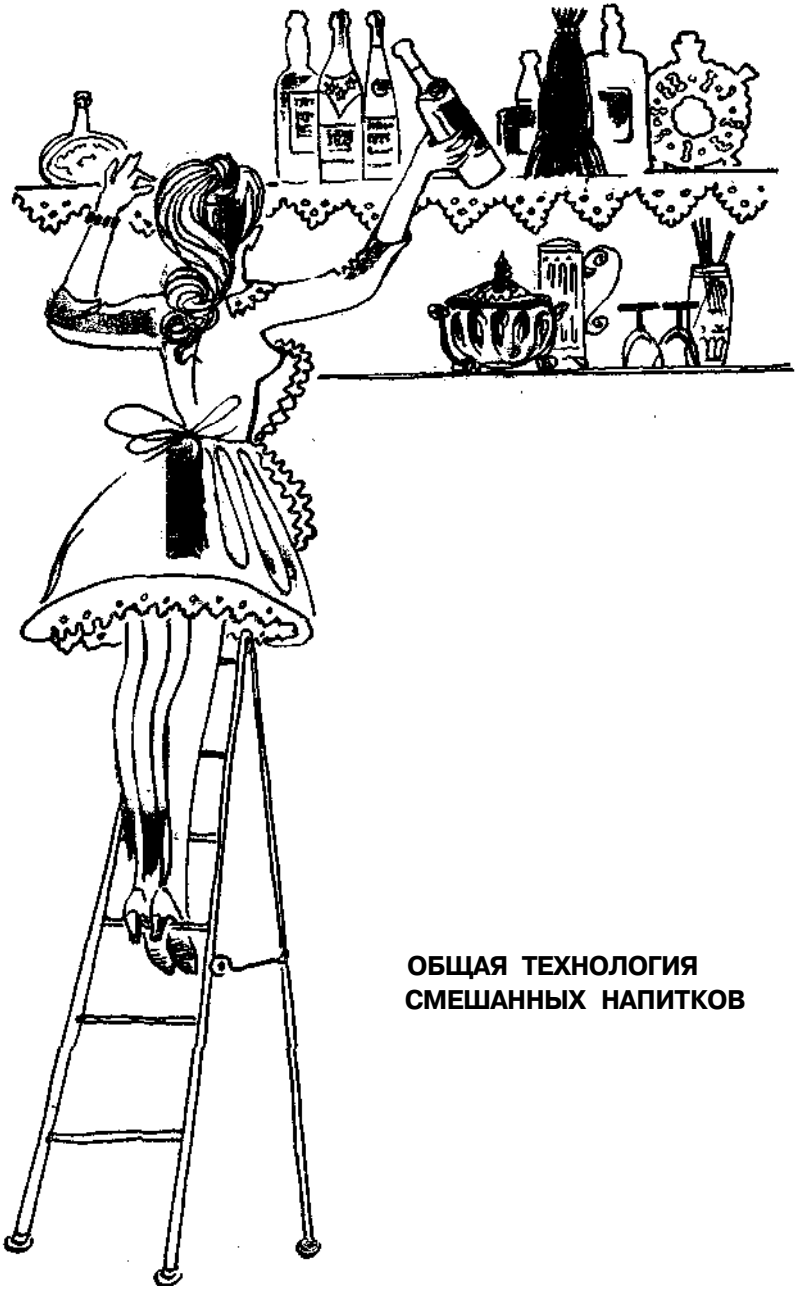
Представьте себе неприятный случай, когда в компании оказались несколько человек с наклонностями к спиртному. Они могут испортить настроение всем собравшимся, если на столе стоят бутылки. При переходе на коктейли на столе бутылок нет. Все исходное сырье, в том числе и спиртные напитки, сосредоточено в руках избранных, которые могут менять темп подачи коктейлей и их состав. К тому же имеются смешанные напитки с явно выраженным освежающим и даже отрезвляющим действием.

Книга эта не для любителей спиртного, и если кто-то из них заглянет в нее по ошибке, он не найдет здесь ничего интересного для себя и ничего такого, что могло бы замаскировать отвратительный порок алкоголизма.

Идеальные трезвенники не найдут в этой книге рассуждений о вреде алкоголя. На эту тему написано немало брошюр и прочитано множество лекций.

Все мы знаем, что спиртные напитки — далеко не предметы первой необходимости, но они реально существуют и при умеренном их потреблении не причиняют вреда взрослому здоровому человеку. Миллионы людей охотно выпивают рюмку вина или водки по случаю какой-нибудь знаменательной даты, радостных событий и т. д. Они не подрывают тем своего здоровья и не причиняют неприятностей другим. Вот таким людям и адресована наша книга, в которой освещаются вопросы приготовления смешанных напитков в домашних условиях с учетом особенностей нашего быта и ассортимента исходного сырья, имеющегося в реализации.

Отзывы и пожелания просим направлять в издательство «Урожай» или непосредственно автору книги в Белорусский государственный институт народного хозяйства им. В. В. Куйбышева (г. Минск, ул. Свердлова, 7).



ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ

Температура напитка является существенным показателем его качества. Эту мысль можно выразить иначе — качество любого напитка (вина, пива, коктейля, глинтвейна, чая и т. д.) полностью проявляется только при определенной его температуре. Для охлаждения напитков нужно использовать холодильник.

Составной частью многих смешанных напитков являются кусочки льда различной величины и формы, для обозначения которых условимся:

кусочки льда № 1 — это отлитые в формочки и замороженные ледяные кубики правильной формы 6—8 *г* по весу;

кусочки льда № 2 — дробленый лед неправильной формы, кусочки значительно меньше кубиков № 1;

лед № 3 — ледяная стружка, которую можно наскоблить от большого куска льда.

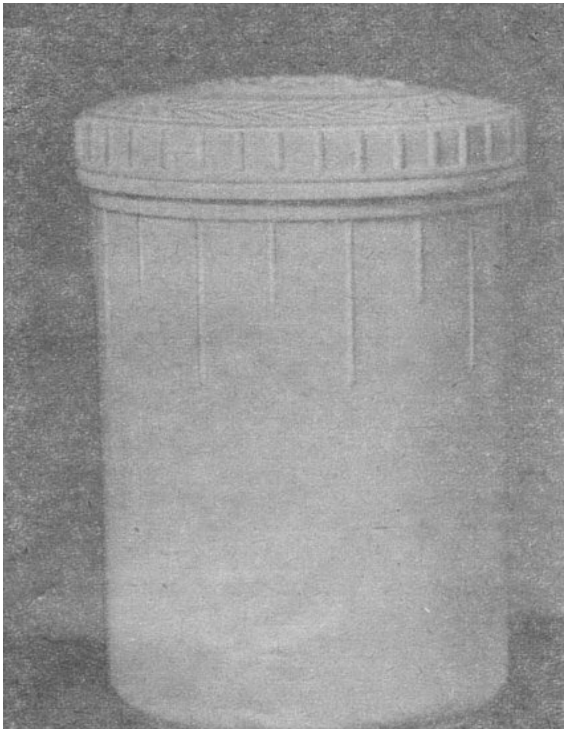
Лед получают путем замораживания в холодильнике кипяченой воды.

Для приготовления большинства смешанных напитков необходим смеситель — миксер.

В продаже имеются очень хорошие миксеры, оборудованные двухфазным электродвигателем и роторной мешалкой, но они дороги и потому не всем доступны. Мы рекомендуем смеситель упрощенной конструкции, без мотора. Его можно изготовить самим (рис. 1).

Приобретите пластмассовый стакан с плотно прикрывающейся крышкой. Прикрепите в верхней части стакана съемное сито или просто кольцо (пластмассовое или деревянное) с натянутой на него марлей.

Рис. 1. Миксер самодельный.



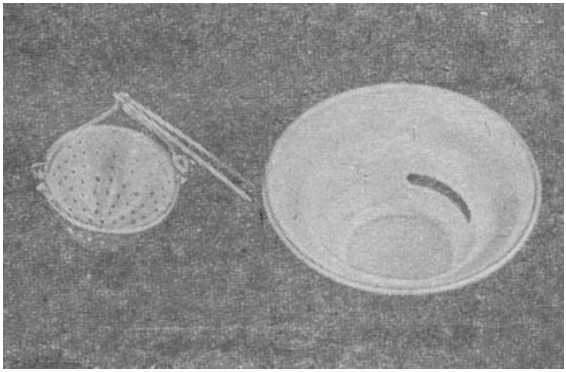


Рис. 2. Яичный сепаратор и чайное ситечко.

Напитки, которые нужно смешать вместе с кусочками льда, пряностями и проч., задают в стакан-смеситель, закрывают его крышкой и сильно встряхивают в одной руке. Затем снимают крышку и выливают содержимое в рюмки, или предварительно вставляют в верхнюю часть стакана самодельное сито и через него процеживают содержимое смесителя.

Потребуется фарфоровая кружка с фарфоровой или серебряной ложкой — для сбивания некоторых составных частей, например, желтков или белков с сахаром. Желательно иметь сепаратор для отделения желтка куриного яйца от белка (рис. 2) и мелкое сито для отделения кожуры цитрусовых плодов или измельченных пряностей после настаивания.

Для замера объемов смешиваемых жидкостей (ликеров, вин, сахарного сиропа, коньяка, сока и т.д.) можно рекомендовать мерный стеклянный стакан с градуировкой от 10 до 250 *мл* и медицинский шприц на 5 *мл*.

С помощью шприца можно взять и перенести объем жидкости от 5 до 0,2 *мл*. Стеклянный мерный стакан (рис. 16, стр. 62) можно купить в посудном или в аптекарском магазине.

Особая группа легких малоалкогольных смешанных напитков, в состав которых входят фрукты, столовые вина, соки, шампанское и, в ограниченном количестве, крепкие спиртные напитки, а иногда и минераль-

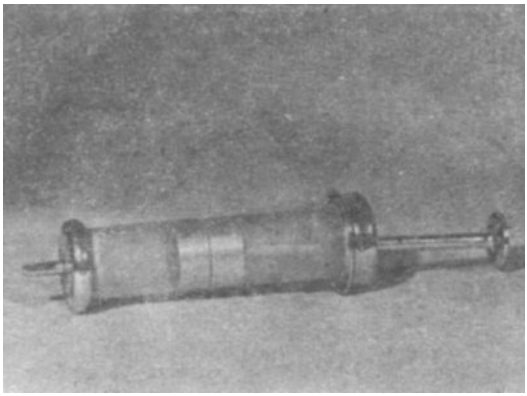
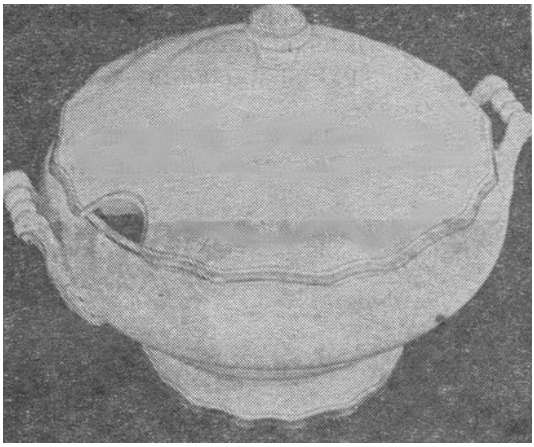


Рис. 3. Шприц для замера и переноса жидкости.

Рис. 4. Фарфоровая миска вместо стеклянного боуля.



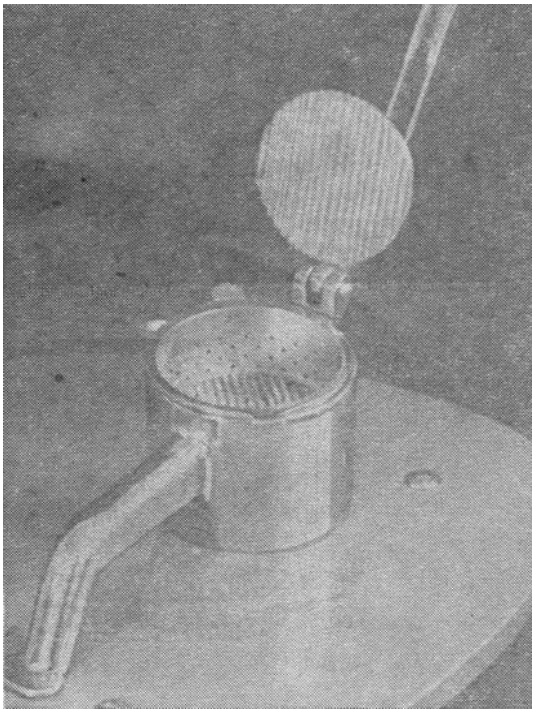


Рис. 5. Рычажная соковыжималка.

ные воды, — готовится в большом стеклянном смесителе (2—6 *л),* называемом «боуль» (рис. 18).

Вся эта группа смешанных напитков тоже называется «боуль».

Если стеклянного боуля нет, используйте фарфоровую миску, но стеклянный прозрачный смеситель

Рис. 6. Шнековый пресс типа мясорубки.

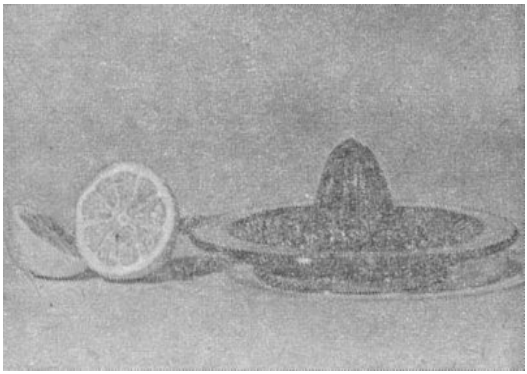


Рис. 7. Стеклянный ребристый конус для извлечения сока из цитрусовых плодов.

предпочтительнее, так как процесс смешения — эффектное зрелище и его должны видеть участники торжества, это украшает праздничный стол.

Для перенесения напитка из боуля в бокалы нужно иметь большую стеклянную или металлическую нержавеющую ложку.

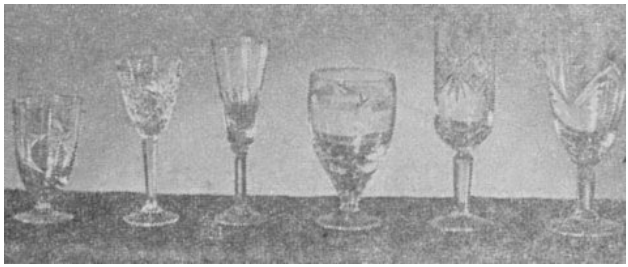


Рис. 8. Рюмки и бокалы.

Пунши и глинтвейны подаются на стол горячими и разливаются не в бокалы, а в стаканы или чашки, способные выдержать высокую температуру. Готовить эти напитки следует на кухне в эмалированной кастрюле, а на стол подавать в фарфоровой миске. Стеклянные смесители (из обычного стекла) не выдерживают высокой температуры.

Плодово-ягодные соки для изготовления смешанных напитков можно покупать готовыми, но лучше их получать самому из свежих плодов и ягод. Для этой цели рекомендуем приобрести рычажную соковыжималку (рис. 5) или шнековый пресс типа мясорубки (рис. 6). Он должен быть луженым или из нержавеющей стали.

Сок из лимонов, апельсинов и мандаринов получают с помощью стеклянного ребристого конуса (рис. 7). Его можно купить в посудном магазине. Техника извлечения сока очень проста: плод разрезают нержавеющим ножом пополам. Затем половинку плода насаживают на стеклянный ребристый конус и поворачивают вокруг оси. Стекающий сок накапливается у основания конуса.

И в заключение несколько слов о бокалах и рюмках. Они могут быть глубокими с малым диаметром и плоскими с большим диаметром (рис. 8), но непременно из бесцветного стекла.

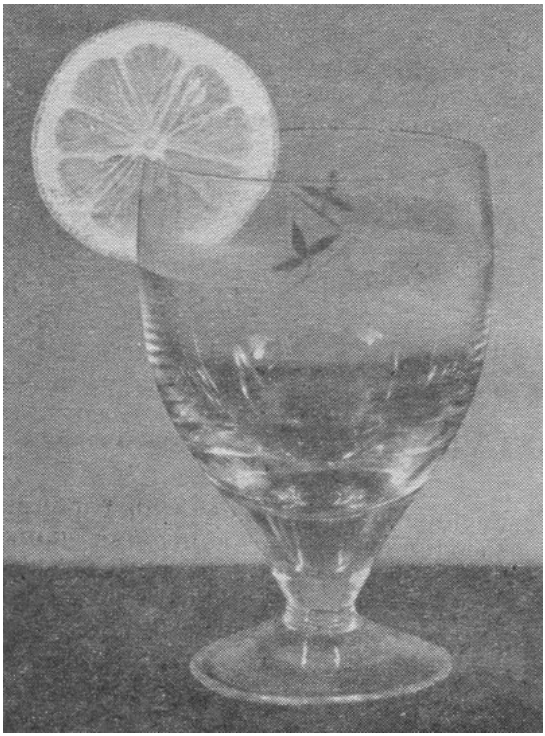


Рис. 9,
Гарнир № 4.

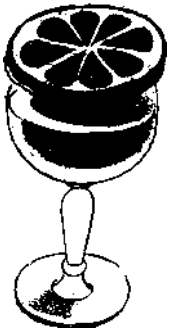


Рис. 10. Гарнир № 5.

Окраска и степень прозрачности напитка играют не второстепенную роль в его оценке.

Размер рюмок для крепких коктейлей, которые нужно пить одним глотком, 50—70 *мл.* Более емкие бокалы для других изделий 100—150—200 *мл.*

Гарнир

Под гарниром следует понимать все то, что сопровождает напиток, дополняет вкусовые и эстетические восприятия.

Сюда относятся кусочки льда, плоды, ягоды, приготовленные специально для этой цели.

О кусочках льда мы уже говорили выше. В рецептурах они будут упоминаться со ссылкой на номер: № 1, № 2, № 3.

Таким же образом необходимо закодировать и остальные виды гарнира.

Это избавит нас от многократных повторений и пояснений в дальнейшем.

Например, если где-то в рецептуре будет значиться г а р н и р № 4 — ломтик лимона, то читатель должен представлять себе следующее: кружок лимона (или апельсина), разрезанный острым ножом по радиусу до центра и прикрепленный на край бокала (рис. 9).

Гарнир № 5 — кружок лимона или апельсина, горизонтально положенный сверху на бокал с напитком (рис. 10).

Гарнир № 6 — очищенный от кожицы апельсин разламывают на дольки и каждую дольку подают отдельно на маленьком блюдце каждому гостю (по числу бокалов), (рис. 11).

Гарнир № 7 — кожицу цитрусового плода срезают узкой длинной лентой, сворачивают из нее спираль и вешают на край бокала так, чтобы спираль была в бокале, после чего наливают в него напиток (рис. 12). Разумеется, плод нужно предварительно ополоснуть чистой водой.

Гарнир № 8 — чистую кожицу цитрусового плода разрезают на прямоугольники длиной менее диаметра бокала и кладут по одному такому прямоугольнику в каждый бокал.

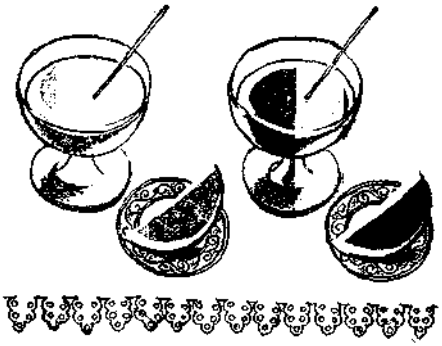


Рис. 11.
Гарнир № 6.

Рис. 12.
Гарнир № 7.

Гарнир № 9 — сахарный «иней» на кромке бокала. Сахарную пудру или сахарный песок насыпают в мелкое блюдце. Увлажняют края пустых бокалов и, опрокидывая, погружают их в сахарную пудру. На смоченное стекло пристают кристаллики сахара в виде тонкого белого слоя, напоминающего снежный иней. После этого бокалы наполняют напитком, но так, чтобы не повредить белый слой «инея».

Гарнир № 10 — натуральная соломинка или синтетическая трубочка (они имеются в продаже), с помощью которой содержимое бокала медленно втягивает-

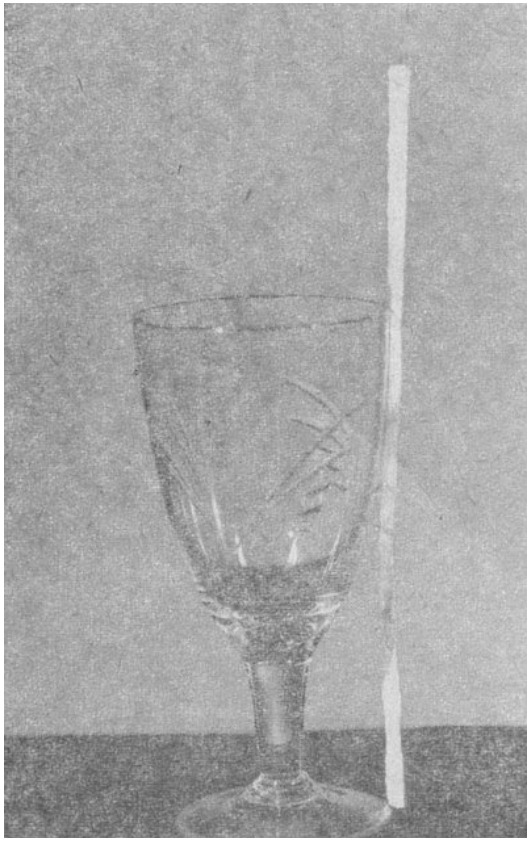
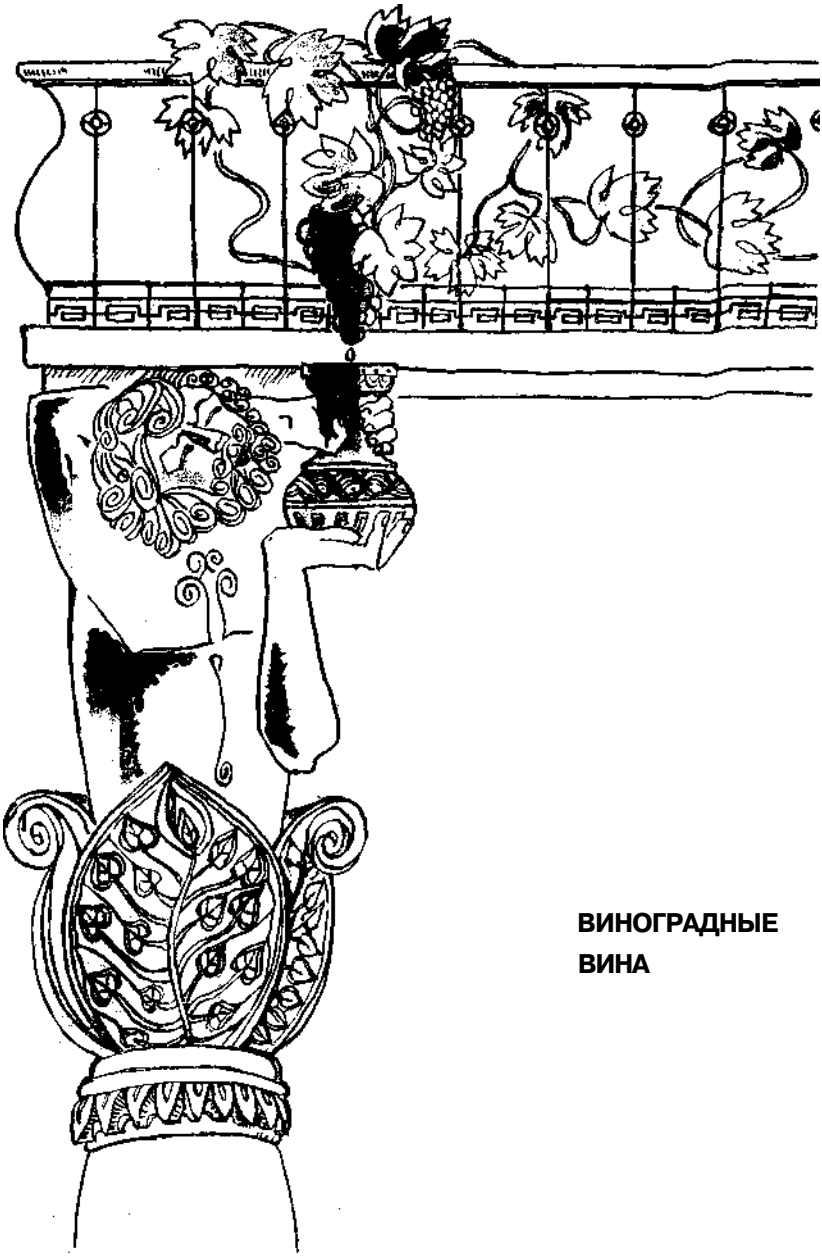


Рис. 13.
Гарнир № 10.

ся в рот. Это обостряет и продляет удовольствие во времени.

Соломинка не просто подается каждому гостю, а заворачивается в тонкую бумагу, как в чехол, и чехол этот в вертикальном положении приклеивается снаружи к каждому бокалу, где-то в центральной части его (рис. 13).



ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА

Большой путь прошла за 50 лет советская винодельческая промышленность.

Производство виноградных вин увеличилось за это время в нашей стране с 30 млн. *дал* в 1913 г. до 134 млн. *дал* в 1965 г., а в 1970 г. выработка виноградного вина достигнет 221 млн. *дал*[1].

Мировое производство вина возросло за последние 50 лет всего лишь на 91%: с 1460 до 2789 млн. *дал*.

Выработка коньяков в царской России составляла в год 125 тыс. *дал,* в 1940 г. — 268, в 1958 г. — 1225, в 1965 г. — 2715, а в 1970 г. наша промышленность намечает дать торгующим организациям для реализации 4700 тыс. *дал* ординарных и марочных коньяков.

Производство шампанского вина увеличилось за 50 лет с 0,5 до 56 млн. бутылок.

В результате развития винодельческой промышленности изменился удельный вес виноградных вин в общем потреблении. Если принять весь спирт, содержащийся в потребляемых населением спиртных напитках, за 100%, то на долю водки приходилось в 1913 г. 89%, за счет вина 3,7% и пива 7,3%.

В 1965 г. относительное потребление спирта за счет вина поднялось до 24,5%, а удельный вес водки в общем балансе спиртных напитков соответственно уменьшился.

Потребление виноградного вина в 1966 г. на душу населения: в СССР 7 *л* в год, в Испании — 65, в Италии — 106, в США — 8, во Франции — 124 *л*.[2]

Наша медицина зорко охраняет здоро-

[1] 1 *дал* = 10 л.

[2] Пищевая промышленность СССР, М., 1967.

вье трудящихся, и мы не стремимся догнать и перегнать передовые капиталистические страны по этому показателю.

Но зато наши вина, шампанское и коньяки по качеству не только не уступают прославленным винам Франции, Португалии, Испании, но и превосходят их. За последние годы вина Советского Союза получили 866 медалей, в том числе 447 золотых, 399 серебряных и 20 бронзовых.

В международной дегустации, которая проходила в нашей стране в г. Тбилиси с 1 по 15 сентября 1965 г., принимали участие 26 стран. Всего было тогда опробовано 864 образца вин, из них удостоены золотых медалей 344 образца, в том числе 167 золотых медалей (48%) получили советские вина, хотя по выработке вин наша страна занимает седьмое место в мире (4,6%). Винодельческая промышленность СССР имеет свою машиностроительную базу. В настоящее время более чем на 90% механизированы процессы дробления винограда, прессования мезги, фильтрация и термическая обработка вин.

Внедряются поточные линии по переработке винограда производительностью 10, 20 и 30 г в час. Освоен непрерывный метод брожения виноградного сусла в потоке.

Установлены автоматические линии розлива вин на 3000 и 6000 бутылок в час. Построены крупные винохранилища. Непрерывно совершенствуется технология производства, растет производительность труда и заработная плата.

Науку о вине возглавляет Всесоюзный научно-исследовательский институт виноделия и виноградарства «Магарач».

В текущей пятилетке намечается сдать в эксплуатацию более 200 новых винодельческих предприятий.

В этой главе мы рассмотрим классификацию вин, ознакомимся с лучшими марочными винами. Здесь же подробно рассмотрим, какое вино, к какому блюду, при какой температуре и как следует подавать на стол.

В заключение познакомим читателя с техникой приготовления и с рецептурой некоторых смешанных напитков, в которых вино является основным компонентом.

Иногда приходится слышать о том, что кто-то пил необыкновенно хорошее вино, которое хранилось в бочках 100 лет.

Легенда эта не имеет под собой никакой научной основы. Встретить хорошее вино, сохраняемое в бочках, в возрасте ста лет совершенно невероятно.

В государственной коллекции лучших виноградных вин, заложенных на длительную выдержку (в основном для научных целей) и непременно в стеклянных бутылках, а не в бочках, можно обнаружить вино высокого качества в возрасте 100 лет и более.

Вино, как и живой организм, имеет определенную продолжительность жизни. Слово «жизнь» применительно к вину нужно понимать условно.

Однако, изучая процессы, происходящие в вине, можно отметить те же стадии, что и в развитии живого организма: рождение (образование) вина, формирование, созревание, старение и отмирание (разрушение) вина. Общая продолжительность «жизни» вина колеблется от 10 до 100 лет в зависимости от типа вина, качества исходного материала, условий хранения и ботанического сорта винограда.

Затронутые вопросы настолько интересны, что они достойны более подробного рассмотрения.

Как известно, вино есть продукт брожения виноградного сока и последующей выдержки сброженного или сброженно-спиртованного виноматериала.

Первая стадия жизни вина— охватывает период брожения виноградного сока и продолжается около одного месяца. Отпрессованный виноградный сок сбраживается с помощью культурных (специально выведенных для этой цели) или диких (всегда имеющихся на кожице винограда) дрожжей. В микроскопически маленьких и быстро размножающихся дрожжевых клетках содержатся особые вещества — ферменты, способные превращать сахар в спирт и углекислоту. При сбраживании 1 *кг* сахара, содержащегося в виноградном соке, образуется приблизительно 0,6 *л* этилового или, как его еще называют, винного спирта. Одновременно образуется небольшое количество побочных продуктов брожения, таких, как: глицерин, органические кислоты, высокомолекулярные спирты (сивушные масла), эфиры, альдегиды.

Все они имеют своеобразный и чаще всего неприятный вкус и запах, но их присутствие в сброженном виноматериале (это еще не вино) совершенно необходимо, так как в дальнейшем эти побочные продукты брожения и этиловый спирт будут вступать в химические реакции между собой и с ароматическими веществами винограда, будут окисляться, соединяясь с кислородом воздуха. В результате всех этих сложных биохимических превращений в вине накапливаются новые ароматические и вкусовые вещества, от которых зависит букет вина и его органолептическая оценка.

Вторая стадия жизни вина — формирование, охватывает период после окончания брожения и до первой переливки виноматериала, то есть последующие 3—5 месяцев. Именно в этой стадии и начинаются все эти сложные биохимические процессы, о которых было сказано выше; Дрожжи, сделав свое дело, превратив виноградный сахар в спирт (полностью или частично), под действием накопившегося спирта или спирта, внесенного в процессе спиртования бродящего сусла, медленно опускаются на дно, образуя осадок. Сусло осветляется, освобождаясь не только от дрожжевых клеток, но и от целого ряда белковых и других веществ, присутствие которых в вине нежелательно. На этом заканчивается вторая стадия жизни вина. В конце ее сброженное и осветлившееся сусло необходимо отделить от осадка, поэтому виноматериал осторожно переливают в другую емкость, а дрожжевой осадок остается на дне первой емкости и, таким образом, удаляется.

Третья стадия — созревание вина, охватывает более продолжительный период, от 2 до 5 лет.

Это период выдержки виноматериалов и вин в специально оборудованных хранилищах, при постоянной температуре 10—12 градусов по С. Выдержка производится в деревянных дубовых бочках или в крупных резервуарах. Самое главное в этот период — проникновение в вино кислорода воздуха в определенном количестве. Под действием кислорода воздуха в вине протекают окислительные процессы, в результате которых образуются новые вкусовые и ароматические вещества, выпадают и периодически удаляются (путем переливок) осадки.

Вино приобретает стабильность и устойчивость при хранении. В этот период окончательно формируются его вкусовые качества.

Высокими достоинствами обладает выдержанное, так называемое марочное вино.

В конце этой стадии марочное вино поступает на розлив в бутылки и направляется через торговую сеть потребителю.

Легкие столовые марочные вина выдерживаются в дубовых бочках 2—3 года, а крепкие и десертные — до 5 лет.

Ординарные, не высоких достоинств вина, приготовленные из посредственных сортов винограда, выдерживаются всего несколько месяцев.

Что произойдет с вином, если его выдерживать в деревянных бочках не 5 лет, а больше? Будет ли вино продолжать улучшать свои вкусовые качества? Оказывается нет. Наоборот, переокисляясь кислородом воздуха, который неудержимо поступает в вино во время вынужденных переливок, доливок и даже через поры деревянной дубовой клепки, оно будет не улучшать, а ухудшать свои вкусовые достоинства. Поэтому, если хотят сохранить и преумножить высокое качество марочного вина, его прежде всего изолируют от кислорода воздуха, разливая в стеклянные, герметически закупоренные бутылки.

С этого момента начинается четвертая стадия жизни вина — старение.

Лучшие марочные вина, розлитые в бутылки, переносят в специально оборудованные подвалы. Там их укладывают на стеллажи и никто без особого разрешения не имеет права прикоснуться к этим бутылкам, так как это уже не марочное, а коллекционное вино, предназначенное в основном для научных целей и особых дегустаций.

В реализацию коллекционные вина обычно не поступают.

Что происходит с винами во время их выдержки в стеклянных бутылках, без доступа воздуха при температуре 10—12 градусов?

Кстати сказать, это самая большая стадия жизни вина. Она продолжается для столовых вин 5—20 лет, а для крепких и десертных вин — 50—70 лет. За-

регистрированы случаи, когда столовые вина из сортов винограда Саперави и Ркацители сохраняли свои прекрасные качества 30 лет, а некоторые образцы десертных токайских вин в стадии старения не теряли своих высоких достоинств до 100-летнего возраста.

Характерными процессами в вине в этот период являются не окислительные (как в предыдущей стадии), а восстановительные процессы, связанные с перемещением не кислорода, а водорода, с образованием сложных соединений типа эфиров, придающих коллекционным винам удивительно тонкий, неповторимый букет старения. В этой стадии кислород действует губительно на вкусовые качества вина, разрушая его букет. Открыл бутылку — нужно пить все до дна.

Последняя стадия — о т м и р а н и е вина. Вино теряет всю свою прелесть: разлагаются и выпадают в осадок красящие вещества, исчезает букет, и вино превращается в мутную жидкость, неприятного вкуса и запаха.

Рано или поздно, но должен возникнуть вопрос — полезно ли пить вино? На этот вопрос можно ответить и утвердительно и отрицательно. Все зависит от того, сколько пить, как часто пить, в каком возрасте и при каком состоянии здоровья.

Если смотреть на вино только как на источник спирта, вызывающего опьянение, к тому же пить много и часто, это приведет к алкоголизму, к расстройству нервной системы и системы обмена веществ (подагре, диабету, гипертонии), понизит работоспособность и сопротивляемость организма. Предлагать вино детям тем более неразумно, так как молодой не сформировавшийся организм быстрее привыкает к наркотикам и в большей степени подвержен их действию.

В то же время нет основания смотреть на рюмку вина, как на яд. Помимо того, что в вине содержится сахар, органические кислоты, минеральные соли, пектиновые, азотистые и другие полезные вещества, оно обладает еще и бактерицидным действием. Многие вредные для человека бактерии, в том числе тифозные и туберкулезные палочки, погибают в вине в течение 15 минут. Природная вода считается обеззараженной, если в нее добавлена одна треть вина. Не являясь спе-

циалистом в области медицины, приведу несколько цитат из авторитетных источников [1].

Основоположник современной фармакологии академик Н. П. Кравков отмечает: «Вредное и губительное действие алкоголя на организм наблюдается главным образом только на почве злоупотребления им».

Академик Н. М. Сисакян пишет: «Суждение о вине только как о возбуждающем средстве неправильно. При оценке вин необходимо иметь в виду наличие в них важных в питательном отношении веществ — аминокислот, дубильных веществ и ряда других физиологически активных соединений».

Профессор В. И. Нилов развивает эту мысль дальше: «Виноградные вина содержат антисептическую и ионизированную воду; углеводы (глюкозу, фруктозу, сахарозу и др.); органические кислоты — винную, яблочную, лимонную и другие; спирты — этиловый и другие; альдегиды; сложные эфиры и ацетали; дубильные и красящие вещества; азотистые вещества; ферменты; минеральные вещества, калий, кальций, магний, фосфор, железо; витамины — В1 (тиамин), В2 (рибофлавин), РР (никотиновую кислоту), фолевую кислоту, инозит и др. Наличие в виноградных винах различных микроэлементов делает вино полезным в отношении регулирования обмена веществ в организме».

Другой автор К. С. Попов пишет, что виноградные вина обладают ясно выраженными бактерицидными свойствами, которые объясняются не только содержанием многочисленных органических кислот и этилового спирта, но и наличием соединений, обладающих антибиотическими свойствами.

«Вино с полным правом может считаться самым здоровым и самым гигиеническим напитком» — это мнение о вине великого ученого Л. Пастера.

Всем известны слова нашего гениального физиолога И. П. Павлова о вине, как средстве, вызывающем аппетит.

[1] Н. Ф. Анисимов. Вино как лечебное и профилактическое средство. Издание Академии наук СССР, 1963, «Биохимия виноделия».

Профессор О. П. Молчанова указывает, что вина повышают пищевую ценность блюд и улучшают усвояемость пищи.

О применении вина в диетотерапии сообщает профессор Ф. К. Меньшиков. Он считает возможным употребление вина при заболеваниях желудка, больными дистрофией, при хронических колитах, при дизентерии.

Для терапевтических целей Н. П. Кравков рекомендует применять хорошие (марочные) натуральные, выбродившие виноградные вина красные и белые с содержанием 10—20% алкоголя, а также быстро всасывающееся и быстро действующее шампанское. Особенного внимания заслуживает мадера, херес, портвейн, марсала, токайское вино. Эти виноградные вина Кравков считал возможным прописать больным и выздоравливающим.

Высказывания о терапевтическом применении виноградных вин мы находим также в работах профессоров Д. М. Лаврова, А. И. Черкеса, доцента Б. И. Лидского и многих других врачей. Довольно подробные указания о применении вин в лечебной практике имеются в Большой Медицинской Энциклопедии.

Профессор С. Р. Татевосов рассказал корреспонденту журнала «Наука и жизнь» (№ 4, 1967 г.) о диетической ценности столовых виноградных вин.

Приведем несколько цитат из этой статьи.

«...То, что сухое виноградное вино обладает определенным лечебным эффектом, известно было давно. Но на каком-то этапе об этих его свойствах забыли. К сожалению, еще многие считают, что сухое вино и водка равнозначны: и то и другое — причина алкоголизма. Такая точка зрения ошибочна...»

«...Химический анализ сухих вин показывает, что в них содержатся вещества, стимулирующие углеводный, азотистый и минеральный обмен в организме человека. Богаты они также и такими микроэлементами, как марганец, фтор, ванадий, йод, титан, кобальт, калий, фосфор, рубидий. (Рубидий, например, благотворно влияет на клетки нервной системы. Этого микроэлемента много в вине Каберне совхоза «Абрау-Дюрсо». Оно регулярно закупается у нас в лечебных целях иностранными фирмами).

В сухом вине содержатся и витамины группы В, РР, пантотеновая и фолиевая кислоты, биотин. А среди летучих веществ, образующих так называемый «букет вина», есть эфирные масла, сложные эфиры и альдегиды. Как известно, все эти вещества не только тонизируют, но и снижают кровяное давление...»

«Практически все составные части виноградных вин имеют питательную ценность для организма, причем благотворное влияние оказывают не столько сами эти ингредиенты, сколько их комплексы.

Возникает естественный вопрос об этиловом спирте — алкоголе. Ведь он также присутствует в вине. Безусловно, но в сухих виноградных винах его мало — 12%, а как показали научные исследования, проведенные у нас и за рубежом, алкоголь не вредит в тех случаях, когда количество его не превышает 15% от калорийности ежедневного рациона (это примерно 45—63 *мл* этилового спирта). Таким образом, в сухом виноградном вине преобладает не алкоголь, а ценные для организма человека вещества.

Все это дает основание применять такие вина с лечебной и профилактической целью...»

«Врачебный опыт показал, что виноградные вина особенно благоприятно действуют на пожилых людей, нормализуя сон. В отличие от снотворных средств — барбитуратов, которые вызывают наркотический сон (человек просыпается, как правило, с тяжелой головой), четверть стакана сухого вина с боржоми или рюмка коньяка с минеральной водой вызывает нормальный физиологический сон. (Однако вино, даже в таких небольших дозах, можно применять только по совету врача...)»

«Белые столовые вина тонизируют. Их рекомендуется давать при атеросклерозе в пределах двух-трех стаканов в день.

При гриппе, пневмониях и бронхопневмониях часто применяют горячее красное вино с сахаром. При авитаминозах полезны все сухие вина.

Практика показывает, что в ряде случаев на больных хорошо действуют небольшие дозы коньяка. Это объясняется тем, что в нем содержатся в большом количестве дубильные вещества, усиливающие в организме действие витамина С. Коньяк способствует

пищеварению, увеличивая выделение желудочного сока. В отличие от водки, которая провоцирует спазмы сосудов, коньяк обладает сосудорасширяющими свойствами...»

Классификация и ассортимент виноградных вин

Вина бывают ординарные и марочные.

Ординарное вино — это вино не высоких достоинств, приготовленное из сортов винограда, не содержащих в себе первоисточников высокого качества марочных вин. Поэтому ординарное вино не подвергают длительной выдержке: от этого оно лучше не будет, а хуже может стать. Их реализуют обычно в течение первого года их жизни, после 6—9-месячной выдержки.

Марочное вино — делают из европейских сортов винограда, которые иногда уступают по урожайности гибридам или сортам винограда местной селекции, но зато содержат в себе такие ароматические и вкусовые вещества, которые вместе с букетистыми веществами вторичного порядка (образовавшимися в результате химического взаимодействия побочных продуктов брожения и окислительных процессов) предопределяют высокое качество марочных вин. Последние выдерживаются несколько лет, пока не закончатся все желательные биохимические процессы. Год урожая винограда, из которого приготовлено марочное вино, указывается на особой этикетке. Наши марочные вина снискали себе мировую славу, и производство их непрерывно возрастает. В 1940 г. было выработано марочных вин 1,18 млн. *дал,* в 1965 г. — 3,5 млн. *дал* (около 3%), а в 1970 г. заводы дадут торгующим организациям 15 млн. *дал* марочных вин (7%) — около 200 наименований, а всего вин более 600 наименований.

Подразделяют 5 основных групп виноградных вин: столовые, крепленые, ароматизированные, шипучие и игристые.

Мы рассмотрим каждую из перечисленных групп и дадим характеристику наиболее распространенным винам.

Столовые сухие вина

Из года в год увеличивается в нашей стране выпуск столовых сухих и столовых полусладких вин: в 1950 г. — 8,15 млн. *дал,* в 1965 — 20,7 млн. *дал,* в 1970 г. намечено дать в реализацию 52 млн. *дал,* что составит 24% от общей выработки виноградных вин.

Характерной особенностью этой группы вин является невысокое содержание спирта (10—12%) и почти полное отсутствие сахара в вине. Весь сахар, содержащийся в виноградном соке, сбраживается дрожжами (остается 0,2—0,5%) и полученный после окончания брожения виноматериал не спиртуют. Таким образом, в столовых винах нет спирта-ректификата, а содержится только свой спирт естественного наброда и к тому же в ограниченном количестве. Поэтому столовые вина при неблагоприятных условиях хранения подвержены микробиологической порче, первым признаком которой является помутнение вина, образование осадка на дне бутылки.

Такие вина не должны поступать в реализацию.

Рекомендуется хранить столовые вина при температуре не выше 14 градусов и не ниже 2 градусов.

Столовые вина, поступающие к нам из других стран, предварительно пастеризуются (нагреваются до 65 градусов) непосредственно в бутылках после укупорки. При этой температуре погибают дрожжи и некоторые другие микроорганизмы, поэтому импортные вина более устойчивы в хранении.

Столовые сухие вина в свою очередь подразделяются на белые и красные вина.

При изготовлении белых вин или, как говорят, при изготовлении вин по белому способу сначала отпрессовывают из винограда сок, а затем его сбраживают. Когда готовят красное вино (по красному способу), то сок красных сортов винограда не отделяют от дробленых ягод, а сбраживают «на мезге», т. е. вместе с дроблеными ягодами, а потом уже перебродившую массу переносят в пресс и отжимают.

Сусло, полученное по красному способу, содержит больше экстрактивных, дубильных и красящих веществ. Красные вина отличаются полнотой и терпкостью вкуса.

Лучшие белые столовые вина: марочные столовые вина выдерживаются в бочках 2—3 года.

Алиготе — вырабатывают в Молдавии из сорта винограда того же названия.

Цвет вина светло-соломенный с зеленоватым оттенком. Вино достаточно полное, гармоничное, с тонким букетом. Имеет 2 золотые медали.

Рислинг — марочное вино высоких достоинств, но есть и ординарное вино того же наименования. Оба рислинга — марочный и ординарный — готовятся из винограда сорта Рислинг, но с различной продолжительностью технологического цикла. Очень хорошее вино, отмеченное двумя золотыми медалями, Рислинг-Крымский (Алькадар) делает винкомбинат Массандра. Российская Федерация готовит марочные вина: Рислинг-Анапа и Рислинг-Абрау. Все эти вина имеют цвет от светло-соломенного до светло-зеленого. По вкусу вина легкие, гармоничные, достаточно экстрактивные, с приятной свежестью, аромат хорошо сложен и ярко выражен.

Алиготе Золотая балка — очень хорошее белое марочное вино винкомбината Массандра из сорта винограда Алиготе. В вине тонкий букет с конфетными тонами хорошо сочетается с легкостью и свежестью вкуса. Центр производства этого вина — совхоз «Золотая балка», недалеко от Балаклавы.

Сильванер — марочное вино из Феодосии. Под тем же названием есть столовое ординарное вино.

Фетяска — вино светло-золотистое, с тонким букетом делают в Молдавии из сорта винограда Фетяска.

Вино Перлина Степу (Степная жемчужина) делается в Одесской области из винограда Алиготе. Вино имеет светло-золотистую окраску. Вкус вина тонкий с букетом несколько миндального и несколько конфетного оттенка, с приятной горчинкой. Вино умеренно полное и очень питкое.

Белые марочные сухие столовые вина Грузии неоднократно получали на международных дегустациях золотые и серебряные медали.

Вот эти вина: Цинандали № 1, Гурджаани № 3, Цоликоури № 7, Напареули № 27, Тибаани № 12 — кахетинское вино, отличающееся

приятной терпкостью, значительной полнотой и своеобразием вкуса.

Красные сухие столовые марочные вина. Лучшие вина этого типа делаются из сортов винограда Каберне, Саперави, Матраса, в том числе вина: Каберне, Каберне-Анапа, Каберне-Абрау, Матраса, Алушта.

Все эти вина выдерживаются в течение 3 лет и отличаются высокими вкусовыми достоинствами. Цвет вин темно-рубиновый. Вкус полный, мягкий, бархатистый, букет тонкий, с тонами фиалки.

Очень хорошие столовые красные кахетинские вина вырабатывают в Грузии, в том числе Мукузани № 4. Вино полное, с приятной терпкостью. Имеет 3 золотые и 2 серебряные медали. Телиани № 2 имеет одну золотую и три серебряные медали.

Мы не ставили перед собой задачи перечислить все столовые марочные вина, а тем более ординарные столовые вина. Их очень много.

Столовые импортные вина. В последнее время в нашу страну поступает большое количество импортных виноградных вин.

Болгария в основном производит красные столовые вина ординарные и марочные. Марочные вина делаются из более зрелого и тщательно отсортированного винограда. Они содержат 11—13% спирта, обладают хорошим и достаточно развитым букетом. Ординарные — содержат спирта 10—11%.

В северной Болгарии красные вина готовят из винограда сорта Гамза. Мы хорошо знаем болгарское красное столовое вино Гамза. Оно продается обычно в двухлитровых широких бутылках в разноцветной плетеной упаковке из нейлона. Вина из винограда Гамза имеют приятный сортовой аромат, интенсивную окраску, достаточно экстрактивны, быстро созревают и поступают в реализацию через 1—1,5 года. Емкость бутылок: 0,75 *л,* 1 *л,* 2 *л,* 3 *л* и 3,5 *л.*

В центральной Болгарии распространен сорт винограда Мавруд. Это один из лучших местных красных сортов. Экстрактивность вина Мавруд выше, чем Гамза. Молодое вино Мавруд имеет грубый вкус, но зато после 2—3-летней выдержки наступает полная гармония вкусовых ощущений, появляется тонкий бу-

кет и в то же время сохраняется свежесть, присущая молодым винам.

В южных районах Болгарии культивируется виноград сорта Памид. Из него готовят хорошее красное Карабунарское вино, с содержанием спирта 12—13%. Вино реализуют молодым, без выдержки.

В Санданской Околии распространен сорт винограда Мельнишка лоза. Из него готовят красное вино Мельник (13—14% спирта). Это лучшее красное столовое вино Болгарии, полное, экстрактивное, с темно-рубиновой окраской.

Из белых столовых вин Болгарии можно рекомендовать: Рислинг-Розенталер, Алиготе, Золотые пески, Хемус, Гроздeн.

Румынская народная республика поставляет нам в основном белые столовые вина, с содержанием спирта 12—13%, в числе лучших: Рислинг-Тырнаве, Рислинг-Урлац, Рислинг-Котешть, Алиготе, Фетяска-Тырнаве. Все эти вина имеют хорошие вкусовые качества, но уступают нашим марочным белым столовым винам.

Из красных столовых румынских вин можно рекомендовать вино Кабинет красное и вино Каберне.

Чехословакия вырабатывает хорошие столовые вина: Рислинг, Людмила (белое и красное), Франковка (красное и белое).

Столовые полусладкие вина

При производстве этих вин брожение искусственно прерывается путем резкого охлаждения бродящего сусла, в котором накапливается 11—13% спирта и остается часть сахара — 3—8%.

Отсюда и название этих вин — полусладкие.

В числе лучших вин этого типа нужно назвать Грузинские: Хванчкара № 20 — вино красное. Имеет 3 золотые и 2 серебряные медали. Твиши № 19 — вино белое. Имеет золотую и серебряную медали. Тетра № 26 — вино белое. Имеет золотую медаль.

Хорошие вина этого типа готовит Армянская ССР, в том числе: Мегри и Айгестан.

Крепленые вина разрешается спиртовать. Спирт вносится в бродящее сусло. Это парализует жизнедеятельность дрожжевых клеток, брожение останавливается и в сусле остается несброженный сахар в таком количестве, в каком это требуется, исходя из кондиций (содержание спирта, сахара и кислот) будущего вина.

Крепленые вина подразделяются на крепкие и десертные.

Рассмотрим группу крепких крепленых вин.

Портвейн. Вся группа портвейнов марочных и ординарных содержит 17—20% спирта и 7—14% сахара. Этому типу вин присущи фруктовые тона во вкусе и аромате.

В красных марочных портвейнах иногда чувствуются тона вишневой косточки. В портвейнах содержится приблизительно 10% спирта естественного наброда и остальное (7—10%) — спирт-ректификат, внесенный в процессе спиртования.

Марочные вина выдерживаются в дубовых бочках до 3 лет, ординарные — до 1 года.

В числе лучших марочных красных вин этого типа следует назвать прежде всего Крымские портвейны винкомбината Массандра: Ливадия (спирта 18,5% и сахара 8%, сокращенно будем обозначать 18,5Х8), портвейн красный Южнобережный (18Х11), Массандра (18,5Х6), портвейн красный Крымский (17,5Х10).

Красные крымские портвейны вырабатываются из смеси винограда лучших красных сортов: Каберне, Саперави, Мурвед, Алеатико и др.

Вина эти отличаются экстрактивностью, полнотой вкуса, терпкими, бархатистыми тонами.

Белые марочные портвейны: Сурож (17,5Х9,5), портвейн Южнобережный (18Х10), портвейн Крымский (17,5Х9,5). На изготовление этих вин идет смесь лучших сортов винограда: Педро крымский, Алиготе, Семильон, Опорто, Клерет, Шасла, Кокур белый. Цвет вин золотистый, янтарный, разной интенсивности. Вкус мягкий, нежный, с плодовыми тонами, с оттенком каленого ореха или миндаля. Вина полные, бархатистые.

Названные выше красные и белые портвейны имеют по 2 золотые, а портвейн Ливадия еще и 2 серебряные медали.

Столь же высокие достоинства имеет белый Грузинский портвейн Карданахи № 14 (18Х10), Армянский — Айгешат (19Х10), Азербайджанский — Акстафа (18Х13). По качеству своему они не уступают крымским портвейнам.

В числе лучших цортвейнов Российской Федерации: портвейн Кизляр и портвейн Дербент. Оба они содержат спирта 18% и сахара 10%.

Ординарные портвейны РСФСР: Портвейн розовый (17Х7), Портвейн белый (17Х7), Портвейн белый № 13 (19Х8), Портвейн красный (19Х10) и другие.

Ординарные портвейны УССР: Портвейн розовый (17Х7), Портвейн красный (18Х10), Портвейн красный Таврический (18Х7), Портвейн белый Таврический (17,5Х7,5).

Ординарные портвейны Узбекской ССР: Портвейн белый № 53 (19Х8), Портвей'н красный № 54 (19Х10), Портвейн белый № 26 (18Х10).

Ординарные портвейны Грузинской ССР: Грузинское № 15 Хирса (18Х8), Портвейн белый (18Х10); Грузинское № 13 (18Х7).

Азербайджанские ординарные портвейны: Портвейн розовый Долляр № 68 (17Х7), Портвейн белый Агдам № 10 (19Х8) и другие.

Ординарные портвейны вырабатываются во всех винодельческих республиках.

Наши заводы вырабатывают большое количество ординарных портвейнов белых, красных и розовых. Они так и называются: Портвейн белый или Портвейн красный. Некоторые из них имеют номер, например: Портвейн № 13, Портвейн № 26 и т. д.

Мадера, как и портвейн, относится к группе крепких крепленых вин с содержанием спирта 19—20% и сахара 3—6%. Однако по своим вкусовым свойствам это вино существенно отличается от портвейна. Цвет мадеры от темно-золотистого до темно-янтарного. Во вкусе и аромате характерны особые, так называемые мадерные тона, несколько напоминающие букет горных цветов.

Не спешите выпить рюмку марочной мадеры до дна, прежде всего разберитесь в особенностях этого замечательного напитка. Они появились в результате длительного нагревания вина в дубовых бочках при доступе кислорода воздуха.

При изготовлении мадеры дробленый виноград сбраживают по красному способу, т. е. сок бродит вместе с мезгой, обогащаясь веществами, содержащимися в ягодах винограда определенных сортов.

Как только содержание спирта в бродящем сусле достигнет 7—8% (содержание сахара в это время снижается до 6—7%), сусло спиртуют, внося в него спирт-ректификат. Брожение останавливается. После осветления сброженно-спиртованный виноматериал подвергают тепловой обработке.

Если готовят ординарную мадеру, то виноматериал выдерживают в неполных дубовых бочках 1—3 месяца при температуре 50—60°.

Когда готовят марочную мадеру, виноматериал подогревают под южным солнцем в бочках — на открытых солнечных площадках, 3—4 летних сезона. При этом потери на испарение достигают 30%.

Общий срок выдержки для марочных мадер 3—5 лет.

Лучшие марочные мадеры готовятся в Крыму, в том числе мадера Массандра (19,5Х3). Она имеет 3 золотые и 3 серебряные медали. Мадера Крымская (19Х4) имеет 2 золотые медали.

Есть и ординарные вина этого типа, в том числе: Бухарское вино (Узбекская ССР), Мадера (РСФСР) и др.

Мадера Массандра — это вино очень высокого качества. Оно готовится из сортов винограда Сersиаль и Вердельо.

Из импортных вин этого типа можно рекомендовать болгарскую Мадеру (18Х5).

Херес. Крепкое крепленое вино испанского происхождения с содержанием спирта 19—20% и сахара 3%. Вкусовые особенности Хереса обусловлены его несколько необычной технологией.

Сброженно-спиртованный виноматериал выдерживается в неполных бочках под пленкой, состоящей из многочисленных дрожжевых клеток особой расы. Вино

при этом обогащается ароматическими веществами, придающими ему характерный букет и вкус.

Марочный херес: Аштарак (Армянская ССР), Херес Крымский.

Ординарный херес: Херес (РСФСР, Молдавской ССР, Узбекской ССР).

Лучший в мире херес — испанский. Из Испании поступает к нам херес различных марок: херес Нектар, херес Солера 1847, херес Тио-Пепе.

Десертные вина

Крепленые десертные вина делятся на полусладкие, сладкие и ликерные. Они отличаются от вин крепких крепленых тем, что содержат больше сахара и меньше спирта. Среди них такие типы вин, как кагор, мускат, токайские вина, малага.

Каждый тип вина имеет свои, присущие только ему вкусовые особенности, обусловленные не столько различными кондициями (содержание спирта, сахара и кислот), сколько специальной технологией и особыми сортами винограда с определенным содержанием сахара, кислот, дубильных, красящих, ароматических и других веществ.

В процессе приготовления крепленых вин разрешается вносить в бродящее сусло спирт, но нельзя давать свекловичный сахар — сахарозу. Сахар в вине — это виноградный сахар (в основном глюкоза и фруктоза), оставшийся несброженным, так как внесенный спирт подавил жизнедеятельность дрожжевых клеток.

Сладкие вина содержат 16—20%, а ликерные 21—. 32% сахара.

Если готовят вино с содержанием сахара, 24%, то в виноградном соке должно содержаться сахара более 24%, так как часть сахара превращается в спирт.

Кагор. Относится к сладким десертным винам, его делают только из красных сортов винограда и только по красному способу. Интенсивно красный цвет кагора и его специфический вкус получаются в результате нагревания дробленого винограда до 60°. Тепловая обработка мезги способствует более полному переходу в сусло красящих и других экстрактивных веществ.

Затем мезгу (дробленый виноград) охлаждают и задают в нее дрожжи. Брожение до конца не доводят. Бродящую массу переносят в пресс и отпрессованное сусло спиртуют. Иногда вместо нагревания производят спиртование мезги.

Вина этого типа готовятся у нас во всех винодельческих районах, в основном из сортов винограда Каберне, Саперави, Матраса.

Ординарные кагоры содержат 16% спирта и 16% сахара (16Х16).

Марочные кагоры имеют кондиции 16Х18 или 16Х20 и выдерживаются 3 года.

Лучшие марочные кагоры: Кагор южнобережный (Крым, Массандра), имеет 5 золотых медалей; кагоры Шемаха и Кюрдамир (Азербайджанская ССР); кагор Узбекистон (16Х25, Узбекская ССР); кагор Чумай (Молдавская ССР).

Перечисленные вина отличаются высокими вкусовыми достоинствами, имеют приятную терпкость с тонами черной смородины.

Кагор южнобережный (16Х8)—это лучший кагор нашего времени. Окраска вина темно-красная с гранатовым оттенком. Вино очвнь полное, экстрактивное, гармоничное, умеренно терпкое, с букетом, свойственным сорту винограда Саперави. К сожалению, выпуск его ограничен 4—6 тыс. *дал* в год.

Ординарные кагоры: Кагор № 29 (Грузинская ССР), Кагор № 32 (РСФСР) и др.

Мускатные вина. Крымские южнобережные мускаты не имеют себе равных не только в нашей стране, но и за рубежом. Мускатные вина готовятся из особых мускатных сортов винограда, отличительной особенностью которых является специфический аромат и повышенное содержание сахара, 26—30% и более.

Облагороженный выдержкой, мускатный аромат винограда сохраняется и в готовом вине.

При изготовлении мускатных вин виноград протирают, пропуская через машину типа терки, и сбраживают на мезге, но не долго, 1—2 дня.

Забродившую мезгу передают под пресс. Отпрессованное сусло быстро спиртуют, чтобы сохранить сахар.

Когда виноматериал осветлится (ноябрь), его переливают, отделяя от дрожжевого осадка.

Мускаты в зависимости от марки выдерживаются от 2 до 4 лет.

Крымские мускаты неоднократно демонстрировались на международных конкурсах и каждый раз побеждали. Все они имеют по 4—5 золотых медалей, а мускат белый Красного камня (13Х23) имеет 7 золотых медалей и высшую награду — кубок Гран-при. Славятся также белые мускаты Ливадия (13Х27) и Южнобережный (16Х20).

Марочные мускаты, особенно Крымские, имеют тонкий аромат горных лугов и чайной розы, со смолистыми оттенками во вкусе.

Мускат розовый Южнобережный (16Х20) не уступает лучшим белым мускатам. В его букете на фоне общей гармонии вкуса и аромата слегка выделяются тона гвоздики.

Мускат черный Массандра (13Х24) не имеет ярко выраженного мускатного аромата. Его букет сложен и разнообразен, в нем можно различить тона шоколада и полевой ромашки. Вкус бархатистый.

В числе лучших марочных мускатов можно отметить мускат белый Прасковейский (РСФСР).

Очень хорошее марочное десертное вино Солнечная долина (16Х16) вырабатывают в Крыму с добавлением мускатных сортов винограда. Вино выдерживается 3 года, имеет 3 золотые медали. Во вкусе чувствуется фруктовый аромат с тонами персика.

РСФСР дает хорошее марочное десертное вино Черные глаза (16Х16).

Ординарные мускаты выдерживаются 3—4 месяца, в их числе мускат Таврический (16Х16), мускат Украинский (16Х20), мускат Донской (16Х Х18), мускат Ставропольский, а также мускат белый и розовый Кубанский.

Токайские вина так же, как и мускаты, бывают сладкие с содержанием сахара 16—20% и ликерные — 21—30%.

Родиной токайских вин является Венгрия, но наши Крымские токаи не уступают Венгерским, и их по праву можно отнести к числу лучших в нашей стране и на мировом рынке.

Специфический аромат и вкус токайских вин обусловлен не только технологией, которая несколько напо-

минает технологию муската, но и сортами винограда (Фурминт, Гарс-Левелю и др.), а также характерным распадом аминокислот с образованием изомасляного альдегида.

Токайские вина имеют золотистый цвет, сложный тонкий аромат с мускатными и цветочными тонами, с тонами корочки свежеиспеченного ржаного хлеба.

Мировой известностью пользуется наш Крымский марочный Токай южнобережный (16Х20), получивший на международных конкурсах 5 золотых медалей.

Высокую оценку заслуживают: Молдавский марочный токай Гратиешты (16Х16), Азербайджанский— Кара-Чанах (16Х18), Грузинский — Салхино (15Х30), Казахское вино типа токай — Целинное (16Х18), Крымское — Пино-Гри (13Х24).

Венгерская народная республика поставляет нам хорошие полусладкие токайские вина, в том числе: токай Печене (15Х6), токай Асу (15Х10), токай Самородный (15Х8), токай Фурминт (14Х4).

Малага — вино испанского происхождения, относится к группе ликерных вин с содержанием сахара 20—30%.

Технологической особенностью малаги является смешение сброженного виноматериала (из определенных сортов винограда) с уваренным виноградным соком, в котором содержание сахара достигает 60%. У нас лучшие вина этого типа получают в Туркменской ССР.

Ароматизированные вина. К этой группе вин относится Вермут крепкий (18Х10) и Вермут десертный (16Х16).

Слово «вермут» в переводе с немецкого означает «полынь», хотя вино это итальянского происхождения. Вермут готовят из виноградных виноматериалов путем добавки (1—2%) специального настоя трав, цветов, кореньев, в том числе и полыни. Весь этот искусственно созданный букет не сливается в единое целое.

Наши вермуты относятся к ординарным винам и в международных конкурсах не участвуют.

Лучшие вермуты готовит Италия. В нашу страну поступают не плохие вина этого типа из Польши: вер-

мут Ляур (14Х10), вермут Гранове (15Х10), вермут Вратиславия (15Х10).

Хорошие вермуты поставляет Югославия: вермут Истра (16Х15), вермут Альпини (16Х15), вермут Винопродукт-Загреб (16,5Х16,5).

Импортные десертные вина, не относящиеся к определенному типу. Болгарские — Варна (18Х10), Тырново (18Х10), Рубин — красное (16Х16), Бисер — белое (16Х16), Венгерское — Промонтор (17Х10), Румынское — Рымникское (16Х10).

Игристые вина. Сюда относится прежде всего семейство шампанских вин: сухое — 3% сахара; полусухое — 5%; полусладкое — 8% и сладкое — 10% сахара.

Содержание спирта в Советском шампанском 11,5%.

Шампанское — это легкое, очень приятное вино, пенящееся при наливании в бокал. Непрерывное выделение в бокале пузырьков углекислоты дополняет вкусовое и зрительное впечатление. В этом случае говорят «вино играет». Отсюда и название вин — игристые.

Технология игристых вин очень своеобразна и сложна. В первой стадии производства получают так называемый шампанский виноматериал — хорошее сухое виноградное вино. Затем производят шампанизацию этого вина, т. е. подвергают его вторичному сбраживанию в специальных, герметически закрытых резервуарах — акротофорах, куда вместе с сухим шампанским виноматериалом вносят также сахар и разводку особых дрожжей. Акротофор герметически закрывают. Образующаяся при сбраживании сахара углекислота, не имея выхода из резервуара, растворяется в вине, насыщает его, химически соединяясь со спиртом, а затем медленно выделяется из вина уже в бокале, обусловливая тем самым игру вина.

Импортное шампанское — из Румынии: Заря (полусухое, полусладкое, сладкое), Тырнаве (полусухое, сладкое).

Из Венгрии только полусухое: Будафок, Хунгария, Фортуна, Талисман.

После краткого обзора виноградных вин перейдем к рассмотрению самого интересного.

Очень важно, чтобы вино имело определенную температуру, при которой проявились бы все его положительные свойства наилучшим образом. Следует иметь в виду, что степень охлаждения вина зависит от его кондиций и органолептических особенностей.

Крепкие и десертные вина должны иметь температуру 14—16°; столовое белое марочное вино 10—12°. При более низкой температуре тонкий аромат белых марочных вин не проявится в должной мере.

Белые ординарные столовые вина желательно охлаждать несколько более — до 8—10°, тогда их недостатки будут менее заметны, а потеря букета и тонкого аромата не опасна, так как их в ординарных винах нет.

Красное столовое вино лучше всего подавать при комнатной температуре 15—18°. Более низкая температура сделает красное вино менее гармоничным, более терпким.

Охлаждение вин производят в специальном охладителе красивой металлической емкости, куда наливается водопроводная вода нужной температуры, получаемая путем смешения холодной и теплой воды. Бутылка вина вертикально погружается в воду (горлышко бутылки должно оставаться сухим). Минут через 15 содержимое бутылки приобретает температуру воды. Можно для этой цели использовать обычную эмалированную кастрюлю, поставив ее под водопроводный кран. На празднично убранный стол ставить кастрюлю, разумеется, нельзя.

Игристые вина следует охлаждать до 6—7°. Это достигается тем, что в воду охладителя бросают кусочки льда. Помещать шампанское в холодильник не рекомендуется, так как температура там значительно ниже и вино, переохладившись, потеряет прелесть своего букета. Кроме того, переохлажденное шампанское «играет» вяло, хотя и более продолжительно. Теплое шампанское существенно проигрывает во вкусовом отношении, но «играет» бурно, угрожая вырваться из бутылки и облить присутствующих.

Не следует болтыхать бутылку с шампанским. Это повлечет за собой слишком бурное выделение углекис-

лоты, затруднит розлив в бокалы и сократит продолжительность игры.

Открывая бутылку с шампанским вином, нужно прежде всего освободить пробку от удерживающей ее проволочной сетки (мюзле), затем, наклонив бутылку и удерживая ее под углом 45°, осторожно вынимать пробку или придерживать ее, если она сама выталкивается газом из бутылки. Пробка должна остаться в руке. Стреляющие бутылки и летающие пробки не принято считать признаком хорошего тона, но в узком семейном кругу можно уклониться от этих правил.

Бутылку с любым вином нужно открывать, когда гости за столом и все бокалы готовы. Не следует прокалывать пробку штопором насквозь, иначе кусочки пробки упадут в вино и окажутся у кого-то в рюмке. С помощью штопора пробку вытаскивают из горлышка бутылки только до половины. Затем вывинчивают штопор и окончательно вынимают пробку рукой.

Долго сохранявшееся или коллекционное вино, особенно красное, может образовать на дне бутылки плотный осадок. Такую бутылку осторожно переносят к столу в том же вертикальном или горизонтальном положении, в каком она сохранялась (хранить вина нужно в горизонтальном положении). Вынимая пробку и разливая вино в бокалы, старайтесь не всколыхнуть осадок. Вино в бокале должно быть прозрачным. Вино с осадком на дне целесообразно предварительно перелить (декантировать) из бутылки в графин, если это вино не коллекционное (см. стр. 24).

Рюмки для вина могут быть различной формы, но непременно прозрачными, из бесцветного стекла. Для белых вин принято подавать рюмки на более высоких ножках, чем для красных. Емкость рюмок для крепких и десертных вин 0,05—0,07 *л,* для шампанского 0,1 *л,* для столовых вин 0,1—0,15 *л.*

Знатоки виноградных вин говорят: «Кто пьет вино, как воду — не достоин вина». Вино создает торжественность праздничной обстановки и в то же время порождает веселье, легкое настроение и общительность.

Банкет, организованный по случаю дня рождения или иной знаменательной даты, не имеет ничего общего с кутежом и бессмысленным изобилием, в которое впадают иногда порочные или малокультурные люди.

Хорошие, интересные встречи за праздничным столом дают приятную разрядку после трудового дня, являются естественной потребностью человека, могут рассматриваться как один из видов отдыха и не противоречат социалистической морали.

Гармония и красота порождают приподнятое настроение, отвлекают от повседневных забот и волнений.

Далеко не последнее место в симфонии праздника по праву принадлежит сервировке стола, правильному выбору холодных закусок и горячих блюд, подаваемых на стол в определенной последовательности и с должными интервалами, и, наконец, винам и другим спиртным напиткам, которые должны наилучшим образом гармонировать с закусками, дополнять и усиливать гамму приятных вкусовых ощущений. Нельзя сопровождать нежную, во вкусовом отношении, рыбу терпким красным тяжелым экстрактивным вином, или было бы ошибкой подать к остро приготовленной дичи невыразительное нежное белое вино.

В наших прейскурантах можно встретить около 400 наименований виноградных вин и более 30 наименований вин плодово-ягодных, каждое из которых имеет свои вкусовые особенности.

Органолептическая оценка вин и других крепких напитков рассматривается в специальной главе (стр. 147). Здесь мы рассмотрим несколько примерных меню, а на их фоне — общие принципы и соотношения в выборе вин и закусок.

Торжество обычно всегда начинается с холодных закусок, назначение которых — вызвать аппетит, интенсифицировать выделение желудочного сока и тем самым подготовить органы пищеварения к приему пищи. Закуски следует подавать в весьма ограниченном количестве, но они должны быть очень вкусными, ароматными, аппетитными на вид, с острыми специями и приправами. Закуска должна только разбудить аппетит, не наполняя желудок, усилить чувство голода и сделать более желанным появление на столе любого следующего блюда.

В качестве предварительной холодной закуски можно рекомендовать различные маринады, мясные, рыбные и овощные салаты с майонезом, паштет, яйцо с майонезом, копчености, холодное мясо, икру и т. д.

Вина, подаваемые к закускам, должны преследовать ту же цель — возбудить аппетит, смягчить излишнюю остроту закуски, подчеркнуть и повысить ее вкусовые достоинства.

Вино должно вызывать ощущение законченного удовольствия, но не опьянение, поэтому спиртные напитки к холодной закуске подаются также в небольшом количестве, как и сама закуска. Представляется целесообразным организовать все это на отдельном небольшом, но высоком столике, около которого стулья ставить не обязательно, а иногда даже и нежелательно, так как здесь задерживаться не следует.

К острым, сильно пряным закускам лучше всего подходят из вин портвейн или мадера, из крепких напитков — коньяк или водка.

Нежные на вкус закуски желательно сопровождать хорошим сухим столовым вином, чтобы тонкий их аромат не заглушить вином с ярко выраженным букетом.

Салаты и другие закуски, имеющие кисловатый вкус, также можно сопровождать белым легким вином.

К паштетам и домашней птице лучше всего подходят десертные, марочные, умеренно сладкие вина.

Если в меню было предусмотрено первое блюдо — суп, то следует иметь в виду, что суп подается также в ограниченном количестве, чтобы не насытить гостей. Ощущение сытости должно наступить позже.

Ароматические и экстрактивные вещества супа призваны возбуждающим образом подействовать на процесс пищеварения, аппетит при этом не должен понизиться, иначе последующее блюдо покажется менее вкусным, чем оно есть на самом деле, и не доставит должного удовольствия. Перед супом вино не подают и суп вином не запивают. Рюмку вина хорошо выпить после супа. За супом можно сразу подать основное горячее блюдо.

Если же суп в меню не предусматривался, то очень хорошо после закуски дать рыбу в горячем виде или рыбу холодную (заливную, фаршированную), а затем уже главное мясное блюдо.

К рыбным блюдам вино требуется непременно. Французы утверждают в шутливом тоне: «рыба без вина — яд». Нежное белое мясо рыбы с тонким специ-

фическим ароматом и вкусом лучше всего сочетается с белым столовым легким, освежающим вином.

Некоторые виды рыб, такие, как семга, осетр, камбала, карп, имеют повышенную концентрацию вкусовых и ароматических веществ. К ним можно подать вино более крепкое, достаточно полное, но не тяжелое, с небольшим содержанием сахара и ароматических веществ, например: портвейн белый Таврический или другой ординарный белый портвейн.

Соус к горячему рыбному блюду — нежный и умеренно пряный.

Основное блюдо — кусок обжаренного мяса в центре тарелки, а кругом разноцветные горки овощного гарнира: зеленый горошек, желтые кусочки картофеля, две бордовые горки маринованной и отварной свеклы, ломтики вареной моркови, огурец, красный помидор. Все это должно напоминать цветочную клумбу, с коричневым куском жареного, горячего мяса посредине.

Только после главного блюда появляется чувство умеренного насыщения.

К ароматному мясному горячему блюду нужно подать крепкое, полное, экстрактивное, ароматное вино. Существует еще одно правило: к темному мясу — красное вино, к белому мясу — белое вино.

Мясо дичи, домашнего гуся, утки, баранина, говядина имеют свои ярко выраженные вкусовые особенности. *С* ними лучше всего сочетается красный ординарный портвейн, ординарный кагор, столовое красное ординарное полусладкое вино, красный крепкий вермут.

Обратите внимание на то, что к характеру главного мясного блюда марочные вина не подходят. И еще одна особенность: нужно есть и запивать вином, а не пить вино и закусывать мясом.

Марочные вина настолько хороши, что они не создают единого целого вкусового ансамбля с главным блюдом. Они будут, если можно так выразиться, солировать на фоне главного блюда, и тем самым понизят его оценку и получаемое от него удовольствие.

Кроме того, существует еще одно правило: предлагаемые блюда и вина, непрерывно меняясь по ходу обеда (или банкета), должны повышать свои вкусовые

достоинства. От вина простого, ординарного — к вину лучшему, марочному, и от вина легкого, столового — к вину крепкому и десертному. Следовательно, и по этим соображениям, с марочными крепкими и десертными винами торопиться пока не следует.

Наполненный желудок порождает чувство усталости. Необходимо сделать перерыв в приеме пищи и предоставить гостям возможность поговорить, выйти из-за стола, послушать музыку, подвигаться, принять участие в танцах и т.д.

Цель семейного или официального банкета, будь то выпускной вечер, день рождения, День победы или встреча Нового года, в конечном счете, очевидно, сводится к тому, чтобы все собравшиеся были довольны собой, своими соседями, организаторами торжества и его участниками, чтобы каждый чувствовал себя хорошо, легко, непринужденно, чтобы в целом вечер был интересным, содержательным. Характер удовольствий может быть самым различным. Это зависит от интеллекта людей, их наклонностей. Но есть один, общий для всех источник удовольствий — это праздничный стол.

Чем голоднее человек, тем охотнее он съедает пищу и тем большее удовольствие он получает при этом. Если человек сыт, — пища ему не нужна. Однако можно интенсифицировать работу пищеварительных желез, тем самым вернуть потерянный аппетит. Расправившись с главным блюдом, гости увлеклись разговорами, музыкой, танцами, шахматами и т. д. Пора пригласить их снова к столу.

Дальнейший ход событий за столом поставлен в зависимость от соображений принципиального и материального характера. Если организаторы торжества считают, что гости пришли не для того, чтобы есть, то после главного блюда можно подать торт, затем компот, фрукты, печенье, конфеты, кофе черный с ликером или коньяком и на этом закончить. Если же организаторы убеждены в том, что нужно не только повеселиться, но и поесть, то после главного блюда (из темного мяса домашних животных или дичи) должно следовать так называемое промежуточное блюдо, а затем жаркое из нежного мяса домашней птицы, а уже потом торт, компот и черный кофе с ликером.

Рассмотрим все это более подробно.

Промежуточное блюдо преследует ту же цель, что и закуска в начале обеда. Оно должно пробудить желание приема пищи, заставить более активно работать органы пищеварения. Следовательно, промежуточное блюдо должно обладать высокими вкусовыми достоинствами, сопровождаться лучшими белыми марочными крепкими или десертными винами.

Промежуточное блюдо и белое марочное вино к нему нужно подать в ограниченном количестве, так как они предназначены не для того, чтобы насытить, а для того, чтобы «раздразнить».

Промежуточное блюдо — это холодный, возбуждающий аппетит деликатес в виде паштета из домашней птицы, рыбы, крабов или комбинированное блюдо с яйцом с применением тонкого, ароматного, но не очень острого соуса и т. д.

Жаркое, следующее за промежуточным блюдом, в отличие от главного блюда нужно делать из белого, нежного, но зарумяненного поджаркой, легко перевариваемого мяса. В качестве гарнира — овощной зеленый салат или поджаренная в сливочном масле цветная капуста, или тушеные овощи под тонким соусом.

К белому мясу — белое вино, но еще лучше бокал шампанского.

Сладкое блюдо (торт или что-то иное) не обязательно сопровождать вином, но если к сладкому блюду и дать вино, то только десертное, с высоким содержанием сахара.

О приготовлении черного кофе сказано в разделе о кофе. Здесь уместно только отметить, что коньяк или ликер лучше всего подавать в отдельной рюмочке и пить его маленькими глотками, чередуя их с глотками черного кофе.

В заключение этой главы хочется сказать, что совсем не обязательно каждый раз готовить все меню от начала до конца, как это изложено выше. Можно взять из меню любое блюдо, с него начать и им закончить. Важно, чтобы гостеприимный хозяин понял принцип построения меню в части соотношения вин и закусок и не допустил бы здесь грубых ошибок.

Излишнее обилие пищи за столом — не признак хорошего тона и увлекаться этим не следует.

Крюшон. Его делают из легких столовых виноградных вин, приправленных фруктами, сахаром, коньяком и шампанским. Крюшон должен быть непременно холодным. Он относится к изысканным напиткам и готовить его нужно со вкусом, не по шаблону, с учетом особенностей исходных продуктов.

При изготовлении крюшона плоды и ягоды моют, ополаскивают водой. Яблоки, груши, персики, апельсины режут на дольки. Землянику, клубнику, вишню — используют в виде целых ягод. Вымытые фрукты переносят в стеклянный сосуд (рис. 14) или фарфоровую

Рис. 14. Стеклянный кувшин с вином, а в нем ягоды клубники и дольки лимона.

миску и равномерно пересыпают сахаром, закрывают крышку и ставят на лед. Держат до тех пор, пока сахар не растворится. Отделение сока и растворение в нем сахара не следует форсировать. Нельзя давить фрукты, они должны сохранить свою форму.

Незадолго до подачи к столу сосуд с фруктами заполняют хорошо охлажденным, до 4—6°, столовым вином, добавляют для аромата немного хорошего коньяка или рома, после чего следует попробовать полученный напиток. Если гармония вкуса и аромата достигнута, то его можно подать на стол. Затем нужно открыть бутылку охлажденного до 5—6° шампанского или фруктово-ягодного игристого вина, или сидра и вы-

лить в тот же сосуд за 1—2 минуты до розлива крюшона в бокалы. Разливают крюшон большой стеклянной или фарфоровой ложкой, захватывая вместе с жидкостью немного плодов или ягод со дна сосуда — они являются гарниром и заменяют закуску.

Примерная рецептура (на 8—10 человек): 500 *г* фруктов, 200—250 *г* сахара (если вино сухое), 2 *л* сухого столового вина, 20—60 *г* коньяка, 1 бутылка шампанского. Нельзя добавлять в крюшон лед.

Оставшийся невыпитым напиток нужно поставить в охладитель (рис. 15).

При изготовлении крюшона из цитрусовых плодов следует иметь в виду, что большая часть ароматических веществ содержится в кожуре плода, поэтому ее не нужно сразу выбрасывать, а целесообразно порезать

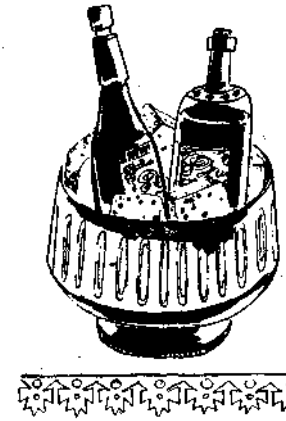


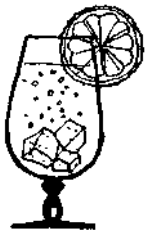
Рис. 15. Охладитель со льдом.

и оставить в сосуде до момента растворения сахара, а потом удалить перед добавкой вина.

Можно сделать крюшон из сирени. Для этого в стеклянный сосуд выливают одну бутылку хорошо охлажденного вина и погружают в него букет сирени, но так чтобы погруженными в вино были только цветы. Букет нужно предварительно ополоснуть холодной кипяченой водой. Затем, после короткого настаивания, букет удаляют, добавляют сахар и еще две бутылки вина, коньяк и шампанское.

1. **Крюшон** фантазия. Смешивают стакан белого портвейна, стакан охлажденного десертного вина и две столовые ложки лимонного сока. Можно добавить немного сахара. В широкий бокал кладут кусочек льда и дольки апельсина, мандаринов или вишню из компота.

Пунши. Слово пунш происходит от древнеиндийского слова «панч», что обозначает «пять». Пять составных частей пунша были когда-то обязательными: вино, ром, фруктовый сок, сахар или мед, пряности (корица, гвоздика, чай). Пунш — это зимний, горячий напиток. Его подают на стол при температуре 65°. Нельзя подогревать вино выше 80°, иначе оно заметно ухудшит свои вкусовые качества и потеряет часть спирта, температура кипения которого 78°, т.е. значительно ниже температуры кипения воды.



Обычные хрустальные или стеклянные бокалы для пунша непригодны: они могут лопнуть. Хорошо выдерживают высокую температуру фарфор, керамика, стеклянные чайные стаканы.

Одна порция пунша 0,2—0,4 *л,* но емкость бокала не должна быть более 0,25 *л.*

Пунш, как и крюшон, не имеет очень строгой рецептуры: пряности, ром и сахар дают не по весу, а по вкусу, поэтому решающее значение имеет, очевидно, не рецептура, а искусство и тонкий вкус.

Содержание ароматических веществ в гвоздике и корице может колебаться в очень больших пределах, в зависимости от условий и длительности их хранения. Одно и то же количество бутонов гвоздики в одном случае окажется недостаточным, а в другом — чрезмерно большим.

Пунш делают из ординарных столовых сухих, не содержащих сахара вин. При отсутствии столовых вин можно, в виде исключения, использовать крепкое или десертное вино, но тогда количество задаваемого сахара нужно соответственно уменьшать. Пунш не должен быть крепким и очень сладким. Не забывайте, что и пьют его не маленькими рюмками, а большими бокалами.

Общая технология пунша заключается в следующем. В миску, в которой пунш будет подан на стол, наливают кипящую воду. Это делают для того, чтобы емкость была горячей и не отнимала тепло от подогретого вина.

В эмалированной кастрюле подогревают вино до 65—70°. Одновременно с вином в кастрюлю вносят сахар и пряности. Следите, чтобы температура вина не поднялась выше 70°. В стакан выдавливают сок лимонов или апельсинов. Часть цитрусовых разрывают на дольки или режут кружочками вместе с кожурой. Как только вино достигло заданной температуры, из миски выливают горячую воду, быстро процеживают из стакана сок цитрусовых, переносят в миску дольки или кружочки цитрусовых плодов, задают ром и вливают через сито горячее, пряное вино. Пряности остаются на сите. Миску закрывают крышкой, тут же подают к столу, и горячий пунш разливают в бокалы.

2. **Пунш Кардинал**. Общая технология описана выше, ее нужно соблюдать. На стакан столового красного вина — 2—3 чайные ложки сахара и пряности (гвоздику, корицу) — по вкусу. Пряный аромат и вкус должны мягко дополнять вкусовую гамму напитка и не выделяться слишком резко. Пряности вносят в вино за 1—2 часа до его нагревания.

Если корица немолотая, а в виде целого кусочка коры, то ее, как и соцветие гвоздики, просто бросают в вино. Молотую корицу опускают в вино в марлевом мешочке или узелке. Когда вино нагрелось до 65—70°, а сахар растворился, пунш переливают из эмалированной кастрюли в миску, куда предварительно дают Южного желтого ликера — 1—2 чайные ложки на стакан вина. Южный ликер можно дозировать не в общую миску, а каждому в его бокал по вкусу.

3. **Глинтвейн красный**. Положить в эмалированную кастрюлю 2 бутона гвоздики, 1 кусочек коры корицы, лимонную корку, 125 *г* сахара, добавить 0,4 *л* воды, поставить на огонь и кипятить 1—2 минуты; затем процедить. К фильтрату добавить 0,75 *л* красного столового вина, вторично подогреть до 70° (не до кипения!). Можно пополнить гармонию вкуса одной рюмкой хорошего коньяка или рома. Подать горячим.

4. **Глинтвейн белый**. Положить в эмалированную кастрюлю 100 *г* сахара, 2 бутона гвоздики, 1 кусочек коры корицы, 1 апельсин или лимон, порезанный на тонкие кружочки, добавить 0,5 стакана (0,125 *л)* воды, поставить на огонь и довести до кипения, процедить. Перенести кастрюлю на стол, добавить 0,75 *л* белого сухого или яблочного вина, подогреть и пить горячий.

5. **Мокко-глинтвейн**. Подогреть в эмалированной кастрюле до 70—80°: 2 чашки крепкого натурального кофе, 0,75 *л* красного столового вина, 150 *г* сахара и 3 рюмки коньяка. Подать горячим.

6. **Огненный пунш № 1**. Подогреть до 70—80° 0,75 *л* красного столового вина и 50 *г* сахара и перелить в фарфоровую миску.

В плоскую фарфоровую посудину или в глубокую тарелку положить сахар-рафинад — 75 *г* и облить его коньяком или водкой — 0,25 *л,* затем поджечь и горящим опрокинуть в миску с подогретым вином. Все это сделать на столе с участием гостей. Пить горячим из фарфоровых чашек.

7. **Огненный пунш № 2**. Подогреть до 70°, но не доводить до кипения 1,5 *л* красного столового вина и перелить его в фарфоровую миску. На миску положить железную решетку, а на решетку 200 *г* сахара-рафинада. Сахар смочить коньяком и поджечь. Понемногу подливать коньяк в горящий сахар (всего 0,25 *л)* до тех пор, пока весь сахар, расплавившись, не окажется в миске с вином.

Хорошо, если миска будет в это время стоять на разогретой плитке, чтобы вино оставалось до конца горячим (70°). Гости должны видеть всю технологию приготовления напитка.

8. **Чайный пунш**. Подогреть до 80° смесь: 0,4 *л* красного столового вина и 0,5 *л* крепкого чая. Одновременно прокипятить 2—3 минуты другую смесь: 0,13 *л* воды, 50 *г* сахара, 2 бутона гвоздики, 1 кусочек коры корицы и небольшой кусок лимонной кожуры; затем эту вторую горячую смесь процедить и добавить к первой горячей смеси, где вино и чай. Подать горячим.

9. **Огненный пунш № 3**. В красное или белое столовое вино задают пряности. Вино подогревают до 70° и переливают через сито в горячую миску и ставят на стол. На миску кладут решетку, а на решетку сахар-рафинад, пропитанный коньяком. Сахар поджигают. Он горит, плавится и капает в миску с горячим пряным вином.

Сахар берут из расчета 2—4 кусочка на стакан вина.

10. **Огненный пунш № 4** (на 12 человек). В миску кладут изюм, цукаты (засахаренные фрукты), ядра орехов, миндаля. Закрывают решеткой. На решетку кладут сахар-рафинад (от 0,7 до 1, 0 *кг),* пропитанный смесью коньяка и водки (всего около 0,5 *л).* Сахар поджигают. После того, как расплавленный и частично карамелизованный сахар окажется весь в миске, туда выливают 1 *л* горячего крепкого чая (приготовляя чай, его заваривают кипятком — чай кипятить нельзя!) и 2—2,5 *л* ароматизированного, подогретого с корицей и лимонными корками белого сухого вина. Туда же выдавливают сок двух лимонов и двух апельсинов. Все смешивается и через несколько минут разливается в стаканы.

Во время горения сахара эффектно на несколько минут выключить свет.

Чтобы напиток был совершенно прозрачным, ядра орехов и изюм желательно вначале ополоснуть водой.

11. **Вечерний пунш**. Довести, до кипения смесь: 0,5 *л* воды, 75 *г* сахара, 2 бутона гвоздики, 1 кусочек коры корицы и кусок лимонной кожуры. Затем кастрюлю снять с огня и всыпать в нее 2 чайные ложки черного чая (высшего или первого сорта), размешать и через 6 минут процедить. К фильтрату добавить 0,75 *л* красного столового вина, 0,5 *л* Шерри-Бренди или Вишневого ликера и 0,25 *л* коньяка или водки. Всю смесь подогреть до 70—80° (не до кипения!), перемешать. По вкусу можно добавить немного лимонного сока.

Подать напиток горячим или хорошо охлажденным.

12. **Яблочный пунш**. Очистить от кожицы 3—4 спелых, но кислых яблока и протереть их через терку. Тут же (иначе протертая масса потемнеет) добавить к ней горячий сахарный сироп (100—150 *г* сахара и совсем немного воды, довести до кипения). Все смешать, влить 2 бутылки яблочного вина и подогреть до 80—90°. Поставить на стол и добавить 0,5—1 стакан коньяка. Пить горячим.

13. **Винная пена**. Энергично сбивать, подогревая на малом огне: 4 яичных желтка, 80 *г* сахарной пудры, сок 1 лимона или апельсина, 1 щепотку соли. Затем, не переставая сбивать, постепенно влить 0,4 *л* белого сухого вина.

14. **Винно-шоколадный пунш**. Довести до кипения смесь: 0,25 *л* воды, 100 *г* сахара, 30 *г* какао-порошка. Снять с огня, добавить 1 бутылку подогретого до 70—80° красного столового вина, перемешать и через несколько минут (когда какао-порошок осядет на дно) сцедить в другую емкость, куда добавить одно, сбитое с небольшим количеством воды яйцо и 2 рюмки коньяка. Подать горячим.

15. **Глинтвейн**. Задать в эмалированную кастрюлю и подогреть до 70—80° 1,5 *л* красного сухого вина, 300 *г* сахара, 3 бутона гвоздики (пряность), 1 щепотку корицы в марлевом узелке и кожуру 1 лимона; процедить и подать горячим.

16. **Апельсиновый пунш**. В 1 литре горячей воды растворить 500 г сахара, добавить сок 5 апельсинов и 1 лимона. Через 20 минут добавить 0,5 бутылки рома и снова подогреть до 60°. Подать горячим. Гарнир № 6.

17. **Пунш с лимонадом** (холодный). Смешать 20 *мл* джина, 1 столовую лож-

ку сахарной пудры и сок лимона. Смесь перенести в бокал с кусочками льда и заполнить бокал лимонадом.

18. **Коста-Риканский пунш**. Подогреть смесь: 20 *мл* виски, 1 столовую ложку сахара и сок ¼ лимона. Когда сахар растворится, добавить 40 *мл* крепкого ароматного горячего чая.

19. **Капитанский пунш** (холодный). Смешать: 1 бутылку рома, 1 бутылку портвейна, 1 рюмку Южного ликера, 200—250 *г* сахара, добавить 5 кружочков лимона (кружочки разрезать пополам). Перед тем как разлить в бокалы, добавить еще 1 бутылку шампанского.

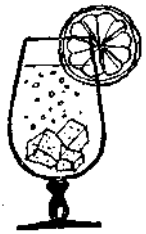
20. **Кофейный пунш**. В плоскую эмалированную кастрюлю положить горку (приблизительно 400 *г* сахара) и облить: коньяком (1 бутылка) и ромом (0,5 бутылки). Сахар поджечь (для большего эффекта можно выключить свет). Как только горячий сахар растворится в смеси рома с коньяком, вылить в кастрюлю 1,5 *л* горячего крепкого натурального кофе. Пить горячим, разливая в кофейные чашечки.

21. **Пунш с красным вином** (холодный). В бокал дать 20 *мл* коньяка и 1 чайную ложку сахарной пудры, дополнить красным столовым вином.

22. **Ромовый пунш** (холодный). Смешать 40 *мл* рома, 20 *мл* коньяка, сок $^{1}/_{4}$ лимона и 2 чайные ложки сахарной пудры. Гарнир № 8.

23. **Черный Кот**. Хорошо сбить 2 яичных желтка, 1 столовую ложку сахарной пудры, 20 *мл* рома; смесь перенести в стакан и дополнить горячим натуральным крепким кофе (без молока).

Примечание. Сок цитрусовых легко отжать с помощью маленького рычажного пресса, имеющегося в продаже.



24. **Лоцманский пунш**. Смешать: 1 бутылку рома, 1 *л* красного сухого вина, 400 *г* сахара и 1 *л* воды. Смесь нагреть до 80° и добавить сок 1 лимона. Разлить в стаканы и пить горячим.

25. **Винный пунш**. Смешать 2 *л* белого столового вина и 300 *г* сахара, подогреть до 70°, добавить 1 бутылку рома, вторично подогреть до 70° и пить горячим.

26. **Холодный пунш**. Смешать: 75 *г* сахара, сок 1 лимона, 1 апельсина и 2 стакана коньяка; добавить кусок кожицы лимона и оставить в покое на 1—2 часа. Затем процедить и прилить 0,75 *л* красного столового вина и 1 бутылку минеральной воды.

КОКТЕЙЛИ

Коктейль — в переводе с английского «петушиный хвост». Это смешанный напиток, в состав которого могут входить различные ликеро-водочные изделия, коньяк, ром, виски, вина, соки, сахар, пряности и т. д.

В данной работе мы обобщили имеющийся опыт приготовления коктейлей, уточнили рецептуру с учетом нашего исходного сырья, предлагаем несколько отличную классификацию коктейлей и ряд оригинальных решений.

В рецептурах мы даем расход «сырья» на одну порцию коктейля. По количеству гостей приводимые цифры нужно соответственно увеличить.

Если смесь делается прямо в бокалах, то гости должны принимать в этом участие.

При отсутствии какого-либо ликера, указанного в рецептуре, не спешите снимать данный коктейль с повестки дня. В большинстве случаев возможна замена.

Каждая замена и всякое отклонение от рецептуры и технологии напитка меняют характер и вкусовые особенности коктейля, но изменения бывают и в лучшую сторону. Любой поиск с целью усовершенствования может увенчаться успехом. При вынужденных заменах имейте в виду: ликер легко заменяется пуншем или наливкой того же наименования. Один ликер в большинстве случаев можно заменить другим, родственным по содержанию ароматических и вкусовых веществ, например, Апельсиновый ликер — Мандариновым или Южным; Вишневый ликер — импортным Шерри-бренди; Джин — Можжевеловой любительской или Охотничьей горькой. Ром заменяется Ромовой горькой. С целью экономии рома его можно

более чем наполовину разбавить водкой. Шампанское в большинстве случаев заменяется хорошим столовым белым вином, мадерой, портвейном.

Сок цитрусовых и других плодов удобнее всего покупать готовый, пастеризованный, если он есть в продаже, но лучше сок отпрессовывать самому из свежих плодов и ягод за несколько минут до его использования. Качество изделий получится значительно выше.

Для этой цели рекомендуем маленький рычажной пресс (рис. 5). Можно использовать шнековый пресс типа мясорубки (рис. 6). Пресс должен быть луженым или из нержавеющей стали. Из лимонов, апельсинов и мандаринов сок получают с помощью стеклянного ребристого конуса (рис. 7). Это несложная, дешевая и очень удобная «техника». Процесс извлечения сока цитрусовых плодов описан на стр. 13.

Сахарный сироп готовят, добавляя сахар в горячую воду до полного насыщения. Лед можно дать в большинство коктейлей, даже если об этом не упоминается в рецептуре. Кубик льда на дне рюмки всегда производит приятное впечатление.

Для отделения желтка куриного яйца от белка имеются очень простые сепараторы (рис. 2).

Особое внимание обратите на составные части, которые фигурируют в рецептурах в малых количествах (0,5—1,0 *мл).* Во-первых, пусть Вас не смущают малые дозы и их замер. Малые объемы жидкости можно точно замерить и перенести с помощью медицинского шприца или капельницы (рис. 3). При этом нужно иметь в виду, что 1 *мл* — это 26—28 капель, а 1000 *мл* = 1 литру. Объем жидкости 10 *мл* и более замеряйте с помощью мерных стеклянных стаканов с делениями (рис. 16).

Коктейль обычно делают не для одного человека, а сразу несколько порций, поэтому дозировки соответственно увеличиваются, и надобность в капельницах и шприцах отпадает.

Составные части коктейля, дозируемые малыми количествами (0,25—1,0 *мл),* имеют сильный аромат. Ими можно испортить коктейль, если дать больше чем следует. Лучше не додать, чем переложить. Обратите внимание еще на одну очень любопытную деталь. Малыми дозами (0,25—1,0 *мл)* даны: ликер Пряный, или

Южный, или Бенедиктин, или Померанцевая горькая, В большинстве случаев они взаимозаменяемы. Нужно выбрать самому одно из этих изделий.

В шахматах существует только один лучший ход, в коктейлях тоже не может быть нескольких равноценных, но совершенно различных по составу эфирных масел и вкусовым свойствам ароматических компонентов. Уточните самостоятельно, к какому коктейлю больше всего подходит та или иная ароматическая и вкусовая приправа. В Южном ликере и Померанцевой горькой общими будут сильно выраженные цитрусовые тона во вкусе и аромате. Все они имеют жгуче-горьковатый вкус и вместе с тем каждое из этих

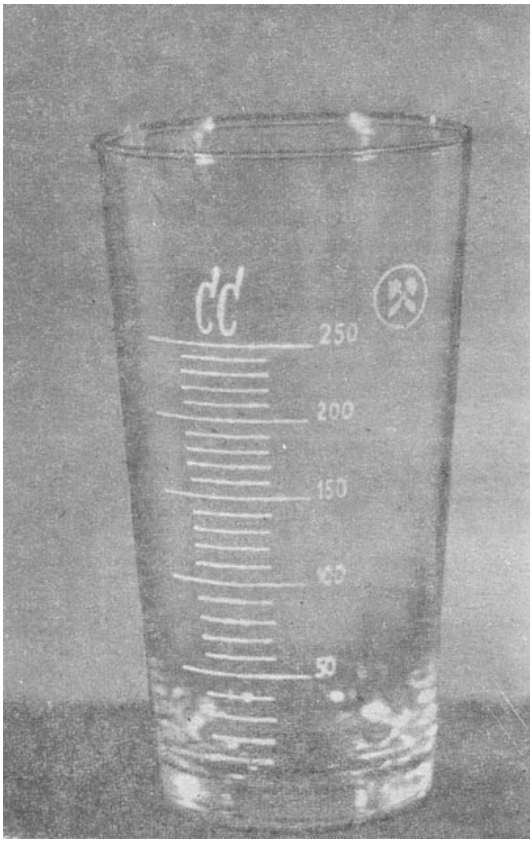


Рис. 16. Мерный стакан.

изделий обладает своими характерными особенностями, которые или будут, или не будут гармонировать с другими составными частями коктейля.

Последний вопрос — организационный. Пришли гости. Как все начать? Прежде всего около главного стола поставьте небольшой отдельный столик, а еще лучше используйте для этой цели стеклянный столик на колесиках. На него до прихода гостей поставьте вина, ликеры и все прочее, а также рюмки, бокалы, мерную посуду, миксер и гарнир. Гости занимают места вокруг главного стола (он может быть совершенно пустым). Сам же хозяин располагается около отдельного столика и творит коктейли на глазах у изумленных гостей. Важно, чтобы у него все было под рукой, в том числе и уверенность в себе, в своих действиях и результатах. Нужно до прихода гостей проверить рецептуры и технологию.

У «волшебника» должна быть «волшебница», которая помогала бы ему распределять гарнир соответственно напиткам и незаметным образом контролировать дозировки и технологию изготовляемых коктейлей (волнений будет больше чем достаточно). Третий помощник собирает со стола пустые бокалы и тарелочки, относит их на кухню и чистыми возвращает.

Начинать нужно с коктейлей простых, умеренно сладких и умеренно крепких. Желательно подобрать коктейли так, чтобы содержание сахара в них на протяжении вечера увеличивалось или оставалось на том же уровне, но не снижалось. Исключением являются освежающие напитки типа «Боуль», которые лучше всего дать последними.

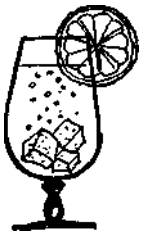
Не злоупотребляйте сахаром. Его нужно дозировать в ограниченном количестве. Не забывайте — дневная норма потребления сахара для человека — 80—100 *г*. Если человек уже принял в течение дня 60—70 *г* сахара и Вы ему еще дадите 100 *г,* получится две дневные нормы. Это максимум, на что может согласиться медицина.

И еще один совет — не обременяйте хозяина материально. Спросите у него, что должны принести с собой гости, исходя из программы вечера и рецептуры смешанных напитков. В этом нет ничего плохого и предосудительного.

Последнее замечание. Если Вы предлагаете вино, коньяк, ром, ликер, то желательно, чтобы они были повышенного качества. При изготовлении же смешанных напитков нет необходимости покупать дорогие вина, коньяки и особенно ром. В большинстве случаев это будут неоправданные затраты.

Коктейли на основе вин и ликеро-водочных изделий

Начнем с простых по замыслу и не сложных в изготовлении коктейлей.



27. **Коктейль-шампанское**. В бокал для шампанского положить дольку апельсина, прямоугольник лимонной корки и небольшой кубик сахара-рафинада, пропитанный (3—4 капли) Южным ликером. Добавить 1 чайную ложку Мандаринового ликера и заполнить бокал холодным шампанским.

28. **Абрикосовый коктейль**. Хорошо смешать, не сбивая: 20 *мл* Абрикосового ликера, 20 *мл* десертного вина, 0,5 *мл* Мятного ликера. Гарнир № 9.

29. **Дамский коктейль**. Хорошо смешать в миксере: 40 *мл* Вишневого ликера или Шерри-Бренди, 20 *мл* Кофейного ликера, 1 яичный желток, 1 *мл* сливок.

30. **Лимонный коктейль**. В стеклянный кувшин положить 4—6 кусочков сахара, вылить туда же 0,5 стакана лимонного сока, добавить 1 бутылку вермута и 1 стакан водки; смешать и оставить на несколько часов. Гарнир № 7 — спираль и кусочки льда в каждый бокал.

31. **Коктейль Африки**. В миксере со льдом хорошо сбить: 40 *мл* портвейна, 20 *мл* Южного или Мандаринового ликера, 1 яичный желток. Смесь перенести в бокал, положить сверху сбитый белок

и сдобрить пятью каплями ликера Бенедиктин. Гарнир № 9.

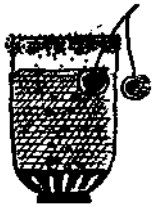
32. **Вишневый коктейль № 1**. Смешать в равных количествах: вермут, Шерри-Бренди[1], Вишневая горькая. Гарнир — одна ягода вишни в бокал.

33. **Вишневый коктейль № 2**. Смешать: 20 *мл* вермута, 20 *мл* Шерри Бренди[1] 0,5 *мл* ликера Бенедиктин.

34. **Любительский коктейль № 1**. Смешать: 20 *мл* вермута, 0,5 *мл* ликера Бенедиктин, 1 *мл* Вишневой горькой, 0,2—0,4 *мл* лимонного сока.

35. **Мятный коктейль**. Смешать 80 *мл* белого сухого вина и 20 *мл* Мятного ликера.

36. **Любительский коктейль № 2**. Смешать: 20 *мл* Охотничьей горькой, 10 *мл* вермута, сок половины апельсина.



37. **Абрикосовый коктейль**. Смешать: 40 *мл* вермута, 20 *мл* Абрикосовой настойки, 0,5 *мл* Померанцевой горькой и 0,25 *мл* лимонного сока.

38. **Вечерний крепкий**. Смешать: 20 *мл* Вишневой горькой, 20 *мл* вермута, 1 *мл* Южного ликера, 0,5 *мл* лимонного сока.

39. **Тип-топ**. Смешать: 20 *мл* вермута, 10 *мл* ликера Бенедиктин, 0,5 *мл* Пряного ликера.

40. **Черносмородиновый коктейль**. Смешать 20 *мл* Черносмородинового ликера и 40 *мл* вермута. Бокал дополнить холодной минеральной водой. Гарнир № 7 или № 8.

41. **Зимний коктейль**. Смешать: 40 *мл* Шерри-Бренди, 20 *мл* вермута, 0,5 *мл* Южного ликера.

42. **Домашний коктейль**. Залить в бокал 20 *мл* коньяка и 20 *мл* Южного

[1] Шерри-Бренди можно заменить Вишневым пуншем или Вишневым ликером.

ликера. Бокал дополнить охлажденным шампанским.

43. **Медовый коктейль**. Смешать: 1 столовую ложку меда, 20 *мл* десертного вина и 1 столовую ложку лимонного или апельсинового сока. Гарнир — лед № 1.

44. **Шоколадный № 1**. Смешать в миксере: кусочки льда, 10—15 *мл* сгущенного молока, 20 *мл* коньяка, 20 *мл* шоколадного ликера, процедить в рюмку.

45. **Мокко-коктейль**. Смешать в миксере: 1 столовую ложку сахара, кусочки льда № 1,20 *мл* кофейного ликера, 40 *мл* коньяка, 0,5 *мл* лимонного сока, процедить в рюмку.

46. **Шоколадный № 2**. Смешать в миксере: 1 яйцо, 2 чайные ложки сахара, 1—2 чайные ложки какао-порошка, 20 *мл* коньяка и 0,5 чашки молока.

Коктейли на основе коньяка и ликеро-водочных изделий

47. **Лимонный фильтр**. Рюмку с коньяком или водкой покрыть кружочком лимона. Сверху на лимон посыпать сахарной пудры и натурального молотого кофе без добавлений. Перед тем как выпить, снимают дольку лимона, берут ее в рот и пьют содержимое рюмки, профильтровывая через лимон.

48. **Кофелад**. В. рюмку с коньяком опустить 3 целых, хорошо прожаренных кофейных зерна и 0,5—1 кусочек сахара-рафинада. Пьют коньяк, прежде чем сахар растворится, а затем разжевывают кофейные зерна и сахар, оказавшиеся уже во рту.

49. **Медовый коктейль № 2**. Смешать 20 *мл* коньяка, 1 чайную ложку

меда и кусочки льда. Гарнир — тонкий ломтик лимона.

50. **Дамский коктейль**. Смешать: 10 *мл* коньяка, 40 *мл* Вишневого пунша или Шерри-Бренди, 20 *мл* лимонного сока [1], 10 *мл* малинового сока [1]. Гарнир № 9 и № 7 (стр. 17).

51. **Любительский коктейль № 3**. Смешать 40 *мл* коньяка. 20 *мл* Апельсинового пунша и 1 ложку лимонного сока. Гарнир № 9.

52. **Али-Баба**. Хорошо смешать: 20 *мл* коньяка, 20 *мл* Кофейного ликера, 1 яичный желток, 0,3 *мл* лимонного сока; процедить в рюмку.

53. **Цейлонский коктейль**. Смешать; 20 *мл* коньяка, 20 *мл* Южного ликера, 0,3 *мл* Пряного ликера.

54. **Малиновое молоко**. Смешать: 40 *мл* коньяка и 20 *мл* Малинового сока; перелить в бокал и дополнить холодным молоком. Гарнир № 10.

55. **Русский коктейль**. Смешать: 20 *мл* коньяка, 20 *мл* водки, 0,5 *мл* Южного ликера, 1 чайную ложку сахарного сиропа. Гарнир № 7 или № 8.

56. **Японский коктейль (на 4 человека)**. Засыпать в миксер 3 столовые ложки кусочков льда, быстро добавить 80 *мл* коньяка, 2 *мл* Померанцевой или Охотничьей горькой, 2 *мл* Миндального ликера. Все хорошо сбить и разлить через миксерное сито в 4 рюмки. Гарнир № 5 — лимон.

57. **Колибри**. Смешать 20 *мл* коньяка и 20 *мл* Мятного ликера. Еще лучше — не смешивать, а осторожно, с помощью ложки налить и оставить слоями: внизу — ликер, сверху — коньяк.

58. **Нептун**. Смешать в равных соотношениях: коньяк, Южный ликер,

[1] Сок выдавить о помощью рычажного пресса.

апельсиновый сок. В рюмку положить 2 кусочка льда № 1.

59. **Восточный коктейль**. Смешать: 20 *мл* коньяка, 0,5 *мл* Южного ликера, 1 *мл* ананасного сока, 1 *мл* Померанцевой горькой. Гарнир № 8 и вишня.

60. **Парадный коктейль**. Хорошо смешать: 20 *мл* коньяка, 20 *мл* Южного ликера[1], 20 *мл* Шерри-Бренди. Лед не давать.

61. **Осенний коктейль**. Смешать: 40 *мл* коньяка, 20 *мл* Южного ликера, 20 *мл* лимонного сока. Гарнир № 9.

62. **Тройка**. Смешать в равных соотношениях: коньяк, Мятную горькую, Абрикосовый ликер; добавить 0,5 *мл* лимонного сока.

Ликеро-водочные изделия и коктейли на основе этих изделий, коньяка и вин

Семейство ликеро-водочных изделий насчитывает более 100 наименований, многие из них входят в состав коктейлей. Отведем несколько страниц и этой группе изделий в промежутке между рецептурами коктейлей. Дальнейшее изложение материала о смешанных напитках будем чередовать с кратким разбором основных составных частей: ликеро-водочные изделия, пиво, чай, кофе, коньяк, ром, джин, виски, минеральные воды.

Для производства ликеро-водочных изделий нужно более 80 наименований различных пряностей. Так, например, для приготовления Охотничьей горькой настойки нужно иметь: имбирный корень, калгановый корень, ангеликовый корень, гвоздику, черный и красный перец, можжевеловую ягоду, обжаренный кофе в зернах, бадьян, сушеные апельсиновые и лимонные корки, кроме того, портвейн, спирт, колер.

Для изготовления ликера Бенедиктин требуется, согласно действующим рецептурам, более 20 наименований пряностей и эфирных масел.

[1] Южный можно заменить Лимонным ликером.

Ликеро-водочные изделия в отличие от вин делаются не путем брожения какого-то исходного сырья, а купажированием, т. е. смешиванием отдельных составных частей: спирта, воды, сахарного сиропа, ароматических спиртов, спиртованных плодово-ягодных соков, водно-спиртовых настоев различных пряных сушеных растений, свежих и сушеных плодов и ягод, лимонной кислоты и различных красителей.

В отличие от вин в ликеро-водочных изделиях не содержится продуктов брожения, в них нет того тонкого букета, который появляется в винах в результате их выдержки. Сложность и гармония вкуса и аромата в ликеро-водочных изделиях достигается путем нужных соотношений многих составных частей, количество которых строго регламентируется узаконенной рецептурой.

Если технологический цикл производства вин продолжается от 3 месяцев до 5 лет, то приготовление ликеро-водочных изделий из готовых полуфабрикатов (спиртованные соки, настои, ароматические спирты и т. д.) занимает очень немного времени, 1—2 дня. Сюда входит составление купажа, перемешивание составных частей купажа, фильтрация и розлив в бутылки.

Последнее делается на поточных линиях, где все операции: мойка посуды, отмеривание жидкости по объему, розлив готовой продукции в бутылки, укупорка бутылок, бракераж и укладка в ящики — делают не люди, а «умные» автоматы. Человек только наблюдает за их работой.

Иногда мы встречаем в продаже ликеры с дополнительной маленькой этикеткой, которая говорит о том, что ликер этот старый, выдержанный, он и стоит несколько дороже. Такие ликеры разливают предварительно в дубовые бочки и выдерживают их в дубовых бочках от 3 месяцев до 1 года, а затем уже разливают в бутылки. При старении качество ликера улучшается, его аромат и вкус становятся более гармоничными, стираются острые грани между вкусовыми особенностями отдельных составных частей, исчезает или значительно ослабляется ощущение спирта. Появляются новые нежные тона во вкусе и аромате. Все это результат сложных биохимических процессов, в которых участвуют природные ароматические, дубильные и красящие ве-

щества ликера, а также дубильные вещества дуба (поэтому бочка должна быть дубовой) и кислород воздуха.

Некоторые ликеро-водочные изделия очень ароматичны. Это достигается тем, что при их изготовлении используются концентраты ароматических и вкусовых веществ — так называемые ароматические спирты. Ароматический спирт готовят следующим образом: берут определенный набор пряных сухих растений (корни, листья, цветы, плоды и т. д.), заливают их водно-спиртовой жидкостью и затем, после настаивания в течение 10—15 дней, все переносят в выпарной аппарат — аламбик, где жидкость вместе с пряностями доводится до кипения. Ароматические пары (все эфирные масла очень летучи) улавливаются, охлаждаются и превращаются в жидкость с содержанием спирта 65—70%. Это и есть ароматический спирт — один из полуфабрикатов при производстве ликеров и горьких настоек.

Все ликеро-водочные изделия подразделяются на 8 основных групп: водка — она существует самостоятельно и, строго говоря, не относится к числу ликеро-водочных изделий; горькие настойки; сладкие настойки; наливки; ликеры десертные, ликеры крепкие; кремы, пунши и десертные напитки.

Рассмотрим кратко каждую из этих групп.

Водка — это смесь этилового винного спирта и умягченной воды, т. е. воды, почти полностью лишенной солей кальция и магния. В 100 *л* водки содержится 40 *л* спирта в пересчете на 100%-ный спирт. В 100 *л* 50%-ной водки содержится 50 *л* спирта.

В Столичной водке, кроме того, содержится 0,2% сахара, а в Московской особой сахара нет, но есть очень незначительное количество уксуснокислого натрия. Эти малые добавки на вкус не воспринимаются, но они смягчают водку и делают ее более приятной. Качество водки зависит прежде всего от степени очистки спирта. В спирте двойной ректификации, из которого делают Столичную и Особую московскую водку, содержится примесей менее 0,001%.

Фактическая крепость водки может отклоняться от номинальной, — той, что обозначена на этикетке, но не более чем на 0,2%; крепость вин и ликеров — не более чем на 0,5%.

Настойки горькие. Заводы СССР вырабатывают более 40 наименований горьких настоек. Большинство из них содержит 40% спирта при отсутствии сахара, однако есть настойки с крепостью 30%, 43%, 45%. Настойка Кристалл содержит 1% сахара.

Вот не полный перечень настоек, вырабатываемых нашей промышленностью:

Наименование горькой настойки		Органолептические показатели
Анисовая	40	Вкус слегка сладковатый, аромат аниса, бесцветная
Бальзам Рижский черный	45	Имеет сложный букет. Пользуется особым успехом в Англии
Беловежская	43	Вкус слегка жгучий с незначительной горечью. Аромат с тонами укропа
Вишневая	40	Вкус слегка жгучий, с выделяющимся ароматом вишневой косточки, бесцветная, готовится из ароматного спирта
Горный дубняк	40	Горький вяжущий вкус, аромат пряный
Зверобой	40	Слегка жгучий вкус, аромат травы зверобоя, цвет светло-коричневый
Зубровка	40	Аромат травы зубровки, цвет зеленовато-желтый
Кориандровая	40	Вкус пряный, аромат сложный с тонами кориандра
Можжевеловая любительская	45	Вкус слегка жгучий, аромат можжевеловой ягоды, бесцветная, готовится из ароматного спирта
Охотничья	45	Вкус пряный, аромат сложный, пряный, цвет светло-коричневый
Мятная	40	Вкус охлаждающий, аромат мяты, цвет светло-зеленый
Перцовка	36	Вкус жгучий, горький, аромат слегка пряный
Петровская	40	Вкус и аромат ржаных сухарей, с тонами коньяка

Наименование горькой настойки	Содержание спирта,%	Органолептические показатели
Померанцевая бесцветная	40	Вкус слегка жгучий, аромат померанца
Померанцевая желтая	40	То же
Ромовая горькая	40	Слегка жгучий, аромат рома, цвет светло-коричневый
Старка	43	Аромат сложный с тонами коньяка
Юбилейная	45	Вкус слегка жгучий, аромат с тонами меда
Апельсиновая	30	Аромат апельсина
Волжская	30	Аромат сложный с фруктовыми тонами
Осенняя	30	Вкус и аромат пряный
Перцовая горькая	30	Вкус жгуче-горький, аромат слегка пряный
Тминная	30	Аромат тмина
Лимонная	40	Аромат и вкус лимона

Импортные водки и горькие настойки, периодически появляющиеся в нашей стране: Из Чехословакии: Сливовица Блюм-Бренди спирта 50% и 45%. Из Польши: водка Выборова 45%; водка Мысливска 45%; Сливовица 45%; старка Юбилейная 50%. Из Венгрии: водка Сливовая 50%; водка абрикосовая Абрикот-Бренди 40% и 43%; водка Блюм-Бренди 45%. Из Болгарии: водка Сливовая 39,6%. Из ГДР: водка Адлерсхофер 45%; водка Корн; настойка Боонскамп 48%.

Настойки сладкие. Сладкие настойки вырабатывают путем купажирования спиртованных плодово-ягодных соков, настоев различных трав и кореньев, сахарного сиропа, воды, спирта и т. д. в зависимости от рецептуры. В большинстве своем они содержат спирта 16—17—18—20% и сахара 16—20—25%. Наши заводы вырабатывают более 20 наименований сладких настоек, в том числе:

Наименование сладких настоек	Спирт, %	Сахар, *г/100 мл*	Кислот, *г/л*	Органолептические показатели
Абрикосовая	20	25	3	Вкус кисло-сладкий, аромат абрикоса
Алычевая	16	25	5	Аромат алычи
Апельсиновая	20	25	2	Вкус сладкий, аромат апельсина
Брусничная	20	30	4	Кисло-сладкий вкус, аромат брусники
Вишневая	18	20	4	Вкус кисло-сладкий, аромат свежей вишни
Голубичная	20	25	3	Аромат голубики
Клюквенная	20	25	4,6	Аромат клюквы
Лесная	20	24	5,4	Вкус кисло-сладкий, аромат сложный с тонами вишни и брусники
Нежинская рябина	24,	8	4	Аромат рябины
Отличная	40	25	—	Вкус сладкий, слегка жгучий, аромат тмина
Рябиновая на коньяке	24	16	3	Вкус кисло-сладкий с незначительной горечью, аромат рябины с тонами коньяка
Черемуховая	20	30	3	Аромат плодов черемухи
Яблочная	20	22	4	Аромат свежих яблок
Черносмородиновая	18	20	5	Вкус кисло-сладкий, аромат черной смородины
Лимонная	20	25	5	Кисло-сладкий вкус, аромат лимона

Наливки. Эта группа изделий имеет более высокий процент сахара и натурального сока. Сахар в наливках: 30—35—40%.

Ассортимент наливок — более 20 наименований, в том числе:

Наименование наливок	Спирт,	Сахар, *г/100мл*	Кислот. *г/л*	Органолептические показатели
Айвовая	18	35	3	Вкус кисло-сладкий, аромат айвы
Ароматная	20	30	3	Кисло-сладкий, аромат малины с шоколадными тонами
Вишневая	18	28	5	Кисло-сладкий, аромат сложный, выделяется аромат вишни
Запеканка	20	40	4	Вкус кисло-сладкий, аромат вишни и чернослива
Золотая осень	20	30	4,5	Аромат сложный, фруктовый
Клубничная	18	40	4	Аромат клубники
Крыжачок	30	40	5	Вкус кисло-сладкий с горечью, аромат клюквы
Лявониха	25	33	5	Аромат сложный с тонами мандарина
Малиновая	18	30	3	Аромат малины
Северная	20	40	4,6	Вкус кисло-сладкий, аромат сливы
Сливянка	18	30	4	Аромат дымного чернослива
Чайная	20	30	2	Сладкий, терпкий, аромат чая
Черносмородиновая	20	30	3	Аромат черной смородины
Лесная	18	30	4, 5	Аромат голубики
Десертная	18	28	5	Аромат сложный с тонами вишни

Ликеры десертные. Десертные ликеры условно можно подразделить на 2 подгруппы: одна из них содержит спирта 25% и приготовлена на плодово-ягодной основе, другая — 30% спирта и вкусовые вещества тропических растений. По содержанию сахара десертные ликеры несколько отличаются от наливок в большую сторону: 40—45%, Миндальный — 50%. Шесть ликеров содержат сахара 35%, а всего десертных ликеров более 30 наименований, в том числе:

Наименование десертных ликеров	Спирт,	Сахар, *г/100мл*	Кислот, *г/л*	Органолептические показатели
Абрикосовый	25	45	4	Аромат абрикоса и абрикосовой косточки
Алычевый	25	45	4,5	Аромат алычи
Кизиловый	25	45	3,5	Аромат кизила
Вишневый	25	45	4	Аромат свежей вишни, слегка пряный
Ленинградский юбилейный	25	41	2,8	Аромат сложный с тонами меда, цвет золотистый
Лимонный	25	45	—	Аромат лимона
Малиновый	25	45	3	Аромат малины
Облепиховый	25	45	4	Аромат облепихи
Черносмородиновый	25	45	4	Аромат черной смородины
Утро байкальское	25	38	4,5	Вкус кисло-сладкий, аромат рябины, цвет оранжевый
Миндальный	27	50		Вкус сладкий, аромат горького миндаля
Мандариновый	30	35	—	Аромат мандарина
Юбилейный	27	45	—	Аромат сложный с цитрусовыми тонами, цвет зеленый
Ванильный	30	45	—	Аромат ванили, цвет коричневатый
Кофейный	30	35	—	Аромат кофе
Шоколадный	30	40	—	Аромат какао
Розовый	30	40	—	Аромат розы
Дружеских!	30	38	5	Аромат сложный с фруктовыми тонами, цвет оранжевый
Новогодний	30	40	1	Вкус пряный, аромат сложный с тонами цитрусовых, цвет зеленовато-желтый
Ароматный	30	35	—	Аромат сложный, бесцветный

Из импортных ликеров этой группы можно рекомендовать (они часто бывают у нас в продаже):

Из Чехословакии — ликер Черри-Бренди 40% спирта, Кофейный 40%, Апельсиновый 40%, Абрикосовый 30%, Ликер-какао 30%;

Из Венгрии — Абрикосовый 34% спирта, Черри-Бренди 30%, Уникум 40%;

Из Румынии — Вишинад-Мокко 40%, Ориенталь 30%, Индиан 30%;

Из Болгарии — Кайсия (персиковый) 40 и 28%, Малиновый 28%;

Из ГДР — Черри-Бренди 35%, Апельсиновый 30%, Кофейный 25%.

Ликеры крепкие. В большинстве крепких ликеров содержится спирта и сахара 35—40%.

Среди них всемирно известные французские ликеры Бенедиктин и Шартрез.

Рецептура этих ликеров разработана и изучена до мельчайших подробностей. Длительное время она сохранялась в секрете как военная тайна.

Авторами обоих ликеров по праву считаются монахи одного французского монастыря недалеко от Гренобля (1757 г.).

В группе ликеров находится и Южный ликер. Он готовится в основном по рецептуре французского ликера Кюрассо из различных цитрусовых плодов. В настоящее время крепких ликеров насчитывается более 15 наименований, в том числе:

Наименование крепких ликеров	Спирт,%	Сахар, г/100*мл*	Органолептические показатели
Апельсиновый	35	40	Аромат апельсина
Бенедиктин	43	32	Сладкий, слегка жгуче-горький, аромат сложный, цвет желто-зеленый
Мятный	35	45	Сладкий, охлаждающий, аромат мяты
Прозрачный	40	40	Аромат тмина
Шартрез	44	34	Сладкий, слегка жгуче-горьковатый, аромат сложный, цвет зеленый
Пряный	39	35	Сладкий, жгуче-горьковатый, аромат пряный, цвет коричнево-красный
Южный	40	40	Аромат цитрусовых плодов, цвет золотисто-желтый
Кристалл	45	40	Аромат тмина, кориандра и апельсина; бесцветный, с кристаллами сахара на дне и стенках бутылки
Старый Таллин	45	35	Аромат сложный, цвет коричневый
Крупник	40	37,7	Аромат сложный

Периодически появляются в продаже крепкие зарубежные ликеры:

Из Франции — ликер Пернофилс 45%, Рикар (анисовый) 40%, Гранд-Марнирр 40%;

Из Румынии и Болгарии — Мастика 44,6%.

Пунши. Представляют собой разновидность ликеров, но отличаются от них по составу и способу употребления. Пунш рекомендуется пить вместе с чаем: наливать в стакан 60—70% горячего чая и 30—40% пунша. Обычно пуншу присваивают название по основному полуфабрикату: Алычевый, Винный, Вишневый, Малиновый, Коньячный и т.д.

Все пунши содержат 17% спирта и 34—38% сахара, за исключением пунша Загадка, который содержит сахара 19%. Пунши имеют повышенное содержание лимонной кислоты и почти во все рецептуры входят пряности и виноградные вина.

Наша промышленность вырабатывает более 20 наименований различных пуншей, в том числе:

Наименование пуншей	Спирт, %	Сахар, г/100мл	Кислот, г/л	Органолептические показатели
Алычевый	17	38, 3	6	Кисло-сладкий, аромат алычи с пряностями
Апельсиновый	17	34	5	Кисло-сладкий, аромат апельсина
Вишневый	17	38, 3	б	Кисло-сладкий, аромат вишни с пряностями
Загадка	16	18, 9	8	Кисло-сладкий с горчинкой, аромат винный с яблочными тонами
Кизиловый	17	38	5	Аромат кизила с пряностями
Коньячный	17	34	5	Аромат коньяка с пряностями
Клубничный	17	39	5	Аромат клубники
Малиновый	17	39	5	Аромат малины
Черносмородиновый	17	39	5	Кисло-сладкий, аромат черной смородины
Ассорти	17	40	5	Аромат сложный
Яблочный	17	37	5,4	Аромат яблок и вина
Кубанский	17	38	б	Аромат фруктовый с пряностями
Айвовый	17	38	5	Аромат айвы и цитрусовых плодов

Все зарубежные пунши содержат спирта 40%.

Десертные напитки. Появились у нас сравнительно недавно. Они в какой-то мере имитируют десертное вино. Спирта в них содержится 12—14%, сахара 17—24%, кислот 4—8 *г/л*. Промышленность вырабатывает более 10 наименований десертных напитков.

Наименование десертных напитков	Спирт, %	Сахар, г/100мл	Кислот, г/л	Органолептические показатели
Вишневый	12	24	4	Вкус кисло-сладкий, аромат вишни
Желтые листья	12	24	4	Аромат фруктовый
Золотистый	12	24	8	Аромат абрикоса
Летний десерт	12	24	8	Аромат фруктовый с ромовыми и клубничными тонами
Освежающий	12	20	4	Аромат мандарина
Вечерний десерт	14	24	4	Вкус слегка терпкий, аромат сложный с тонами клюквы, черной смородины, клубники
Рубиновый	12	24	3,5	Аромат малины
Рябинушка	12	17	7	Кисло-сладкий, аромат рябины
Минский десерт	20	24	5	Аромат фруктово-винный

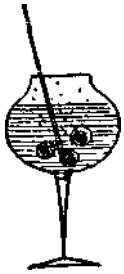
Кремы. Кремы можно отнести в группу ликеров с повышенным содержанием сахара, 55—60%. В них также высокий процент натурального плодово-ягодного сока или другого ароматического и вкусового начала и сравнительно мало спирта: 20—23%.

Все ликеро-водочные изделия должны отвечать определенным требованиям ГОСТа по содержанию спирта, сахара и кислот, не иметь мути и осадка, обладать характерным вкусом, ароматом и цветом. Хранить их нужно при температуре 10—20°. Сроки хранения различны: от 2 до 8 месяцев. После указанного срока качество изделий снижается.

Если учесть содержание спирта во всех спиртных напитках, потребляемых на протяжении года населе-

нием одной какой-либо страны (вино, пиво, коньяк, ликеро-водочные изделия, ром, виски, джин, водка), и разделить это количество спирта на число жителей этой страны (включая детей и стариков любого возраста), то получится среднедушевое потребление спирта в год (данные 1960 г.): Канада — 2, 6 *л,* Англия — 3, 1 л, ФРГ — 4, 6 *л,* Италия — 15, 1 *л,* Франция — 17 *л.*

63. **Клубничный коктейль**. Смешать вермут — 60%, Алычевый ликер — 30%, коньяк—10%. В рюмку положить 1 кубик льда (гарнир № 1) и половину кураги.



64. **Любительский № 4**. Смешать: 20—40 *мл* вермута, 20 *мл* коньяка, 0,5 *мл* Пряного ликера.[1]

65. **Огайо**. Смешать в бокале: 40 *мл* десертного вермута, 10 *мл* коньяка, 10 *мл* Старки. Остальную часть бокала заполнить, не перемешивая, холодным шампанским.[2]

66. **Белокурый яд**. Смешать в равных количествах коньяк, Мандариновый ликер, Винный пунш или мадеру. Остальную часть бокала заполнить холодным шампанским.

67. **Дамский первый**. Смешать (можно прямо в бокале): 10 *мл* Абрикосового ликера, 10 *мл* коньяка, 20 *мл* белого сухого вина, 0,5 *мл* лимонного сока, 0,25 *мл* Мятного ликера. Бокал дополнить холодным шампанским.

68. **Дамский второй**. Сбить так же, как сбивают сливки: 1 яичный желток, 1 столовую ложку сахара, совсем немного молотой корицы и тертого мускатного ореха. Пенную смесь перенести в миксер, добавить туда 20 *мл* коньяка или рома и 20 *мл* десертного вина, хорошо взболтать. Перелить в рюмку и чуть-чуть по-

[1] Выбрать что лучше: Пряный ликер, или Бенедиктин, или Померанцевая горькая.

[2] Шампанское можно заменить хорошим белым столовым вином, мадерой, портвейном.

сыпать сверху тертым мускатным орехом. Лучший гарнир — комплимент.

69. **Коктейль с красным вином**. 6 кусочков сахара-рафинада, пропитав лимонным соком (0,5 лимона), положить в стеклянный кувшин или миску и залить смесью: 0,75 *л* красного сухого вина, 1 стакан воды, 0,5 стакана коньяка. Добавить дольки или кружочки двух апельсинов и кубики льда — гарнир № 1. Ложкой разлить в широкие бокалы.

70. **Диамант**. Сбить в миксере: 40 *мл* Вишневого ликера, 1 яичный желток, 10 *мл* коньяка, 10 *мл* десертного вина.

71. **Отшельник**. Смешать: 40 *мл* Вермута, 20 *мл* Миндальной горькой или Старки, 1 *мл* коньяка, 0,5 *мл* Пряного ликера, 0,25 *мл* лимонного сока.

72. **Осенний № 2**. Смешать: 20 *мл* вермута, 10 *мл* коньяка, 0,5 *мл* лимонного сока. Гарнир — вишня в рюмку.

73. **Желанный**. Смешать: 10 *мл* Абрикосовой настойки, 10 *мл* Шерри-Бренди, 10 *мл* коньяка, 20 *мл* вермута, 0,5 *мл* Апельсинового ликера.

74. **Коктейль с десертным вином**. Смешать: в миксере 40 *мл* десертного вина, 20 *мл* коньяка, 0,5 *мл* Южного ликера, 1 яичный желток. Подать в бокале.

75. **Апельсиновый коктейль**. Смешать сок 1 апельсина, 20 *мл* коньяка, 20 *мл* вермута. Гарнир — лед № 1.

76. **Фруктовый коктейль**. Смешать в равных количествах: плодово-ягодное вино, Вишневый ликер и коньяк.

Добавить по одной чайной ложке сахарной пудры и лимонного сока.

Гарнир — ягода вишни в рюмку.

77. **Напиток с красным вином**. Смешать: по 1 рюмке малинового сиропа и лимонного сока, добавить 1 стакан красного столового вина.

Ром вырабатывают во всех тропических странах, где культивируется сахарный тростник. Лучший ром делают на Антильских островах: Ямайка, Куба, Мартиника, а также в Гвинее и на островах Западной Индии.

Ром — это крепкий и очень своеобразный напиток. Наш ром содержит 45% спирта и 2% сахара, а зарубежный — 40—60% спирта. Делают ром из мелассы или патоки сахарного тростника. Мелассу разбавляют водой, затем сбраживают специальной расой дрожжей, после чего бражку перегоняют и получают, таким образом, ромовый спирт. Спирт разбавляют, заливают в дубовые бочки и выдерживают не менее 5 лет при температуре 18—22°.

В это время в роме проходят сложные биохимические процессы. В них участвуют не только побочные продукты брожения тростниковой мелассы и ароматические вещества спирта, но также дубильные и красящие вещества дубовой клепки, из которой сделана бочка, и обязательно кислород воздуха.

Ром имеет жгучий, ромовый вкус, цвет с золотистым оттенком.

Отличный ром поступает к нам из Кубы. Неплохой ром купажируют в ГДР, под названием Ром ямайский.

Импортный ром все чаще и в большом количестве появляется в нашей стране.

Марки кубинского рома. 1. Ром Анейо имеет крепость 41% — это всемирно известный ром наивысшего качества.

2. Ром Матусалем (40%) имеет очень хорошие вкусовые свойства, но значительно уступает рому Анёйо.

3. Ром Супериор (Алдабо) содержит спирта 44,5% — это хороший ром.

4. Ром Ронда Анжела, крепость 44%, качество выше среднего.

5. Ром Бакарди, спирта 40%, качество среднее.

Из ГДР поступает к нам Ром ямайский, 40% спирта, качество выше среднего.

Венгерская народная республика часто привозит в нашу страну ром различных марок: Хабана, Портарико, Казино. Последний содержит спирта 50%, первый и второй 60%. Все три марки рома в качественном от-

ношении примерно одного, среднего достоинства, но отличаются составом купажа. Чехословацкая Социалистическая республика продает нам ром Таффиа, 50% спирта, хорошего качества.

78. **Епископский коктейль**. Смешать: 20 *мл* рома[1], 10 *мл* лимонного сока, 10 *мл* апельсинового сока, 1 *мл* сахарного сиропа. Высокий бокал заполнить до половины кусочками льда и вылить в него приготовленную смесь. Затем прилить в бокал красное вино, не перемешивая.

79. **Всадник**. Смешать непосредственно в бокале: 20 *мл* рома, 20 *мл* Мандаринового или Южного ликера.

Разбить сырое яйцо, отдел'ить белок, а желток, в целой неповрежденной оболочке, осторожно перенести в бокал, после чего бокал заполнить охлажденным шампанским и пить одним глотком, не перемешивая.

80. **Южный № 1**. Смешать в равных соотношениях: ром, апельсиновый сок, коньяк. Добавить 20 *мл* вермута.

81. **Южный № 2**. Смешать в равных соотношениях: Алычевый ликер, апельсиновый сок, ром, добавить 0,5 *мл* лимонного сока. Гарнир № 9.

82. **Ямайка**. Смешать: 40 *мл* рома, 20 *мл* Южного ликера, 0,5 *мл* лимонного сока, 0,5 *мл* малинового сока.

83. **Парадный коктейль**. В высокую винную рюмку, наполовину заполненную строганым льдом № 3, добавить, не перемешивая: 20 *мл* Шерри-Бренди, 20 *мл* рома, 0,5 *мл* апельсинового сока и 0,25 *мл* лимонного сока.

84. **Коктейль по заказу**. Смешать: 20 *мл* рома, 20 *мл* коньяка, 20 *мл* лимонного сока.

[1] Ром можно заменить Ромовой горькой.

85. **Ромовый коктейль**. Смешать: 20 *мл* рома, 0,5 *мл* сахарного сиропа, 0,5 *мл* малинового сока, 0,5 *мл* Южного ликера. Гарнир — фрукты.

Джин и коктейли на основе джина

Джин — это крепкий напиток (45%), который получают путем перегонки водно-спиртовой жидкости, настоенной на можжевеловой ягоде с добавлением различных пряностей (апельсиновая корка, ангелика и др.). Джин распространен в Европе и США. У нас очень близка к джину Можжевеловая любительская — горькая настойка. Она может заменить джин во всех рецептах.

В ограниченном количестве вырабатывается Джин советский.

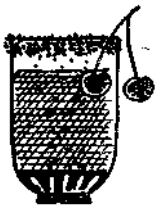
86. **Солнечный коктейль**. Смешать в миксере в равных соотношениях: джин, вермут и апельсиновый сок. Гарнир № 6 — долька апельсина.

87. **Мартини № 1**. Смешать вместе с кусочками льда, но не сбивать: 40 *мл* джина, 20 *мл* вермута, 1 *мл* Померанцевой горькой [1]. Гарнир № 5.

88. **Мартини № 2**. Смешать: 20 *мл* джина [2], 20 *мл* вермута, 0,5 *мл* Южного ликера. Гарнир — долька апельсина или 2 вишни.

Герои американских кино-боевиков обычно пьют Мартини или Манхеттен (стр. 86) за несколько минут до начала стрельбы.

89. **Клубный коктейль № 2**. Смешать, но не сбивать: 0,5 стакана вермута, 0,25 стакана джина, 0,25 стакана персикового сока, 1 чайную ложку ли-



[1] Выбрать, что лучше: Померанцевая горькая, Пряный ликер или Бенедиктин, или Южный.

[2] Джин можно заменить Можжевеловой любительской, а в некоторых случаях — Охотничьей горькой.

монного сока и несколько мелких кусочков льда. Гарнир — одна вишня в бокал.

90. **Курортный**. Смешать: 20 *мл* джина, 10 *мл* вермута, 10 *мл* Вишневой горькой, 0,5 *мл* лимонного сока.

91. **Клубный коктейль № 3**. Смешать: 20 *мл* вермута, 10 *мл* джина, 10 *мл* Старки или Померанцевой горькой, 0,5 *мл* лимонного сока. Гарнир — вишня.

92. **Коктейль дружбы**. Смешать: 20 *мл* джина, 10 *мл* хорошего коньяка, 10 *мл* вермута, 10 *мл* Абрикосового ликера.

93. **Интернациональный**. Смешать; 40 *мл* Вишневой горькой, 10 *мл* джина, 10 *мл* вермута, 0,2—0,4 *мл* лимонного сока.

94. **Английский коктейль**. Смешать: 20 *мл* джина[1], 20 *мл* малинового сока, 0,5 *мл* ликера Бенедиктин.

95. **Черносмородиновый коктейль**. Смешать: 40 *мл* Черносмородинового ликера, 20 *мл* джина, 1 *мл* Померанцевой горькой.

96. **Особый**. Смешать; 40 *мл* джина, 20 *мл* Мятного ликера, 10 *мл* лимонного сока. Гарнир № 5 — лимон.

97. **Дамский коктейль**. Смешать: 20 *мл* джина, 10 *мл* Южного ликера, 10 *мл* апельсинового сока. Гарнир — 2 кубика льда.

98. **Мандариновый коктейль**. Смешать: 40 *мл* джина, 20 *мл* Мандаринового ликера, сок четвертой части лимона. Гарнир — кубик льда.

99. **Джин с яблочным соком**. Налить в бокал 20 *мл* джина, добавить несколько кусочков льда и дополнить яблочным соком.

[1] Джин можно заменить Можжевеловой любительской.

100. **Клубный № 3**. Смешать: 40 *мл* джина, 20 *мл* Южного ликера. Гарнир — лимонная долька.

101. **Тминный коктейль**. Смешать: 40 *мл* джина, 20 *мл* Тминной настойки, 10 *мл* лимонного сока.

102. **Прогулка**. Смешать: 20 *мл* джина, 5—10 *мл* лимонного сока, 1 *мл* Южного ликера.

103. **Солнечный № 2**. Смешать 20 *мл* джина и 20 *мл* Мандаринового ликера. Гарнир — кубик льда.

104. **Осенний коктейль**. Смешать: 20 *мл* джина, 20 *мл* Шерри-Бренди, 0,5 *мл* Померанцевой горькой или ликера Бенедиктин. Гарнир — кубик льда.

Виски и коктейли на основе виски

Виски можно считать национальным напитком США, там родина этого напитка, там он имеет постоянную прописку.[1] Так же как у нас национальным напитком можно считать хлебный квас, во Франции — яблочный сидр и, очевидно, виноградное вино, в Италии — соки цитрусовых плодов, в Великобритании — Джин, в Китае — чай и т.д.

Если Вам не доводилось пить виски, но доводилось пить неочищенный спирт-сырец, то Вы уже имеете представление и о виски.

Технология виски очень похожа на технологию спирта-сырца из зернового сырья (рожь, кукуруза). Зерно размалывают, добавляют воду и производят варку. Затем сваренную массу охлаждают до 60°, осахаривают сухим ячменным солодом и сбраживают. Бражку перегоняют и получают спирт крепостью 65—70%.

Спирт разбавляют дистиллированной водой до 50% и выдерживают в дубовых, обугленных изнутри бочках не менее 4 лет при температуре 18—29°.

В процессе выдержки в виски накапливаются сложные эфиры, альдегиды, улучшается аромат, смягчается вкус.

[1] В 1957 г. продано виски в США 51 млн. декалитров, а водки 6 млн. декалитров, коньяка 1,7 млн. декалитров.

В Советский Союз поступают виски из Англии — Белая лошадь — это всемирно известная марка.

Фирма существует с 1742 года.

Хорошие виски привозят к нам из Чехословацкой социалистической республики под маркой Приват-Клуб, 43% спирта и просто Виски, 40% спирта,

105. **Манхеттен № 1**. Смешать, но не сбивать: 20 *мл* виски, 20 *мл* вермута, 0,5 *мл* Померанцевой горькой. Гарнир — 2 вишни.

106. **Манхеттен № 2**. Смешать: 40 *мл* виски, 20 *мл* вермута, 1 *мл* Охотничьей горькой. Гарнир № 5. Положить в рюмку кубик льда № 1.

107. **Коктейль с желтком**. Сбить в миксере: 20 *мл* виски, 1 яичный желток, 1 столовую ложку сахара. Пенную смесь процедить в бокал и заполнить бокал холодным шампанским [1]. Гарнир — фрукты.

108. **Коктейль с виски**. Смешать: 20 *мл* виски, 0,5 *мл* ликера Бенедиктин, 0,5 *мл* Южного ликера. Гарнир № 5 — лимон.

109. **Техасский коктейль**. Смешать: 40 *мл* виски, 20 *мл* Южного ликера, 20 *мл* апельсинового сока. Гарнир — кубик льда № 1.

110. **Охотничий коктейль**. Смешать: 20 *мл* Шерри-Бренди, 20 *мл* виски, 0,5 *мл* лимонного сока.

Коньяк и коктейли из нескольких крепких напитков

К о н ь я к — крепкий алкогольный напиток. Спирта в нем содержится от 40 до 57%, а сахара от 0,7 до 1,5%.

Коньяк может быть ординарным и марочным по аналогии с виноградными винами.

[1] Шампанское можно заменить хорошим столовым белым вином, мадерой, портвейном.

Все ординарные коньяки содержат 1,5% сахара, а спирта в них содержится различное количество:

Коньяк 3 звездочки — 40% спирта, 4 звездочки — 41%, 5 звездочек — 42% спирта.

Количество звездочек — это количество лет выдержки коньячного спирта в дубовых бочках.

К числу марочных коньяков относятся: коньяк КВ, выдержанный; продолжительность выдержки 6—7 лет.

КВВК — коньяк выдержанный высшего качества, выдержка 8—10 лет.

КС — коньяк старый, выдержка более 10 лет.

ОС — очень старый, выдерживается коньячный спирт в дубовых бочках 12—14 лет.

Такова общая классификация коньяка.

Кратко ознакомимся с производством.

Коньячное производство возникло во Франции более 300 лет тому назад.

В то время Франция вывозила в Англию свои столовые виноградные вина речным транспортом. Торговля шла не всегда успешно: вино закисало и портилось в пути. Тогда и возникла мысль — нагреть вино до кипения и перегнать содержащийся в нем спирт. Процесс дистилляции (перегонки) был известен алхимикам и аптекарям. Французские умельцы сделали в 1641 г. большой куб, поставили на него колонну, налили в куб сухое виноградное вино и, нагревая его, испаряли. Пары улавливали, охлаждали, превращая в жидкость, в которой содержалось спирта уже не 10—11%, как в вине, а более 30%, так как спирт кипит при меньшей температуре и испаряется быстрее, чем вода.

Путем перегонки из вина получился совершенно новый напиток. Его можно было перевозить куда угодно, и он не портился в дороге. Наоборот, чем дольше винный спирт находился в дубовых бочках, тем лучше был его вкус и аромат.

Так началось производство коньяка во Франции более 300 лет тому назад в городе Коньяк.

Теперь технология коньяка усовершенствовалась, но сущность осталась прежней; виноградное вино перегоняют — получают винный спирт — сырец, крепость 30%. Затем этот спирт-сырец перегоняют вторично. Во время второй перегонки отделяют часть примесей — побочных продуктов брожения и получают коньячный

спирт крепостью 62—70%. Его заливают сначала в дубовые бочки, а затем в большие буты и подвергают длительной выдержке от 3 до 40 лет. Естественно, что при длительной выдержке происходят очень большие потери коньяка на испарение.

Краснодарский институт пищевой промышленности разработал новую технологию выдержки ординарных коньяков — в эмалированных резервуарах, внутри которых выложены клетки из дубовых брусков и искусственно вводится кислород воздуха в нужном количестве. При этой технологии потери на испарение почти полностью исключаются.

Свежий виноградный спирт, только что полученный путем перегонки вина, бесцветен, мало ароматичен и резок на вкус. После выдержки в дубовых бочках в нем появляется золотистая окраска, смягчается и облагораживается вкус, развивается приятный, тонкий букет с ванильными тонами, свойственными коньякам КВВК и коньякам КС.

После окончания срока выдержки коньячный спирт разбавляют дистиллированной водой до установленной крепости готового коньяка, добавляют сахар, выдерживают еще некоторое время 3—б месяцев и разливают в бутылки.

Советские коньяки известны далеко за пределами нашей страны.

Особой популярностью пользуются коньяки Армянской ССР КС и ОС, такие, как Юбилейный 43% спирта, Армения 45%, Двин 50%, Ереван 57%, Юбилейный - 40 лет 40% спирта. Последний коньяк готовится из отборных коньячных спиртов, которые выдерживаются 40 лет.

Армянские коньяки отличаются высокой экстрактивностью, особой гармонией вкуса и сильным ярким букетом. Наоборот, грузинские коньяки имеют мягкий вкус и тонкий букет. Всемирной известностью пользуются грузинские коньяки КС и ОС, в том числе Енисели 43%, Юбилейный XX 42%, Тбилиси 43% (выдержка 14—15 лет), Юбилейный 40 лет 43% (выдержка 40 лет), коньяк КВВК «Греми».

Отличные коньяки КС и ОС вырабатывают заводы РСФСР, в том числе Кизляр 43%, Юбилейный 42%, Дербентский 40%.

В Молдавии проводится большая научно-исследовательская работа по усовершенствованию технологии коньяка. Лучшие коньяки Молдавии из группы КВВК и КС: Дойна 45%, Молдова 43%, Кишинеу 44%. Марочные Азербайджанские коньяки: Бакы 50%, Азербайджан 57%.

Марочные коньяки Украинской ССР отличаются ярким сложным букетом и не уступают по качеству коньякам высших марок других республик: Одесса 41%, Черноморский 43%, Киев 42% (выдерживается свыше 15 лет).

Импортные коньяки, поступающие к нам в последнее время, по качеству своему ниже наших отечественных и могут быть отнесены к группе ординарных — 3 или 4 звездочки.

Югославия поставляет несколько марок ординарных коньяков (три звездочки): Виньяк (Словин), Виньяк (Новип), Виньяк Бадель, Виньяк (Истра), Виньяк (Неретва) и другие.

На уровне наших отечественных коньяков — четыре звездочки — югославский Виньяк старый пять звездочек (Новип). Приблизительно такого же достоинства или несколько лучше болгарский коньяк Плиска пять звездочек. Это оценка автора, и иные могут с ней не согласиться.

Такого же качества немецкий коньяк Вайнбранд Ауслезе.

Исключительно высокого достоинства Французские коньяки, такие, как коньяк Наполеон фирмы Кашюс и коньяк Мартель. На ступеньку ниже: коньяк ВСОП Реми Мартен, коньяк ВСОП Курвуазье, коньяк ВСОП Бриан д.

111. **Вечерний коктейль**. Смешать в миксере: 40 *мл* джина[1], 1 *мл* виски, 20 *мл* вермута, 0,5 *мл* ликера Бенедиктин[2]. Гарнир № 9 (стр. 17). В каждую рюмку — одну вишню свежую или из компота.

[1] Джин заменить Можжевеловой любительской.

[2] Выбрать, что лучше: Бенедиктин, Пряный или Южный ликер.

112. **Ослиное молоко**. Смешать: 20 *мл* Шерри-Бренди[1] 20 *мл* виски, 10 *мл* джина, 10 *мл* вермута, 1 *мл* Померанцевой горькой или Пряного ликера. Гарнир № 6.

113. **Дорожный коктейль**. Смешать в равных соотношениях: виски, вермут, коньяк. Добавить в рюмку 0,5 *мл* Южного ликера.

114. **Утренний коктейль**. Смешать в равных соотношениях: Южный ликер, коньяк, мадеру. Сверху немного посыпать измельченным мускатным орехом. Гарнир — вареное яйцо.

115. **Наполеон**. В рюмку с кусочками льда (гарнир № 1) Дать в равных соотношениях: ром[2], коньяк, джин. Добавить 0,5 *мл* Померанцевой горькой или ликера Бенедиктин.

116. **Дама в белом**. Смешать в равных соотношениях: лимонный сок, Южный или Мандариновый ликер, джин. Добавить в рюмку 0,5 *мл* коньяка. Гарнир — фрукты.

117. **Снежный коктейль**. Смешать: 20 *мл* Южного ликера, 20 *мл* Малиновой наливки или малинового сока, сок половины лимона. Смесь хорошо перебултыхать в пластмассовом стакане или в миксере с 1—2 столовыми ложками льда и процедить в рюмку, предварительно украшенную полоской инея — гарнир № 9.

118. **Лондонский коктейль**. Смешать в равных соотношениях: джин, Вишневый ликер, ром, Померанцевая горькая. Добавить 0,5 *мл* лимонного сока. Гарнир в рюмку — 2 кубика льда № 1.

[1] Шерри-Бренди можно заменить Вишневым ликером.

[2] Ром можно заменить Ромовой горькой или ром разбавить водкой.

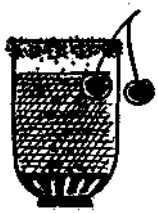
119. **Успокоительный коктейль.** Сбить 1 яичный желток с 1 чайной ложкой сахарного песка. Добавить 0,5 *мл* Пряного ликера, 40 *мл* коньяка, 2 столовые ложки рома. Вылить одним глотком.

120. **Три товарища.** Налить в рюмку, не перемешивая: 20 *мл* виски, 20 *мл* джина, 1 *мл* сахарного сиропа, 0,5 *мл* лимонного сока. Гарнир № 7.

121. **Триумфальная арка.** Смешать в равных соотношениях: коньяк, ром, Южный ликер и виски.

122. **Рыцарский коктейль.** Смешать: 20 *мл* рома, 20 *мл* джина, 20 *мл* Абрикосового ликера, сок одного лимона.

123. **Моя мечта**. Смешать в равных соотношениях: коньяк, Южный ликер, ром; добавить 1 *мл* лимонного сока. В рюмку кубик льда. Гарнир № 5 или № 6.



124. **Для непьющих**. Смешать: *20 мл* коньяка, 20 *мл* Южного ликера, 0,5 *мл* Вишневого ликера, 0,5 *мл* лимонного сока, 0,5 *мл* рома. Гарнир № 9. В рюмку опустить одну спелую вишню (можно из компота), а на блюдце подать маленькую дольку лимона.

Не было еще случая, чтобы непьющий отказывался от всего этого соблазна.

125. **Сухой коктейль** (по аналогии — сухое столовое вино). Смешать в равных соотношениях: виски, джин, Вишневая горькая; добавить 0,2—0,4 *мл* лимонного сока.

126. **Вишнево-смородиновый коктейль**. Смещать: 40 *мл* Черносмородинового ликера, 40 *мл* Вишневой горькой; дополнить бокал холодной минеральной газированной водой (воду можно исключить).

127. **Индийский коктейль**. Смешать: 20 *мл* виски, 20 *мл* рома, 0,5 *мл* лимон-

ного сока, 1 столовую ложку сахарного сиропа. Гарнир № 7,

128. **Ромово-цитрусовый коктейль**. Смешать: 40 *мл* рома, 20 *мл* Южного ликера, 1 *мл* коньяка, 1 *мл* лимонного сока, 1 *мл* сахарного сиропа. Гарнир № 5.

129. **Волна**. Смешать: 40 *мл* рома, 20 *мл* джина, сок половины лимона. Гарнир — одна вишня в рюмку.

130. **Атлантический**. Смешать в равных соотношениях: джин, Южный ликер, коньяк и апельсиновый сок.

131. **Аустер № 2**. Вылить в рюмку 1 яичный желток, 2 чайные ложки томат-пасты или томатного сока, 20 *мл* коньяка или водки, несколько капель лимонного сока; слегка перемешать и выпить одним глотком.

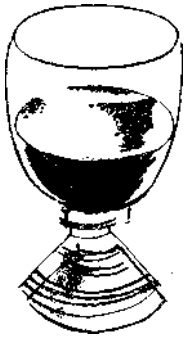
132. **Несмешиваемый коктейль**. В рюмку дать 20 *мл* Лимонного ликера, выпустить 1 яичный желток, не нарушая оболочки желтка, и осторожно прилить 20 *мл* коньяка. Выпить одним глотком, не перемешивая.

133. **Пять товарищей**. Смешать в равных соотношениях: водку, десертное вино, джин, коньяк, Южный ликер. Добавить в рюмку 0,5 *мл* лимонного сока. Гарнир — кубик льда.

Коктейли после вечернего кофе

Характерной особенностью этой группы коктейлей является их разноцветная многослойность (сама рюмка должна быть бесцветной). Достигается это следующим образом. Первоначально в рюмку заливают на $^1/_3$ ее объема тяжелый, густой ликер, например Мятный. Сверху осторожно с помощью серебряной столовой ложки приливают легкую высокоспиртуозную и малосахаристую жидкость, например коньяк. Коньяк не должен смешиваться с ликером. Так и пьют коктейль, не пере-

Рис. 17. Рюмка с мятным ликером (внизу) и коньяком (сверху).



мешивая составные части. Чтобы успешно делать эти коктейли, нужен некоторый опыт. Не смущайтесь, если первый блин получится комом. Выпейте неудачный образец сами (если это только не серия неудачных образцов).

Некоторые любители острых ощущений перед тем, как выпить коктейль, поджигают его в рюмке и пьют горящим, быстро опрокидывая в рот. Будьте осторожны с этими фокусами. Гореть могут только те многослойные коктейли, в верхнем слое которых коньяк или водка, т. е. напитки с высоким содержанием спирта.

Все слоистые коктейли пьют одним глотком.

134. **Факельный № 1**. Налить в рюмку слоями: Мятный ликер, Мандариновый ликер, коньяк.

135. **Факельный № 2**. В рюмку слоями: Шартрез и коньяк или Шартрез и водка.

136. **Алычевый коктейль**. В рюмку слоями: Алычевый ликер и водка.

137. **Шоколадный коктейль**. В рюмку слоями: Шоколадный ликер и коньяк.

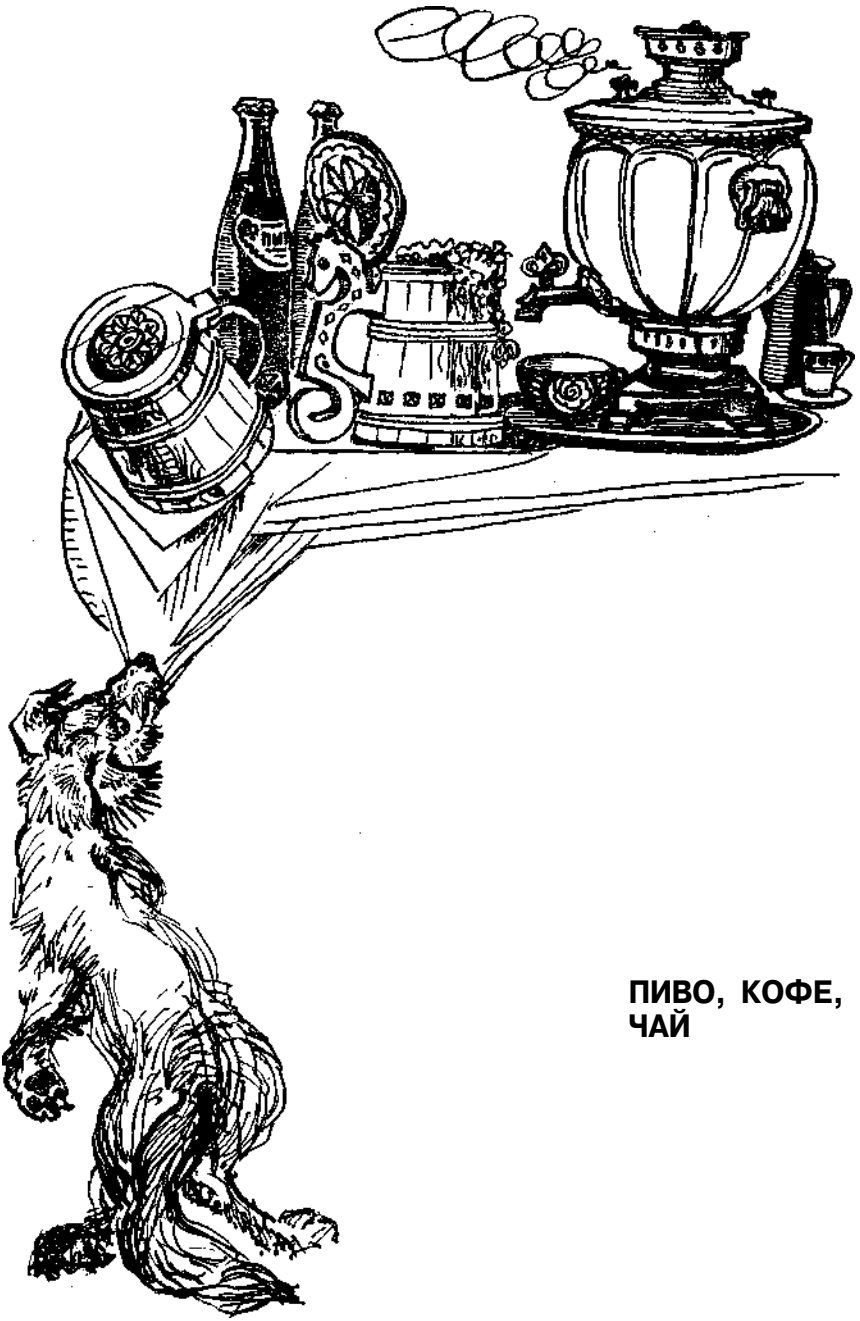
138. **Кофейный коктейль**. Кофейный ликер и Померанцевая горькая.

Для приготовления слоистых коктейлей можно использовать большинство ликеров и большинство горьких настоек, а также ром, джин и виски. Необходимо только соблюдать три условия; верхний

и нижний слои коктейля должны приятно гармонировать во вкусовом отношении; верхний слой должен содержать меньше сахара и больше спирта, иначе жидкости перемешаются между собой; нижний и верхний слои коктейля должны различаться по цвету.

А теперь Вы можете заняться самостоятельными поисками. Успех обеспечен. Но в заключение еще один оригинальный вариант.

139. **Солнце**. В винную рюмку налить 1/3 ликера. Разбить сырое яйцо, удалить белок, а желток в неповрежденной оболочке осторожно опустить в рюмку. Сверху заполнить коньяком, или ромом, или Охотничьей горькой. Получится очень эффектное зрелище — между двумя разноцветными слоями плавает золотистый шар. Выпить его одним глотком.



ПИВО, КОФЕ, ЧАЙ

ПИВО И СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ НА ОСНОВЕ ПИВА

Пиво — слабоалкогольный напиток, изготовляемый из солода, хмеля и воды. Врачи считают пиво хорошим эмульгатором пищи. Оно увеличивает поверхность соприкосновения пищи со стенками кишечника. Горькие вещества пива способствуют выделению желчи и улучшают процесс пищеварения. Углекислый газ, содержащийся в пиве, хорошо действует на пищеварительный тракт.

В пиве около 90% воды, спирт и экстрактивные вещества (неперебродившие углеводы, белковые минеральные вещества). Содержание спирта в различных марках пива колеблется от 1,8 до 7%. Когда мы говорим, что в водке 40% спирта, это значит, что в 100 л водки 40 *л* спирта. Содержание спирта в водке, вине и во всех других спиртных напитках, кроме пива, измеряется объемными процентами, которые показывают количество объемов спирта в 100 объемах вина, водки и т.д. Спирт в пиве измеряется весовыми процентами. Они показывают количество граммов спирта в 100 *г* пива, а это не одно и то же. Удельный вес спирта 0,78. Чтобы перевести весовые проценты в объемные, нужно разделить их на 0,78. Только после этого можно *сопоставлять* крепость пива с крепостью других спиртных напитков. Например, крепость Московского пива 3,5%. В объемных процентах это составит 3,5 : 0,78 = 4,5%. Крепость Ленинградского пива 6%. В объемных процентах — 6 : 0,78 = = 7,7%. Крепость Жигулевского пива 2,8%, а в объемных — 3,6%. Теперь можно сравнивать крепость, допустим, сто-

лового вина 11% с крепостью пива той или иной марки. Иногда к нам поступает импортное пастеризованное в бутылках пиво. На этикетках написана цифра 11% или 12%. Не думайте, что это процент спирта, нет, это содержание экстрактивных веществ в сусле до момента брожения, а спирта в этом пиве столько же, сколько и в нашем Жигулевском или Московском.

История пивоварения так же, как и история виноделия, уходит в глубокую древность. Клинообразные письмена на камнях свидетельствуют о том, что за 7000 лет до нашей эры в древнем Вавилоне делали пиво. Летопись на папирусах рассказывает о технологии приготовления пива в древнем Египте за 2000 лет до нашей эры. При раскопках в Пелузии (устье Нила) и в Александрии были обнаружены пивоварни, где делалось пиво во II веке н. э.

В XI веке впервые стали применять при приготовлении пива цветы многолетнего растения хмеля. С этого времени и берет свое начало современная технология пива.

В царской России пивоварение было развито слабо: в 1913 г. выработка пива достигла 116 млн. *дал* (3,9% от мирового производства), тогда как в Германии — 680 млн. *дал,* в Англии — 580 млн. *дал.* Царское правительство содействовало расширению потребления водки, а не пива. Удельный вес питейного сбора от реализации водки составлял в общих государственных доходах 35%, а от реализации пива 1% [1].

Средняя выработка пива в 1913 г. на один завод была 114 тыс. *дал,* а теперь, например, Минский пивоваренный завод дает в год около 2 млн. *дал* пива, причем 70% — разливают в бутылки и только 30% — в бочки. В 1940 г. розлив пива в бутылки в среднем по стране был 12%.

Во всех странах мира вырабатывается в настоящее время 3500 млн. *дал* (декалитров) пива. В СССР производство пива характеризуется такими цифрами: в 1940 г. — 121 млн. *дал;* в 1965 г. — 317 млн. *дал;* в 1970 г. предполагается — 465 млн. дал. За пятилетие должно быть построено более 100 пивоваренных и солодовенных заводов, значительно увеличена мощность действующих заводов. Потребление пива на душу насе-

[1] Пищевая промышленность СССР, 1967, М.

ления составляет у нас 16 *л* в год, в Англии — 81 *л*, в Бельгии — 140 *л*, США — 59 *л*, ФРГ — 96 *л*, в Чехословакии — 102 *л*, в других странах значительно меньше, а в среднем на душу населения земного шара приблизительно 11 *л* в год.

Основным сырьем для производства пива служит ячмень. Сущность технологии заключается в следующем. Ячмень замачивают и проращивают до появления корешков примерно такой же длины, как и само зерно ячменя. Это делается с целью накопления в зерне ферментов, способных превратить крахмал зерна в сахар (крахмал не сбраживается дрожжами). В это же время накапливаются ферменты, расщепляющие белок на более простые составные части. Пророщенное зерно сушат в специальных сушилках и теперь это уже не ячмень, а солод. Солод размалывают и заливают горячей водой. В это время и происходит превращение крахмала в сахар с помощью накопившихся в зерне ферментов. В раствор переходят все экстрактивные вещества солода, и этот раствор называют «сладкое сусло». Сусло фильтруют, добавляют в него цветы хмеля, затем кипятят его 2 часа вместе с хмелем. Это делается для того, чтобы в сусло перешли горькие вкусовые вещества хмеля, которые улучшают вкус пива, способствуют пенообразованию, увеличивают стойкость пива при хранении. Сладкое охмеленное сусло охлаждают и сбраживают с помощью специальной росы дрожжей. Полученное после брожения пиво называют «зеленым»: оно еще не созрело. Зеленое пиво выдерживается в подвалах различные сроки: Жигулевское — 21 день, Московское — 42, Белорусское — 50, Ленинградское — 90 дней и т.д. Во время выдержки пиво улучшает свои вкусовые качества, после чего поступает на розлив.

Пиво нужно хранить при температуре не ниже 0° и не выше 12° в затемненном помещении. В этих условиях оно выдерживается 7—8 дней, не теряя своих качеств. Пастеризованное пиво может сохраняться до 3 месяцев. На стол пиво следует подавать при температуре 10—12°, так чтобы бокал с пивом слегка «запотевал». Пиво, за исключением Портера и Бархатного, должно быть совершенно прозрачным.

Светлое пиво должно иметь янтарный блеск без серых оттенков. Одним из существенных показателей ка-

чества является высота и стойкость пены. Отличное пиво при температуре 12—15° имеет высоту пены в стакане не менее 3 *см* (в момент налива пива в стакан горлышко только что открытой бутылки должно быть выше стакана на 2 *см).*

Стойкость пены — время, в течение которого она не должна исчезнуть, 3—4 минуты, не менее.

Основным показателем качества пива является его вкус и запах. В светлых сортах пива отчетливо выделяются тона хмеля во вкусе и аромате и тонкий аромат солода; в темном пиве наряду с ароматом и вкусом хмеля выделяется еще и вкус солода. Приятная горчинка пива создается в основном веществами хмеля.

Наши заводы вырабатывают 49 наименований пива.

Наименование пива (основной ассортимент)	Спирт,%	Органолептические показатели
Жигулевское	2,8	Хмелевой вкус
Рижское	3,4	Сильно выраженный хмелеврй вкус
Московское	3,5	Хмелевой вкус и аромат
Московское оригинальное	3,5	Сильно выраженный хмелевой вкус и аромат
Ленинградское	6,0	Винный привкус и слабый хмелевой аромат
Ленинградское оригинальное	6,0	Хмелевой вкус и аромат с винным привкусом
Столичное	7,0	Сладковатый вкус с винным привкусом и хмелевым ароматом
Минское	3,5	Сильно выраженный хмелевой вкус
Украинское (темное)	3,2	Ясно выраженный вкус и аромат темного солода
Мартовское (темное)	3,8	Слегка сладковатый вкус и ясно выраженный солодовый аромат
Портер (темное)	5,0	Солодовый вкус и аромат
Невское	4,0	Хмелевой аромат, приятная горечь и винный привкус

Рецептурами предусмотрен различный расход солода и хмеля, различная длительность периода выдержки «зеленого» пива после брожения. При получении темного пива сушку солода производят медленно и при более высокой температуре.

Современная пивоваренная промышленность СССР располагает совершенным и высоко производительным технологическим оборудованием: вертикальные шахтные солодосушилки ЛСХА, комплексные автоматические линии розлива пива на 3000, 6000 и 12000 бутылок в час, пневматические транспортеры, новая технология с непрерывными процессами производства. Хорошо оснащенные лаборатории контролируют все параметры технологического процесса, качество сырья и готовой продукции. Науку о пиве возглавляет Всесоюзный научно-исследовательский институт пивоваренной и безалкогольной промышленности.

140. **Пиво и виски**. Смешать: 20 *мл* виски и 1 *мл* ликера Бенедиктин или Охотничьей горькой. Бокал заполнить холодным пивом, желательно темным. Гарнир — долька лимона.

141. **Коктейль с пивом и молоком**. В миксере перемешать: 1 яйцо, 2 чайные ложки сахарной пудры, 0,5 чашки молока и 20 *мл* темного пива.

142. **Пиво с водкой**. Смешать 20 *мл* водки и сок от половины лимона. Бокал дополнить холодным пивом.

143. **Пиво с джином**. Смешать 40 *мл* джина, 1 чайную ложку сахарной пудры, кусочки льда, процедить и дополнить бокал светлым пивом.

144. Теплое пиво № 1. Смешать, нагреть и прокипятить 1 минуту; 0,25 л воды, 80—100 *г* сахара, кожицу 0,5 лимона, 2—3 бутона гвоздики, кусочек коры корицы, затем все процедить и к фильтрату добавить 2 бутылки пива. Смесь довести почти до кипения, влить 0,25 *л* молока, в котором предварительно разболтать 1,5 столовой ложки пшеничной муки.

145. **Теплое пиво № 2**. Перемешать: 2 яичных желтка, 2 столовые ложки сахара, 2 щепотки молотого имбирного корня, 20 *мл* рома, 20 *мл* джина; добавить 3 стакана горячего Московского или Ленинградского пива. Пиво нельзя доводить до кипения.

146. **Яичное пиво**. В эмалированную кастрюлю влить 1 *л* пива, туда же задать 150—200 *г* сахара, 1 щепотку соли, 1 кусочек коры корицы; немного подогреть до полного растворения сахара, В другой кастрюле сбить 4 яйца, добавить 0,25 *л* рома и, не переставая сбивать, влить в эту вторую кастрюлю содержимое первой кастрюли. Хорошо охладить и взболтать, прежде чем разлить в бокалы или чашки.

147. **Пенное пиво**. Хорошо перемешать 3 яйца и 1 стакан вина; добавить 2—3 столовые ложки сахара и 3 стакана пива. Полученную смесь поставить на малый огонь, а еще лучше кастрюлю со смесью погрузить в другую кастрюлю с кипящей водой и сбивать до тех пор, пока напиток не покроется толстым слоем пены, тогда его и разлить в бокалы.

148. **Неоправданная путаница**. Влить в эмалированную кастрюлю 2 бутылки пива, опустить туда же кусочек коры корицы и кусок лимонной кожуры. Кастрюлю поставить на огонь и кипятить несколько секунд. В это время в 0,5 стакана белого сухого вина всыпать 2 чайные ложки крахмала, размешать и влить эту смесь в закипевшее пиво. Пиво снять с огня, вылить в него из бутылки все оставшееся белое сухое вино, добавить 150 *г* сахара, подогреть, но не до кипения и, наконец, добавить еще смесь — хорошо сбитый сок одного лимона с 1 яйцом.

149. **Пивной пунш**. 0,25 *л* молока и 2 яйца сбивать в кастрюле, погруженной в другую кастрюлю с кипящей водой, до тех пор, пока масса не начнет густеть; добавить 2—4 столовые ложки сахара и 0,5 *л* светлого пива. Смесь можно подогреть, но не до кипения, затем сдобрить соком 0,5 лимона и протертым мускатным орехом.

150. **Пиво с молоком**. Прилить к молоку такое же количество Жигулевского пива (размешивать не надо), можно добавить немного сахарной пудры, слегка перемешать.

151. **Флип с пивом**. Перемешать в стакане: 1 яичный желток, 1—2 чайные ложки сахарной пудры, 1 щепотку дробленого мускатного ореха и 2 столовые ложки сгущенного без сахара молока. Стакан дополнить холодным пивом, перемешать, можно добавить 1 чайную ложку коньяка.

152. **Пиво с Йогуртом**. Смешать, желательно в электромиксере: 2 бутылки пива, 2 стакана Йогурта и сахар по вкусу. Гарнир № 4.

153. **Боуль с пивом**. Разрезать ломтиками лимон и положить вместе с кусочком коры корицы в стеклянный кувшин. Туда же всыпать приблизительно 100 *г* сахара-песка, влить 0,5 бутылки светлого пива и оставить на 2 часа. Только потом добавить 2, 5 бутылки светлого пива и 1 стакан коньяка, охладить.

154. **Дьявольский напиток**. Смешать; 2 бутылки Московского или Ленинградского пива, 3—4 рюмки рома, 1 щепотку соли, 1 щепотку черного перца. Немедля разлить в стаканы.

Гарнир — ломтик лимона, посыпанный натуральным молотым кофе,

КОФЕ И СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ НА ОСНОВЕ КОФЕ

Родиной кофе является Эфиопия (Северо-восточная Африка). В XI веке в округе Каффа (Эфиопия) пастухи заметили, что козы, поедающие листья с кофейного дерева, становятся оживленными и игривыми. От пастухов узнали об этом монахи-миссионеры и стали заваривать листья кофейного дерева и пить настой, который действовал возбуждающим образом, снимая усталость, увеличивая работоспособность. О том, что этими свойствами еще в большей степени обладают обжаренные кофейные зерна— «бобы» (семена плодов кофейного дерева), люди узнали значительно позже.

Обжарка бобов возникла самобытно: при сжигании кустов кофейного дерева в кострах, когда в пепле находили «жареные» кофейные зерна, их жевали или готовили из них возбуждающий напиток.

Из Эфиопии кофе был завезен через Красное море в Аравию, где почвенно-климатические условия были также благоприятными для культуры кофейного дерева. Из Аравии (Йемен) «бобы» кофе вывозились в Европейские страны через порт Мокко, название которого до сих пор служит торговой маркой для лучших сортов кофе («Мокко»).

Два века Йемен был единственной страной, поставлявшей кофе на мировой рынок. Первая публичная кофейня была открыта: в Стамбуле в 1564 г., в Лондоне в 1652 г., в Париже в 1672 г. В XVIII веке кофейное дерево стали культивировать на острове Ява и в Центральной Америке. В Бразилию кофе попало около 200 лет тому назад и начиная с 1834 г. является основной сельскохозяйственной культурой и источником национального дохода этой страны.

По занимаемым площадям и по продукции (в весовом и денежном выражении) кофе опережает чай и какао и занимает второе место в мировой торговле после нефти. Ежегодно кофе продается на мировом рынке более чем на 2 млрд. долларов. Площадь кофейных плантаций мира составляет 4,5 млн. *га.* Если все кофейные плантации представить себе в виде полосы шириной 0,5 *км,* то этой полосой можно было бы опоясать весь земной шар вдоль экватора.

Кофе — одна из ведущих культур тропиков. Мировой экспорт кофе составлял в 1962 г. 2, 6 млн. *т* (40% вывозит Бразилия).

Страна	Объем экспортируемого кофе за год в тыс. т.[1]	
	1962 г.	1963 г.
Бразилия	982,6	813,8
Колумбия	393,7	277,0
Республика Берег Слоновой кости	141,0	129,8
Уганда	138,8	114,5
Гватемала	93,1	80,7
Сальвадор	107,9	79,1
Индонезия	57,7	53,4
Мексика	89,2	52,8
Эфиопия	61,4	52,2
Коста-Рика	64,1	47,7
Камерун	38,1	34,4
Перу	37,3	29,6
Мальгашская республика	56,2	26,9
Кения	29,5.	26,7
Конго (Киншаса)	32,3	25,9
Никарагуа	21,5	24,9
Эквадор	33,0	20,6
Гондурас	17,7	19,0
Гаити	30,8	17,7
Венесуэлла	19,2	16,2
	2592,8	2055,2

В СССР поступает ежегодно более 150 тыс. *т* кофе, что составляет приблизительно 0,6—0,7 *кг* натурального кофе на душу населения.

В других странах (1956 г.) потребление натурального кофе на душу населения в год составляет по данным И. П. Плужникова (в килограммах):

[1] И. П. Плужников «Чашка кофе», 1967, М.

1. Югославия	0,17	10. Канада	2,8
2. Турция	0,24	11. Голландия	2,92
3. Испания	0,31	12. Швейцария	3,61
4. ЧССР	0,41	13. Франция	4,17
5. Англия	0,68	14. Бельгия	5,29
6. Греция	0,72	15. Норвегия	6,19
7. Австрия	0,8	16. Финляндия	7,03
8. Португалия	1,13	17. США	7,13
9. Италия	1,51	18. Швеция	7,31

Специфическая ценность кофе обусловлена наличием в нем алкалоида кофеина, ароматических веществ и хлорогеновой кислоты. Содержание кофеина в натуральном кофе, согласно ГОСТ'у, должно быть не менее 0,7%. Хлорогеновой кислоты обычно бывает 5—6%. Чтобы кофе обладал тонизирующими свойствами, он должен содержать 0,1—0,2 *г* кофеина, что находится в 1 чайной ложке натурального молотого кофе. Максимальная доза кофеина, допустимая на один прием, — 0,3 *г*. Действие кофеина кратковременно, 1—3 часа. Некоторые, желая продлить этот эффект, пьют кофе несколько раз в день. Это вредно: может появиться чрезмерная возбудимость, бессоница, сердцебиение. Кофеин действует на кору головного мозга, повышая умственную работоспособность и снимая усталость. Активизируется работа сердечной мышцы, что способствует расширению коронарных сосудов сердца. Кофе возбуждает секреторную функцию пищеварительных желез. Хлорогеновая кислота дает вяжущий вкус. Она биологически активна.

Несколько слов о культуре кофейного дерева. Оно принадлежит к роду кофе из семейства мареновых, куда относятся более 30 ботанических видов, из которых только 4 вида кофейного дерева можно встретить на плантациях: Арабика (90% насаждений), Робуста, Эксцельсия, Либерика.

Кофейное дерево арабика имеет высоту 5—6 *м;* погибает при температуре ниже +8° и не выносит прямых лучей тропического солнца. На плантациях для удобства сбора плодов крону деревьев формируют по высоте не более 3 *м*. Плод кофейного дерева очень похож на нашу вишню, но только в плодовой мякоти

скрывается не одна косточка, а два парных, полуовальных, прижатых одно к другому плосковатыми сторонами зерна (семена). Зерна освобождают от плодовой мякоти, промывают, высушивают и везут во все страны мира. Это сырой необжаренный кофе. Отдельные его сорта отличаются размером зерен, их формой и цветом: желтые, синие, зеленые.

Кофейное дерево долговечно. Оно плодоносит до 50 лет. Средний урожай кофе 1,4 *т* на гектар (2—3 *кг* с одного дерева). На мировой рынок привозят кофе 50 стран (более 1000 сортов). Основной поставщик кофе — Бразилия, где под кофейными деревьями занято около 3,5 млн. *га* (20% обрабатываемых земель). Однако ботанические разновидности кофейного дерева в Бразилии не дают продукции высокого качества. Кофе Сантос лучший массовый сорт бразильского кофе, он подразделяется на 6 товарных сортов. Зерна кофе Сантос хорошо и равномерно обжариваются, имеют хорошую экстрактивность, но аромат выражен слабо.

Бразильский кофе Рио и Виктория, произрастая на почвах, содержащих йодистые соединения, имеют неприятный лекарственный запах.

Из Индии привозят в СССР в основном кофе сортов: Плантейшин А и Плантейшин В. Зерна обоих сортов хорошо обжариваются. Знатоки относят индийский кофе к экстра-классу, особенно сорт Майсур. Напиток получается высокого качества, с большой экстрактивностью, с хорошо выраженным ароматом и характерным приятным кисловатым вкусом.

Из Эфиопии поступает в СССР преимущественно сорт кофе Харрар. Напиток, приготовленный из кофе Харрар, имеет очень приятный, мягкий вкус, интенсивно окрашен, ароматичен и обладает большой экстрактивностью. Стремясь подчеркнуть высокие достоинства кофе Харрар, его называют иногда Мокко-харрар. Более низкие по качеству виды дикорастущего кофе вывозят из Эфиопии под общим названием Абиссинский кофе.

Гвинея — родина кофе вида Робуста. Советский Союз импортирует из Гвинеи кофе Робуста, товарный сорт Прима. Кофе дает крепкий напиток, но с выраженным терпким и слегка кисловатым вкусом, аромат слабый.

Йеменский кофе — один из лучших. Арабы создали непревзойденный кофе — Мокко. Его производят в очень небольших количествах и только в Йемене. На мировом рынке настоящий Мокко почти не встречается. Йемен экспортирует другие ботанические, более урожайные сорта кофе: Матари, Хэйми, Яффей и др. Кофе вывозят из Йемена через порт Ходейда. В торговле смесь различных высококачественных йеменских ботанических сортов известна как сорт Ходейда.

Советский Союз ввозит кофе Ходейда 1 и 1-А. Напиток из этих сортов кофе обладает большой экстрактивностью, очень ароматный, с приятным винным запахом. Кофе Ходейда, как и Харрар, используют при изготовлении кофе высшего сорта и для подмешивания к другим, ботаническим сортам с целью их облагораживания.

Из американских сортов в числе лучших следует назвать: Боливийский, Гватемальский и Мексиканский кофе.

Бразильский Сантос не отличается высокими достоинствами, но хорошо дополняет другие разновидности кофе во вкусовом отношении, вследствие чего его добавка предусмотрена рецептурами во все торговые марки кофе.

Кофе Индийский: 25% Сантос, 50% Плантейшин, 25% вьетнамский.

Кофе Эфиопский: 25% Сантос, 50% Харрар, 25% Плантейшин.

Кофе Колумбийский: 25% Сантос, 50% Колумбийский, 25% Гватемальский.

Кофе Мокко (не настоящий): 25% Сантос, 50% Ходейда, 25% Харрар.

В нашей стране расфасованный натуральный кофе молотый и в зернах продается высшего и первого сорта. Кофе высшего сорта должен содержать кофейных зерен лучших сортов не менее 75%, а кофейных зерен других видов — не более 25%.

Натуральный молотый кофе с цикорием высшего сорта должен содержать тех же сортов не менее 60%, кофейных зерен других сортов не более 20% и 20% цикория или сушеных, молотых винных ягод (инжир).

Несколько слов о технологии кофе. Под словом технология в данном случае следует понимать обжарку

«сырых», т. е. промытых и высушенных кофейных зерен, и приготовление различных смесей.

Высушенные кофейные зерна не обладают ароматом и вкусом готового кофе. Они с трудом превращаются в порошок и не разваривaются.

Поэтому их необходимо подвергать действию температуры 180—200° в специальных обжарочных аппаратах, после чего они приобретают коричневый цвет, специфический вкус и аромат. Кофейные зерна можно обжарить в домашних условиях в духовке на противнях (30—45 мин.). Однако домашняя обжарка кофейных зерен требует большого внимания, опыта, знаний. Важно, чтобы внутренняя часть зерна была дожарена, а наружная не обуглена. При хранении обжаренный и особенно размолотый кофе быстро теряет свои вкусовые качества. Максимальный срок хранения для кофе, упакованного в бумажные коробки, установлен 6 месяцев.

При варке кофе приблизительно $^1/_3$ часть его переходит в раствор — это экстракт кофе, один из показателей качества.

Наша промышленность вырабатывает большой ассортимент кофейных напитков, часть которых содержит натуральный кофе (10—15—20—35%) и соответственно кофеин. Сюда относятся: Наша марка, Ангара, Новость, Утро, Экстра и др.

Не содержат натуральный кофе: Здоровье, Золотой колос, Ячменный, Балтика и др.

Кофе-напитки представляют собой смесь обжаренных и размолотых зерен зерновых злаков, а также цикория, желудей и других видов сырья с добавкой или без добавки натурального кофе. Впервые кофе из цикория появился в 1790 г. Лицам, страдающим сердечными заболеваниями, можно рекомендовать кофе-напитки: в них не содержится или содержится очень мало кофеина.

В последнее время появился и пользуется большим спросом кофе растворимый без осадка. Это порошок кофейного экстракта. Он растворяется в теплой и холодной воде, но аромат его несколько ослаблен сушкой экстракта. Многие страны стремятся теперь создать полужидкий растворимый кофе в виде пасты.

В СССР растворимый кофе делает Московский ордена Ленина пищевой комбинат с 1962 г.

155. **Кофе-напиток.** На чашку кофейного напитка (100—150 *мл)* нужно брать 1 полную чайную ложку натурального кофе и не следует пить кофе более двух чашек, особенно перед сном, так как кофеин действует на нервную систему возбуждающим образом. Добавка цикория производится по вкусу, но не более 20%. Можно добавить еще до $^1/_4$ чайной ложки какао-порошка или немного соли. Существует несколько способов приготовления кофейного напитка. Все они преследуют одну цель — возможно полнее перевести в раствор вкусовые, красящие и ароматические вещества кофе и не потерять их во время приготовления напитка. Если на плите кипит кофейник, то аромат кофе чувствуется во всей квартире, ароматические вещества улетучиваются. Кроме того, при кипячении в раствор переходят некоторые не желательные во вкусовом отношении вещества. Если кофе не довести до кипения, экстрагирование будет не полным и изменится соотношение отдельных вкусовых и ароматических веществ. На этом и основаны многочисленные способы и «секреты» приготовления кофейного напитка.

Вариант №1. Размолотый кофе заливают кипящей водой и оставляют на несколько минут для более полного перевода экстрактивных, вкусовых и ароматических веществ кофе в раствор. Затем кофейник ставят на слабый огонь, доводят до кипения и тут же снимают с огня. Оставляют на 5—10 минут для настоя и оседания гущи. Разливать кофе в чашки можно только после того, как крупные и часть коллоидальных (очень мелких) частичек осела на дно кофейника. Нужно разливать сразу во все чашки, чтобы не замутить отстоявшийся напи-

ток. Мутный кофе производит неприятное зрительное и вкусовое впечатление. Чаще пьют кофе с молоком или сливками. Черный кофе (без молока) имеет свою прелесть, более сильно выраженный вкус и аромат. Сахар добавляют по вкусу.

Вариант № 2. В кофейник заливают холодную воду, доводят ее до кипения. Снимают с огня, всыпают кофе и, перемешав его ложкой, кофейник ставят на огонь. Как только кофе поднимется, тут же снимают с огня и оставляют на несколько минут для отстаивания.

Перколяционный метод. Этим методом можно получить напиток более высокого качества. Необходим гейзерный кофейник и кофе крупного помола (величина частиц 0,6 *мм).* Гейзерный кофейник — это кофейник с гейзером, вертикальная трубка и фильтр-сетка. Кофе крупного помола засыпают в сетку, находящуюся в верхней части кофейника, выше уровня жидкости. Когда жидкость закипит, она будет подниматься по трубке и, попадая в сетку, равномерно обваривать кофе, стекая обратно в кофейник. Через 6—8 минут кофейник снимают с огня, вынимают гейзер и подают к столу.

Экспресс-метод (итальянский метод). Этот метод позволяет получить напиток очень высокого качества. Сущность метода заключается в том, что кипящая вода под давлением пропускается через слой кофе среднего помола (величина частиц 0,3 *мм).* Вода имеет температуру более 100°, поэтому напиток получается очень быстро, отсюда и название метода — «экспресс». Так готовят кофе в кафе, ресторанах, но существует «экспресс-кофейник» и для домашних условий. Номер кофейника соответствует количе-

ству чашек кофе, которое можно получить за один прием (№ 1, 3, 6, 12). К кофейнику прилагается инструкция, так что нет необходимости описывать устройство кофейника и технологию приготовления напитка.

Московский завод «Динамо» им. Кирова выпускает особый электроаппарат для приготовления кофе. Его тоже можно отнести к числу экспресс-кофейников. Он рассчитан на 2 и на 6 порций кофе. В инструкции поясняется устройство аппарата и процесс приготовления кофе.

Концентрация кофе определяется вкусом потребителя. Во Франции готовят черный кофе (без молока) концентрацией 5% от веса воды. В США — 10%, а в Турции, Греции и в ОАР еще более высокой концентрации.

156. **Кофе по-арабски**. В кофейник объемом 100 *мл* кладут 1 кусок сахару, наливают 80 *мл* холодной воды и нагревают до кипения. Затем кофейник снимают с огня и всыпают в него 5—7 *г* (2 чайные ложки) мелко молотого кофе (величина частичек 0,15 *мм).* Размешав, снова ставят на огонь и доводят до кипения. Сняв с огня, доливают кофейник водой и вторично доводят до кипения.

157. **Кофе с молоком**. Смешать 0,4 *л* крепкого горячего кофе и 0,25 *л* горячего молока. Можно приготовить кофе на одном молоке, т. е. заменить воду молоком.

158. **Кофе с ликером**. К чашке черного кофе без сахара или не очень сладкого подать рюмку Малинового ликера или крема, малиновой наливки или пунша: пить чередуя — глоток кофе и немного ликера. Можно предварительно смешать кофе с ликером. Можно заменить Малиновый ликер или малиновый пунш другим, но не каждым. Должна

быть вкусовая гармония ликера и кофе.

159. **Кофе с коньяком**. К чашке черного кофе подать рюмку коньяка; пить маленькими глотками коньяк и кофе. Сахар в кофе — по вкусу, можно и совсем исключить.

160. **Кофе с яйцом**. Хорошо перемешать в стакане 1 яичный желток и 2 столовые ложки теплого молока или сливок, затем добавить 1 чашку крепкого горячего черного кофе. Кто любит сладкое, — можно вместе с яичным желтком дать 1 или 2 чайные ложки сахарной пудры.

161. **Кофейный пунш**. Смешать 0,4 *л* горячего черного кофе, 0,25 *л* подогретого (но не выше 70°) красного вина и 1 маленькую рюмку коньяка. Положить несколько кусочков сахара, натертых о лимонные или апельсиновые корки.

162. **Кофе с лимонным соком**. На чашку черного кофе дать 1 чайную ложку лимонного сока и 1 ложку сахара.

163. **Холодный кофе с коньяком и ликером**. Положить в бокал несколько кусочков льда (гарнир № 1), добавить 1 столовую ложку хорошего коньяка и 1 рюмку Южного ликера. Бокал заполнить черным; крепким, отстоявшимся в холодильнике прозрачным, сладким кофе. Пить холодным через соломинку.

164. **Кофе с пряностями**. На дно мелкой эмалированной кастрюли положить кожицу (цедру) одного лимона и одного апельсина, нарезанную кусочками, добавить 4—5 штук гвоздики, 4 кусочка немолотой корицы и 20 кусочков сахара-рафинада. Сахар облить коньяком — 0,5 стакана и поджечь. В горящую смесь влить 1 *л* крепкого черного горячего кофе и через 3—4 минуты разлить через сито в маленькие чашечки.

165. **Кофе по-ирландски.** На стакан 2—3 кусочка сахара и 2—3 чайные ложки водки. Заполнить крепким черным горячим кофе и немного сливок или сметаны.

166. **Крем-кофе по-баварски.** В эмалированной кастрюльке растереть 2 яичных желтка и 75 *г* сахарной пудры или песка; добавить 1 чашку горячего молока и 1 чашку крепкого горячего черного кофе. Смесь поставить на огонь, непрерывно помешивая, но не доводя до кипения. Добавить желатин, предварительно разведенный в нескольких ложках теплого черного кофе. Остается разлить крем в маленькие формочки и поставить в холодильник.

Количество желатина нужно брать по объему жидкости, руководствуясь дозировками, рекомендованными на коробочках с желатином.

167. **Кофе с минеральной водой.** В сладкое охлажденное кофе с молоком (сахар по вкусу) добавить такое же количество охлажденной минеральной воды.

168. **Домашний напиток.** В 0,5 *л* горячего крепкого кофе добавить 3—4 столовые ложки пчелиного меда и сахар по вкусу. Затем охладить и добавить 0,25 *л* холодного молока и 0,25 *л* минеральной воды.

169. **Кофе с ромом.** В чашечку кофе добавить немного рома и сгущенного молока с сахаром.

170. **Мокко-актив.** Готовят очень крепкий черный кофе (на 0,5 *л* воды 40—50 *г* натурального кофе) и в горячем виде его профильтровывают через воронку со стерильной ватой или фильтровальной бумагой, добавляют сок 1 лимона и 2—3 столовые ложки пчелиного меда. Пить маленькими чашечками.

171. **Мокко по-турецки.** В спокойно кипящую воду дают смесь сахарного песка и кофе в равных количествах. Затем, через несколько секунд, снимают с огня и сильно охлаждают. В каждый стакан дают 1 столовую ложку кусочков льда и 1 чайную ложку хорошего коньяка, после чего заполняют холодным кофе.

172. **Мокко-флип.** Хорошо смешать: 1 чашку холодного кофе, 1 сырой яичный желток, 1 столовую ложку сахара. Дополнить стакан холодным молоком.

ЧАЙ И СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ НА ОСНОВЕ ЧАЯ, МОЛОКА, КАКАО И ФРУКТОВ

Родиной чайного растения считается Китай. Первое упоминание о вечнозеленом, ветвистом чайном кустарнике приводится в древней Китайской энциклопедии за 2700 лет до нашей эры.

В России чай появился в XVII в.; он был преподнесен в качестве подарка Алтынского хана русскому царю в 1638 г.

Первые неудачные попытки разведения чая в России (Крым) были сделаны в 1833 г.

Только в 1848 г. удалось акклиматизировать чайное растение в районе Сухуми. На импорт чая царская Россия тратила столько, сколько получала от экспорта льна и от продажи половины вывезенного зерна. Ежегодно импорт чая составлял в среднем за 1903—1912 гг. 65 тыс. *т* на сумму 60 млн. руб., а в 1913 г. в Россию было завезено 76 тыс. *т* чая — 22% мирового экспорта. В это время площадь чайных плантаций в России составляла около 1000 *га,* а производство чая — 130 *т*.

За годы Советской власти было построено более 70 чайных фабрик, оснащенных современным высокопроизводительным оборудованием. Общая площадь чайных плантаций составляет в настоящее время более 90 тыс. *га.* Культура чая нашла широкое распространение в Грузии, Азербайджане и Краснодарском крае.

В 1965 г. было выработано натурального сортового чая из отечественного сырья 60 тыс. *т,* а всего реализовано, с учетом экспорта из других стран, 84 тыс. *т.* [1]

В 1966 г. в СССР работало 78 чайных фабрик первичной переработки, в том числе в Грузинской ССР 70 фабрик. Колхозы Грузии получают ежегодно от продажи государству чайного листа более 120 млн. руб. В 1970 г. производство чая еще возрастет на 25% по сравнению с 1965.

В книге «Всеобщее полное домоводство», изданной в 1795 г., о чае говорится: «...свойства сего напитку осаждать пары, освежать и очищать кровь. Пьют его поутру для возбуждения жизненных духов и аппетита, а через несколько часов после обеда — в способствование пищеварению».

Современная медицина весьма положительно оценивает действие чая на организм взрослого человека. Чай тонизирует нервную систему, усиливает кровообращение, устраняет усталость, восстанавливает трудоспособность. Все это объясняется присутствием в листьях чая особого алкалоида — кофеина. В готовом черном байховом чае содержание кофеина составляет 2—4%. Вторым очень важным элементом является чайный танин (дубильные вещества). Танин содержится в чае в большом количестве, 10—15%. Он играет существенную роль в образовании цвета настоя, терпкого вкуса, аромата и других положительных качеств чайного напитка. Но главное достоинство танина заключается в том, что он способствует укреплению стенок кровеносных сосудов и сохранению их нормальной эластичности. Кроме того, чайный танин защищает витамин С в организме человека от окислительной порчи, тем самым повышает его полезное действие, сохраняя витамин С некоторое время в резерве.

Отечественная наука о чае зародилась после установления Советской власти. По инициативе академика А. Н. Баха начались систематические исследования по биохимии чайного производства. Очень большую работу по технологии чайного листа провели академики А. И. Опарин и А. Л. Курсанов.

Всесоюзный научно-исследовательский институт чая

[1] Пищевая промышленность СССР, 1967, М.

и субтропических культур совместно с работниками промышленности и конструкторами разработал новую технологическую схему производства черного байхового чая, создал высокопроизводительные машины и аппараты, решил проблему механизации сбора зеленого чайного листа, доказав возможность и высокую экономическую эффективность искусственного завяливания листа, разработал технологию производства быстрорастворимого чая, который растворяется без остатка даже в холодной воде (как растворимый кофе).

Среднее потребление натурального чая в нашей стране на душу населения составляло в 1965 г. 323 г, в 1970 г. должно достигнуть 367 *г*.

Потребление натурального чая за 1965 г. на душу населения в граммах характеризуется следующими данными:

Москва	330
Ленинград	337
Латвийская ССР	40
Эстонская ССР	61
Украинская ССР	32
Грузинская ССР	56
Азербайджанская ССР	659
Казахская ССР	791
Киргизская ССР	827
Туркменская ССР	1698
Таджикская ССР	1736
Белорусская ССР	23
РСФСР	237

Чайное растение культивируется у нас в виде куста высотой до 1 *м*. На нижней поверхности чайных листьев можно обнаружить много серебристо-белых одноклеточных волосков, в Китае их называют «байхао», отсюда и произошло название байховый чай в отличие от прессованного чая.

Производство чая включает в себя следующие основные технологические операции. Верхушки молодых побегов чайного кустарника, состоящие из почки и двух-трех листьев, срывают вручную или с помощью специальных машин и быстро доставляют на чайные

фабрики первичной переработки. Почка и самый верхний листок побега дают чай наивысшего качества, с более высоким содержанием экстрактивных (растворимых во время заварки) веществ, с высоким содержанием танина и кофеина.

Второй и третий лист побега дают чай более низкого качества с меньшим содержанием, растворимых веществ и эфирных масел, придающих чаю специфический аромат.

Привезенные на фабрику чайные листья прежде всего подвергают завяливанию, во время которого испаряется часть влаги, листья теряют упругость, становятся мягкими, нежными. Во время завяливания происходит частичный гидролиз белка и крахмала. Второй технологической операцией является скручивание завяленных листьев, во время которого клетки чайного листа разрываются, а освобождающийся клеточный сок окисляется кислородом воздуха. Скручивание и разрыв чайных листьев производятся в специальных машинах, называемых роллерами. Слабоскрученные листья дают бледный настой чая.

Третья технологическая операция — ферментация — фактически начинается с момента раздавливания клеток листа и выдавливания сока на его поверхность. К концу ферментации лист должен иметь медно-красный цвет и обладать приятным, специфическим чайным ароматом. В этой стадии протекают очень важные биохимические процессы, превращающие зеленый лист в готовый продукт. После окончания ферментации скрученные чаинки сушат, сортируют и направляют на чаеразвесочные фабрики, где путем купажирования готовят смеси различных торговых сортов чая.

В торговлю поступают: чай высшего качества и экстра, а также чай первого и второго сорта.

Чай должен содержать не менее 60% чая того района, название которого ему присвоено: Грузинский, Китайский и т.д.

При оценке качества чая прежде всего проверяют внешний вид сухого чая.

Чай высыпают на белую бумагу и определяют однородность массы, степень скрученности и крупности чаинок, присутствие пыли, наличие почек. Почки (зо-

лотистый типе) можно обнаружить только в высоких сортах чая в виде маленьких желтоватых вкраплений. Высший сорт чая дает настой яркий и прозрачный. Аромат хорошего чая характеризуется слабым розовым, цитрусовым, миндальным, медовым и другими запахами, чай обладает высокой гигроскопичностью, при длительном хранении теряет аромат, а вкус его ухудшается. Нельзя чай хранить рядом с рыбой, мылом, пряностями, сыром, кофе, табаком, так как он легко поглощает запахи.

Кроме черного байхового чая бывает также в продаже черный плиточный чай, который готовят из доброкачественной крошки и подразделяют соответственно на сорта: высший, первый, второй.

Плитки прессованного черного чая выпускаются весом 250, 150 и 125 *г*. Бывает в реализации так называемый зеленый байховый чай. Он готовится по особой технологии, дает светло-желтый настой с сильным ароматом свежего листа и терпким приятным вкусом. Он также подразделяется на сорта: высший, первый, второй.

Напиток чая нужно готовить в большом фарфоровом чайнике емкостью около 1 *л*. Из него можно получить 1,5 *л* (6 стаканов) чаю. Маленький чайник «для заварки» — это принадлежность купеческого быта. В литровый чайник засыпают 4—5 чайных ложек (20—25 *г)* черного байхового чая и заливают кипятком до половины. Через 3—4 минуты доливают чайник кипятком до полного объема и еще через 1 минуту готовый чайный напиток из чайника разливают в стаканы.

Ту же заварку вторично заливают кипятком до половины чайника (0,5 *л)* и минут через 6—7 разливают по стаканам второй слив, дополняя стаканы более слабым настоем. Пусть вас не смущает большая дозировка заварки (20—25 *г)* и строгий регламент времени. Все это нужно, если вы хотите получить напиток высокого качества.

Чай нужно заваривать кипящей водой (кипятить до 20 секунд), но нельзя заварку кипятить или подогревать чайник, укрывать его ватными матрешками и подушками. Все это ухудшает или совершенно портит чайный напиток.

173. **Чай с красным вином**. Очень хорошо в стакан крепкого сладкого чаю добавить 1 рюмку хорошего красного сухого вина или красного портвейна.

174. **Чай с пряностями**. В 0,5 *л* воды опустить 2 бутона гвоздики и кусочек имбирного корня, довести до кипения. Затем снять с огня, добавить 3 ложки чаю и оставить заварку минут на 5 в покое, после чего процедить в горячее молоко.

175. **Чайный крем**. В стакане сбить 1 яичный желток с 1 столовой ложкой лимонного сахарного сиропа и при непрерывном перемешивании стакан дополнить горячим крепким чаем. Можно немного добавить водки.

176. **Древний рецепт**. Хорошо перемешать 3 чашки крепкого чаю, 1 чашку пчелиного меда и 1 чашку водки; все подогреть. Подать в маленьких чашечках.

177. **Чай со смородиновым соком**. Смешать: 1 *л* холодного крепкого чаю, 0,4 *л* черносмородинового сока [1], добавить сахар по вкусу. В бокал дать несколько кусочков льда.

178. **Чай с персиком**. Разрезать персик, удалить косточку, удалить кожицу, дольки положить в стакан с кусочками льда; добавить 20 *мл* коньяка или рома и дополнить стакан крепким очень холодным чаем.

179. **Чайный флип**. Хорошо перемешать в стакане 1 яичный желток, 1 столовую ложку лимонного сока, 1 чашку холодного крепкого чаю, 1—1,5 столовой ложки сахару, 1 чайную ложку рома и дополнить стакан хорошо охлажденным молоком.

[1] Черносмородиновый сок можно отжать с помощью рычажного домашнего пресса, но ягоду нужно предварительно залить кипятком и оставить дня на два.

180. **Чайный экстракт**. В 0,5 *л* коньяка или рома всыпать 12 *г* чаю, перемешать и оставить при комнатной температуре дней на 8. Затем процедить и по вкусу добавить сахар, перелить в бутылку и закрыть пробкой. Чайный экстракт использовать при приготовлении грога: 1—2 столовые ложки на стакан.

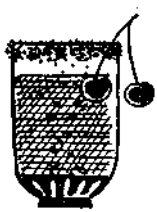
181. **Грог**. В стакан дать немного сахара по вкусу, добавить горячей воды и 2 столовые ложки чайного экстракта (см. рецепт № 180).

182. **Пунш с шиповником и красным вином**. Плоды шиповника — 50 *г* залить водой — 0,7 *л* и оставить на несколько часов, затем нагреть и кипятить 5 минут, после чего процедить; к фильтрату добавить 100 *г* сахару и 0,5 *л* красного сухого вина, снова подогреть, но не до кипения и, наконец, добавить сок одного или двух апельсинов. Подать горячим.

183. **Какао**. Смешать в эмалированной кастрюльке 30 *г* какао-порошка и 50 *г* сахару-песка; добавить 0,25 *л* горячей воды, хорошо растереть сахар с какао-порошком и добавить 0,75 *л* горячего молока, перемешать.

184. **Шоколадный напиток**. Плитку шоколада — 100 *г* измельчить ножом и крошки всыпать в эмалированную кастрюлю, куда добавить 1 *л* холодного молока. Кастрюлю поставить на огонь и скипятить; по вкусу добавить сахар. Подать горячим.

185. **Старинный немецкий рецепт.** Хорошо сбить до пенной структуры 3 яйца, 75 *г* сахару, 3 чайные ложки растворимого кофе, 100 *г* сливок, 30 *г* какао-порошка и, перемешивая, постепенно долить 1 *л* кипящего молока. Подать горячим в маленьких чашечках.



186. **Шоколадный пунш**. Смешать 1 *л* горячего какао (50% воды и 50% молока) и 0,25 *л* коньяка. Подать очень горячим или очень холодным. Гарнир — миндаль.

187. **Детский пунш.** В 0,5 *л* воды дать 100 *г* овсяных хлопьев и кипятить около 20 минут, процедить. Затем добавить 2—3 столовые ложки сахару и 0,5 *л* горячего молока; хорошо немного влить еще фруктового сока.

188. **Молоко с медом**. На стакан горячего молока кусочек сливочного масла и 1 столовую ложку меда.

189. **Молоко с карамелизованным сахаром**. Поджечь 100 *г* кускового сахара или нагреть его до температуры карамелизации, чтобы он стал светло-коричневым (жжонка), добавить 100 *мл* воды (потушить пожар) и 1 *л* горячего молока. Когда, при непрерывном размешивании, жжонка растворится в молоке, добавить еще 30 *г* сахару и щепотку соли. Подать горячим. Напиток имеет специфический вкус жженого сахара.

190. **Еще рецепт для детей**. Подогреть до слегка коричневого тона 25 *г* сливочного масла и 65 *г* сахару; добавить в мелкоизмельченном виде 30 *г* орехов и 2—3 горькие миндалины. Все хорошо перемешать на небольшом огне и опрокинуть в тарелку, смазанную маслом. Пусть остынет и затвердеет. После чего застывшую массу измельчить и перемешать с другой массой, состоящей из 65 *г* сливочного масла, 65 *г* сахарной пудры, 25 *г* какао-порошка, 2 щепоток мелко нарезанной лимонной корочки. Окончательно полученную смесь брать ложкой (или нанести на хлеб) и запивать молоком.

191. **Молочный коктейль.** Смешать 1 стакан красного столового вина, 2 сто-

ловые ложки коньяка, 2—3 столовые ложки сахару и добавить 0,5 *л* молока.

192. **Молоко с апельсиновым соком.** Очистить 2—3 апельсина, разложить их на дольки и посыпать сахаром. Затем залить смесью: 0,5 *л* холодного молока и 0,5 *л* апельсинового сока.

193. **Молоко и брусника**. Смешать 1 чашку прокипяченой в воде брусники, 1 чашку творога и 4 столовые ложки сахару, добавить 0,7 *л* молока.

194. **Фруктовый напиток**. Скипятить 1 *л* молока и 125 *г* сахару. Одновременно разболтать 2 столовые ложки крахмала в небольшом количестве холодной воды, влить в кипящее молоко и перемешать. Снять с огня и, непрерывно перемешивая, влить 1 чашку подготовленной смеси, состоящей из фруктового пюре (протертые фрукты) и 1 куриного сырого яйца.

195. **Молоко и ягоды**. Хорошо сбить 2 яйца и 125 *г* сахару. Добавить по 2 столовые ложки спелых ягод крыжовника, малины и вишни, предварительно удалив косточки, после чего влить 1 *л* молока.

196. **Молочный боуль**. Посыпать сахарным песком (по вкусу) 250 *г* земляники, добавить (если не будет за столом детей) 1—2 рюмки коньяка и оставить в покое на 2 часа. Затем влить 1 *л* сильно охлажденного молока. Поднявшиеся кверху ягоды можно в последний момент обрызнуть минеральной водой.

197. **Ореховое молоко**. Влить в кастрюлю 0,25 *л* воды, туда же дать по 4 столовые ложки рубленых орехов и сахара или меда. Кастрюлю поставить на огонь и несколько минут кипятить, затем хорошо охладить, добавить 0,75 *л* холодного молока и процедить.

198. **Молоко с ликером**. Смешать

0,5 *л* молока и 0,25 *л* Шерри-Бренди, или Вишневого или Кофейного ликера. Подать в бокалах с кусочками льда.

199. **Молоко с ромом или коньяком.** Положить в кастрюлю 150 *г* сахара, несколько крупинок ванилина, кусок кожуры лимона, 2—3 бутона гвоздики (пряность), 0,4 *л* воды. Кастрюлю поставить на огонь и несколько минут кипятить. Затем процедить, охладить и добавить 0,25 *л* рома или 0,25 *л* коньяка и 0,5 *л* холодного молока. Подать хорошо охлажденным.

200. **Молочно-винный коктейль**. В электромиксере хорошо перемешать 0,25 *л* молока, 1 бутылку красного столового вина, 1 стакан пива, сахар — по вкусу и щепотку черного перца.

201. **Молоко и морковь**. Приготовить пюре: 250 *г* моркови, 1 чайная ложка тертого хрена, 1 щепотка соли, сок 1 лимона и 0,25 *л* молока. В пюре добавить 0,75 *л* молока. Кто любит сладкое, можно рецепт изменить: вместо хрена и соли дать сахар и мед с измельченными орехами.

202. **Молоко и помидоры**. Смешать: 4 столовые ложки томат-пасты или пюре из 6 памидор, щепотку сахару и соли, добавить 1 *л* молока.

203. **Сметана и черносмородиновый джем**. Одну баночку джема из черной смородины протереть через сито и смешать с 1 столовой ложкой меда. Добавить 1 *л* сметаны. Всю смесь сбить до пенной структуры и хорошо охладить. Сметану можно заменить молоком и двумя желтками, сбитыми с одной чайной ложкой сахара.

204. **Пенный напиток с йогуртом**. В стакане молока растворить 1 столовую ложку меда, добавить сок двух апельсинов и измельченную на терке кожицу

половины плода апельсина. Добавить 2 стакана йогурта. Все сбить до пенной структуры и хорошо охладить.

205. **Какао-молочный коктейль**. Растереть: 1 желток, 1 чайную ложку сахару, 1 столовую ложку меда, 2 столовые ложки какао-порошка, 1 чайную ложку лимонного сока. Сбивая, постепенно добавить: 0,25 *л* молока и 4 столовые ложки сливок, немного ванилина. Охладить.

206. **Медово-чайный напиток**. Измельчить 3 бутона гвоздики, немного корицы и залить одним стаканом горячей воды; процедить через полотно, добавить 1 стакан меда, 3 стакана крепкого горячего чаю, сок одного апельсина и одного лимона, одну рюмку рома. Пить горячим. Хорошо после лыжного похода или катка.

207. **Молочно-яичный напиток**. Сбить: 1 яйцо, 2 чайные ложки сахарной пудры, 1 чайную ложку малинового сока. Смешать в миксере с холодным молоком. Сдобрить измельченным мускатным орехом.

208. **Коктейль с апельсиновым соком**. Смешать: 20 *мл* апельсинового сока, 0,5 *мл* коньяка, 0,5 *мл* Мятного ликера, 0,5 *мл* Вишневого ликера.

209. **Коктейль с яблочным соком**. Смешать: 1 рюмку яблочного сока, 0,5 *мл* ликера Бенедиктин, 2 чайные ложки сахарного сиропа. Гарнир № 8.

210. **Сливочно-кофейный коктейль**. Смешать и сбить: 20 *мл* коньяка, 1 чайную ложку молотого натурального кофе, без цикория, 1 чайную ложку сахару, 100 *мл* сливок. Подать в бокалах.

211. **Малиново-молочный коктейль**. Хорошо смешать: 1 яичный желток, 20 *мл* малинового вина, 10 *мл* малинового сока, 20 *мл* сладкого сгущенного молока.

212. **Ромово-лимонный коктейль**. Смешать: 20 *мл* рома, 1 столовую ложку лимонного сока, 1 столовую ложку апельсинового сока, 1 чайную ложку сахарной пудры, 0,5 *мл* ликера Бенедиктин. В рюмку положить 3—4 кубика льда № 1.

213. **Красное молоко**. Смешать: 20 *мл* малинового сока, 10 *мл* коньяка, 0,5 *мл* сахарного сиропа, 4—5 капель лимонного сока. Бокал дополнить охлажденным молоком. Можно положить 2—3 кусочка льда № 1. Пить через соломинку.

214. **Малиновый коктейль.** Смешать в электромиксере: 2 столовые ложки малины, 2 чайные ложки сахарной пудры, 1 яйцо, 20 *мл* малинового сока, 1 чашку молока.

СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ ТИПА ФЛИП

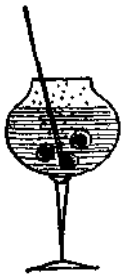
Флип — в переводе означает «сбитый».

Общая технологическая схема напитков этого вида выглядит так: сырое яйцо сбивают с сахаром или ликером до однородной пенной структуры. Переносят сбитую массу в миксер. Добавляют коньяк или вино и кусочки льда, сильно встряхивают; переливают в бокал через миксерное сито и сверху немного посыпают тертым мускатным орехом. К столу можно подать с соломкой — гарнир № 10. Некоторые любители рекомендуют дополнить напиток пригорелым вкусом. Для этого его перемешивают уже в бокале раскаленной вилкой или металлической палочкой.

Флип не столько спиртной, сколько питательный напиток и, пожалуй, может быть отнесен к категории дамских. Нужно продумать, когда, в какой Момент предложить его гостям.

Начнем с простейших рецептов.

215. **Флип** с **коньяком.** Сырое яйцо сбить с сахаром и добавить 20 *мл* коньяка. Рецептурные и технологиче-



ские особенности общего характера изложены выше.

216. **Детский флип № 1**. Сырое яйцо сбить с сахаром и добавить 1 рюмку сухого красного вина.

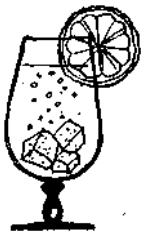
217. **Детский флип № 2**. Сбить яйцо с сахаром и добавить 200 *мл* виноградного сока и 10 *мл* апельсинового или мандаринового сока.

218. **Флип с шампанским.** Сбить до пенообразного состояния 1 желток и 1 чайную ложку сахарной пудры. Смесь перенести в миксер. Добавить сок от половины апельсина, 0,5 *мл* Южного ликера и кусочки льда. Процедить через миксерное сито в высокий бокал и дополнить холодным шампанским.

219. **Флип с Южным ликером**. Сбить сырое яйцо с 20 *мл* Южного ликера, добавить кусочки льда и 100 *мл* красного вина; хорошо встряхнуть и перелить в бокал, посыпав измельченным мускатным орехом.

220. **Флип с вишневым пуншем**. В миксере сбить: 50 *мл* вишневого пунша, 1 сырое яйцо, 20 *мл* коньяка, 1 *мл* Абрикосового ликера, кусочки льда; процедить в бокал и немного посыпать тертым мускатным орехом.

221. **Флип с белым вином**. Немного измельченной гвоздики и корицы завязать в марлевый узелок, опустить на несколько секунд в кипящую воду и тут же перенести узелок в белое вино. Через 1—2 часа пряности из вина удалить. В вине должен остаться тонкий пряный аромат. 100 *мл* вина перенести в миксер, добавить 20 *мл* коньяка, 20 *мл* Алычевого ликера, 1 сырое яйцо, кусочки льда. Все сбить и перелить через миксерное сито в бокал. Слегка ароматизировать измельченным мускатным орехом.



222. **Флип с коньяком и молоком.** Сбить в миксере: 20 *мл* коньяка, 2 столовые ложки сгущенного молока, 1 яйцо, 1 чашку молока, процедить и посыпать немного тертым мускатным орехом.

223. **Флип** с **десертным вином.** Сбить: 1 яйцо, 40 *мл* вермута, 1 чайную ложку лимонного сока, 2 чайные ложки сахарной пудры, несколько кусочков льда и процедить в рюмку; дополнить коньяком, не перемешивая.

МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ И ОСВЕЖАЮЩИЕ СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ

О целебных свойствах минеральных вод человечество знало еще в глубокой древности. Однако до революции ими могли пользоваться только те, кто был хорошо обеспечен и мог выехать на водолечебные курорты Кавказа.

Розлив минеральных вод в 1914 г. составил всего 18 млн. бутылок, в 1965 — 734 млн. бутылок (!). На 1970 г. запланировано 1270 млн. бутылок. Если эти цифры представить в виде диаграммы или в виде кривой, то получается очень убедительная картина роста производства (розлива) минеральных вод в нашей стране: 18—734—1270.

В настоящее время розливом Минеральных вод занимаются около 100 высокомеханизированных заводов, расположенных главным образом на юге нашей страны. Вода фонтанирует из недр земли с различных глубин или подается на поверхность земли насосами, затем подвергается фильтрации, насыщается углекислотой и с помощью сложных, автоматических поточных линий разливается в бутылки. Углекислота — очень важная составная часть минеральной «углекислой» воды. Она тормозит развитие микроорганизмов, придает воде освежающий, бодрящий вкус и благоприятно действует на органы пищеварения. ГОСТом предусмотрено содержание углекислоты в минеральных водах около 0,3%.

Минская база «Белбакалея» реализует ежегодно около 2 млн. бутылок минеральных вод, ассортимент которых в СССР достигает 100 наименований.

Минеральные воды подразделяются на столовые воды — с содержанием солей от 1 до 15 *г/л* и лечебные — до 25 *г/л*.

Лечебные воды нужно употреблять в ограниченном количестве, в определенные часы, строго по предписанию врача. Столовые воды можно пить вместо обычной воды для утоления жажды.

Многие минеральные воды, такие, например, как Нарзан, Боржоми и др., являются столовыми и в то же время лечебными. Минеральная вода влияет на физиологические процессы, особенно на водно-солевой обмен в организме. Воды, содержащие много хлористого натрия (поваренной соли), рекомендуются при пониженной кислотности желудочного сока; их следует пить за 10—15 минут до приема пищи. Поваренная соль, распадаясь (диссоциируя), обогащает желудочный сок соляной кислотой. Те, кто знает химию, могут наглядно себе представить этот процесс. Щелочные воды (гидрокарбонатные и др.) используются для лечения желудка при повышенном выделении желудочного сока или с повышенной его кислотностью. Интересно отметить, что одна и та же вода может тормозить и интенсифицировать (усиливать) деятельность пищеварительных желез. Если минеральную воду выпить за 1 час до приема пищи, она не задержится в пустом желудке, попадает в двенадцатиперстную кишку, будет воздействовать на слизистую оболочку кишки и тормозить желудочную секрецию. Ту же воду выпить за 10 минут до приема пищи и она, перемешавшись с пищей, останется в желудке и будет стимулировать его секрецию.

При повышенной кислотности желудочного сока воду пьют в подогретом виде минут за 50 до приема пищи. Ионы кальция имеют противовоспалительное действие и, кроме того, понижают количество воды в организме.

Ионы натрия, наоборот, задерживают в организме воду. Минеральные воды с повышенным содержанием ионов кальция назначают при воспалительных процессах в организме. Существует несколько классификаций

минеральных вод. По химическому составу воды подразделяются:

Гидрокарбонатные — содержат в основном анион HCO_3 и катионы: натрий, кальций, магний. Характерным для гидрокарбонатных вод является содержание в них аниона HCO_3.

Хлоридные — содержат главным образом анион хлора.

Сульфатные — содержат преимущественно анион SO_4.

Кроме того, различают воды более сложного состава с содержанием нескольких анионов: **хлоридно-гидрокарбонатные** — содержат анион хлора и HCO_3; **сульфатно-гидрокарбонатные** — анионы SO_4 и HCO_3; **хлоридно-сульфатные** — анионы SO_4 и хлор.

Особую группу минеральных вод образуют воды с наличием биологически активных ионов: железа, мышьяка, брома, йода и лития.

Ниже приводится краткая характеристика некоторых минеральных вод.

Нарзан — известен как освежающий и слегка возбуждающий столовый напиток. Он же используется и как лечебная минеральная вода с незначительным содержанием солей, главным образом кальция и магния. Нарзан относится к гидрокарбонатно-сульфатным водам (доминируют анионы HCO_3 и SO_4). Источники Нарзана находятся в районе г. Кисловодска.

Ессентуки № 4 — лечебная вода средней минерализации. Она применяется при ряде заболеваний желудочно-кишечного тракта, печени и желчного пузыря; относится к группе гидрокарбонатно-хлоридных вод. Основной катион натрий.

Ессентуки № 17 — имеет более высокое содержание минеральных солей, рекомендуется при тех же заболеваниях, что и Ессентуки № 4.

Ессентуки № 20 — столовая минеральная вода с небольшим содержанием солей. Относится к гидрокарбонатным водам с основными катионами — кальций и магний.

Боржоми — гидрокарбонатная натриевая минеральная вода. Рекомендуется при лечении желудочно-кишечных заболеваний, при болезнях печени и нарушениях обмена веществ. Боржоми используется и как

столовая йода, хорошо утоляющая жажду. Источник этой всемирно известной воды находится на территории курорта Боржоми на высоте 800 *м* над уровнем моря.

Нафтуся — слабоминерализованная гидрокарбонатная кальциевомагниевая вода. Используется при лечении заболеваний печени, желчевыводящих и мочевыводящих путей. Основным действующим началом в этой воде являются битумы — органические вещества нефтяного происхождения. Источник в Львовской области — курорт Трускавец.

Полюстровская — железистая слабоминерализованная вода. Присутствие в этой воде соли железа делает ее биологически активной. Применяется при малокровии, общем упадке сил. Полюстровская вода рекомендуется и как столовый напиток. Источник ее находится в окрестностях г. Ленинграда.

Арзни — хлоридно-гидрокарбонатная вода. Основной катион натрий. Является хорошим лечебным средством при заболевании желудка и кишечника. Источник в районе г. Еревана.

Джермук — гидрокарбонатно-сульфатная натриевая вода горячего источника, находящегося в районе курорта Джермук в 175 *км* от г. Еревана.

Славянская — относится к гидрокарбонатно-сульфатным водам невысокой минерализации. Основные катионы — натрий и кальций. Рекомендуется при многих заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Источник в г. Железноводске.

Смирновская — гидрокарбонатно-сульфатная минеральная вода, по химическому составу близка к Славянской. Источник в г. Железноводске.

Баталинская — горькая высокоминерализованная вода с высоким содержанием сернокислого магния и сернокислого натрия. Имеет слабительное действие. Источник в районе курорта Пятигорск.

Березовская — столовая слабо минерализованная гидрокарбонатная вода. Основные катионы — натрий, кальций и магний. Рекомендуется при лечении заболеваний желудочно-кишечного тракта. Источник в районе г. Харькова.

Миргородская — хлоридно-натриевая вода малой минерализации; используется в основном как столовый напиток.

В и т а у т а с — хлоридно-сульфатная вода. Основные катионы — натрий и магний. Дает хорошие результаты при лечении заболеваний желудочно-кишечного тракта, печени и желчных путей. Источник в Литовской ССР.

Б и р у т е — хлоридная натриево-кальциевая минеральная вода (Литовская ССР).

Бутылки с минеральной водой рекомендуется хранить в горизонтальном положении при температуре не выше 15°С.

Напитки типа «Боуль»

Рис. 18. Стеклянный боуль.

Боуль в переводе с английского означает — миска, а точнее — стеклянный сосуд, имеющий форму миски (рис. 18). Группа холодных напитков, технология которых связана с одной большой общей емкостью и процессом смешивания составных частей в этой емкости, непременно в присутствии участников торжества, тоже называется Боуль (пишется Bowle).

Если Пунш, как правило, горячий напиток, то Боуль всегда холодный и легкий напиток. Для его изготовления используются только легкие, столовые вина. Сахар следует давать в ограниченном количестве.

Если возникает желание увеличить содержание спирта, то только за счет внесения водки, но не коньяка. Не следует использовать в качестве смесителя алюминиевые и даже эмалированные кастрюли. Первые не желательны с позиций медицины, а вторые — слишком прозаичны и не гармонируют с праздничным настроением. Нужно подобрать для этой цели большую-

фарфоровую или стеклянную миску и ложку. В холодное время года Боуль можно подавать при комнатной температуре, без дополнительного охлаждения составных частей. Во всех рецептах шампанское можно заменить игристым или шипучим плодово-ягодным вином.

Боуль пьют из бокалов 150—200 *мл.*

224. **Холодная утка, красная**. Прокипятить несколько минут: 0,25 *л* воды, кожуру 0,5 *л* лимона и 100 *г* сахара, после чего оставить в покое на 0,5 часа. Затем охладить, процедить и добавить сок 1 лимона, 0,75 *л* красного столового вина, вторично процедить и, перед тем как разлить в бокалы, добавить 0,5 *л* шампанского.

225. **Холодная утка, белая**. Хорошо помытый лимон нарезать кружочками, удалить косточки (семена). Дольки лимона положить в стеклянный кувшин, посыпать сахаром (100—150 *г),* добавить 0,75 *л* белого сухого вина и сок 1—2 апельсинов.

226. **Боуль с чаем**. Смешать 0,75 *л* крепкого холодного чаю, 0,75 *л* белого столового охлажденного вина, 100—125 *г* сахара; добавить немного лимонного сока и несколько кусочков сахара, предварительно натертых о кожуру лимона (пропитавшихся соком, красящими и ароматическими веществами кожуры лимона).

227. **Холодная утка**. На дно боуля положить тонко нарезанные кружочки лимона (достаточно пол-лимона), на них 10—12 кусочков сахара-рафинада, вылить туда же 1,5 *л* холодного белого сухого вина и 1 рюмку красного вина. Через 20 минут добавить 1 бутылку холодного шампанского, слегка перемешать и тут же разлить в бокалы.

228. **Ананасный боуль**. Половину ананаса разделить на дольки, положить их на дно сосуда боуля, пересыпать са-

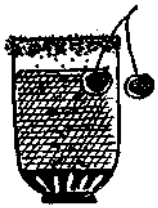
харным песком — 150 *г* и залить 1,5 *л* белого сухого столового вина; оставить в холодном помещении на 2 часа. Затем добавить еще 1 бутылку белого сухого вина, 150 *г* сахара в виде сахарного сиропа и снова оставить в холодном помещении на 1 час. Перед тем, как разливать в бокалы, добавить 1 бутылку охлажденного шампанского.

229. **Апельсиновый боуль**. Помыть и очистить 3 апельсина, разломать на дольки, положить на дно боуля, посыпать сахаром. Оставшуюся кожуру апельсина порезать на полоски и положить туда же. Добавить 1,5 *л* белого сухого вина и выдерживать 3 часа на холоде. Перед разливом в бокалы добавить 1 бутылку холодного шампанского.

230. **Горький боуль**. Нарезать кружочками 2 лимона, положить в боуль и посыпать сахаром — 50 *г*. Вылить туда же 1 бутылку белого сухого вина (0,75 *л*) и 2 часа выдержать в холодном помещении. Затем добавить еще 1 бутылку белого сухого вина, 1 *мл* ликера Бенедиктин, 1 бутылку минеральной охлажденной воды и 1 бутылку холодного шампанского.

231. **Боуль с персиками**. Помыть и разрезать 10 зрелых персиков, удалить косточки, положить в боуль и хорошо посыпать сахаром. Через 2 часа добавить 1,5 *л* белого сухого вина и на 1 час оставить в холодном помещении. Затем добавить 1 бутылку холодного десертного вина, 20 *мл* коньяка, 20 *мл* Южного ликера и в последний момент 1 бутылку охлажденного шампанского.

232. **Боуль с апельсинами**. 4 апельсина, разделенных на дольки, хорошо посыпать сахарным песком и на полчаса поставить на холод. Затем вылить на них 1,5 *л* охлажденного сухого белого



вина и в последний момент добавить 1 бутылку шампанского.

233. **Боуль с красным вином № 1**. Разрезать на дольки 1 апельсин и 1 лимон, посыпать их сахаром, добавить 1,5 *л* красного столового вина, 1 рюмку коньяка, 1 рюмку Шерри-Бренди или Вишневого ликера. Приготовленный таким образом боуль поставить на холод на 2 часа и перед употреблением влить 1 бутылку охлажденного шампанского.

234. **Боуль с шампанским**. 1 апельсин и 0,5 лимона, нарезав дольками, перенести в боуль-сосуд и посыпать сахарной пудрой; вылить туда же 20 *мл* коньяка, 20 *мл* вишневого вина или ликера, 1 *мл* Южного ликера, 1 бутылку охлажденной минеральной воды и 1 бутылку охлажденного шампанского. Быстро разлить в большие плоские бокалы, равномерно распределив по бокалам дольки лимона и апельсина.

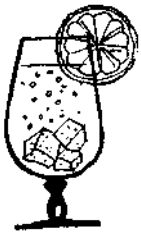
235. **Боуль с красным вином № 2**. 8—10 кусочков сахара-рафинада залить одной бутылкой красного сухого вина. Смесь хорошо охладить, добавить 1 бутылку минеральной воды и разлить в бокалы, куда положить 2—3 кусочка льда № 1.

236. **Кровь дракона**. Смешать 2 бутылки охлажденного шампанского и 1 бутылку красного сухого вина. Смесь разлить в бокалы, на 20—30% заполненные кусочками льда № 2 или № 3.

237. **Английский боуль**. Смешать 1 бутылку красного сухого вина, 40 *мл* коньяка, 2 столовые ложки сахару, 3 кружочка лимона. Смесь хорошо охладить и уже на столе, в последний момент, добавить 1 бутылку шампанского.

238. **Земляничный боуль № 1**. 500 *г* земляники пересыпать сахаром — 150—250 *г* и оставить на 1 час. Затем

добавить 3 бутылки белого сухого вина и 1 бутылку шампанского.



239. **Малиновый боуль**. Готовить так же, как и земляничный № 1, но с малиной.

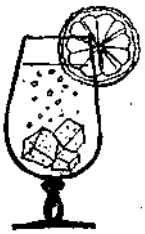
240. **Земляничный № 2**. 500 *г* земляники пересыпать сахаром — 200—250 *г* и залить 1 бутылкой белого сухого вина. Через 1 час добавить еще 2 бутылки белого вина и охладить до 10—12°. В последний момент добавить 1 бутылку шампанского.

241. **Боуль с белым вином**. Смешать 2 бутылки охлажденного белого сухого вина и 1 бутылку шампанского, добавить 200 *мл* сахарного сиропа, 20 *мл* Южного ликера.

242. **Вишневый боуль № 1**. Растворить 200—250 *г* сахара в небольшом количестве воды, добавить сок 0,5 *кг* вишни и сок 1 лимона, 1 бутылку белого столового вина, 1 бутылку красного столового вина и 1 рюмку хорошего коньяка. Полученную смесь поставить на 1 час в холодильник и уже на столе добавить 1 бутылку охлажденной минеральной воды.

243. **Вишневый боуль № 2**. Растворить 250 *г* сахара в соке из 0,5 *кг* вишни, добавить 1 бутылку красного сухого вина, 1 бутылку белого сухого вина и поставить в холодильник на 1 час. В последний момент добавить 1 бутылку шампанского и тут же разлить в бокалы с кусочками льда № 1.

244. **Вишневый боуль № 3**. 0,4 *кг* вишни (без косточек) посыпать сахаром — 125 *г* и оставить в покое на 1—2 часа. Затем добавить несколько разбитых вишневых косточек. Они имеют особый аромат и вкус. Влить 1—1,3 *л* красного столового вина и опять оставить на 2 часа в покое, все процедить;



можно еще добавить немного минеральной воды.

245. **Доброй ночи желаю**. Разрезать на маленькие дольки 2 лимона и положить их на дно стеклянного боуля; добавить 10—12 кусочков сахара-рафинада и влить туда же: 1 бутылку белого сухого вина, 1 бутылку портвейна или мадеры и 0,5 бутылки красного сухого вина. Полученную смесь поставить на 1 час в холодильник — хорошо охладить и уже на столе, перед розливом в бокалы, добавить 1 бутылку шампанского — тоже охлажденного. Готовый напиток в бокале должен иметь температуру 8—10°.

246. **Боуль с персиками**. 10 спелых персиков разрезать на дольки, удалить косточки, положить в стеклянный или фарфоровый боуль, хорошо пересыпать сахаром и, закрыв крышкой, оставить на 5 часов. Затем добавить 1,5 *л* белого столового вина и поставить на 1 час в холодильник. Уже на столе влить в боуль 1 бутылку охлажденного шампанского и тут же разлить в бокалы вместе с дольками персиков.

247. **Фруктовый боуль**. В 1 литре белого сухого вина растворить 250 *г* сахара, добавить 2 апельсина, разобранных на дольки, и 12 ягод клубники или стакан земляники. Смесь оставить на ночь, утром охладить и подать в бокалах в качестве десерта после чая или после обеда.

248. **Нектар**. Смешать в равных соотношениях охлажденное шампанское и красное столовое вино.

249. **Боуль с яблоками**. Очистить 2 зрелых, но кисловатых яблока от кожуры и протереть их через мелкую терку, добавить 2 столовые ложки лимонного сахарного сиропа и 2 рюмки коньяка.

Затем добавить 0,75 *л* хорошего охлажденного белого сухого вина, можно еще добавить 0,3 — 0,5 *л* шампанского.

250. **Боуль Наполеона**. Нарезать небольшими кубиками 4 кружочка дыни, удалив предварительно кожицу, посыпать сахаром — 80—100 *г* и добавить 0,5 *л* красного сухого вина; хорошо охладить и влить еще 0,75 *л* белого сухого вина.

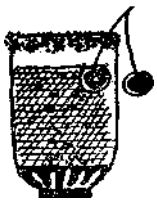
251. **Три товарища**. Вылить в стеклянный кувшин и слегка перемешать 1 бутылку белого сухого вина, 1 бутылку портвейна или десертного вина и 1 бутылку шампанского.

Освежающий напиток типа «Коблер»

К о б л е р — в переводе «длинный глоток», иными словами, это напиток, который не принято пить одним глотком, как, например, водку или большинство коктейлей. Коблер пьют через соломинку (гарнир № 10), медленно. Это очень приятно! «По капле медленно глотаю яд желаний», — так писал А. С. Пушкин. Коблер делают без миксера. Процесс сбивания совершенно отсутствует. Общая технология коблера такова: высокий бокал до половины заполняют мелкими кусочками льда, добавляют ароматный ликер и завершают вином или шампанским. Гарнир — клубника, земляника, персик или дольки цитрусовых плодов.

252. **Коблер с портвейном.** В бокал, на половину заполненный кусочками льда, добавить: 10 *мл* лимонного ликера, 20 *мл* рома, 50 *мл* портвейна. Гарнир № 10 и дольки абрикоса.

253. **Коблер с шампанским № 1**. В бокале со льдом смешать: 20 *мл* Лимонного ликера, 20 *мл* рома; дополнить бокал шампанским. Гарнир № 10 и персик.



254. **Апельсиновый коблер**. В бокал со льдом дать: 20 *мл* Апельсинового ли-

кера и дополнить бокал столовым белым вином и мадерой. Гарнир № 10 и долька апельсина.

255. **Коблер с шампанским № 2**. В высокий бокал, до половины заполненный мелкими кусочками льда, засыпать столовую ложку смеси мелко нарезанной кожуры лимона и апельсина, туда же добавить 1 чайную ложку сахарного сиропа [1] и дополнить бокал шампанским. Гарнир № 10.

256. **Коблер с шампанским № 3**. В бокал со льдом дать: 1—2 *мл* Южного ликера и дополнить шампанским. Гарнир № 10.

257. **Коблер с красным вином**. В бокале со льдом смешать: 1 чайную ложку сахарного сиропа, сок половины апельсина; дополнить красным столовым вином. Гарнир № 6 и № 10.

258. **Южный коблер**. В бокале со льдом смешать: 20 *мл* Южного ликера, 0,5 *мл* виски, сок половины лимона; дополнить шампанским. Гарнир № 10 и долька апельсина.

259. **Коблер с ромом**. В бокале со льдом смешать: 20 *мл* рома, сок половины лимона и половины апельсина, 1 *мл* сахарного сиропа. Добавить красного столового вина. Гарнир № 10 и долька апельсина.

260. **Коблер с виски**. Смешать в бокале со льдом: 1 столовую ложку сахарного сиропа, 0,5 *мл* лимонного сока, 0,5 *мл* апельсинового сока, 20 *мл* виски. Дополнить содовой или минеральной газированной водой. Гарнир № 10.

261. **Коблер с сухим вином**. В высокий бокал, на $^1/_4$ заполненный кусочками льда, дать: 20 *мл* белого столового вина, 1 столовую ложку яблочного пю-

[1] Сироп готовят путем добавки в горячую воду сахара, до полного насыщения.

ре (протертое яблоко), сахарной пудры по вкусу. Бокал дополнить охлажденной минеральной водой.

Смешанные напитки отрезвляющего характера

В данном случае отрезвляющее действие напитка объясняется присутствием алкалоидов перца в сочетании с другими компонентами.

Следует помнить одно, что перец в избытке вреден для желудка. И еще нужно иметь в виду, что попавшая в желудок жидкость способствует всасыванию алкоголя в кровь, поэтому отяжелевшему человеку пить чай или воду не следует. Не нужно также возлагать очень больших надежд на отрезвляющее действие напитка. Марк Твен сказал: «Легче не входить вовсе, чем потом снова возвращаться». Это было сказано в адрес одного гостя, который выпил лишнее, вел себя не наилучшим образом и решил на следующий день прийти с повинной. В этом случае, действительно, лучше не ходить вовсе, а сидеть дома.

И еще один существенный момент: не следует слишком долго засиживаться в гостях, даже если хозяин любезен и просит не расходиться. Чаще всего это просто так называемый «бон-тон», т. е. хороший тон, а в действительности хозяин и хозяйка устали больше Вас и им пора отдохнуть.

Особенно тягостное впечатление остается, когда не в меру задержавшийся гость стоит еще полчаса в коридоре и все говорит и говорит. Народная мудрость гласит по этому поводу: — «Не бойся гостя сидячего, а бойся гостя стоячего».

Во всяком случае имейте в виду, — если хозяин сказал: «а теперь на прощанье наш домашний коктейль», то это прежде всего нужно понимать как сигнал к отходу.

Пора перейти к отрезвляющим напиткам.

262. **Аустер № 1**. Широкую рюмку ополаскивают несколькими каплями растительного масла, так чтобы на поверхности стекла осталась тонкая масляная

пленка. Выпускают в рюмку один сырой яичный желток, добавляют 10—20 капель джина (заменить охотничьей горькой) и посыпают молотым черным и красным перцем. Оба эти перца имеют различные алкалоиды и каждый из них по своему действует на нервную систему. Пьют, разумеется, одним глотком.

263. **Аустер № 2**. Широкую рюмку покрывают тонкой пленкой масла (см. выше). Затем в нее переносят 2 чайные ложки острого томатного соуса, туда же 1 сырой яичный желток; посыпают молотым черным и красным перцем, солью; добавляют 10 капель перцовки или охотничьей горькой и 2—3 капли лимонного сока.

Если этот состав умеренно посолить и не особенно переперчить и сверх того дать еще 10 *мл* коньяка, то получится острая, сильно возбуждающая аппетит смесь. Это полезно взять на заметку.

ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ СОКИ И ВИНА

Промышленность вырабатывает большой ассортимент плодово-ягодных соков и вин. Следует отметить, что плодово-ягодные вина делаются у нас не наилучшим образом. В домашних условиях можно приготовить вино высоких достоинств. Плодово-ягодные соки готовят путем их пастеризации — нагревают до 85°, убивая тем самым всю микрофлору.

Для приготовления вина исходным сырьем является свежеотпрессованный, натуральный плодово-ягодный сок, сахар и вода. Извлечение сока из плодов и ягод осуществляется путем прессования. Необходим пресс. Московское объединение «Пищемаш» (Москва, И-322, ул. Добролюбова, 8-А) выпускает хороший винтовой пресс для выжимки соков из ягод и плодов в домашних условиях. Пресс состоит из сварного корпуса, винта, лотка и корзины. Корзина имеет форму цилиндра, собранного из отдельных вертикальных пластин из не-

ржавеющей стали. Между пластинами есть щели для выхода сока. Полезный объем корзины — 4,4 *л*. Вес пресса — 11,2 *кг*. Существуют и другие конструкции прессов и соковыжималок.

Перерабатывать на сок следует только полноценные, зрелые, не пораженные вредителями и болезнями плоды и ягоды. Качество получаемого сока зависит от качества исходного сырья и ботанических сортов отдельных видов плодов и ягод.

Первая технологическая операция при изготовлении соков и вин — мойка и дробление плодов и ягод.

Твердые плоды и ягоды предварительно ополаскивают под водопроводной струей, не вынимая их из кор-

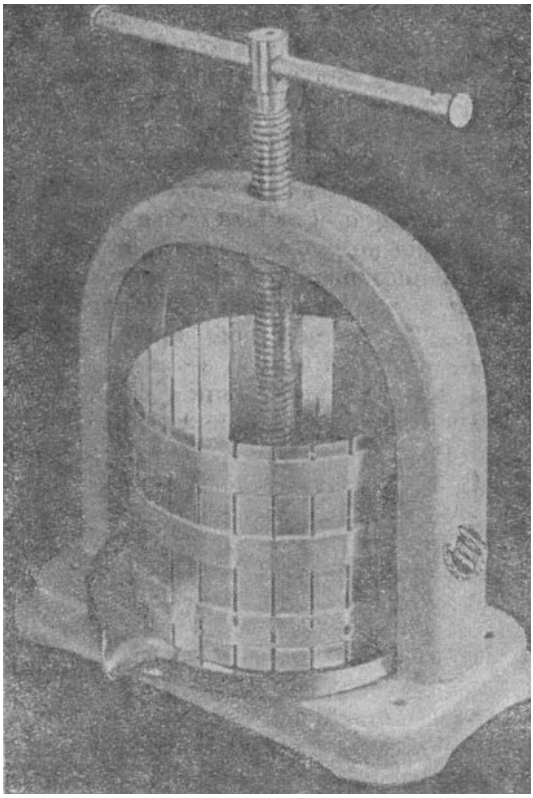


Рис. 19. Винтовой пресс.

зины. Нежные ягоды, такие, как малина, земляника, моют под душем или погружают несколько раз вместе с решетом в таз с водой, после чего их раздавливают в эмалированной кастрюле деревянным пестиком и полученную мезгу (дробленая ягода) переносят под пресс той или иной конструкции.

Яблоки, бруснику, черную смородину, сливу и другие твердые плоды и ягоды подвергают дроблению, предварительно удалив косточки и разрезав на дольки.

Для этой цели можно рекомендовать мясорубку из нержавеющей стали или эмалированную. Такие мясорубки очень удобны, в них плоды не соприкасаются с железом, сок не темнеет и не ухудшает своих достоинств. Не следует слишком мелко дробить плоды и ягоды: пюреобразная масса плохо отдает сок.

Изготовляя пастеризованный сок, мезгу черной смородины, крыжовника, брусники и сливы после дробления следует перелить в эмалированную кастрюлю, добавить туда процентов 15 воды, нагреть при непрерывном перемешивании до температуры 60—70°, выдержать при этой температуре 30 мин. и только после этого перенести горячую мезгу в корзину пресса. Если тепловую обработку мезги этих ягод не делать, то выход сока получится очень низкий.

При изготовлении вин тепловую обработку можно заменить настаиванием и подбраживанием мезги в течение 2—3 дней при комнатной температуре. Все другие плоды и ягоды, за исключением черной смородины, сливы, крыжовника и брусники, хорошо выделяют сок и не требуют предварительной обработки мезги до ее прессования.

Из 1 *кг* плодов и ягод в среднем можно получить 0,65 *л* сока.

Сущность процесса прессования заключается в следующем. Прежде всего нужно сделать мешок из белой ткани (холста или полотна) по размеру корзины пресса. Держа мешок над корзиной, перенести в него целые или дробленые ягоды, завернуть края мешка. Сверху на него положить прижимной диск и вращать рукоятку винта по часовой стрелке. Увеличивать давление винта на диск постепенно. Этим достигается более высокий выход сока. Когда отдача сока прекратится, винт отводят в исходное положение, содержимое меш-

ка (жом) опрокидывают в эмалированную кастрюлю, перемешивают, немного добавляя воды, вновь загружают в мешок и повторно прессуют. Вытекающий из-под пресса сок обычно содержит частички мякоти плодов. Такой сок следует по возможности осветлить, профильтровав через конусообразный полотняный мешочек.

Дальнейший ход технологического процесса зависит от того, что мы собираемся получить: пастеризованный сок или плодово-ягодное вино. В первом случае сок после фильтрации подогревают в эмалированной кострюле до температуры 85° и тут же, не охлаждая, разливают в ополоснутые горячей водой стеклянные трехлитровые бутыли, после чего немедленно укупоривают пастеризованными крышками или пробками. Крышки и пробки нужно прокипятить в кастрюле с водой, а затем уже произвести укупорку, не прикасаясь руками к внутренней поверхности крышки или пробки. Если нагреть сок до более высокой температуры, то он будет иметь неприятный, уваренный компотный тон во вкусе. Если температура сока будет ниже 85°, то не вся микрофлора погибнет и сок при хранении может забродить или прокиснуть. Ополаскивая теплой и горячей водой стеклянные бутыли, их нужно подогреть — подготовить к заполнению горячим соком, иначе они могут лопнуть.

Заполненные соком и закупоренные бутыли медленно охлаждают при комнатной температуре, не подвергая повторной пастеризации. Если горячий сок (при температуре 85°) разливают не в трехлитровые бутыли, а в винные или пивные бутылки, то их после укупорки необходимо пастеризовать — выдержать в воде при температуре 85° в течение 20 мин.

Так готовятся натуральные плодово-ягодные соки. Соки из кислых плодов и ягод предварительно, перед нагреванием их до 85°, немного разбавляют кипяченой водой и добавляют сахар 8—12%. Можно смешать высококислотный сок с яблочным соком или с соком из черники. Это не только не снизит кислотность смеси, но и улучшит ее во вкусовом отношении.

Полезность плодово-ягодного сока всем хорошо известна. В нем содержится: сахар, органические кислоты, пектиновые и азотистые вещества, минеральные

соли, витамины, микроэлементы. Все это очень нужно организму, особенно зимой, когда свежих плодов и ягод уже нет.

Приготовляя плодово-ягодное вино из свежеотпрессованного сока, необходимо предварительно до сбраживания снизить его кислотность путем разбавления сока водой и другим малокислотным соком или только водой.

Одновременно необходимо увеличить его сахаристость, так как своего сахара в соке недостаточно для получения наброда спирта 14—15%. Не следует увлекаться добавкой сахара: его избыток затормозит процесс брожения и снизит содержание спирта в готовом вине. Смесь свежеотпрессованного сока, воды и сахара называется сладким суслом. Можно рекомендовать следующий состав сладкого сусла: на 1 *л* вишневого сока — 0,5 *л* воды и 350 *г* сахару-песка; на 1 л смеси соков из красной и черной смородины 1,1 *л* воды и 530 *г* сахару; на 1 л малинового сока 0,5 *л* воды и 370 *г* сахару-песка. На 1 *л* черничного сока 0,2 *л* воды и 300 *г* сахару-песка; на 1 *л* яблочного сока 0,1 л воды и 240 *г* сахару-песка; на 1 *л* сока крыжовника 0,2 л воды и 250 *г* сахару-песка.

Сахар-рафинад употреблять в данном случае нежелательно: содержащаяся в нем голубая краска — ультрамарин — может неблагоприятно повлиять на жизнедеятельность дрожжевых клеток. Добавка к соку воды в указанном количестве не снизит качества вина, наоборот, оно будет более гармоничным.

Брожение лучше всего проводить с помощью разводки, так называемой чистой культуры винных дрожжей, которую всегда можно получить на заводе плодово-ягодных вин или в бродильной лаборатории научно-исследовательского института. Там же объяснят Вам, как применить разводку дрожжей в конкретных условиях. Не следует применять пивные дрожжи: они не привыкли к высокой концентрации спирта, брожение прекратится раньше времени, а сахар останется не сброженным. Несколько лучше ведут себя хлебные дрожжи. Однако если нет винных дрожжей, то проводите брожение на диких дрожжах. Они всегда присутствуют на поверхности кожицы плодов и ягод и, попадая в сладкое сусло, размножаются в нем, и сусло за-

браживает само собой. Хорошо добавить в сусло горсть изюма — это тоже источник диких винных дрожжей, способствующий улучшению вкуса вина.

Но если брожение на диких дрожжах проходит вяло, то нужно добавить на третий день небольшое количество хлебных дрожжей, иначе сусло может закиснуть или, наоборот, потерять кислотность.

Для сбраживания сладкое сусло переливают в стеклянный баллон емкостью 10—15 *л,* заполняя баллон не более чем на $^2/_3$ его объема. Горлышко баллона затыкают ватной пробкой и оставляют в полумраке при комнатной температуре на 30—35 дней. Через 2—3 дня начинается бурное брожение. Дней через 20 брожение заканчивается, и сброженный виноматериал некоторое время осветляется, осадки и дрожжи выпадают на дно баллона.

Почти весь сахар должен превратиться в спирт, содержание которого в этот момент достигает 14—15%.

Теперь останется снять осветлившийся сброженный виноматериал с осадка: Это нужно делать очень осторожно с помощью резинового шланга (небольшого диаметра резиновую трубку можно купить в аптекарском магазине). Баллон осторожно ставится на стол, один конец резиновой трубки погружается в верхние прозрачные слои вина, а другой — опускается ниже стола в стоящую на полу эмалированную кастрюлю. Нужно опустить голову ниже стола, взять нижний конец шланга в рот, затянуть вино в шланг, после чего вино будет переливаться непрерывной струей из стоящего на столе баллона в эмалированную кастрюлю на полу. По мере снижения уровня вина в баллоне верхний конец шланга нужно постепенно опускать, не касаясь осадков, находящихся на дне баллона. Если полученный таким образом виноматериал будет достаточно прозрачным, то его различают в бутылки, закрывают пробкой и хранят в прохладном месте, а перед употреблением добавляют сахар по вкусу. Виноматериал без сахара менее подвержен микробиологической порче при хранении его в неблагоприятных условиях.

Можно рекомендовать другой вариант окончания технологического процесса: в осветлившийся виноматериал, только что снятый с дрожжевого осадка, добавить сахар 8—18% и незамедлительно профильтровать

через полотняный конусообразный мешочек, куда предварительно дать немного стерильной ваты или обложить стенки мешочка белой фильтровальной бумагой. Таким образом, мы сразу получаем готовое вино, которое при хранении в прохладном месте (8—12°) будет улучшать свои вкусовые достоинства, однако более 10 месяцев плодово-ягодные вина хранить не рекомендуется.

Наша промышленность вырабатывает сортовые видовые плодово-ягодные вина — из соков одного вида плодов или с добавлением соков других видов плодов, но не более 20% и купажные вина — из смеси различных соков в любых соотношениях.

Полусладкие вина содержат спирта 10—13% и сахара 5—8%; сладкие — соответственно 16% и 12—18%; крепкие — 16—18% и 7—10%; ликерные — спирта 12—17% и сахара 19—30%.

В настоящее время промышленность СССР вырабатывает около 40 млн. *дал* плодово-ягодных вин, непрерывно совершенствует технологию, повсеместно переходит на приготовление вин из сброженно-спиртованных виноматериалов взамен сульфитированных соков.

Хорошие плодово-ягодные вина вырабатывают некоторые заводы Латвии, Литвы, Белоруссии, Украины с технологическим циклом 4—6 месяцев, включая выдержку сброженно-спиртованных виноматериалов.

Учитывая опыт работы Рижского завода, можно рекомендовать смеси соков или сброженных виноматериалов в процентах:

Рецепт № 1		Рецепт № 2	
Яблочный	40	Яблочный	50
Клубничный	20	Рябиновый	25
Черничный	10	Земляничный	15
Красносмородиновый	10	Крыжовниковый	10
Рябиновый	10	Мед до 1 *кг* на 100 *л*	
Вишневый	5	Вода и сахар	
Настой изюма	5		
Вода и сахар с учетом кислотности смеси и готового вина 0,7—0,9%			

Рецепт № 3

Черносмородиновый	50
Красносмородиновый	30
Черничный	20
Вода и сахар	

Рецепт № 4

Вишневый	60
Красносмородиновый	20
Черничный	20
Вода и сахар	

Рецепт № 5

Яблочный	50
Черносмородиновый	20
Красносмородиновый	20
Черничный	10
Вода и сахар	

Рецепт № 6

Малиновый	60
Яблочный	20
Красносмородиновый	20
Вода и сахар	

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

Органолептика — это система, с помощью которой производится оценка вкусовых качеств продовольственных товаров.

Под словом питательность того или иного продукта мы понимаем прежде всего его калорийность, т. е. содержание Еществ, способных при сгорании или при окислении в организме выделить какое-то количество тепловой энергии. Наиболее калорийным является жир: 1 *г* жира при сгорании выделяет 9,3 калории; 1 *г* сахара или крахмала — 4,1 калории и 1 *г* белков — тоже 4,1 калории. Если человек умственного труда расходует в день 3000 калорий, то и в пище, которую он ежедневно принимает, тоже должно содержаться 3000 калорий. Тогда у него расход будет равен приходу, человек не будет полнеть и не будет худеть.

Однако нельзя определять достоинства пищи только калориями. Нельзя питаться одними углеводами или одним жиром. Жира человек должен употреблять в день приблизительно 100 *г* (100Х9,3 = 930 калорий), углеводов — 400 *г,* в том числе сахара 100 *г* (400Х4,1 = = 1640 калорий) и белков — 100 *г* (100Х4,1 = 410 калорий). Всего получается: 930+1640+410 = 2980 калорий. Но оказывается недостаточно знать химический

состав пищи и содержание в ней жиров, белков и углеводов. Важно, чтобы пища была вкусной, иначе она плохо усваивается организмом. Вкусовые импульсы влияют на физиологические процессы. От одного только взгляда на хорошо поджаренный кусок сочного мяса организм начинает активно готовиться к его перевариванию: во рту появляется слюна — это заработали слюнные железы, в желудке появляется в обилии желудочный сок и т.д. И, наоборот, если пища невкусная, органы внутренней секреции работают нехотя, процесс переваривания всячески тормозится, желудок и кишечник движутся вяло. Невкусная пища медленно проходит по желудочно-кишечному тракту, что способствует появлению в кишечнике нежелательной микрофлоры, и все это плохо, и все это не полезно.

Академик И. П. Павлов придавал огромное значение вкусовым качествам пищи, так как от них зависит усвояемость пищи, а следовательно, в значительной мере здоровье, физическое состояние, трудоспособность и долголетие человека. Проблему повышения качества всех продовольственных товаров следует рассматривать как задачу большой государственной важности.

Пищевые продукты — это мясо, молоко, масло, рыба и т.д. Вкусовые товары — это вино, чай, соль, кофе, пиво, уксус, минеральные воды, безалкогольные напитки, различные пряности.

Вкусовые товары обычно имеют небольшое питательное значение и многие из них употребляются в незначительных количествах. Главное их назначение — делать пищу вкусной, дополнять разнообразие вкусовых ощущений.

Вкусовые ощущения поступают в мозг человека через органы вкуса, обоняния, зрения и осязания.

Уместно кратко ознакомиться с теорией органолептики. Органы вкуса различают только 5 вкусовых импульсов; сладкое, горькое, кислое, соленое и терпкое, а также их различные комбинации и концентрации. Существует несколько теорий, объясняющих механизм возникновения вкусовых ощущений. Все они исходят из того, что вкусовой импульс возникает в ротовой полости, передается в центральную нервную систему и там формируется соответствующее вкусовое впечатление.

Слизистая оболочка языка имеет на своей поверхности большое количество вкусовых сосочков, в каждом из которых находится до 100 вкусовых луковиц. Всего в полости рта около 9 тысяч вкусовых луковиц. В них то и возникает вкусовой импульс. Верхняя часть нервных клеток луковицы заканчивается тонким волоском. К противоположному концу луковицы подходят волокна тройничного нерва, соединяющего вкусовые луковицы с мозговыми центрами.

Луковицы размещены на поверхности языка неравномерно и имеют явно выраженную специализацию. Конец языка особенно чувствителен к сладкому вкусу; соленый вкус больше всего ощущается краями передней части языка; кислый — краями задней части языка; горький — основанием языка. Если оцениваемый раствор длительное время находится во рту или процедура опробывания повторяется многократно, то вкусовой импульс затухает, впечатлительность снижается, орган вкуса как бы приспособляется к новой среде, наступает так называемая адаптация вкуса — его усталость.

Определенные группировки атомов являются носителями кислого и соленого вкусов. Не представляется возможным выделить группировки атомов — носителей сладкого и горького вкуса.

Ощущение сладкого, помимо сахара, вызывают также сахарин, глицерин, хлороформ, гликокол, нитробензол. Между ними нет ничего общего в химическом отношении.

Горьким вкусом обладают кофеин (эталон), теобромин, хинин, морфий и другие вещества, тоже совершенно различные по химическому составу.

Желательность ощущений зависит от их интенсивности. При росте интенсивности импульса приятное ощущение возрастает до определенных пределов. При дальнейшем наращивании концентрации вкусового вещества в продукте появляются неприятные ощущения. Несколько слов о «механизме» обоняния.

Поток воздуха, проходя через нос вдоль костных перегородок, изогнутых по спирали, обогревается, фильтруется и попадает на обонятельные нервы. Молекулы пахучих веществ раздражают окончания обонятельного нерва, и соответствующие сигналы поступают в моз-

говые центры, где и возникает впечатление того или иного запаха.

Пахучее вещество должно быть летучим, должно, в какой то мере, растворяться в воде и жировых веществах, иначе оно не проникнет к нервным клеткам, покрытым с поверхности жировым слоем и пленкой воды. Нет общепризнанной теории, которая объяснила бы, как нос и мозг опознают и сравнивают запахи.

Наибольшее признание получила стереохимическая теория запаха. Согласно стереохимической теории, геометрия молекул служит главным опознавательным признаком запаха, т. е. запах зависит не от химического состава, а от формы молекул вещества. Развивая и уточняя эту теорию, шотландский ученый Монкриф в 1949 г. выдвинул гипотезу, по которой молекулы пахучего вещества только тогда вызывают ощущение запаха, когда они плотно входят в рецепторные участки клеток нервной ткани обонятельной системы (принцип замка и ключа).

Профессор Оксфордского университета Д. Эмур в 1952 г. пришел к выводу, что существуют семь первичных запахов: камфороподобный, мускусный, цветочный (розовое масло), мятный, эфирный (этилендихлорид), острый (муравьиная кислота), гнилостный (тухлое яйцо). Смешивая эти первичные запахи в различных пропорциях, можно получить высокогармоничные смеси, присущие натуральным продуктам. В природе нет ни одного вещества с одним основным запахом.

В носу имеются семь видов обонятельных рецепторов-углублений в нервных волокнах определенных форм и размеров.

Современная стереохимия воспроизводит модели химических веществ — носителей первичных запахов. Так, например, камфороподобные вещества имеют сферическую форму молекулы с диаметром около 7 ангстрем (1 ангстрем — десятимиллионная доля миллиметра). Мускусный запах имеют молекулы с формой диска, диаметром 10 ангстрем. Мятный запах дают клинообразные молекулы с полярной группой атомов около острия клина.

Цветочный аромат вызывают молекулы, имеющие форму диска с гибким хвостом. Молекулы, имеющие форму палочек, образуют эфирный запах. Острый (ед-

кий) запах имеют вещества, молекулы которых несут положительный заряд (недостаток электронов). Гнилостный запах вызывается молекулами, у которых избыток электронов. Следовательно, сущность теории заключается в том, что восприятие того или иного запаха зависит не от химического состава пахнущего вещества, а от величины, формы и заряда молекулы вещества. В нервной ткани носа имеется 7 видов углублений (ячеек), и как только молекула любого вещества, имеющая, например, форму диска с гибким хвостом, попадает в ячейку той же формы и размера, человек ощущает запах розы.

Все это очень интересно, однако достаточно теории. Перейдем к органолептической оценке качества вкусовых товаров.

Для того чтобы быть дегустатором, т. е. специалистом в области органолептической оценки того или иного продукта, необходимо:

1. Хорошо знать этот продукт, его вкусовые особенности, ассортимент, химический состав, основы технологии производства;

2. Владеть техникой органолептического анализа, знать систему оценки качества данного товара;

3. Иметь достаточно острый вкус и тонкое обоняние. Если человек впервые пробует кагор, или если он пил раньше ординарные и марочные кагоры, но пил, не анализируя своих вкусовых ощущений и не стараясь сохранить их в памяти, такой человек не сможет быть квалифицированным оценщиком вин этого типа, так как у него нет вкусовых эталонов и четких представлений. Такой оценщик может дать только потребительскую оценку, т. е. сказать, нравится или не нравится ему этот кагор. Заключение его будет основываться на мысленном сопоставлении кагора с другими винами, которые ему приходилось пить раньше. Если он вин не пил вообще, то он будет сопоставлять кагор с фруктово-ягодными напитками, соками, т. е. с тем, что ему уже известно. Этот пример мы привели для того, чтобы показать роль опыта в оценке качества продовольственных товаров. Однако одного опыта не достаточно. Нужно еще знать систему оценки качества данного товара. У нас чаще всего применяется метод балльной оценки качества.

При использовании научно обоснованных балльных систем, должной квалификации оценщиков и соблюдении всех требований как методического, так и иного характера метод балльной оценки дает достаточно точные, объективные и воспроизводимые при повторных опробованиях результаты, выражаемые условным баллом шкалы уровня качества.

Сущность метода проще всего пояснить на примерах: если продукт оценивается по 5-балльной системе, то наивысшему баллу 5 соответствует отличное качество, баллу 4 — хорошее, баллу 3 — удовлетворительное, баллу 2 — плохое, баллу 1 — очень плохое.

Так, например, в США оценка томатных консервов для торговых целей производится по 100-балльной системе, в том числе: за точность веса — до 20 баллов, за цельность плодов — до 20, за цвет — до 30, за отсутствие дефектов — до 30 баллов.

К числу недостатков данной системы, очевидно, можно отнести отсутствие оценки запаха и вкуса консервированных плодов, а также большое количество ступеней качества и, как следствие, неизбежную произвольность суждений.

Глаз человека не может установить более 7 ступеней интенсивности окраски плодов томата. Чем должна отличаться окраска, характеризуемая баллом 26, от окраски с баллом 25 или соответственно баллом 14 и баллом 15.

Физиологи утверждают, что даже самый хороший дегустатор не в состоянии органолептически определить более 10 количественных ступеней одного качества.

Оценивая продукт, оценщик должен не только поставить балл — ту или иную цифру, но еще и словами выразить свое впечатление. Для этого ему нужно владеть специальной терминологией, характеризующей различные уровни качества и вкусовые особенности продукта.

Рассмотрим 10-балльную систему оценки качества вин и коньяков.

Баллом 7 принято выражать удовлетворительное качество вина, баллом 8 — хорошее, баллом 9 и выше — очень хорошее, отличное качество.

Баллом 6 и ниже характеризуются вина, имеющие те или иные недостатки, пороки.

Перед опробованием вино наливают в специальный бокал (1/5 часть объема бокала) и прежде всего определяют его прозрачность. Прозрачность с блеском оценивается наивысшим баллом — 0,5, без блеска — 0,4, легкая опалесценция — 0,3—0,2 балла. Вино мутное реализации не подлежит.

Второй показатель качества вина — его цвет. Максимальная оценка за цвет — тоже 0,5 балла. Цвет должен соответствовать типу вина.

Следующим показателем является аромат или букет вина. Его определяют первоначально только носом: придав вину в бокале вращательное движение, так чтобы стенки бокала омывались вином, увеличив тем самым поверхность испарения, вино нюхают (не пробуя на вкус).

Каждый тип вина с учетом его возраста и прочих достоинств и особенностей должен иметь свой характерный аромат или букет выдержки. Максимальная оценка за букет выдержки — 3 балла.

Наконец, самая ответственная дегустация, — вкусовая проба. Определяя вкус вина, мы одновременно уточняем и его аромат.

Прежде всего вкус должен соответствовать типу вина: портвейн, мадера, херес, кагор, мускат, токай, малага, вермут, столовое сухое вино, столовое полусладкое вино. Каждый тип вина имеет свои специфические вкусовые особенности, присущие всем винам этого типа.

Например, все портвейны имеют фруктовые тона во вкусе и аромате, однако марочный портвейн Сурож должен иметь тонкий и ясный букет выдержки, исключительную гармонию вкуса и т.д., а Таврический портвейн не может иметь таких достоинств, это естественно, он и не претендует на них.

Делая вкусовую пробу, отмечают особенности вина, например: вино полное, экстрактивное, или, наоборот — вино легкое, не достаточно полное, пустое, мало экстрактивное; вино гармоничное, мягкое, или, наоборот, — не достаточно гармоничное, резкое, грубое. Когда что-то выделяется, это тоже отмечают, например, — терпкий или кислый вкус, присутствие спирта, или разлаженность, нестройность вкусового аккорда.

Вино больное имеет во вкусе тона уксусной или молочной кислоты, тона, напоминающие запах мыши.

Кроме общей может быть еще и специальная терминология, уточняющая особенности данной марки вина.

Максимальная оценка марочного вина за вкус — 5 баллов.

Последний показатель — типичность вина. Это сумма всех впечатлений, характеризующих данный тип вина. Максимальная оценка за типичность — 1 балл.

Если мы теперь сложим все максимальные оценки по всем показателям, то получим предельно возможную цифру — 10 баллов: 0,5+0,5+3+5+1 = 10. Вина на дегустацию подают в определенной последовательности: сначала столовые, легкие вина, а потом уже крепкие и десертные. После десертного вина столовое не произведет должного впечатления.

Ликеро-водочные изделия оцениваются так же, как и вина, по 10-балльной системе, но распределение баллов внутри системы иное: цвет и прозрачность — 2 балла, аромат — 4 балла и вкус — 4 балла. Удовлетворительное качество обозначается баллом 8. Ниже 8 баллов изделие реализации не подлежит.

Оценка качества пива — проводится по 100-балльной системе. Пиво отличного качества должно получить не менее 96 баллов, в том числе за вкус и запах 50—49 баллов. Пиво хорошего качества должно получить не менее 90 баллов, в том числе за вкус и запах не менее 46 баллов.

Оценка пива производится по четырем показателям. Прежде всего осматривают бутылку с внешней стороны: если она чистая, герметично укупорена, а этикетка наклеена правильно, не косо, то данный образец получает за внешнее оформление максимально возможные 10 баллов. Если бутылка не особенно чистая или этикетка наклеена косо, то 7 или 9 баллов.

Следующим показателем качества является высота и стойкость пены. Нужно иметь стеклянный стакан высотой 11 *см* и диаметром 7 *см,* миллиметровую линейку и часы. Бутылку с пивом (не открывать и не взбалтывать!) предварительно ставят в ведро с водой при температуре 12°, минут на 20—30. Нужно, чтобы пиво обрело эту температуру. Затем бутылку открывают, наклоняют под углом 30—40° и наполняют пивом стакан (высотой 11 и диаметром 7 *см),* не поднимая горлышко бутылки над стаканом более чем на 2 *см.*

Наполнив стакан до предела, замечают время и замеряют высоту пены миллиметровой линейкой. Высота пены должна быть не менее 3 *см* и продержаться она должна не менее 4 мин. Тогда образец получает все 30 баллов. Если высота пены менее 3 *см* и положенных 4 мин. она не выдерживает, то оценку снижают до 27, 25 или 23 баллов.

Третьим показателем является прозрачность. Пиво наливают в бокал и смотрят через жидкость на свет. Если прозрачность с блеском, то образец получает 10 баллов, без блеска — 9—8 баллов.

Мутное пиво реализации не подлежит.

И, наконец, самое главное — вкусовая проба. Максимальный балл за вкус и аромат — 50. Хорошее пиво должно получить не менее 46 баллов. Вкусовые особенности отдельных марок цива указаны на стр. 99.

Итак, 100-балльная система органолептической оценки качества пива предусматривает:

за внешнее оформление до 10 баллов
за высоту и стойкость пены до 30 баллов
за прозрачность пива до 10 баллов
за вкус и аромат до 50 баллов.

Кофе жареный натуральный молотый. Кофе оценивается по 100-балльной системе. Образец отличного качества должен получить не менее 86 баллов и хорошего качества — не менее 70 баллов. Ниже 70 баллов — неудовлетворительное качество.

Оценка начинается с осмотра внешнего оформления пачки кофе. Если упаковка хорошая, а этикетка красочная, художественно выполнена, то образец сразу получает 30 баллов.

Вторым показателем качества является внешний вид и цвет кофе. Если цвет молотого кофе коричневый, с включениями светло-золотистой оболочки зерна, то образец получает еще 15 баллов. За темно-коричневый цвет (зерна пережарены) и за светло-коричневый цвет (зерна недожарены) оценка снижается на 5—10 баллов.

Третий важнейший показатель качества — аромат кофе. Оценивается аромат кофе-порошка и кофейного напитка. Если аромат тонкий, нежный, свойственный данному виду кофе, то образец получает 35 баллов. За недостаточно выраженный аромат — 30—20 баллов и за слабо выраженный — 20—10 баллов. Последним

оценивается вкус кофейного напитка. Ярко выраженный вкус, приятный, мягкий, характерный для данного вида кофе, прибавляет к общей оценке образца еще 20 баллов, недостаточно выраженный — 15 баллов и слабо выраженный — 10 баллов.

Таким образом, сумма максимальных оценок за отдельные показатели качества дает 100 баллов: 30+ +15+35+20.

КВАС МЕДОВЫЙ, ФРУКТОВЫЙ, ХЛЕБНЫЙ

Мед пчелиный содержит. целый арсенал лечебно-профилактических средств. Современная химия находит в нем более 50 различных веществ, весьма важных для организма человека, в том числе инвертный сахар (70—72%): глюкоза и фруктоза.

В меде обнаружены ферменты, превращающие крахмал и декстрины в свекловичный сахар — сахарозу и ферменты, расщепляющие сахарозу на глюкозу и фруктозу. Значение подобных превращений станет понятным, если вспомнить, что крахмал, декстрины и сахароза как таковые не усваиваются организмом. Ферменты должны прежде расщепить их на простейшие сахара — глюкозу и фруктозу, *иначе* человек погибнет от истощения, хотя желудок его будет переполнен питательными веществами.

В меде содержатся также ферменты, способные расщеплять жиры и воздействовать на окислительные процессы.

Народнаямудрость гласит: «Мед лучший друг желудка». Медицина рекомендует мед при различных заболеваниях желудочно-кишечного тракта, повышенной кислотности желудочного сока, язвенной болезни, при заболевании печени и почек. О методах лечения пчелиным медом и его дозировках можно прочесть в очень интересной и полезной книге Н. П. Иойриш «Пчелы — крылатые фармацевты», изданной в Москве в 1966 г. Пчелы образуют мед из цветочного нектара, состоящего на 70—80% из воды, тогда как в готовом меде 20—21% воды.

Для получения 1 *кг* меда они облетают 2—4 млн. цветов и должны принести в улей — 120—150 тыс. нош

по 20—30 *мг* каждая. Принято считать среднее расстояние от улья до цветов 1,5 *км*. Следовательно, чтобы собрать нектар для 1 *кг* меда, пчелам нужно пролететь 400 тыс. *км*. А теперь рассчитайте сами, во сколько раз это расстояние больше, чем окружность земли по экватору.

Пчелиная семья средней силы способна дать 30 *кг* меда в год и 2—3 *кг* воска. Очень жаль, что пчела-труженица живет всего 30—35 дней.

Сотовый мед стерилен и обладает бактерицидными свойствами. Если в герметически закрытых чашках над медом поместить кусочки мяса или рыбы, то они будут храниться в течение года при комнатной температуре без признаков порчи.

Лучшие сорта меда: липовый, акациевый, клеверный, донниковый, кленовый, яблоневый и темно-коричневый мед — гречишный. Закристаллизовавшийся мед не теряет своих достоинств — это его естественное состояние.

Квас — это продукт незаконченного брожения. Приготовление кваса включает в себя 3 основные технологические операции: получение сладкого сусла, частичное сбраживание этого сусла, розлив забродившего сусла в бутылки и выдержка их в холодном помещении при температуре +10 +12°. В квасе может содержаться некоторое количество спирта, 0,5—2%, так как часть сахара, первоначально заложенного в сладкое сусло или образовавшегося в нем при настаивании, сбраживается дрожжами, превращаясь в спирт и углекислоту. Отсюда возникает очень важная закономерность: чем дольше происходит брожение сладкого сусла до розлива его в бутылки, тем меньше в нем остается сахара и тем больше накапливается спирта. После розлива сусла в бутылки, закупорки бутылок и охлаждения бродящего сусла при температуре +10 +12° брожение полностью не прекращается. Оно и должно продолжаться и будет проходить тем интенсивнее, чем выше температура и чем больше сахара осталось в сусле. В закрытой бутылке образующаяся углекислота выхода не имеет. Она насыщает квас, растворяется в нем, делая его «ядреным», игристым, приятным, освежающим. Каждые 4 *г* сахара, перебродившего в заполненной и закрытой *литровой* бутылке, подни-

мают давление в ней на 1 атм. Если охлаждение было недостаточным, а сахара в сусле оставалось много, то образующаяся углекислота вытолкнет пробку. Привяжите пробку к горлышку бутылки, но имейте в виду, что более 8 атм. бутылка не выдержит, и осколки стекла могут ранить присутствующих.

Если сахара в бродящем сусле, в момент его розлива в бутылки, осталось мало, или в помещении было очень холодно, или не хватило времени для сбраживания в бутылках, то квас получится вялым, не ядреным, не игристым, плохим, так как насыщенность его углекислотой будет явно не достаточной. Кроме того, имейте в виду — нельзя сбраживать весь сахар, иначе квас получится кислым, не гармоничным, невкусным.

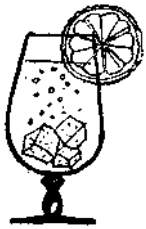
Все это нужно ясно себе представлять, без этого хорошего кваса приготовить не сможете.

Небольшой технологический расчет: при сбраживании 10 *г* сахара в 1 *л* сусла образуется 0,6% спирта. Если в 5 *л* сусла содержится 0,5 *кг* меда или 350 *г* сахара, то в 1 *л* сусла будет 70 *г* сахара. При сбраживании половины этого сахара образуется спирта в готовом квасе 0,6X3,5 = 2%. Можно недопустить накопления такого количества спирта, если сократить время выдержки кваса в бутылках, или время предварительного сбраживания сладкого сусла, или понизить температуру выдержки, или, наконец, убавить норму сахара. И еще, допустим, бродящее сусло разливалось в бутылки при содержании сахара 4%, или 40 *г/л,* а во время выдержки половина сахара (20 *г/л)* перебродила. Такую бутылку нужно открывать осторожно, так как давление в ней 4—5 *атм*. Освобождая пробку от удерживающих ее проволочек или ниток, придерживайте пробку рукой и не облейте квасом соседа.

Ниже приводятся технологические указания и рецептура для приготовления некоторых видов кваса в домашних условиях.

1. **Медово-пряный квас**. В эмалированную кастрюлю заливают 5 *л* воды и опускают в нее марлевый узелок с пряностями: хмель, корица, имбирь, кардамон и немного гвоздики. Количество пряностей и их соотношение определяют по вкусу. Аромат пряностей не дол-

жен слишком выделяться и заглушать аромат меда. Воду с пряностями кипятят на малом огне 10 мин., затем пряности удаляют или оставляют в кастрюле. В горячую пряную воду добавляют 0,6 *кг* меда, 20—25 *г* лимонной кислоты по вкусу, размешивают и охлаждают до 25—27°, после чего задают 2—3 столовые ложки разведенных в воде хлебопекарных дрожжей и 50 *г* изюма. На следующий день или через 8 часов при появлении явных признаков брожения молодое бродящее сусло нужно перелить через стеклянную воронку с марлей вместо фильтра в литровые бутылки, а предварительно в каждую бутылку положить 2—3 изюмины. Бутылки хорошо закрыть распаренными в кипящей воде пробками и оставить при температуре +10°, чтобы холодом затормозить процесс брожения и дать возможность образовавшейся углекислоте раствориться, насытить квас, сделать его игристым, как шампанское. Через 3—5 дней медовый квас можно ставить на стол, если температура выдержки не была слишком низкой.



2. Медово-малиновый квас. В эмалированную кастрюлю заливают 4 *л* кипяченой горячей воды, добавляют туда же 0,6 *кг* меда, 0,8—1,0 *л* малинового сока и 10—15 *г* лимонной кислоты. Малиновый сок можно получить из свежих ягод с помощью шнекового, винтового или рычажного пресса, всегда имеющихся в продаже. Технология получения и сохранения плодово-ягодного сока в домашних условиях описана в главе о плодово-ягодных соках и винах. Смесь воды, сока и меда охлаждают до 25—27°, задают в нее 2—3 столовые ложки разведенных в воде хлебопекарных дрожжей и 50 *г* изюма. Через

день, при появлении явных признаков брожения, сусло переливают в литровые бутылки, используя при этом стеклянную воронку с марлей в качестве фильтра. Хорошо положить в каждую бутылку 1—2 изюмины. Бутылки закрыть распаренными в горячей воде пробками и поставить в холодное помещение на выдержку и дображивание.

3. **Медово-яблочный квас** готовят так же, как и предыдущий, но с яблочным соком, причем норму его можно увеличить до 2 *л*.

4. **Медово-клубничный квас** готовят так же, как и медово-яблочный, но с клубничным соком.

5. **Яблочный квас**. Спелые ополоснутые водой яблоки измельчают возможно мельче, но не до состояния пюре и кладут в эмалированную кастрюлю. Добавляют туда 2—3 ложки разведенных в воде хлебопекарных дрожжей или 50 *г* изюма и немного воды, так чтобы все кусочки яблок были погружены в жидкость. Кастрюлю закрывают крышкой. Дня через 2 около половины сахара, содержащегося в яблоках, перебродит. Тогда забродившую массу переносят под пресс, и отпрессованное сусло через воронку с марлей разливают в литровые бутылки, закупоривают бутылки распаренными пробками и помещают в холодное помещение на выдержку и дображивание.

6. **Яблочный квас из сушеных яблок** готовят так: в стеклянный баллон засыпают 30—50 *г* изюма и сушеные измельченные яблоки. Смесь заливают кипяченой охлажденной водой (на 1 *кг* яблок 7 *л* воды). Баллон закрывают ватной пробкой и оставляют при комнатной температуре на 1—2 дня. Затем бродящее сусло переливают через стеклянную во-

ронку с ватным тампоном [1] в литровые бутылки. Яблоки переносят из баллона под пресс и отжатое сусло также переливают через воронку и марлю в литровые бутылки. Бутылки закрывают пробками и оставляют в холодном помещении для выдержки и дображивания. Через несколько дней квас готов к употреблению.

7. **Клюквенный квас** — приятный освежающий напиток. Промытые ягоды засыпают в эмалированную кастрюлю и заливают водой: 2—3 стакана воды на 1 стакан ягод. Кастрюлю ставят на плиту и кипятят 10—15 мин., раздавливая ягоды деревянной ложкой. Затем жидкое содержимое кастрюли сливают через фланелевый или полотняный конусообразный мешочек во вторую чистую эмалированную кастрюлю, а раздавленную ягоду отжимают под прессом и отжим, пропущенный так же через мешочек, добавляют к основной массе фильтрата во вторую кастрюлю. Сюда же задают сахар (70—80 *г* на литр) и лимонные корочки, после чего вторично подогревают до кипения, затем охлаждают до 25° и задают разводку дрожжей 2—3 столовые ложки и 1 столовую ложку пшеничной муки. Когда квас начнет хорошо бродить и покроется пеной, его процеживают через полотняный или фланелевый мешочек в бутылки из-под шампанского, закрывают предварительно распаренными пробками и переносят в холодное помещение для выдержки и дображивания.

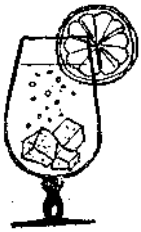
8. **Вишневый квас**. Готовят следующим образом: свежие, зрелые вишни ополаскивают, засыпают в эмалирован-

[1] Слой ваты должен быть тонким.

ную кастрюлю, заливают водой (на 1 *кг* вишни *2 л* воды) и кипятят 10 мин. Горячий сок из кастрюли фильтруют через полотняный или фланелевый мешочек, добавляют сок, полученный после отжима ягод вишни (тоже профильтрованный), добавляют сахар из расчета 50—70 *г* на 1 л, охлаждают до 25°. Вместо дрожжей можно задать в охлажденное сладкое сусло 50—100 *г* изюма: на его поверхности всегда есть дрожжевые клетки, но если через 2 дня признаков брожения не появится, добавить дрожжи. Когда сусло начнет бродить, его сливают через стеклянную воронку с ватным тампоном в литровые бутылки, в каждую из которых дают по 2 изюмины. Бутылки хорошо закрывают пропаренными пробками и помещают в холодное помещение для выдержки и дображивания.

9. **Клубнично-коньячный напиток** с повышенным содержанием спирта. На 10 *л* кипяченой воды дают 3 *кг* сахара, 30—40 *г* лимонной кислоты, 5 *кг* клубники или земляники, 1 бутылку коньяка, 200 *г* изюма. Все перемешивают и оставляют при комнатной температуре на 5—6 дней. Брожение будет бурным, с обильным выделением пены, поэтому баллон следует заполнять не более чем на $^{2}/_{3}$ объема.

Через 5—6 дней бродящее сусло фильтруют с помощью фланелевого или полотняного конусообразного мешочка и разливают в литровые бутылки. Ягоду отжимают, отжим фильтруют и добавляют туда же в бутылки. Закупоренные бутылки хранят в холодном помещении. Желательно, чтобы в готовом напитке оставалось сахара 40—50 *г* в литре. Поэтому в процессе брожения нужно неоднократно пробовать бродящее сусло



и пытаться хотя бы на вкус определить его сахаристость.

Общий объем сусла по нашей рецептуре составит 17 *л*, а его начальная сахаристость 3200 : 17 = 190 *г* в 1 *л*. Следовательно, всего можно перебродить сахара 190 — 50 = 140 *г/л,* что позволит получить напиток с содержанием спирта 14Х0,6 = 8,4%. Этот вариант можно усовершенствовать, если вместо клубники дать свежеотпрессованный клубничный сок — 3,5 — 4 *л*.

10. **Квас хлебный литовский**. В эмалированную посуду наливают 10—12 *л* горячей (80°) воды, туда же дают 1,2 *кг* ржаных сухарей. Перемешивают минут 10 и оставляют не менее чем на 4 часа с целью извлечения из сухарей наибольшего количества растворимых, экстрактивных веществ в водный раствор, называемый квасным суслом. Когда сусло остынет до 25—27°, его сливают через полотняный мешочек или через двойной слой марли, вносят 400 *г* сахара, 50 *г* изюма, 2—3 столовые ложки разводки хлебопекарных дрожжей и 30—40 *г* лимонной кислоты. Брожение продолжается часов 10, после чего сброженное сусло разливают в бутылки из-под шампанского, укупоривают пропаренными пробками и выносят на холод. Через 1—3 дня квас готов к употреблению. Пробку нужно привязать к горлышку бутылки.

11. **Хлебно-медовый квас**. Дробленые ржаные сухари 1,2 *кг* заливают горячей (80°) водой — 12 *л*, размешивают 10 мин. и оставляют на 4 часа для настаивания. Осветлившееся сусло осторожно сливают, добавляют 0,6 *кг* меда, 30 *г* лимонной кислоты, охлаждают до 25° и дают дрожжи. Хорошо перемешивают и сбраживают 10—12 часов Моло-

дой квас разливают в бутылки через воронку с ваткой. В каждую бутылку кладут по 2 изюмины. Некоторое время, до появления пузырьков углекислоты, бутылки выдерживают при комнатной температуре, затем укупоривают пробкой и выносят на холод.

12. **Сухарно-мятный квас.** Дробленые ржаные сухари — 1,2 кг заливают горячей (80°) водой — 13 *л,* размешивают 10 мин. и настаивают 4—5 часов. Прозрачное сусло осторожно сливают, добавляют 600 *г* сахара и 50 г мяты, охлаждают до 25°, вносят дрожжи и сбраживают 10 часов. Бродящее сусло разливают в бутылки с двумя изюминами в каждой и выдерживают при комнатной температуре до появления пузырьков. Затем бутылки закупоривают пробками и выносят на холод. Через 1—2 дня квас можно пить.

13. **Квас-вишняк.** В 15-литровый стеклянный баллон засыпают 4 *кг* вишни, добавляют 2 *кг* меда (или 1,5 *кг* сахара) и 5—6 л теплой воды. Все перемешивают. Температура смеси не должна быть более 25°С. Закрывают бутыль ватной пробкой. Через 10—15 дней после окончания бурного брожения сусло сцеживают, разливают в литровые бутылки, укупоривают и переносят в холодное помещение (10—12°) для дображивания дней на 10—20.

14. **Фруктово-медовый квас**. 3 *кг* меда разводят в 12 *л* кипящей воды. Удаляют шумовкой пену, охлаждают до 25° и вливают 8 *л* процеженного сока красной смородины, или черники, или малины. Если сок свежеотпрессованный, то дрожжи давать не нужно, но если сок покупной пастеризованный, необходимо добавить 50—100 *г* изюма или 1 стакан разведенных в воде хлебопекарных

дрожжей. Когда бурное брожение закончится и квас несколько осветлится (осадки выпадут на дно), его сцеживают в бутылки, закупоривают и переносят в холодное помещение дней на 20—40.

15. **Хлебные квасы из промышленных концентратов**. В настоящее время наша промышленность (Каунасский пивокомбинат и др.) начала вырабатывать для населения патокообразные концентраты квасного сусла, приготовленные из хлебных продуктов с содержанием сухих веществ 63—68% и расфасованные в стеклянные консервные банки 0,5—1 и 3 *л*. Из такого концентрата можно приготовить хороший квас следующим образом: в эмалированное ведро или кастрюлю залить 15 л кипяченой охлажденной воды, добавить туда 1 *кг* концентрата квасного сусла и сахарный сироп, приготовленный из 1 *кг* сахара и 1 л воды. Готовя сироп, его доводят до кипения и затем охлаждают. Полученную смесь разливают в бутылки из-под шампанского. В каждую бутылку кладут по 5 изюмин или совсем немного (на кончике перочинного ножа) прессованных хлебопекарных дрожжей. Бутылки укупоривают пропаренными в кипящей воде пробками. Пробки нужно прикрепить к горлышку бутылок проволочками или бечевой. Через 2 дня бутылки перенести из комнаты в холодное помещение +10 +12° и хранить их там до употребления в горизонтальном положении, но не более 20 дней.

Во всех приведенных выше рецептах время предварительного сбраживания сладкого квасного сусла (до розлива в бутылки) можно сократить наполовину. Тогда больше останется сахара на дображивание сусла в бутылках. Квас по-

лучится более ядреным, более насыщенным углекислотой, но возникает опасение чрезмерного давления в бутылках.

Поэтому время предварительного брожения квасного сусла нужно установить самому с учетом фактической температуры помещения и силы дрожжевой закваски или диких дрожжей, находящихся на поверхности плодов и изюма.

В литературе есть указание на то, что мед желательно не только разводить в кипящей воде, но и удалять при этом шумовкой пену. В медовый квас хорошо добавить немного хмеля (20 *г* на 1 *л* кваса). Воду с хмелем кипятят минут 20—30, затем хмелевые шишки удаляют шумовкой и в охмеленной воде разводят мед.

ОГЛАВЛЕНИЕ

5 Введение

7 Общая технология смешанных напитков
8 Оборудование и посуда
15 Гарнир

19 Виноградные вина

29 Классификация и ассортимент виноградных вин
30 Столовые сухие вина
33 Столовые полусладкие вина
34 Вина крепленые
37 Десертные вина
42 Вино к столу
49 Крюшоны и пунши (смешанные напитки на основе вин)

59 **Коктейли**

64 Коктейли на основе вин и ликеро-водочных изделий
66 Коктейли на основе коньяка и ликеро-водочных изделий
68 Ликеро-водочные изделия и коктейли на основе этих изделий, коньяка и вин
81 Ром и коктейли на основе рома
83 Джин и коктейли на основе джина
85 Виски и коктейли на основе виски
86 Коньяк и коктейли из нескольких крепких напитков
92 Коктейли после вечернего кофе

95 Пиво, кофе, чай

96 Пиво и смешанные напитки на основе пива
103 Кофе и смешанные напитки на основе кофе
114 Чай и смешанные напитки на основе чая, молока, какао и фруктов
125 Смешанные напитки типа «Флип»
127 Минеральные воды и освежающие смешанные напитки
131 Напитки типа «Боуль»
137 Освежающий напиток типа «Коблер»
139 Смешанные напитки отрезвляющего характера
140 Плодово-ягодные соки и вина
147 Органолептическая оценка качества вкусовых товаров
156 Квас медовый, фруктовый, хлебный

Алексей Дмитриевич МИТЮКОВ

КОКТЕЙЛИ, ПУНШИ, ВИНА
И ДРУГИЕ НАПИТКИ
В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Редактор В. Иванов
Художник Л, Дубовицкая
Худож. редактор Е, Малышева
Техн. редактор А. Шеметовец
Корректор Л. Савченко

АТ 18289. Сдано в набор 17/IV 1968 г. Подписано к печати 17/X 1968 г. Формат 84x108 1/32. Объем 5,25 п. л. Уч. -изд. л. 8,37. Усл. печ. л. 8,82. Тираж 250 000 (1—120 000) экз. Цена 48 коп. Заказ 1075. Бум. типогр. № 1.

Издательство «Урожай»
Государственного комитета
Совета Министров БССР по печати.
Минск, Инструментальный пер., 11.

Полиграфический комбинат им. Якуба Коласа
Государственного комитета
Совета Министров БССР по печати.
Минск, Красная, 23.