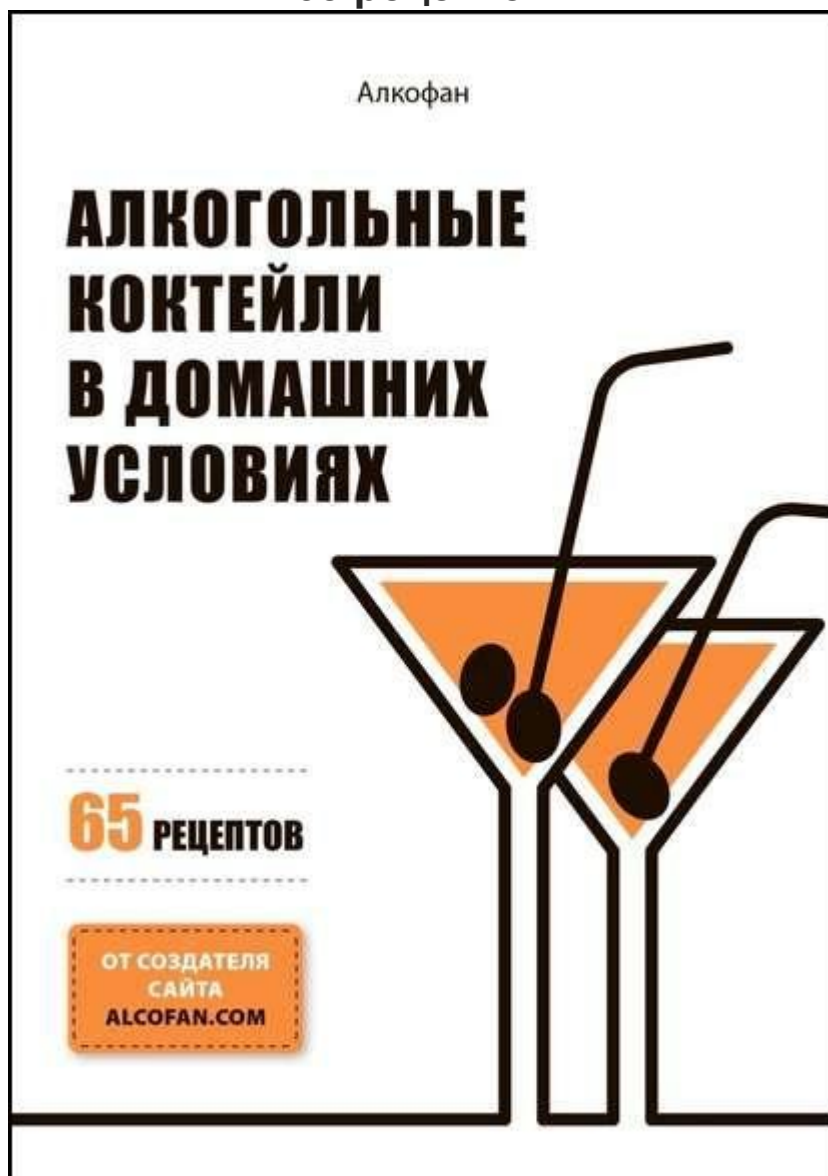


АлкоФан
Алкогольные коктейли в домашних условиях
65 рецептов



Алкогольные коктейли в домашних условиях
65 рецептов
АлкоФан

© АлкоФан, 2018

ISBN 978-5-4490-9526-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

От автора

Чтобы насладиться вкусом изысканного коктейля или организовать незабываемую вечеринку, необязательно посещать солидное заведение или заказывать профессиональное бармен-шоу. При наличии ингредиентов и простейшего барного инвентаря воспроизводить

рецепты можно в домашних условиях, на радость друзьям и близким. Именно такую цель я ставил, создавая это пособие для начинающих.

Рецепты коктейлей подбирались исходя из популярности в России, доступности ингредиентов и простоты приготовления. В основном это барная классика, прошедшая проверку временем, а также новые коктейли, которые зарекомендовали себя в последние десятилетия.

Книгу можно читать от начала и до конца или только по главам, изучая лишь отдельные рецепты. Кроме состава, пропорций и пошаговых методик приготовления, указана краткая история каждого коктейля и правила его подачи.

Больше рецептов в разделе «Коктейли» на сайте, там же можно задавать вопросы и делиться впечатлениями о напитках.

Видео с историей и наглядными инструкциями по приготовлению коктейлей размещены на канале «АлкоФан» на YouTube.

Удачи в постижении барменского искусства, пейте с умом!

*С уважением,
АлкоФан*

Теоретические основы приготовления коктейлей

Краткая история коктейлей

История коктейлей насчитывает неполные 200 лет. Судя по книге Джерри Томаса (Jeremiah P. Thomas, 1830—1885) «Как смешивать напитки» (How to Mix Drinks or The Bon Vivant's Companion, 1862 г.), в середине XIX века коктейли представляли собой смесь крепкого алкоголя, сахара, воды и биттера (травяного ликера), только позже в состав стали входить слабоалкогольные ингредиенты.

Книга Джерри Томаса вообще сыграла важную роль в истории коктейлей – это был первый «справочник бармена», в котором официально появилось слово cocktail. От слинга (sling, от немецкого schlingen – «глотать залпом»; слинг – предтеча коктейлей) его отличало именно обязательное присутствие биттера. Сегодня этому определению соответствуют Old Fashioned (виски, сахар, биттер), Sazerac (коньяк, абсент, сахар, биттер), Manhattan (ржаной виски, вермут, ангостура).

Термин Old Fashioned («старомодный») появился, чтобы отделить «старомодные» коктейли на основе крепкого спиртного и биттера от современных сложносоставных вариаций.

Этимология термина

Самым правдоподобным выглядит следующее объяснение происхождения термина: коктейлями называли лошадей с обрезанным хвостом. Эта метка обозначала, что скакун не чистокровный, а полукровка. Затем так стали говорить о людях, стремящихся попасть в высшее общество, но не обладавших соответствующим происхождением и воспитанием. Возможно, разбавленное водой спиртное тоже становилось как бы «полукровкой», теряло «чистоту происхождения», за что и получило соответствующее название.

Другая версия гласит, что слово cocktail может быть видоизмененным cock ale – так в Англии XVII – XVIII века назывался эль, сваренный с добавлением фруктов, специй и обваренного петуха (cock).

Менее популярные версии:

- Слово появилось в Новом Орлеане от французского coquetel – так называлась подставка для яиц, в которой иногда подавали напитки, как в рюмке.
- От sock tail – «петушиный хвост». Якобы таким хвостом украшали напитки по особым случаям.
- Такая же этимология, как в предыдущем пункте, но объяснение другое: считается, что петушиным хвостом принято размешивать напитки в Мексике.

Появление коктейлей

Коктейли считаются американским изобретением, но вдохновением для них послужили британские пунши, популярные в XVIII веке: в спиртное добавляли фрукты, специи, разнообразные дополнительные ингредиенты и подавали все это в больших чашах.

Первое употребление слова cocktail в значении, отличном от «лошадь с подрезанным хвостом», встречается в английской газете 1798 году и означает имбирь. Возможно, потому что (по версиям некоторых исследователей) старым лошадям ставили имбирные свечи, после чего животное становилось резвым и задорным, периодически взбрыкивало крупом (cock tail).

Согласно Оксфордскому словарю английского языка называть коктейлем смешанные напитки начали американцы в 1803 году. Тремя годами позже в Нью-Йорке вышла книга The Balance, and Columbian repository, в которой за термином закрепилось определение «стимулирующий алкогольный напиток с добавлением сахара, воды и биттера в любых пропорциях», в просторечье – «слинг с биттером».

Изначально коктейли должны были быть бодрящими, в этом заключалась их основная функция. Однако американский бармен из Коннектикута Джерри Профессор Томас, автор уже упомянутого справочника, вывел искусство смешивания напитков на принципиально новый уровень, сделав смеси не только «практичными», но вкусными и красивыми.

Еще одно важное имя в истории коктейлей – Фредерик Король льда Тюдор: именно он ввел в состав ключевой ингредиент, без которого сегодня невозможно и представить по-настоящему стильный напиток, – лед.

Развитие коктейльной культуры

В 1890-х появился термин highball (хайбол) – так обозначали коктейли на основе любого дистиллята (крепкого спиртного) и безалкогольного «разбавителя». Первая коктейльная вечеринка была устроена в мае 1917 года в США и продлилась всего час – пока гостям не подали ланч.

Во времена американского сухого закона (1919—1933) коктейли стали особо популярны: спиртное разливали нелегально в подпольных барах, зачастую качество контрабандного и самодельного алкоголя оставляло желать лучшего, поэтому неприятный привкус маскировали фруктовыми соками, медом и прочими отдушками. С другой стороны, коктейли «высокой школы» почти забылись: ингредиентов для них не было, да и многие хорошие бармены покинули США.

С 1960-х по конец XX века на волне развития неформальных субкультур на первый план вышел несмешанный алкоголь, но в 2000-х началось настоящее «коктейльное возрождение» – появилось множество оригинальных и сложных сочетаний. Значимым именем в те времена стал американский бармен Дейл Дегров (Dale Degroff), много сил положивший на воссоздание старых рецептов и безукоризненное следование стандартам качества.

Сейчас словом «коктейль» обозначается любой смешанный напиток – с алкоголем или без – независимо от его «специализации». В эту категорию входят и пунши, и слинги, и хайболы, и все остальные вариации.

Классификация коктейлей По времени употребления

Аперитивы. Подаются до еды, способствуют улучшению аппетита. Как правило, в состав входит крепкий алкоголь, например джин, однако крепость готового коктейля невысока, поскольку он не должен вызвать преждевременного опьянения.

Дижестивы. Пьют после обильной трапезы, чтобы улучшить пищеварение. Обычно эти коктейли крепче аперитивов, кроме того, могут быть достаточно сладкими, хорошо сочетаться с кофе, сыром или десертом.

Any Time (в любое время). Никак не привязаны к приему пищи, их можно пить в любой момент. Несмотря на то, что категория называется «в любое время», коктейли этой группы считаются вечерним алкоголем, преимущественно для вечеринок. Их не принято пить с утра, без компании или на ходу.

По крепости и объему

Шоты (Shot Drinks). Сервируются в стопках объемом 40—60 мл, выпиваются залпом. Могут быть слоеными, крепкими, слабыми, некоторые поджигают.

Шорт дринки (Short Drinks). Подаются в бокалах объемом 60—160 мл, крепость варьируется от 17 до 45% об.

Лонг дринки (Long Drinks). Пьют из высоких бокалов объемом 160—300 мл, крепость редко превышает 17% об.

Горячие коктейли. Немного наособицу стоят горячие алкогольные коктейли, объем и крепость которых не нормированы, но обычно градусность не превышает 35% об. Примеры: глинтвейн, пунш, грог и «Кофе по-ирландски».

По вкусу

Daisy (дейзи). Всегда short drinks. Крепкий коктейль с сиропом, лимонным соком и минеральной водой. Обычно красного цвета. Строго говоря, это стиль, в котором можно подавать любой 40-градусный напиток: водку, бренди, джин и т. д.

Julep (джулеп). Любой освежающий мятный коктейль на основе крепкого алкоголя, разбавленного водой.

Cardinal (кардинал). Равные пропорции алкогольной основы и ликера.

Collins (коллинз). Лонг дринки, представляющие собой смесь одного несладкого и крепкого алкогольного ингредиента, лимонного сока, сахара, содовой.

Cobbler (кобблер). Вино или херес с цитрусовым соком и сахаром, фруктами, толченым льдом. Бывают клубничные, ананасовые, кофейные и даже яичные кобблеры.

Cooler (кулер). Слабоалкогольный коктейль из крепкой или винной основы с фруктовым соком и имбирным элем (не обязательно, но часто). Как понятно из названия, хорошо освежают летом.

Sangaree (сэнгери). Коктейль с присыпкой из толченого мускатного ореха.

Sour (сауэр; от английского sour – «кислый»). Микс алкогольной основы с соком лимона или лайма, плюс сладкий компонент (ликер или фруктовый сок).

Sling (слинг). В состав, кроме алкоголя и соков, обязательно входит вода (минеральная или обычная), градусность обычно невысока.

Smash (смэш). Коктейли со свежей мятой, но обычно крепче джулепа, так как в рецептуру не входит вода.

Swizzle (суизл, или свизл). Коктейль с биттером.

Fizz (физз, от английского fizz – «шипучка»). Алкогольные миксы с газированной водой или шампанским, главное, чтобы коктейль получился газированным.

Fix (фикс). Лонг дринк из нескольких крепких компонентов.

Flip (флин). В состав обязательно входит яйцо.

Frappe (франпе). Охлажденный коктейль с молотым льдом, мороженым, сливками и фруктовым сиропом.

Виды вне категорий

Следующие типы сложно объединить одним признаком.

Egg-Nog (эгг-ног). Оригинальное шотландское изобретение: микс алкоголя, сладких ингредиентов, мускатного ореха, яйца и сливок или молока.

Oyster (ойстер, или оустер; от английского oyster – «устрица»). Отрезвляющий антипохмельный коктейль с цельным желтком, солью, перцем, острым кетчупом.

Highball (хайбол). Любой слабоалкогольный лонг дринк, подаваемый в высоком стакане (хайболе).

Основные инструменты барного инвентаря

Для приготовления коктейлей требуются специальные приспособления, называемые барным инвентарем. Количество инструментов зависит от поставленных задач и уровня мастерства бармена. Краткое описание основных элементов поможет новичкам сориентироваться при комплектации домашнего бара: что приобрести в первую очередь, а с чем можно подождать до следующей зарплаты.

Деление на обязательный и необязательный инвентарь условно, потому что даже шейкер можно заменить литровой стеклянной банкой с дырочками в крышке, а готовый коктейль налить в кружку для чая. Но между банальным смешиванием спиртосодержащих жидкостей и приготовлением коктейлей есть разница в подходе к процессу – для бармена важно не только соблюсти пропорции и технологию рецепта, но и сделать это красиво, превратив весь процесс в шоу. Без подходящего инструментария добиться зрелищности сложно.

Обязательный барный инвентарь

1. Shaker (шейкер; от английского shake – «трясти») – емкость, предназначенная для смешивания ингредиентов (зачастую с разной плотностью). Выделяют два вида шейкеров.

Классический (европейский, континентальный, или коблер) состоит из трех металлических элементов: стакана или колбы, крышки (колпачка) и фильтра в виде ситечка, вмонтированного в крышку.

Преимущество конструкции в простоте использования, но есть и ряд недостатков. Первый – под воздействием льда металл быстро охлаждается, в результате съемные части «прихватываются» друг к другу и разъединить их в нужный момент бывает непросто. Второй – в классическом шейкере лед тает быстрее, поскольку компоненты наливают поверх льда, из-за этого при долгом встряхивании коктейль может получиться водянистым.

Бостонский (американский) шейкер – выбор профессионалов, состоит из двух металлических или стеклянных стаканов для смешивания, которые накладываются друг на друга. При определенной сноровке готовить коктейли бостонским шейкером получается быстрее, чем классическим. Второе преимущество – появление воды в коктейле из-за таяния льда практически исключено, поскольку перед встряхиванием ингредиенты находятся в стакане без льда.

Недостаток – бостонский шейкер можно использовать только с дополнительными инструментами: стрейнером (ситечком) и барной ложкой. Также требуется хотя бы небольшая предварительная подготовка.

Если планируете готовить всего несколько коктейлей в неделю, то для домашнего бара лучше приобрести классический шейкер, который проще в использовании и смотрится эффективнее. Бостонский больше подходит профессионалам.

2. Стаканы и бокалы. В функциональном плане это два разных вида барного инвентаря.

Барные (смесительные) стаканы нужны для смешивания ингредиентов, которые хорошо сочетаются друг с другом, то есть имеют почти одинаковую плотность, поэтому шейкер не требуется. Второе предназначение – охлаждение готового коктейля.

Барные стаканы отличаются между собой материалом (металлические, стеклянные или пластмассовые), объемом (от 350 до 800 мл), формой и огранкой. Последняя характеристика влияет только на внешний вид.

Бокалы используются для подачи коктейлей. В профессиональной среде для каждой группы коктейлей предназначен свой бокал уникальной формы и объема. В домашних условиях обычно обходятся несколькими самыми ходовыми видами: стопкой, роксом, хайболом и коктейльной рюмкой (бокалом для мартини).

3. Jigger (мерный стаканчик, мерник, или джиггер). В классическом американском исполнении представляет собой емкость конусообразной формы из нержавеющей стали объемом 40 мл с насечками внутри. Позволяет добавлять ингредиенты, соблюдая пропорции рецепта с точностью до миллилитра.

Большинство современных барменов отказались от классического джиггера, предпочитая альтернативу с двумя конусообразными емкостями разных объемов (обычно одна больше другой в два раза), которые соединены между собой доньшками. Более объемная часть мерного стаканчика называется «джиггер», а менее вместительная – «пони».

Мерные стаканчики отличаются между собой формой и объемом, самые популярные варианты: 40 × 20 мл, 50 × 25 мл и 30 × 60 мл. Желательно, чтобы внутри были насечки с определенным шагом (5 или 10 мл), показывающие объем жидкости.

С опытом глазомер бармена становится точнее и необходимость в джиггере отпадает. Правда, владельцы некоторых заведений заставляют даже профессионалов использовать мерные стаканчики, чтобы клиенты видели, что им наливают в коктейль правильное количество спиртного и не обманывают.

4. Bar spoon (барная ложка). Нужна для перемешивания ингредиентов в смешительном стакане, но зачастую выполняет несколько дополнительных функций. Внешним видом похожа на обычную чайную ложку, только с длинной ручкой (20—50 см), на обратном конце которой может быть «пестик», заменяющий мадлер, или вилочка для удобной работы с лимоном, цедрой, фруктами и ягодами при украшении коктейля.

В одну барную ложку помещается 5 г вещества или 5 мл жидкости. Это очень удобно при отмеривании количества сахара, сиропа или меда. В самом практичном исполнении барная ложка имеет витую ручку с «пяткой» на конце для укладки слоистых коктейлей. Ложку переворачивают и медленно наливают ингредиенты по витой части ручки, в то время как «пятка» едва касается слоя жидкости в бокале.

Профессионалы обычно имеют несколько разных барных ложек. Для домашнего бара хватит одной для приготовления слоистых коктейлей.



Обязательный инвентарь бармена. Слева направо: обычный шейкер, бостонский шейкер, три джиггера разного объема, смешительный стакан и барная ложка

Необязательный барный инвентарь

5. Strainer (стрейнер, или барное ситечко). Нужен для отделения льда. Работает по принципу кухонного сита, но имеет другую форму. Это круглая пластина из нержавеющей стали со спиралью (пружинкой) на краях.

Стрейнер обязательно нужен только для бостонского шейкера.

Похожим приспособлением является fine (файн) или double strainer (дабл-стрейнер) – мелкое, напоминающее чайное, ситечко, которое используется для отделения остатков колотого льда и мякоти в коктейлях со свежавыжатым соком или фруктами.

6. Muddler (мадлер). Требуется, если нужно размять один из ингредиентов коктейля, например мяту, яблоко или лимон. В основном мадлеры изготавливают из дерева, пластмассы и нержавеющей стали. Классическая длина – 19 см.

Если мякоть имеет волокнистую структуру (имбирь, яблоко), то лучше использовать приспособление с гладкой давящей частью, поскольку зубчики на конце быстро забиваются и требуют времени на очистку.

7. Pouring spout (барный гейзер, или дозатор). Специальный колпачок на бутылки, который позволяет наливать алкогольные напитки и другие жидкости равномерной струей, контролируя скорость. Широкая часть гейзера равна диаметру горлышка бутылки, а от ширины носика зависит толщина струи. Дозаторы имеют тонкую трубочку и отверстие для подачи воздуха в бутылку, перекрывая которое регулируют скорость наливания.

Барные гейзеры устанавливают на стеклянные и пластиковые бутылки, при этом воздух не попадает внутрь и жидкость не испаряется, так что пробка или крышечка не требуется.

8. Штопор (нарзанник, или нож сомелье). Представляет собой устройство для извлечения корковых и силиконовых пробок. От других моделей штопоров отличается наличием ножа для обрезания фольги на горлышке бутылки и опорного колена для быстрого извлечения пробки с минимальными усилиями.

9. Нож для бара. Чаще всего используется для измельчения и нарезки фруктов, а также снятия цедры. В зависимости от модели и формы лезвия может выполнять другие функции. В первую очередь от обычного кухонного «собрата» барный нож отличается красивым внешним видом.

10. Squeezer (сквизер). Позволяет легко и быстро выдавить сок с порезанных на дольки фруктов. Работает по принципу чеснокодавки (удобен для лаймов и лимонов) или ручной соковыжималки (универсален). Сквизеры изготавливают из нержавеющей стали и пластика, так как эти материалы не боятся воздействия кислоты во фруктах.

11. Ведерко, совок и щипцы для льда. Правильные ведра для льда (ice buckets, или айс бакеты) работают как термос, в результате кубики дольше не тают, даже если не находятся в холодильнике. Наполнять бокалы льдом с помощью щипцов или совком (выбор инструмента зависит от степени измельчения льда) очень удобно.

12. Барный коврик. Выполнен из резины или пластиковой сетки. Предотвращает скольжение предметов по поверхности. Шипы позволяют случайно пролитой жидкости свободно стекать вниз и испаряться. Коврик не занимает много места и легко моется.



Необязательный инвентарь бармена. Слева направо: стрейнер, дабл-стрейнер, мадлер, дозатор, нож для бара, нарзанник, ведерко и щипцы для льда, сквизер

Бокалы для коктейлей

Бокалы для коктейлей варьируются по форме, объему и назначению.

Тумблер (tumbler). С английского языка название переводится как «неваляшка». Короткий широкий стакан с толстым дном, часто – округлой формы. Иногда обладает выпуклым доньшком, чтобы дегустатор не мог поставить его на стол, не расплескав содержимое (отсюда и название), и был вынужден все время держать бокал в руке, согревая напиток. Изначально создан для виски, но теперь термин расширился и включает в себя целую категорию бокалов, в том числе олд фэшнд, шот и другие. Классический тумблер вмещает 150—300 мл и может использоваться для подачи как чистого спиртного, так и коктейлей на основе бурбона, скотча или ирландского виски.

Олд фэшнд (Old Fashioned). В переводе с английского – «старомодный». Это «укороченный» тумблер – стакан прямоугольной формы с утолщенным дном, объемом от 180 до 470 мл (последнее – для «двойного старомодного»). Используется для крепкого алкоголя со льдом, например виски, или ряда коктейлей, в частности классического аперитива Old Fashioned, в честь которого бокал и получил название.

Шот (shot). От английского «выстрел» (в контексте алкоголя – «залпом»), а не short – «короткий», как принято считать. Маленькие стаканчики для коктейлей, обычно цилиндрической формы, но возможны варианты. Первые образцы появились в США на стыке XVIII и XIX века. Размер варьируется от 20 до 100 мл в зависимости от порции (одинарной или двойной) и страны (самые маленькие шоты выпускаются в Германии, Скандинавии, Сербии, самые большие – в Японии и Болгарии).

Из шотов пьют коктейли-шутеры (the soother), которые часто так же ошибочно называют просто шотами. Это крепкие алкогольные миксы, часто – слоистые, которые требуется не смаковать, а проглатывать в один присест, например «В-52» или «Хиросима».



Слева направо: тумблер, олд фэшнд, шот, ликерная рюмка, бокал для «Айриш кофе»

Бокал для мартини (martini glass, cocktail glass). Второе название – коктейльная рюмка. Martini glass по-английски называется просто cocktail glass, то есть «бокал для коктейлей», хотя вариации конкретно для «Мартини» могут быть слегка изящнее. Это сосуд на высокой тонкой ножке с конусообразной чашей. Появился в конце XIX века с развитием моды на коктейли и стандартно вмещает от 90 до 300 мл, хотя бывают исключения. Традиционно из таких бокалов пьют «Мартини» и коктейли на основе любого вермута.

Бокал «Маргарита» (Margarita glass). Вариант бокала для шампанского (купита), но немного видоизмененный. Обладает оригинальной формой – сдвоенная чаша похожа на поставленные горкой рюмку и купит объемом 250—300 мл. В «Маргарите» подают не только одноименный коктейль, для которого бокал и был создан, но также любые напитки на основе текилы.

Харрикейн (Hurricane). В переводе с английского «ураган». Это бокал для коктейлей большого объема, который вмещает почти 600 мл напитка. Сосуд появился в середине XX века и обладает оригинальной формой: короткая ножка, «пузатый» конус, сужающийся в верхней части.

Больше всего бокал похож на вазу или колбу старой керосиновой лампы (hurricane lamp). В «урагане» подают одноименный коктейль (равные части темного и светлого рома, полпорции крепкого рома, фруктовый сироп и лимонный сок по вкусу), а также разнообразные слинги, «Голубые Гавайи» и другие миксы.

Хайбол (highball). Конусообразный высокий стакан объемом 240—350 мл. Выше, чем олд фэшнд, но ниже и шире коллинза. Служит для сервировки коктейлей-хайболов. Классические напитки для хайбола – виски с содовой, джин с тоником. Сам стакан, как и коктейли для него, появился приблизительно в начале XIX века.

Сауэр (sour glass). Он же – двойной шот, форма напоминает два обрезанных конуса (один побольше, другой поменьше), составленных доньшками. Похож на песочные часы. Иногда

представляет собой обычную рюмку с немного скошенными стенками чаши. Появился в середине XIX века, предназначен для одноименных коктейлей или других алкогольных напитков.



Слева направо: бокал для мартини, сауэр, хайбол, харрикейн, бокал «Маргарита»

Ликерная рюмка (liqueur glass). Маленькая рюмочка для крепких и сладких спиртных напитков, например ликера «Бэйлис». Обычно вмещает 30—60 мл напитка, формой похожа на миниатюрный бокал для вина, но возможны и другие решения.

Бокал для «Айриш кофе» (irish coffee mug). Кружка для «Кофе по-ирландски». Выглядит как помесь чашки и рюмки: сосуд обладает короткой толстой ножкой, чашей в форме тюльпана и удобной ручкой.

Появилась в середине XX века специально для подачи одноименного горячего коктейля: кофе с виски и сливками. Сейчас используется для разнообразных горячих спиртных напитков: глинтвейна, грога и т. д. Объем варьируется от 250 до 360 мл.

Бокалы для вина. Под каждый сорт вина разработана своя форма бокала, хорошо раскрывающая органолептические свойства. Бокалы для красного вина бывают двух типов: «Бордо» и «Бургундия». Самым распространенным типом является «Бордо». Эти бокалы можно использовать ежедневно, наливая в них любые красные вина. Чаша должна иметь объем не менее 600 мл, иначе некоторые богатые красные вина не полностью раскроют аромат.

Бокалы типа «Бургундия» идеально подходят для вин с умеренно выраженными танинами и высокой кислотностью. Объем бургундских бокалов обычно составляет 700—750 мл, а форма чаши напоминает шар, который еще называют баллоном. Зачастую этот вид бокалов используют дегустаторы-профессионалы, так как с их помощью можно быстро определить слабость вина или его непрочную структуру, то есть низкое качество.

Бокалы для белого вина по форме напоминают тип «Бордо», но имеют меньший объем (до 350 мл). Они позволяют сохранить оптимальную температуру напитка. Из маленького

бокала вино пьют быстрее, и оно не успевает нагреться (температура подачи белых вин обычно ниже, чем красных).

Бокалы для шампанского и других игристых вин имеют вытянутую форму, называемую флюте. Для шампанского идеально подходит бокал с узким горлышком, имеющий небольшое углубление на дне своей чашечки, это делает пузырьки более устойчивыми.



Слева направо: для красного вина, для белого, для шампанского, снифтер, тюльпан

Бокалы для коньяка. Бывают двух видов: snifter и tulip glass.

Snifter (снифтер). Классический бокал для коньяка, он же brandy glass (бренди глас) и cognac balloon (коньяк баллон). Это кругленький, сужающийся кверху, на коротенькой ножке сосуд, из которого принято дегустировать виноградные бренди категории X.O. (Extra Old, минимум 6 лет выдержки). Само слово snifter происходит от английского sniff – «нюхать». Чем уже верхняя часть снифтера, тем сильнее концентрация букета. Объем этих бокалов варьируется от 70 до 700 мл, хотя встречаются и более вместительные авторские или сувенирные модели.

Tulip glass (тюльпан). Представляет собой тонкий бокал на высокой ножке, формой напоминает раскрывающийся бутон. Такой сосуд подходит для молодых напитков: у невыдержанного коньяка достаточно резкий, бьющий в нос, аромат, поэтому лучше дать запаху немного разойтись, стать нежнее.

Методы приготовления коктейлей

Зависят от того, как сочетаются ингредиенты:

– *Shake (шейк)*. Составляющие смешивают в шейкере, затем готовый коктейль переливают в бокал для подачи и украшают. В шейкер нельзя добавлять газировку!

– *Build (билд)*. Ингредиенты просто поочередно добавляют в бокал для подачи, где впоследствии перемешивают. Это самый простой способ.

– *Stir (стир)*. Компоненты соединяют в отдельном смесительном стакане, затем готовый коктейль переливают в бокал для подачи.

– *Muddle (мадл)*. Не является отдельным способом приготовления. Мяту, сахар или кусочки фруктов предварительно разминают мадлером на дне бокала для подачи, затем добавляют другие компоненты.

– *Blend (бленд)*. Ингредиенты взбивают в блендере для получения однородной консистенции, актуально для жидкостей с очень разной плотностью и фруктов в составе.

– *Layer (лейер)*. Укладывание слоев друг на друга. Получаются красивые напитки из нескольких несмешивающихся (чаще всего разноцветных) ингредиентов, методика требует от бармена мастерства и сноровки.

Список напитков для домашнего бара

Собрать домашний бар – одна из самых сложных и дорогостоящих задач. В идеале нужно иметь минимум 30—40 позиций спиртного, чтобы готовить большинство популярных коктейлей. На практике сразу закупить весь алкоголь – очень дорогое удовольствие. Большинство начинает с 3—4 бутылок, затем постепенно расширяет ассортимент.

Главное правило домашнего бара: использовать содержимое только для приготовления коктейлей, а для вечеринок и праздников закупать спиртное отдельно, иначе друзья и родственники быстро опустошат запасы.

Дальше перечислены самые необходимые напитки (21 наименование), которые используются в большинстве рецептов.

Водка (vodka) – бесцветный спиртной напиток крепостью 37,5—56% об., произведенный на основе ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья и исправленной (умягченной) воды. Используется в коктейлях как нейтральная алкогольная основа.

Джин (gin) – алкогольный напиток крепостью 30—48% об., изготавливаемый путем настаивания спирта на ягодах можжевельника (основной ингредиент) и других добавках с последующей дистилляцией (перегонкой) готовой настойки.

Виски (whisky, или whiskey) – это спиртной напиток крепостью 40—60% об., изготавливаемый путем дистилляции браги из соложенного зерна (ячменя, пшеницы, ржи, кукурузы и гречихи) с последующей выдержкой дистиллята в дубовых бочках. Цвет напитка зависит от длительности выдержки – традиционный виски имеет светло-желтый или коричневый цвет.

Бурбон (bourbon) – американский спиртной напиток желтого цвета крепостью 40—45% об. с карамельно-сладковатым привкусом, полученный методом дистилляции браги из смеси злаков, в составе которой минимум 51% кукурузы.

Ром – алкогольный напиток крепостью 35—76% (обычно 35—48%) об., изготавливаемый путем сбраживания и нескольких перегонок побочных продуктов производства тростникового сахара: мелассы и патоки. Для улучшения органолептических свойств готовый дистиллят могут выдерживать в дубовых бочках, добавлять карамель и специи.

Виды рома:

- Blanco, или Silver (светлый, белый, серебряный). Прозрачный ром без ярко выраженного вкуса. В большинстве случаев используется как основа для коктейлей.
- Gold (золотой) – выдержанный в дубовых бочках напиток. В процессе производства могут использоваться добавки: специи и карамель.
- Black, или Dark (черный, или темный). Выдерживается в обожженных дубовых бочках и обладает выраженным вкусом патоки. В некоторых сортах присутствуют нотки специй.

Текила (исп. Tequila) – алкогольный напиток крепостью 38—55% об., получаемый путем дистилляции перебродившего сока голубой агавы на территории пяти штатов Мексики: Халиско, Гуанахуато, Мичоакан, Найрит и Тамаулипас. Наименование Tequila (дано в честь одноименного города, где началось производство) защищается по региональному принципу, только производители в указанных штатах при соблюдении классической технологии имеют право указывать на этикетке это название. Текила не имеет отношения к кактусам.

Бренди (англ. brandy от нидерл. brandewijn – «перегнанное вино») – спиртной напиток крепостью 35—60% об., полученный путем дистилляции браги из фруктового сока (виноградного, яблочного, сливового и т. д.). Самым известным видом бренди является французский коньяк (фр. cognac), который по технологии производства является виноградным бренди.

Вермут (нем. Wermut – полынь) – крепленое вино с содержанием спирта 11—25% (обычно 16—18%) об., ароматизированное экстрактом полыни, тысячелистника, мяты, корицы, кардамона, другими травами и специями.

Виды вермутов:

- Secco, Dry («секко», «драй», сухой) – содержание сахара не превышает 4%.
- Bianco («бьянко», белый) – произведен на основе белого вина, концентрация сахара 10—15%.
- Rosso («россо», красный) – основой является красное вино, обычно это сладкие напитки, содержащие больше 15% сахара.
- Bitter («биттер», горький) – крепкий (30—75% об.) вермут с горьким вкусом, травы настаивают на спиртовой основе, вино в составе отсутствует или его количество минимально.

Популярные марки вермутов: Martini, Cinzano, Campari, Dollin, Delasy, Salvatore.

«**Мартини**» является всего лишь одной из марок вермутов, а не отдельным видом алкогольного напитка, как, например, водка, вино или коньяк.

Triple Sec («Трипл Сек») – бесцветный цитрусовый ликер крепостью 15—40% об., изготовленный из цедры сладких апельсинов и горьких померанцев с добавлением пряных трав. Название переводится с французского как «тройной сухой», потому что в производстве используются только высушенные плоды, а сам напиток три раза подвергают дистилляции в медных перегонных кубах. Классический «Трипл Сек» всегда прозрачный.

Cointreau («Куантро») – прозрачный ликер из цедры сладких и горьких апельсинов крепостью 40% об., изготавливаемый во французской провинции Сен-Бартелеми д'Анжу. Напиток имеет характерный цитрусовый вкус, цветочно-фруктовый аромат. С точки зрения приготовления коктейлей, между «Трипл Сек» и «Куантро» нет разницы.

Blue Curacao («Блю Кюрасао») – одна из самых известных вариаций апельсинового ликера «Трипл Сек». Голубой напиток изготавливают из сушеной цедры специального сорта горького померанца – лараха, растущего только на Карибах. Крепость – 30% об. Некоторые производители используют красители на основе антоцианов – натуральных пигментных веществ, содержащихся во многих цветах и ягодах, например бузине. Другие применяют более дешевые химические аналоги: E131, E132, E133. Информация о составе и красителях указана на этикетке.

Baileys («Бэйлис», или «Бэйлиз») – сладкий ирландский сливочный ликер крепостью 17% об., изготавливаемый путем смешивания виски тройной дистилляции и свежих сливок с последующим добавлением в состав карамели, ванили, растительного масла и какао, не содержит консервантов.

Malibu («Малибу») – прозрачный или матово-белый ликер крепостью 21% об., изготавливаемый на острове Барбадос путем смешивания белого рома, чистой родниковой воды, экстракта кокосовой пальмы (натурального или искусственного) и сахара.

Sambuca («Самбука») – ликер крепостью 38—42% об. с характерным анисовым ароматом и вкусом, изготавливаемый из пшеничного спирта, звездчатого или обычного аниса, сахара, вытяжки ягод и цветов бузины, других ароматных трав и специй. Традиционная страна производства – Италия.

Campari («Кампари») – итальянский ликер крепостью 25% об., изготавливаемый на основе более чем 20 трав, корней, фруктов, специй. Точная рецептура и состав держатся в секрете производителем, известно лишь, что горчинка появляется благодаря средиземноморским горьким апельсинам сорта «померанец миртолистный». До 2006 года красный цвет «Кампари» обеспечивался натуральным пищевым красителем кармином, получаемым из самок насекомых кошенили. На данный момент используется синтетический заменитель.

Kahlúa («Калуа») – мексиканский кофейный ликер крепостью 20—35% об. на основе рома с добавлением кукурузного сиропа и ванили, а также других ингредиентов.

Angostura (ангостура) – крепкая пахучая настойка красно-коричневого цвета, содержащая 45% об. спирта. По характеристикам ангостура относится к биттерам – горьким травяным настойкам, но ее не пьют в чистом виде. Точная рецептура хранится в секрете, однако известно, что в состав входят горечавка, имбирь, дягиль, кора хинного дерева, гвоздика, кардамон и еще более десятка корней, специй и трав.

Гренадин – терпко-сладкий гранатовый сироп из плодов граната, сахара и воды. Базовые элементы остаются неизменными, однако все остальное, включая вкус, состав, плотность и другие характеристики, может меняться в зависимости от производителя. Некоторые компании добавляют в напиток сок черной смородины, другие уменьшают количество натуральных ингредиентов, заменяя их отдушками и ароматизаторами. В большинстве случаев это направлено на то, чтобы снизить себестоимость продукции и сделать сироп доступным для массового потребителя.

Игристое вино (англ. sparkling wine) – это вино, насыщенное углекислым газом, полученным в результате естественного брожения. Благодаря углекислому газу игристое вино шипучее, пенится и при открытии «выстреливает» пробкой.

Абсент (фр. absinthe) – алкогольный напиток крепостью 55—85% об. (обычно 70% об.) преимущественно зеленого цвета с горьковатым привкусом, изготавливаемый путем настаивания полыни, аниса и других трав (фенхеля, мяты, ромашки, петрушки, кориандра, лакрицы, дягиля, айры и др.) на чистом спирте с последующей дистилляцией полученного настоя и его окрашиванием для получения привлекательного внешнего вида.

Состав и пропорции трав меняются в зависимости от рецепта, но горькая полынь и анис – обязательные ингредиенты. Некоторые технологии допускают отсутствие перегонки – настой только тщательно фильтруют и сразу разливают по бутылкам.

Содовая – одна из разновидностей газированной воды, изготавливаемая путем добавления соды и лимонной кислоты в обычную пищевую воду. В классической пропорции на 200 мл воды требуется 0,5 ч. л. лимонной кислоты и $\frac{1}{4}$ ч. л. соды. Зачастую содовая без вреда для коктейлей заменяется минеральной газированной водой.

Приготовление льда в домашних условиях

Казалось бы, что может быть проще: наполнить формочки водой из-под крана и поставить в морозильник на пару часов. Но в результате получается субстанция молочного цвета, часто имеющая неприятный запах хлора. Чтобы не допустить подобного, нужно знать правильную технологию приготовления льда. Из оборудования потребуется только морозильная камера, даже формочки можно заменить подручными емкостями.

Домашний лед получается мутным из-за содержащихся в воде газов (в том числе кислорода), минеральных солей и других примесей. Газы формируют крошечные пузырьки, которые при заморозке образуют слишком большие кристаллы. Соли тяжелых металлов действуют подобным образом. Только очищенная, дегазированная вода невысокой жесткости дает полную прозрачность. Правильно сделанный лед не только прозрачный, бесцветный и безвкусный, он еще и тает на 30—50% дольше. В результате коктейль меньше разбавляется водой.

В зависимости от количества и разнообразия напитков на одного участника вечеринки в среднем требуется 600—800 г льда.

Рецепт:

1. Обычную воду из водопровода или колодца (скважины) пропустить через фильтр для очистки, желательно с обратным осмосом, по максимуму удалив минералы и соли. Чем жестче вода, тем качественнее должна быть очистка. Если фильтра нет, лучше приобрести бутилированную воду для детей, прошедшую дополнительное смягчение. Идеальный вариант – дистиллированная вода, которую можно купить в аптеке. Далее следует убедиться, что морозильная камера и формы для льда не содержат сторонних запахов. Например, нельзя готовить лед в отсеке, где в открытом виде хранится мясо или рыба.
2. Подготовленную воду налить в любую чистую не алюминиевую кастрюлю и довести до кипения. Выключить нагрев. Через 2—3 минуты накрыть крышкой.
3. Охладить воду до комнатной температуры, затем еще раз довести до кипения, накрыть крышкой и охладить до $+20...25^{\circ}\text{C}$. Двойное кипячение гарантированно уберет остатки кислорода и других газов, сделав лед прозрачным.
4. Разлить воду в формы, сверху обтянуть пищевой пленкой (желательно) и поставить в морозильную камеру. Если специальных формочек нет, их можно заменить одноразовыми стаканчиками или донышками от пластиковых бутылок. Чтобы было проще добавлять кубики льда в бокал, лучше наливать воду слоем не выше 5—6 см.
5. Время заморозки зависит от температуры в морозильной камере и объема формочек. Если в центре кубика виден пузырь, лед еще не готов. Для ускорения приготовления можно замораживать изначально горячую воду, не обворачивая открытую поверхность пищевой пленкой. Главное не расплавить материал формы. Чтобы сделать домашний лед без пузырьков внутри, придется замораживать воду в пару заходов: сначала налить только

на дно (слой 1—2 см), после застывания долить до половины формы, оставить на пару часов в морозильнике, влить оставшуюся воду и подождать до полной заморозки.

6. Готовые кубики извлечь из формы, слегка прогнуть пластиковую основу.

Как сделать дробленый лед

Сложить полученные на предыдущем этапе кубики в прочный полиэтиленовый пакет. Аккуратно раскрошить лед до требуемого размера кристаллов деревянным молотком или любым другим тупым кухонным предметом, например скалкой. Наносить удары плавно и не очень сильно, стараясь не порвать пакет. Перед началом дробления защитить глаза и лицо от попадания отдельных льдинок. Альтернативный вариант – измельчить кубики в кухонном комбайне или блендере, выставив режим пульсации.

Как создать свой авторский рецепт коктейля

Рано или поздно каждый любитель барной культуры задумывается о том, чтобы создать свой авторский рецепт коктейля, но после нескольких неудачных попыток 99,9% соискателей разочаровываются и оставляют мечту вписать свое имя золотыми буквами в историю барменского ремесла. Только единицы годами идут к своей цели, добываясь в итоге желаемого результата.

Успешные миксологи дают следующие советы:

1. Изучите классику. Нельзя стать хорошим писателем, не перечитав множество томов классической литературы. Этот же принцип работает и в миксологии – придумать хороший рецепт коктейля без знания и понимания вкуса общепризнанных коктейлей тоже не получится.

Однако изучать и пробовать нужно не алкогольные эксперименты друзей, созданные в пьяном угаре путем смешивания всего, что попало под руку, а классические коктейли, придуманные минимум 50—100 лет назад. Эти напитки прошли проверку несколькими поколениями ценителей барного искусства, поэтому заслуживают внимания.

Еще одно преимущество освоения чужого опыта: не будет повторений и слишком похожих рецептов, а то может случиться так, что созданный в муках творчества уникальный коктейль окажется известной с середины XX века «Маргаритой», только в слегка измененных пропорциях.

2. Знайте свойства ингредиентов. Пробуйте отдельные алкогольные напитки, соки и сиропы, пытайтесь запомнить их аромат и вкус в чистом виде. Начинайте со смешивания двух компонентов, оценивайте свойства (вкус, запах и цвет) полученного сочетания.

Если вышло что-то стоящее, добавляйте третий компонент, способный улучшить состав и т. д. Смешивать в одном коктейле больше 6 ингредиентов не имеет смысла: они будут не дополнять, а перебивать друг друга. Большинство коктейлей имеют 3—5 составляющих.

Водка, джин, апельсиновый и малиновый ликеры, а также газированная минералка считаются универсальными ингредиентами, которые хорошо дополняют друг друга и практически любую смесь. Именно с них можно начинать эксперименты.

При этом важно, чтобы коктейль не только был вкусным и легко пился, но и не вызывал сильного похмелья. Добиться этого можно лишь одним путем – смешивая алкоголь только из похожего сырья. Например, сочетать коньяк (сырье – виноград) и виски (сырье – зерно) нежелательно, потому что у этих напитков разные группы вредных веществ, которые усиливают друг друга, вызывая сильную головную боль утром.

Не забывайте про температуру подачи. Одни и те же холодные и комнатной температуры напитки заметно отличаются по вкусу, холод нивелирует аромат. Большинство коктейлей подают со льдом или охлажденными, но это не догма.

Лед и пена не всегда лучшие друзья бармена. Лед быстро тает, а образовавшаяся вода разбавляет коктейль, делая вкус водянистым. Иногда это хорошо, но в большинстве случаев коктейль ценят за насыщенный вкус, а не за холодную воду.

3. Не забывайте про баланс. Ни один ингредиент коктейля не должен сильно выделяться, заглушая остальные. Также желательно избегать крайностей: слишком сладкого или кислого, ароматного и без запаха, крепкого и почти безалкогольного. В расчетах поможет онлайн-калькулятор расчета крепости коктейля.

Состав любого коктейля условно разделяют на 3 части:

- Алкогольная основа – главенствующий спиртной напиток, от которого зависит крепость коктейля.
- Вкусовые наполнители. Ликеры и другие компоненты, формирующие вкус.
- Кислая и сладкая части. Зачастую представлены сиропами и цитрусовыми соками. Окончательно формируют баланс.

В большинстве случаев один и тот же компонент выполняет в коктейле несколько функций. Например, апельсиновый ликер может отвечать за крепость, создавать вкус и сладость – присутствовать во всех трех частях.

4. Учитывайте целевую аудиторию. Пока никому не удалось создать коктейль, который бы понравился абсолютно всем. Предпочтения разных демографических и социальных групп заметно отличаются.

Например, женщинам больше нравятся слабоалкогольные коктейли (8—15% об.) со сладким фруктовым, шоколадным и молочным вкусом. Мужчины же уважают напитки средней крепости (15—30% об.) и без излишней сладости, можно даже слегка кислые.

На молодежных вечеринках актуальны простые и дешевые двухкомпонентные смеси типа «Джин-тоника» и «Ром-колы», а старшее поколение не разменивается по мелочам и готово пить только изысканные коктейли на основе качественных ингредиентов, пусть это и дороже, зато вкуснее и презентабельнее.

Создавая рецепт, нужно представлять, кому этот коктейль может понравиться и в каком направлении его улучшать. Угодить всем не получится, у каждого коктейля есть как почитатели, так и критики. Разница лишь в том, что успешные напитки имеют более-менее широкий круг сторонников, хотя нередко критиков и «непонимающих» в разы больше, но это не мешает коктейлю занять свою нишу.

5. Будьте терпеливы и настойчивы. Почти все известные коктейли созданы путем многолетних экспериментов их авторов, поэтому шансы, что за пару-тройку попыток получится новый алкогольный шедевр, минимальны. Да, иногда рецепты появлялись случайно, но это сродни выиграть крупную сумму в лотерею.

6. Придумайте запоминающееся название и позаботьтесь о внешнем виде. Готовый коктейль может быть очень вкусным, но без правильного внешнего вида, красивого названия и оригинальной подачи он обречен на провал. Никто не захочет пить унылую бурую жидкость под названием «Радость сантехника» из граненого стакана, сделанную барменом с постным лицом. Коктейли – это не только идеальный баланс вкуса, но и существенная

частичка шоу. Предсказать цвет еще до смешивания поможет онлайн-сервис подбора цвета коктейля.

Кроме броского названия, большинство успешных коктейлей имеют запоминающийся внешний вид и подаются в стильных бокалах с украшениями. Интерес к напитку можно подогреть оригинальным приготовлением или подачей, а также невероятной историей создания, пусть даже придуманной, но без явного обмана.

7. Проведите слепое тестирование. Опытные миксологи проверяют новые коктейли на друзьях и близких, но сразу не говорят, что это они придумали рецепт. Дело в том, что большинство «дегустаторов» даже при рвотном позыве будут заказывать глаза от восторга и хвалить творение своего друга, только чтобы не обидеть его, а уважающему себя автору нужна объективная оценка.

Правильнее сказать «подопытным», что вычитали этот рецепт в интернете или узнали о нем от знакомого бармена. Лучше проверить напиток на 6—8 представителях целевой аудитории коктейля по отдельности, чем собирать их всех вместе, потому что как только самый авторитетный член группы выскажет свое мнение, большинство других слепо последует за ним.

Коктейль имеет шансы на успех, если нравится хотя бы 2—3 людям из 10. В остальных случаях либо выбрана неправильная целевая аудитория, либо получился плохой микс, так тоже бывает, ничего страшного, нужно двигаться дальше.

Простые двухкомпонентные коктейли

Gin tonic («Джин-тоник»)

Этот легендарный коктейль подают во всех барах мира в качестве освежающего напитка. За несколько столетий его вкус и рецептуру удалось довести до совершенства. Впервые смешивать джин с тоником начали британские солдаты в XVIII веке, воевавшие в Индии. Так они спасались от малярии и цинги.

Для приготовления нужен джин с выраженным ароматом можжевельника, например марки Beefeater и Bombay Sapphire. Тоник тоже должен быть высокого качества. Можно использовать бутылочный Schweppes, Evervess, Canada Dry и другие.

Состав и пропорции:

- лондонский сухой джин (London Dry Gin) – 50 мл;
- тоник – 100 мл;
- лайм – 1—2 дольки;
- лед в кубиках.

Пропорции зависят от того, насколько крепкий напиток нужно получить. Классическим считается соотношение 1:2 (одна часть джина и две части тоника), при котором крепость коктейля составит 13—15% об. (зависит от начальной крепости джина).

Рецепт:

1. Бокал (в основном используется хайбол) на треть заполнить льдом.
2. Добавить джин, подождать 30—40 секунд, пока лед не начнет потрескивать.

3. Влить тоник.

4. Выжать в стакан сок одной дольки лайма, другая долька нужна для украшения напитка.



«Джин-тоник»

Внимание! В продаже есть «Джин-тоники» в банках и бутылках, но к настоящему коктейлю эти напитки имеют весьма посредственное отношение, так как вместо натуральных ингредиентов содержат этиловый спирт, консерванты и синтетические ароматизаторы.

Rum Cola, или Cuba Libre («Ром-кола», или «Куба Либре»)

Коктейль «Куба Либре» (в переводе на русский – «Свободная Куба») впервые приготовили в одном из баров Гаваны в 1900 году. За два года до этого кубинцы победили в войне с Испанией, получив независимость от метрополии. На их стороне воевали американские солдаты.

Даже после победы часть американских войск продолжала оставаться на острове. Одним из этих военнослужащих был капитан Рассел, любивший смешивать ром, колу и сок лайма. Однажды он узнал, что у его любимого коктейля нет названия. Тогда Рассел воскликнул: «¡Por Cuba libre!» («*За свободную Кубу!*») Так самый популярный тост кубинского побережья стал названием коктейля.

В составе «Куба Либре» хорошо сочетаются кубинский ром и американская кола. Вначале прошлого века казалось, что дружба между США и Кубой будет вечной, поэтому коктейль с удовольствием пили жители обеих стран. Но даже после фактического разрыва отношений о напитке не забыли. Сейчас он является одним из самых популярных коктейлей в мире, без которого сложно представить любую американскую молодежную вечеринку.

Состав и пропорции:

- белый или золотой ром – 50 мл;
- кола – 100—150 мл;
- лайм – 1 четвертинка;
- лед в кубиках.

Классической считается пропорция 1:3, то есть одну часть рома смешивают с тремя частями колы, получается коктейль крепостью 9—10% об.



«Куба Либре»

Рецепт:

1. Наполнить бокал (обычно хайбол) кубиками льда.
2. Выжать сок четвертинки лайма.
3. Поочередно налить ром и колу.
4. Аккуратно перемешать ложечкой (появится много пены). Украсить 1—2 кусочками лайма.

Screwdriver («Отвертка»)

Этот коктейль одинаково популярен в элитных барах и на вечеринках, его оригинальный вкус сложно забыть, а простота приготовления впечатляет. По факту это всего лишь смесь водки с апельсиновым соком, имеющая сладковатый вкус с нотками цитруса. Секрет в том, что холодный апельсиновый сок смягчает жгучее послевкусие водки, поэтому «Отвертка» нравится дамам и молодежи.

По легенде, рецепт придумали американские нефтяники, работавшие в середине XX века в Саудовской Аравии, где алкоголь запрещен. Для конспирации хитрые рабочие додумались смешивать водку с концентрированным апельсиновым соком. Готовый коктейль они размешивали тем, что было под рукой, — обычной отверткой, отсюда название.

Первое упоминание об «Отвертке» датировано 1949 годом, в газете Time появилась заметка, что агенты турецкой разведки общаются в баре с американскими инженерами, попивая новомодный алкогольный напиток — «Отвертку». В те времена коктейль подавали лишь в нескольких барах США. Но уже через год ситуация кардинально изменилась — «Отвертка» стала частью коктейльной карты всех более-менее солидных заведений страны.

Некоторые исследователи барной культуры склоняются к версии, что рецепт «Отвертки» придумал владелец марки водки Smirnoff Джон Мартин, популяризовавший водку

в Америке. А история с нефтяниками придумана им только ради привлечения внимания к коктейлю.

Состав и пропорции:

- апельсиновый сок (желательно свежавыжатый) – 150 мл;
- водка – 50 мл;
- кубики льда – 200 г.

В классическом рецепте коктейль делают в пропорции 3:7 (3 части водки и 7 частей апельсинового сока) в высоком бокале типа хайбол. Итоговая крепость – 10% об.



«Отвертка»

Рецепт:

1. Наполнить бокал кубиками льда или охладить его в морозильной камере.
2. Добавить водку и апельсиновый сок, аккуратно перемешать ложкой. По желанию украсить готовый коктейль долькой апельсина или апельсиновой цедрой.

Vodka Martini, Vodkatini («Мартини с водкой», «Водкатини»)

«Водкатини» впервые появился в Америке в 50-х годах XX века. Имя автора рецепта осталось неизвестным. До этого «Мартини» смешивали с джином, но сочетание не пользовалось успехом. Замена джина на водку дала потрясающий эффект – коктейль стал любимцем многих американцев.

Чаще, чем этот коктейль, Джеймс Бонд пьет только шампанское. Знаменитая фраза «Shaken, not stirred» («Смешать, но не взбалтывать») прозвучала с экранов более 20 раз, и впервые – в фильме «Доктор Ноу».

Состав и пропорции:

- «Мартини Бьянко» (Bianco) – 15 мл;

- водка – 70 мл;
- кубики льда – 6—7 штук.



«Мартини с водкой»

Рецепт (по Бонду):

1. Наполнить стакан для смешивания кубиками льда.
2. Добавить «Мартини».
3. В течение 8 секунд интенсивно перемешивать содержимое бокала обратной стороной ложки. Лед обязательно должен пропитаться ароматом «Мартини».
4. Влить холодную водку и снова перемешивать 8—10 секунд.
5. Перелить коктейль через стрейнер в предварительно охлажденный бокал для мартини.
6. Перед подачей напиток можно украсить оливками на зубочистке или лимонной цедрой.

Правильно пить «Мартини с водкой» небольшими глотками. Коктейль достаточно крепкий – 35—37% об.

Dry Martini («Сухой Мартини», или «Драй Мартини»)

Приготовлением коктейля Dry Martini перед телекамерами президент США Ф. Д. Рузвельт в декабре 1933 года отпраздновал отмену сухого закона, запрещавшего американцам употребление спиртных напитков. Этот случай вошел в историю, так как раньше представить себе пьющего на телевидении американского президента было сложно. Но своим неординарным поступком Рузвельт только укрепил авторитет перед избирателями. Он показал, что и политикам его ранга не чуждо желание немного выпить, а саму отмену запрета на продажу алкоголя приветствовали даже оппозиционные к Рузвельту политики.

К сожалению, автор и время появления рецепта так и не установлены. Крепость коктейля – 36—38% об.

Состав и пропорции:

- сухой лондонский джин – 60 мл;
- сухой вермут – 10 мл;
- оливки – 2 шт.

Рецепт:

1. Охладить смесительный бокал и коктейльную рюмку.
2. Добавить в смесительный бокал хорошо охлажденные джин и вермут. Перемешать.
3. Перелить готовый коктейль в рюмку для подачи через стрейнер.
4. Добавить 2 оливки на шпажке для украшения.



«Сухой Мартини»

Tequila boom («Текила Бум»)

Этот простой освежающий коктейль быстрого приготовления станет украшением любого веселого мероприятия. Его оригинальная подача веселит гостей.

Первыми начали разбавлять текилу индейцы. Крепкий жесткий напиток обжигал горло, а смешивание с водой смягчало вкус. Во времена конкистадоров текила плохо очищалась и почти не выдерживалась в бочках, вследствие чего имела противный гнилой привкус. Это было дешевое спиртное низших слоев общества, которое имело более-менее сносный вкус только после смешивания с водой. О добавлении других напитков, например лимонада, речь не шла, так как их еще не изобрели.

Согласно легенде, современный вариант «Текилы Бум» появился в США во времена сухого закона (1920—1933). Однажды посетитель попросил бармена приготовить ему какой-нибудь вкусный коктейль с текилой, но бармен, сославшись на запрет продажи спиртного, отказался. Это очень расстроило посетителя. Тогда бармен решил схитрить – незаметно добавил в стакан с лимонадом текилу и предложил напиток гостю. Тот не сразу понял задумку, недовольно ударил дном бокала по столу и выпил «лимонад» залпом.

Состав и пропорции:

- серебряная текила – 50 мл;
- газировка «Спрайт» – 100 мл.

Вместо «Спрайта» можно использовать любой другой сильногазированный лимонад. Классическая пропорция 1:2 (одна часть текилы и две части спрайта). Крепость – 12—14% об.

Рецепт:

1. В стакане типа рокс смешать хорошо охлажденные текилу и «Спрайт».
2. Надеть каску, надежно зафиксировать ее на голове.
3. Стакан с коктейлем накрыть салфеткой или просто рукой, взболтать против часовой стрелки и три раза ударить дном по столу. Появится пена.
4. Выпить коктейль залпом.
5. После глотка бармен или сидящий рядом друг ударяет пьющего по каске дном другого стакана и бьет в гонг три раза.



«Текила Бум»

Gimlet («Буравчик», или «Джимлет»)

«Джимлет» – крепкий (30% об.), кисло-сладкий коктейль с характерным цитрусовым вкусом и нотками можжевельника.

С момента начала дальних морских путешествий матросов больше всего беспокоила чума, эпидемия которой могла за считанные дни погубить команду корабля. Однажды на пути в Индию Васко да Гама потерял из-за чумы почти весь экипаж, а спустя несколько столетий с такой же проблемой столкнулся Джеймс Кук, который пытался спасти моряков сваренным прямо на корабле еловым пивом с сахаром, но это не помогло.

В 1747 году врач морского госпиталя Джеймс Линд пришел к выводу, что главной причиной чумы в морских походах является недостаток в организме витамина С. В 1867 году был принят новый британский торгово-корабельный акт, согласно которому сок цитрусовых стал обязательной частью рациона команды. Английских матросов стали называть «лимонниками», но решение адмиралтейства оправдало себя – чуму на флоте удалось победить.

Мореплавателям требовался сок, который мог долго храниться при высоких температурах и повышенной влажности. Для этой цели шотландец Лочлин Роуз разработал технологию консервации сока, основанную на пастеризации и добавлении сахара. Так появился сироп с лаймом Rose's Lime Cordial. Британские морские офицеры сразу же начали смешивать новый сироп с джином, который тоже входил в обязательный рацион экипажа корабля.

По одной из версий, коктейль назван в честь адмирала Томаса Десмонда Джимлета, утверждавшего, что джин с лаймом – лучшее лекарство на флоте. Согласно другой версии, название появилось благодаря инструменту для открытия бочек – gimlet (буравчик).

Состав и пропорции:

- джин (сухой лондонский) – 60 мл;
- сок лайма – 20 мл;
- сахар – 1 ч. л.;
- лед.

Классическим считается соотношения джина и сока 3:1. Вместо сока лайма и сахара можно использовать готовый лаймовый сироп (кордиал), а джин заменить водкой, но вкус коктейля несколько изменится.

Рецепт:

1. Наполнить шейкер льдом. Добавить джин, свежавыжатый сок и сахар.
2. Взболтать, процедить через стрейнер в бокал для подачи (зачастую коктейльную рюмку).
3. Украсить долькой или цедрой лайма.



«Буравчик»

Godfather («Крестный отец», или «Годфазер»)

Коктейль с легким травяным ароматом, миндальным привкусом и долгим послевкусием крепостью 32—35% об. Подается как дижестив в завершение сытного ужина.

Коктейль «Крестный отец» появился в 1972 году перед выходом одноименного фильма The Godfather Фрэнсиса Форда Копполы. Согласно самой правдоподобной версии, смесь амаретто и виски любил Марлон Брандо, сыгравший главного героя – главу мафиозного клана дона Вито Корлеоне.

Состав и пропорции:

- виски – 35 мл;
- ликер амаретто – 35 мл;
- лед в кубиках.

Для приготовления коктейля подойдет любой купажированный виски среднего качества или бурбон, нет смысла использовать дорогие сорта, поскольку сладкий ликер все равно заглушит их вкус.

Рецепт:

1. Наполнить стакан (желательно олд фэшнд) льдом.
2. Добавить виски и амаретто.
3. Перемешать.



«Крестный отец»

Разновидность «Крестная мать»

По легенде, рецепт создала женщина-бармен назло мужчинам, чтобы уровнять права полов. От «Крестного отца» вариация коктейля «Крестная мать» отличается лишь заменой виски на водку без ароматических добавок, благодаря чему напиток получается чуть мягче.

Состав:

- амаретто – 35 мл;
- водка – 35 мл;
- лед – 3—4 кубика.

Рецепт:

1. В бокал со льдом налить водку и амаретто.
2. Хорошо перемешать.

Garibaldi («Гарибальди»)

Коктейль «Гарибальди» запоминается ярким цитрусовым вкусом с легкой горчинкой. Напиток хорошо освежает и вызывает прилив энергии.

Рецепт появился в 1861 году в Милане, имя бармена-создателя и название заведения не сохранились. Коктейль назван в честь знаменитого итальянского полководца Джузеппе Гарибальди (1807—1882), который возглавил освободительную войну своего народа и способствовал объединению разобщенных земель в одну страну.

Оттенок коктейля напоминает красную куртку – талисман Джузеппе Гарибальди и обязательный элемент его гардероба во время сражений. По одной из версий, вождь носил ярко-красную куртку, чтобы враги не видели его кровь при ранении. По второй – заметным внешним видом показывал, что не боится смерти на поле боя. Горький вкус напоминает итальянцам, что за победу в войне за независимость пришлось заплатить десятками тысяч жизней соотечественников. Даже спустя 150 лет после создания коктейль «Гарибальди» не претерпел изменений, оставаясь популярным не только в Италии, но и в других уголках мира.

Состав и пропорции:

- «Кампари» – 50 мл;
- апельсиновый сок – 150 мл;
- цедра лимона или апельсина;
- лед в кубиках.

Классической считается пропорция 3:1 (на три части сока одна часть биттера), при которой получается коктейль крепостью 6% об.

Рецепт:

1. Высокий бокал хайбол доверху наполнить кубиками льда.
2. Влить «Кампари».
3. Добавить апельсиновый сок доверху и перемешать.
4. Украсить лимонной или апельсиновой цедрой. Подавать вместе с трубочкой.



«Гарибальди»

Kir and Kir Royale («Кир» и «Кир Рояль»)

Коктейль «Кир» появился во время Второй мировой войны, после того как фашисты вывезли из захваченной Бургундии (французский винодельческий регион) все запасы красного вина, оставив местным жителям только черносмородиновый ликер и белое сухое вино.

Священник, герой сопротивления и послевоенный мэр города Дижон Феликс Кир (1876—1968) предположил, что смесь кисловатого вина и ликера в правильных пропорциях будет вкуснее, чем эти напитки по отдельности. Так и получилось. Позже названным в его честь коктейлем Феликс Кир угощал все делегации, приезжавшие в Дижон. Благодаря этому о напитке знают не только в Бургундии, но и далеко за ее пределами.

По одной из версий, русское жаргонное слово «кирять» (пьянствовать) пришло к нам из Франции и связано с названием этого коктейля.

Состав и пропорции:

– белое сухое вино – 90 мл;

– ликер из черной смородины (Creme de Cassis) – 10 мл.

По классическому рецепту «Кир» готовится в пропорции 9:1 (итоговая крепость – 12—15% об.), но во многих рецептах используется 5 объемных долей ликера, а во Франции самым популярным считается соотношение 7:3 (семь частей вина к трем частям черносмородинного ликера).

1. В охлажденный бокал налить ликер.

2. Добавить вино.



«Кир»

«Кир Рояль»

Замена белого вина игристым внесла в коктейль новые нотки вкуса. Крепость – 12—13% об.

Состав и пропорции:

– черносмородинный ликер – 20 мл;

– игристое вино (шампанское) – 130 мл.

Рецепт:

1. Охладить бокал для шампанского (флюте) льдом или поместить его на несколько минут в морозильную камеру.

2. Выбросить лед (если использовался) и добавить ликер.

3. Долить игристое вино, затем осторожно перемешать, чтобы не вызвать бурного пенообразования.
4. Сверху украсить любой ягодкой.



«Кир Рояль»

Bellini («Беллини»)

Слабоалкогольный коктейль, состоящий из игристого вина (просекко, асти, шампанское) и персикового пюре. Напиток запоминается оригинальным, почти фантастическим цветом и мягким сладким вкусом.

Коктейль «Беллини» изобрел Джузеппе Чиприани – владелец знаменитого венецианского бара «У Гарри», где любили проводить время Орсон Уэллс, Эрнест Хемингуэй, Синклер Льюис, Хамфри Богарт и другие представители творческой богемы. Напиток назван в честь знаменитого итальянского художника Джованни Беллини (1430—1516), умевшего создавать уникальные розовые оттенки на белом цвете. Чиприани был большим почитателем живописи. Он посчитал, что цвет его коктейля близок к этим оттенкам.

Первый вариант рецепта появился в 1934 году. Для коктейля были нужны свежие белые персики, поэтому его подавали только в сезон созревания плодов. В 1948 году французы наладили промышленное производство персикового пюре, и «Беллини» начали делать круглогодично. Напиток стал изюминкой нового бара Чиприани в Нью-Йорке, быстро завоевав любовь американцев.

Классические состав и пропорции:

- спелые белые персики – 5 шт.;
- игристое вино просекко – 750 мл;
- сахар – 50 г.;
- лед в кубиках.

Рецепт:

1. Разрезать персики пополам, удалить косточки, дольки очистить от кожуры.
2. Мякоть перемять руками и пропустить через сито для получения однородной массы.
3. Если пюре получилось несладким, добавить сахар.
4. Охладить пюре.
5. Смешать в шейкере со льдом три части игристого вина и одну часть персикового пюре. Процедить коктейль в бокалы для шампанского (флуте) так, чтобы лед остался в шейкере.
6. Украсить коктейль кусочком персика или вишенкой. Подавать в холодном виде.

Домашний рецепт. Заменим редкие ингредиенты более доступными, упростив технологию приготовления. Это мало повлияет на вкус. Крепость – 6—9% об.

Состав одной порции:

- игристое вино (сухое или полусладкое) – 100 мл;
- персиковый сок с мякотью (или пюре) – 50 мл.

Рецепт:

1. Хорошо охладить бокал, сок и шампанское.
2. Налить в охлажденный бокал персиковый сок (пюре).
3. Добавить шампанское.
4. Аккуратно перемешать (при перемешивании появится пена).
5. Украсить коктейль долькой персика, вишенкой или клубничкой.



«Беллини»

Mimosa («Мимоза»)

В Британии этот коктейль считается свадебным напитком и лучшим средством от похмелья, во Франции его подают на поздний завтрак. Золотисто-желтый оттенок напоминает цветок мимозы, которая в России ассоциируется с Восьмым марта, а легкий приятный вкус моментально создает праздничное настроение.

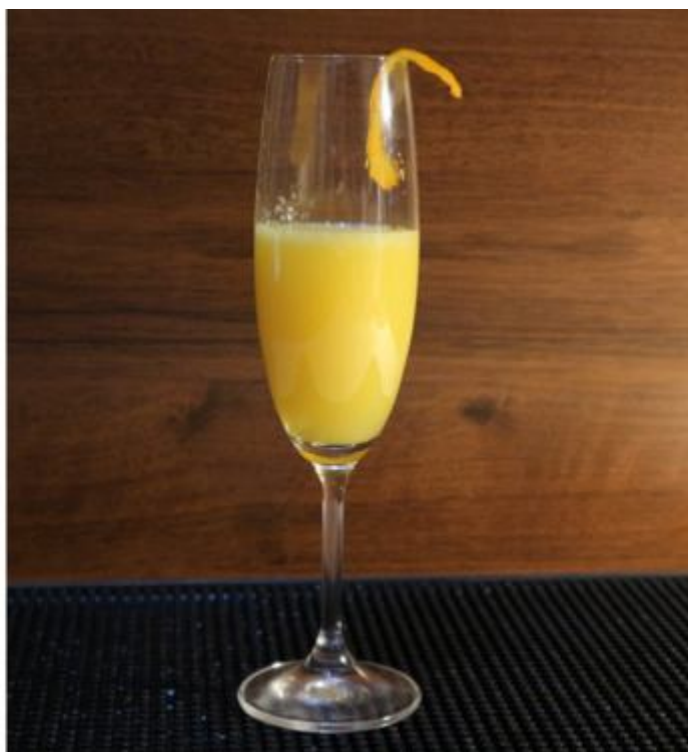
По одной из версий, коктейль «Мимоза» появился в 1925 году в баре парижского отеля «Ритц». Его автор – легендарный бармен Франк Мейер, о котором Хемингуэй писал: «Миксолог, психолог, церемониймейстер, доверенное лицо и друг». Кроме апельсинового сока и шампанского, в состав входил апельсиновый ликер на коньяке Grand Marnier, который на то время был официальным напитком всех отелей «Ритц».

Согласно другой версии, рецепт «Мимозы» в 1921 году придумал бармен лондонского клуба «Бакс» МакГарри (McGarry). В Англии коктейль до сих пор называют Buck's Fiz. Однажды посетитель захотел, чтобы ему приготовили модный венецианский коктейль «Беллини» (смесь шампанского с персиковым пюре). Не найдя персиков, бармен предложил свой вариант, который вкусом и цветом напоминал «Беллини».

Состав и пропорции:

- игристое вино – 40 мл;
- свежавыжатый апельсиновый сок – 40 мл;
- лед в кубиках.

В классической вариации шампанское и апельсиновый сок смешивают в равных частях, получается коктейль крепостью 4—6% об.



«Мимоза»

Рецепт:

1. Бокал для шампанского флюте наполнить льдом, подождать 2—3 минуты и выбросить лед. Альтернативный вариант охлаждения – поместить бокал на несколько минут в морозильную камеру.
2. Налить в бокал холодный апельсиновый сок.
3. Добавить игристое вино, перемешать.
4. По желанию украсить готовый коктейль апельсиновой цедрой или долькой апельсина.

«Ерш» и «Чпок» (Водка с пивом)

По одной из версий, сочетать водку с пивом придумали русские купцы, которые после застолья сливали все оставшееся спиртное в одну емкость, которую называли «ершом», так и появилось название. Интересно, что смесь водки и пива опьяняет в разы быстрее, чем употребление этих напитков по отдельности.

Состав и пропорции:

- светлое пиво – 200 мл;
- водка – 50 мл.

Желательно использовать плотное пиво с ярким хмельным привкусом, заглушающим водку.

Рецепт: в кружку с пивом долить холодную водку и выпить залпом.

Если водку заменить текилой, а в качестве пива взять марку Corona, то получится «Мексиканский ерш».

«Чпок» («Шпок»)

Разновидность «Ерша», шипучий коктейль, который опьяняет еще быстрее.

Состав и пропорции:

- светлое пиво (традиционно «Жигулевское») – 50 мл;
- водка – 100 мл.

Рецепт:

1. Налить в граненый стакан пиво.
2. Добавить водку.
3. Накрыть стакан полотенцем, салфеткой или просто ладонью. Хорошо прижать, затем перевернуть стакан, ударить об колено, перевернуть обратно. Быстро выпить коктейль, пока он пенится и шипит.

Название появилось из-за звука, который слышно при ударе об колено.

Классические и популярные коктейли Piña colada («Пина Колада»)

Даже далекие от барной культуры люди хоть раз в жизни слышали об этом легендарном коктейле, в честь которого пишут песни и сочиняют стихи. С испанского языка Piña colada дословно переводится как «отфильтрованный ананасовый сок».

Согласно самой популярной версии, рецепт придумал в 1954 году бармен Рамон Марреро, работавший на Карибских островах в баре Beachcomber. После трех месяцев экспериментов у него получился коктейль, вкус которого очень понравился посетителям. Спустя несколько лет рецепт попал в США, а потом и в Европу.

По другой версии, «Пина Колада» впервые появился в ресторане «Баррачина» в Пуэрто-Рико. Его создание спонсировало министерство сельского хозяйства острова. Разработкой рецепта занимались специально нанятые ученые. Чтобы закрепить право на авторство напитка, в 1978 году правительство сделало коктейль «Пина Колада» национальной гордостью Пуэрто-Рико и установило мемориальную доску.

Некоторые исследователи заявляют, что прообраз «Пина Колады» появился в 1820 году. Для поддержания боевого духа капитан карибских пиратов Роберто Кофреси давал членам своей команды напиток, состоящий из рома, ананасового сока и кокосового молока, а современные авторы только подобрали оптимальные пропорции.

Начиная с 1961 года «Пина Колада» входит в официальный список IBA (Международной ассоциации барменов). Считается, что каждый уважающий себя бармен должен уметь по памяти готовить этот коктейль.

Состав и пропорции:

- светлый (белый) ром – 30 мл;
- ананасовый сок – 90 мл;
- кокосовое молоко (ликер «Малибу») – 30 мл;
- лед в кубиках;
- сливки (11—15% жирности) – 20 мл (по желанию).

Найти в России настоящее кокосовое молоко сложно, поэтому в качестве заменителя используется кокосовый ликер Malibu. Сок лучше брать свежий, так как восстановленный из концентрата немного портит вкус. Сливки в составе не обязательны, при жирности выше 15% они могут свернуться в кислом цитрусовом соке. Считается, что для приготовления коктейля нужен кубинский или пуэрто-риканский ром. На самом деле подойдет любой качественный ром независимо от страны производства.



«Пина Колада»

Рецепт:

1. Все ингредиенты взбить в блендере.
2. Полученную смесь перелить в предварительно охлажденный высокий бокал.
3. Украсить готовый коктейль вишенкой, долькой ананаса или взбитыми сливками.
4. Подавать вместе с трубочкой. Крепость – 10—12% об.

Чтобы сделать безалкогольный вариант, достаточно исключить из состава ром, а ликер «Малибу» заменить кокосовым молоком или сиропом.

Mojito («Мохито»)

«Мохито» является усовершенствованной версией напитка Drake («Дрейк»), рецепт которого придумал известный пират Ф. Дрейк. Морские разбойники настаивали ром на лайме и мяте. Полученный напиток помогал им бороться с инфекционными заболеваниями и цингой в морских походах.

В 1942 году семейство Мартинес открыло в Гаване собственный бар La Bodeguita del Medio. Главной изюминкой заведения стал коктейль «Мохито» (с испанского слово *mojito* переводится как «немного влажный»), который отличался от пиратского рецепта одним дополнительным ингредиентом – газировкой (содовой). Коктейль быстро стал популярным и распространился по всему миру, а бар Мартинесов успешно работает и в наше дни.

Состав и пропорции:

– лайм – 1 шт.;

- белый ром – 30 мл;
- содовая (минералка или «Спрайт») – 75 мл;
- сахар (желательно тростниковый) – 1 ст. л.;
- свежая мята – 5—6 листиков;
- кубики льда.

Рецепт:

1. Разрезать лайм пополам, руками выдавить в бокал сок из одной половинки. Добавить сахар.
2. Мелко нарезать мяту и положить в бокал. Измельченные листики истолочь мадлером. Для красоты можно добавить несколько целых листиков мяты.
3. Доверху наполнить бокал кубиками льда.
4. Добавить ром.
5. Влить содовую или «Спрайт». Подавать готовый коктейль вместе с трубочкой. Крепость – 10—11% об.



«Мохито»

Margarita («Маргарита»)

Согласно самой правдоподобной версии, коктейль «Маргарита» появился в 1936—1948-х годах в одном из баров Южной Америки. Установить точное место и автора рецепта не удалось. Версия о мексиканском происхождении напитка базируется лишь на том факте, что входящая в состав «Маргариты» текила является национальным мексиканским спиртным напитком.

Историки единодушны в одном – коктейль назван в честь женщины с именем Маргарита. Но вот кем она была (местной знаменитостью или любимой женщиной автора рецепта) осталось неизвестным.

Состав и пропорции:

- серебряная текила – 40 мл;
- апельсиновый ликер (Triple Sec или Cointreau) – 20 мл;
- сок лайма – 40 мл;
- лед.

Международная ассоциация барменов (IBA) предлагает смешивать ингредиенты в пропорции 7:4:3 (семь частей текилы, четыре части апельсинового ликера и три части сока лайма). Но исторически правильной считается пропорция 2:1:2.

В последнее время некоторые бармены стали добавлять в коктейль соль, потому что с ней принято пить текилу в чистом виде, но соль лучше использовать только для украшения краев бокала, так как она влияет на вкус.

Рецепт:

1. Наполнить шейкер льдом, добавить текилу, апельсиновый ликер, сок лайма. Взболтать.
2. Смочить края бокала в воде и опустить в тарелку с крупной солью. Встряхнуть лишнюю соль, чтобы на бокале остался только тоненький ободок.
3. Перелить содержимое шейкера в бокал через стрейнер. Украсить долькой лимона или лайма. Крепость – 24—25% об.

«Маргариту» пьют небольшими глотками, предварительно подержав напиток во рту пару секунд, чтобы осталось долгое послевкусие.



«Маргарита»

Manhattan («Манхэттен»)

«Манхэттен» по праву называют «королем коктейлей», созданный более 100 лет назад, он не теряет своих позиций и сегодня. Изобретение рецепта приписывают Дженни Джером – дочери известного нью-йоркского биржевого дельца Леонарда Джерома, которая после замужества стала леди Черчилль. Именно эта женщина приходится матерью одному из самых великих британцев за всю историю – Уинстону Черчиллю.

В 1874 году Дженни Джером давала званый обед в честь губернатора Нью-Йорка и кандидата в президенты США Сэмюэла Джонса Тильдена. Согласно легенде, она лично смешивала ингредиенты коктейля. Но нестыковка дат в биографии Дженни Черчилль (в день званого ужина она находилась в Европе) ставит под сомнение эту теорию.

Более правдоподобной выглядит версия, согласно которой коктейль «Манхэттен» придумал доктор Айан Маршалл, первым смешавший виски, итальянский вермут и биттер ангостуру. Напиток получил название в честь заведения, где был создан, – Manhattan Club. Имя леди Черчилль использовалось лишь для популяризации напитка.



«Манхэттен»

Классический состав и пропорции:

- бурбон – 60 мл;
- красный вермут («россо») – 30 мл;
- ангостура – 2 мл;
- лед в кубиках.

Рецепт:

1. Наполнить смесительный стакан и бокал для подачи кубиками льда.
2. Добавить в смесительный стакан бурбон, вермут и ангостуру. Перемешать ингредиенты ложкой.
3. Удалить лед из бокала, перелить туда коктейль через стрейнер.
4. Сверху украсить вишенкой.
5. Подавать без льда вместе с трубочкой. Крепость – 32—34% об. В качестве закуски подойдет гарнир из сухофруктов.

Old Fashioned («Олд Фэшнд»)

С английского языка название переводится как «старомодный». Коктейль появился в 1880 году в баре Pendennis Club в городе Луисвилл, штат Кентукки. Бармен, имя которого

не сохранилось в истории, сделал этот коктейль для своего постоянного посетителя – отставного полковника Джеймса Пеппера. После выхода на пенсию полковник занялся производством бурбона и вскоре стал одним из самых крупных производителей в США.

Коктейль очень понравился Пепперу, и он поделился рецептом с барменом нью-йоркского отеля «Уолдорф-Астория». Благодаря присутствию в коктейльной карте крупного заведения, спустя несколько лет «Олд Фэшнд» стал популярным во всей Америке. Считается, что именно «Олд Фэшнд» был любимым коктейлем 33-го президента США Гарри Трумэна и его жены Бесс. По воспоминаниям очевидцев, семья Трумэнов готовила его постоянно.

Классический состав и пропорции:

- бурбон – 50 мл;
- ангостура – 5 мл;
- сахар-рафинад – 2 кусочка;
- лед в кубиках;
- содовая (минералка) – 10—15 мл (по желанию).

Рецепт:

1. Низкий бокал рокс или олд фэшнд предварительно охладить.
2. В холодный бокал положить два кусочка сахара и смочить ангостурой.
3. Размять сахар мадлером или чайной ложкой.
4. По желанию добавить лед. Можно делать коктейль без льда, хорошо охладив бурбон.
5. Добавить бурбон, перемешивать до растворения сахара.
6. Украсить вишенкой или апельсиновой цедрой.
7. Для снижения крепости (42—43% об.) готовый коктейль можно разбавить содовой или минералкой.



«Олд Фэшнд»

Long Island Iced Tea («Лонг Айленд Айсд Ти»)

«Лонг Айленд Айсд Ти» – уникальный коктейль, в составе которого гармонично сочетаются пять видов спиртного: джин, водка, ром, текила и апельсиновый ликер. С английского его название переводится как «Чай со льдом из Лонг-Айленда». Внешним видом и запахом напоминает чай со льдом. Благодаря этим свойствам во времена сухого закона в США (1920—1933) подавался под видом безалкогольного напитка.

Существует три правдоподобных версии появления рецепта.

Маскировка. Самая красивая версия. Во времена сухого закона бармены острова Лонг-Айленд (часть Нью-Йорка) научились делать крепкий коктейль, внешним видом напоминающий чай со льдом. Посетители и владельцы заведений не боялись штрафа, поскольку у полицейских не было повода для проверки.

Соревнование. Жители Нью-Йорка любили играть в забавную игру – идти вдоль Лонг-Айленда, выпивая порцию спиртного в каждом баре. Побеждал тот, кто сам доходил к концу улицы. Зная это, бармены первых заведений на пути игроков пошли на хитрость. Они начали предлагать посетителям очень крепкий коктейль, одна порция которого сшибала с ног. В результате участники соревнований просто не могли идти дальше. Они оставались в первом же встречном баре, продолжая там тратить свои деньги. Через некоторое время правила игры изменились: люди начали соревноваться в количестве выпитого «крепкого ледяного чая».

Виски и любовь. Согласно этой версии, коктейль «Лонг Айленд Айсд Ти» изобрел бармен Роберт Батт. В его заведение часто приходил мужчина, любивший выпить виски. Но после изрядной дозы спиртного он терял контроль и устраивал дебош. Любимая девушка заставила его сделать выбор: она или виски. Мужчина выбрал возлюбленную.

На очередной вечеринке девушка разрешила своему любимому пить только холодный чай. Когда она отлучилась, мужчина попросил знакомого бармена добавить ему в чай крепкое спиртное. Бармен не растерялся и налил все, что было у него под рукой: водку, джин, ром, текилу и апельсиновый ликер. Никто не заметил подмены. Позже вместо чая в коктейль начали доливать колу.

Состав и пропорции:

- водка – 20 мл;
- золотой ром – 20 мл;
- джин – 20 мл;
- серебряная текила – 20 мл;
- апельсиновый ликер (Triple Sec или Cointreau) – 20 мл;
- лимонный сок – 20 мл;
- кола – 100 мл;
- лед в кубиках – 150—200 г.

Рецепт:

1. Наполнить высокий бокал кубиками льда.
2. Поочередно добавить джин, водку, ром, текилу, ликер, сок и колу.
3. Перемешать все ингредиенты ложкой.
4. Сверху украсить коктейль ломтиком лимона или вишенкой.
5. Подать с трубочкой. Крепость – 26—28% об.



«Лонг Айленд Айсд Ти»

Tequila Sunrise («Текила Санрайз»)

Рецепт придумали в 1930—1940 годы бармены гостиницы Arizona Biltmore Hotel, которая находится на границе Мексики и США. Напиток стал известным благодаря рок-группе The Rolling Stones. Во время своего турне по США в 1972 году музыканты пили только этот коктейль.

Существует правдоподобная легенда, что однажды в баре Мик Джаггер попросил сделать ему коктейль «Маргарита». В ответ бармен предложил музыканту попробовать

альтернативу – «Текилу Санрайз» (по составу оба напитка похожи). Джаггер согласился. С тех пор вся группа не признавала других коктейлей, кроме Tequila Sunrise.

Классический состав и пропорции:

- серебряная текила – 45 мл;
- апельсиновый сок – 90 мл;
- гранатовый сироп гренадин – 15 мл;
- кубики льда.

Рецепт:

1. Наполнить льдом бокал хайбол или харрикейн.
 2. Добавить текилу.
 3. Налить апельсиновый сок.
 4. По центру бокала добавить гранатовый сироп.
 5. Размешать ингредиенты коктейльной ложечкой. Градация цветов после смешивания создает эффект, напоминающий восходящее солнце.
 6. Сверху украсить напиток вишенкой или ломтиком апельсина. Пить через трубочку.
- Крепость – 11—12% об.



«Текила Санрайз»

Bloody Mary («Кровавая Мэри»)

На протяжении двадцати последних лет коктейль «Кровавая Мэри» – хит продаж российских баров. Он вкусный, быстро готовится, легко пьется и стоит недорого.

Согласно легенде, коктейль назван в честь первой английской королевы и яркой католички Марии I Тюдор (1516—1558). За жестокие расправы над протестантами она получила прозвище Кровавая Мэри (Bloody Mary). Это единственная королева за всю историю Англии, у которой нет ни одного памятника.

По еще одной версии, коктейль назвал великий писатель и любитель алкоголя Эрнест Хемингуэй. Он хотел оставить в памяти поклонников имя своей четвертой жены Мэри, которая устраивала скандалы, когда Хемингуэй пьяным приходил домой.

На авторство рецепта претендуют сразу два бармена: Джордж Джессел и Фернанд Петтио. Джордж утверждает, что придумал этот коктейль в промежутке между мировыми войнами. Первое официальное упоминание датируется 2 декабря 1939 года в газете New York Herald Tribune. Но там написано, что «Кровавая Мэри» готовится путем смешивания водки и томатного сока в пропорции один к одному, о других ингредиентах речь не идет.

Поэтому Фернанд Петтио считает себя автором рецепта «Кровавой Мэри», так как именно он первым начал добавлять в коктейль перец, соль и соусы. Его вариант появился в 1920-е годы XX века.

Состав и пропорции:

- томатный сок – 150 г;
- водка – 75 мл;
- лимонный сок – 15 мл;
- соль – 1 г;
- перец – 1 г;
- сельдерей – 1 веточка;
- соус табаско – 3 капли (необязательно);
- вустерский соус – 3 капли (необязательно).

Вустерский соус – это английская кисло-сладкая приправа, сделанная на основе уксуса, сахара и рыбы. Табаско – пикантный острый соус из перца, уксуса и соли. В домашних условиях эти два ингредиента используются крайне редко, но они несущественно влияют на вкус, поэтому от них можно отказаться.



«Кровавая Мэри»

Рецепт:

1. Налить водку в высокий стакан большого объема (хайбол).
 2. Добавить соль, перец и лимонный сок, перемешать.
 3. Всыпать лед.
 4. Налить томатный сок, добавить соусы табаско и вустерский (по желанию), еще раз перемешать.
 5. Украсить веточкой сельдерея или долькой огурца. Подавать вместе с трубочкой.
- Крепость – 28—29% об.

Во время приготовления большинства коктейлей первым в стакан добавляют лед и только потом другие составляющие. В случае с «Кровавой Мэри» опытные бармены советуют сначала смешать водку с перцем, солью и лимонным соком, и только потом наполнять стакан льдом. Благодаря этой поправке ингредиенты хорошо смешиваются, улучшая вкус коктейля.

Daiquiri («Дайкири»)

По одной версии, коктейль придумали британские моряки в середине XVIII века. В суровых морских условиях спирт, содержащийся в роме, и витамин С в лайме были лучшей профилактикой цинги – страшного заболевания того времени. В тропических условиях питьевая вода быстро портится, поэтому, чтобы не умереть от жажды перед длительным морским походом, команда судна всегда запасалась ромом. Со временем это стало неактуальным и о коктейле забыли.

Возрождение рецепта произошло в 1909 г., когда «Дайкири» заинтересовался американский медик Люциус Джонсон. Он узнал о напитке, изучая морскую историю. В одном

из трактатов было подробное описание забытого рецепта. После нескольких экспериментов Джонсон подобрал идеальные пропорции ингредиентов. Люциус предложил попробовать коктейль членам «Клуба армии и флота США». Присутствующим на дегустации офицерам «Дайкири» очень понравился, они распространили его рецепт среди своих знакомых. Через несколько лет о «Дайкири» уже знали не только в Америке, но и в Европе.

По другой версии, коктейль придуман в 1898 году на Кубе американским инженером по добыче железной руды, который приехал на остров разведывать запасы ископаемых. А название дано в честь живописных пляжей Дайкири.

Самыми известными почитателями этого коктейля были президент США Джон Ф. Кеннеди и писатель Эрнест Хемингуэй. Последний даже упоминал «Дайкири» в нескольких своих произведениях. В США 19 июля отмечается день «Дайкири».

Состав и пропорции:

- белый ром – 45 мл;
- сок лайма – 25 мл;
- сахарный сироп – 15 мл.
- лед.

Рецепт:

1. Заполнить шейкер льдом, добавить остальные ингредиенты, перемешать.
2. Охладить бокал для мартини.
3. Перелить коктейль через стрейнер из шейкера в бокал. Крепость – 22—23% об.



«Дайкири»

White lady («Белая леди»)

По одной из версий, коктейль придумал бармен Гарри МакЭлхон в 1919 году в лондонском Ciro's Club. Изначально в состав напитка входили: апельсиновый ликер «Куантро», мятный ликер и коньяк.

В 1929 году на новом месте работы, в Harry's New York Bar, МакЭлхон существенно изменил рецепт: добавил лимонный сок, вместо коньяка использовал джин, а «Куантро» заменил на «Трипл Сек». По другой версии, современный рецепт «Белой леди» появился благодаря Гарри Крэддоку из «Американского бара» в лондонском отеле Savoy.

Это был любимый коктейль комиков Лорела и Харди, напиток часто заказывали богатые аристократы своим дамам. Но уже в 40-е годы XX века популярность «Белой леди» угасла, так как крепкие женские коктейли вышли из моды, а в Европе началась эпоха «Мартини».

Происхождение названия неизвестно. Самые популярные версии:

- в честь известного британского приведения;
- от сорта белой розы, обнаруженной в XIX веке в Китае;
- из-за мягкого вкуса и характерного цвета.

Состав и пропорции:

- джин – 40 мл;
- апельсиновый ликер («Трипл Сек» или «Куантро») – 30 мл;
- лимонный сок – 20 мл;
- кубики льда.

Рецепт:

1. Смешать все ингредиенты в шейкере со льдом.
2. Полученную смесь перелить через стрейнер в охлажденную коктейльную рюмку.
3. Украсить готовый коктейль лимонной долькой или апельсиновой цедрой. Пить небольшими глотками. Крепость – 32—33% об.



«Белая леди»

Tom Collins («Том Коллинз»)

Этот коктейль стал прародителем целой группы, которая готовится на основе крепкой алкогольной основы с добавлением лимонного сока и газировки.

В 1874 году в штате Пенсильвания придумали интересную игру – сговорившись, группа людей начинала разговор о несуществующем Томе Коллинзе. При этом в компании обязательно был хотя бы один человек, который не знал о заговоре и этой игре. «Жертве» казалось, что Тома знают все в мире, кроме нее. Постепенно игра-мистификация распространилась по Северной Америке. Ажиотаж поддержали СМИ. В газетах появились заметки о Томе Коллинзе, а многие исполнители слагали песни в честь человека-загадки. Рано или поздно раскрытым именем должен был кто-то воспользоваться.

В 1876 году в печатном издании «Руководство бармена» авторства Джерри Томаса, которого считают отцом американской барной культуры, появился рецепт коктейля под названием Tom Collins. Благодаря узнаваемому имени, напиток моментально вошел в моду. В 1878 году коктейль признали самым популярным в Нью-Йорке.

По другой версии, рецепт в 1800 году придумал британский бармен по фамилии Коллинз, работавший в отеле «Лиммерс». Изначально в состав английского варианта коктейля входил голландский джин Genever, потом его заменили сладкимджином Old Tom, отсюда и название.

Состав и пропорции:

- джин – 50 мл;
- лимонный сок – 25 мл;
- сахарный сироп – 25 мл;
- содовая (минералка или «Спрайт») – 100 мл;
- кубики льда.



«Том Коллинз»

Рецепт:

1. Высокий бокал доверху наполнить кубиками льда.
2. Смешать в шейкере со льдом (или предварительно охладить ингредиенты) сироп, лимонный сок и джин.
3. Перелить смесь в бокал через стрейнер.
4. Аккуратно добавить содовую (минералку или «Спрайт»), затем перемешать ложечкой.
5. Готовый коктейль украсить вишенкой или долькой лимона. Крепость – 8—10% об.

Если джин в рецепте заменить виски или бурбоном, получится коктейль «Джон Коллинз», на основе текилы делается «Пепито Коллинз», с коньяком – «Пьер Коллинз», а с ромом – «Педро Коллинз», или «Рон Коллинз». Желаящие приготовить напиток с чудным названием «Товарищ Коллинз» должны использовать русскую водку.

Gin Fizz («Джин Физз»)

Физз (с английского to fizz – «шипеть» или «пениться») – тип коктейлей, в состав которых обязательно входит кислый сок, например лимонный или лайма, и газировка. Алкогольная основа меняется. «Джин Физз» – самый известный представитель этой группы, он знаменит долгим перемешиванием в шейкере.

Первое письменное упоминание о физзах датируется 1887 годом, когда легендарный миксолог Джерри Томас в своей книге «Гид бармена» опубликовал рецепты шести коктейлей с кислым соком и содовой.

«Джин Физз» появился в новоорлеанском баре Imperial Cabinet и в 1900—1940-е годы считался самым популярным коктейлем города. У придумавшего рецепта Генри Рамоса была отдельная группа барменов, которые работали посменно круглые сутки, чтобы сделать достаточно порций для очереди желающих. До введения сухого закона пропорции напитка хранились в тайне, позже точный рецепт опубликовал в прессе брат создателя рецепта. Оказалось, что, кроме традиционных ингредиентов, в состав добавляли яичный белок, который вместе с содовой создавал эффект гейзера.

Состав и пропорции:

- джин – 40 мл;
- лимонный сок – 30 мл;
- сахарный сироп – 10 мл;
- содовая (минералка) – 100 мл;
- лед.

Рецепт:

1. Смешать в шейкере лед, джин, сок и сахарный сироп. Время перемешивания – минимум 60 секунд (в классическом варианте – 5 минут).
2. Перелить смесь через стрейнер в высокий бокал.
3. Сверху долить содовую.
4. Украсить долькой лимона. Подавать с трубочкой. Крепость – 8—9% об.



«Джин Физз»

Dirty martini («Грязный Мартини»)

«Грязный Мартини» является удачной вариацией другого известного коктейля – «Сухой Мартини». Напитки отличаются лишь наличием в первом рецепте оливкового рассола, из-за которого коктейль приобретает оригинальный вкусовой оттенок и мутнеет. Отсюда и название.

Состав и пропорции:

- сухой вермут – 10 мл;
- водка (джин) – 60 мл;
- оливковый рассол – 10 мл;
- кубики льда.

Рецепт:

1. Охладить коктейльную рюмку (бокал для мартини) льдом или в морозильной камере.
2. Наполнить смесительный бокал льдом. Добавить водку, «Мартини» и оливковый рассол, делающий коктейль мутным (грязным).
3. Перемешать круговыми движениями.
4. Перелить смесь в коктейльную рюмку через стрейнер.
5. Украсить парой оливок без косточек на шпажке или просто бросить в бокал. Крепость – 32—33% об.



«Грязный Мартини»

Vesper («Веспер»)

Коктейль «Веспер» впервые упоминается в седьмой главе книги «Казино „Рояль“» (1953) писателя Яна Флеминга. Это был единственный случай, когда Джеймс Бонд смешивал водку с джином. Во время игры в покер агент 007 попросил бармена принести ему коктейль из трех частей джина Gordon's, одной части водки и полчасти аперитива Kina Lillet (белое вино, настоянное на хинине и других травах) и в два раза больше льда. Этот момент есть не только в книге, но и в фильме «Казино „Рояль“» и сиквеле «Квант милосердия».

Бонд назвал свой коктейль в честь Веспер Линд (Vesper Lynd) – единственной женщины, в которую был по-настоящему влюблен. Кстати, именно Веспер Линд считается рекордсменкой по употреблению спиртных напитков среди всех девушек Бонда.

Интересно, что рецепт придумал не сам писатель Ян Флеминг, а его друг, который назвал коктейль «Вечерняя звезда», на английском языке – Vesper. Флеминг лишь использовал это имя в своем романе.

Вермут «Кина Лиллет» (Kina Lillet) больше не выпускается в оригинальной рецептуре. Теперь похожий напиток называется «Лилле Блан» (Lillet Blanc).

Состав и пропорции:

- джин – 45 мл;
- водка – 15 мл;
- Lillet Blanc – 7,5 мл;
- лед в кубиках.

Рецепт:

1. Налить в стакан для смешивания водку, джин и вермут.
2. Добавить лед. Аккуратно перемешать.

3. Перелить смесь через стрейнер в охлажденный бокал для мартини. Украсить лимонной цедрой.



«Веспер»

Whiskey Sour («Виски Сауэр»)

В Whiskey Sour прекрасно сочетаются четыре компонента хорошего коктейля: умеренная крепость, легкая горечь, кислинка и едва уловимая сладость. С английского название переводится как «кислый».

Существует две версии появления Whiskey Sour. Согласно первой, коктейль придумал английский бармен Элиот Стабб, который переехал жить в Перу, где в портовом городке Икике открыл свой бар. После нескольких лет экспериментов Стабб удачно смешал виски с лимонным соком. Полученный напиток стал фирменным коктейлем его заведения. Благодаря тому, что бар находился недалеко от порта, о Whiskey Sour узнали матросы из разных стран, они распространили рецепт коктейля по всему земному шару.

По другой версии, коктейль «Виски Сауэр» придумал один из самых известных барменов за всю историю – Джерри Томас. В 1862 году он выпустил книгу «Как смешивать напитки», в которой упоминается Whiskey Sour. В 1870 году одна из местных газет штата Висконсин (США) напечатала рецепт коктейля, что стало отправной точкой его популяризации.



«Виски Сауэр»

Состав и пропорции:

- бурбон (или купажированный виски) – 45 мл;
- свежий лимонный сок – 30 мл (половинка лимона);
- сахарный сироп – 15 мл;
- яичный белок – 2—3 капли;
- лед.

Рецепт:

1. Налить в шейкер бурбон, сахарный сироп и лимонный сок (выжать с половинки лимона). В отдельном стаканчике (миске) отделить белок от желтка. Добавить 2—3 капли яичного белка в шейкер. Благодаря белку коктейль хорошо пенится.
2. Положить в шейкер лед, перемешать встряхиванием.
3. Перелить содержимое шейкера через стрейнер в бокал.
4. По желанию украсить готовый коктейль ломтиком апельсина или коктейльной вишенкой. Крепость – 20—22% об.

Sidecar («Сайдкар»)

Право на авторство рецепта оспаривают Париж и Лондон. Согласно самой правдоподобной легенде, коктейль придумал бармен парижского отеля «Ритц» специально для своего постояльца – офицера, участвовавшего в Первой мировой войне. Бравый вояка приезжал с водителем, сидя в мотоциклетной коляске (sidecar), отсюда и название напитка.

По другой версии, примерно в то же время рецепт изобрел лондонский бармен Пэт МакГарри, работавший в Bucks Club. А название появилось благодаря специальной емкости для сливания остатков коктейлей, которая на барменском жаргоне именуется sidecar. Ни одна из гипотез не подтверждается фактами.

Первые письменные воспоминания о коктейле появились только в 1922 г., причем сразу в двух сборниках для барменов. В наше время «Сайдкар» считается одним из лучших коктейлей с коньяком для мужчин.

Состав и пропорции:

- коньяк – 50 мл;
- апельсиновый ликер («Куантро» или «Трипл Сек») – 20 мл;
- лимонный сок – 20 мл;
- сахар – 10 г (по желанию);
- лед в кубиках.

Рецепт:

1. Сделать на бокале сахарную каемку, смочив края в лимонном соке и окунув их в сахар. С кромкой коктейль становится слаще.
2. Смешать в шейкере коньяк, ликер, сок и лед.
3. Готовый коктейль перелить через стрейнер в бокал. Крепость – 29—30% об.



«Сайдкар»

Bronx («Бронкс»)

Рецепт придумал в 1899 году бармен Джонни Солон (Johnnie Solon), работавший в Mens Bar («Мужской бар») отеля Waldorf Astoria, на месте которого сейчас построен легендарный Empire State Building. Заведение находилось в центре Манхэттена и было популярным среди банкиров, брокеров и юристов, работавших на расположенной неподалеку бирже Уолл-стрит. Посетители дали Mens Bar неофициальное название – Bull&Bear («Быки и Медведи»), поскольку на барной стойке красовалась запоминающаяся статуэтка с быками и медведями, которые в среде биржевиков символизируют власть финансов.

Однажды к Джонни Солону подошел Траверсон (старший официант ресторана в Waldorf Astoria) и попросил сделать необычный коктейль для привередливого клиента,

сомневающегося в мастерстве бармена. Джонни не растерялся: быстро смешал джин, апельсиновый сок, сухой и красный вермут, затем, даже не попробовав коктейль, отдал его официанту. Через несколько минут Траверсон вернулся, чтобы узнать название новинки, которая так понравилась посетителю. Солон ответил, что коктейль называется «Бронкс» в честь зоопарка Bronx Zoo, где недавно побывал Джонни и видел там редких зверей.

Это был один из первых коктейлей с фруктовыми соками, раньше вместо соков бармены использовали ликеры из аналогичных фруктов. В 1934 году по популярности среди жителей Нью-Йорка коктейль «Бронкс» занимал третье место после «Мартини» и «Манхэттена». Напиток не имеет прямого отношения к одноименному району Нью-Йорка Bronx – родине хип-хоп-культуры.

В 1930 году старую гостиницу снесли, а новую Waldorf Astoria построили неподалеку. Туда переехал и Mens Bar со своей легендарной статуэткой. Оригинальный коктейль «Бронкс» можно заказать и сегодня.

Состав и пропорции:

- джин – 30 мл;
- апельсиновый сок – 15 мл;
- сухой вермут – 10 мл;
- красный вермут – 10 мл;
- лед в кубиках.

Рецепт:

1. Смешать в шейкере со льдом два вида вермута, джин и апельсиновый сок.
2. Полученную смесь перелить через стрейнер в охлажденный бокал.
3. По желанию украсить кусочком цедры или долькой апельсина. Крепость – 23—24% об.



«Бронкс»

Blue Lagoon («Голубая Лагуна»)

Рецепт «Голубой Лагуны» в 1960 году придумал американский бармен Энди МакЭлхон. Сначала считалось, что коктейль назван в честь одноименного фильма, который в то время был популярен. Но позже выяснилось, что кино не имеет к напитку отношения. «Голубая лагуна» – это термальный курорт в Исландии, где когда-то побывал МакЭлхон. Цвет полученного коктейля напомнил ему увиденные там красоты.

По еще одной версии, «Голубую Лагуну» впервые сделал французский художник Поль Гоген, после того как врачи запретили ему пить абсент. Переехав на Таити, он начал экспериментировать со смешиванием разных алкогольных напитков. Но эта гипотеза не нашла подтверждения, так и оставшись легендой.

Состав и пропорции:

- ликер Blue Curaçao («Блю Кюрасао») – 10 мл;
- водка – 50 мл;
- «Спрайт» – 150 мл;
- кубики льда.

Рецепт:

1. Наполнить высокий бокал (хайбол) кубиками льда.
2. Смешать в шейкере водку и ликер.
3. Перелить содержимое шейкера в бокал.
4. Добавить «Спрайт». Украсить полученный коктейль долькой лимона. Крепость – 11% об.



«Голубая Лагуна»

Blue Hawaii («Голубые Гавайи»)

Коктейль появился в 1957 году в Гонолулу – столице штата Гавайи. Рецепт придумал Гарри Йи (Harry Yee), работавший барменом отеля Hilton Hawaiian Village. Создание коктейля с необычным голубоватым оттенком ему заказал торговый представитель алкогольной компании Bols, которая только начала выпуск нового ликера «Блю Кюрасао».

Считается, что Гарри Йи позаимствовал название у песни Лео Робина Blue Hawaii. Впоследствии одноименный фильм в 1961 году с Элвисом Пресли в главной роли, песня и коктейль стали главными популяризаторами гавайской культуры в мире. Благодаря этим шедеврам на острова приехали миллионы туристов.

Состав и пропорции:

- светлый ром – 30 мл;
- ликер «Малибу» – 30 мл;
- ликер «Блю Кюрасао» – 30 мл;
- ананасовый сок – 100 мл;
- лед в кубиках.

Рецепт:

1. Наполнить высокий бокал кубиками льда на треть.
 2. Взбить все ингредиенты в блендере и перелить в высокий бокал.
 3. По желанию украсить долькой ананаса, апельсина или лимона. Пить через трубочку.
- Крепость – 14—15% об.



«Голубые Гавайи»

Rainbow («Радуга»)

Благодаря разной плотности ингредиентов коктейль сравнительно легко уложить слоями, нужна лишь небольшая тренировка. Получается цветная лестница, которая похожа на радугу после дождя. Автор рецепта и место появления коктейля неизвестны.

Состав и пропорции:

- водка – 50 мл;
- «Малибу» – 30 мл;
- «Блю Кюрасао» – 20 мл;
- сироп гренадин – 20 мл;
- апельсиновый сок – 150 мл.

Рецепт:

1. На дно высокого бокала положить колотый лед.
2. Добавить гренадин (получится нижний красный слой), затем медленно влить апельсиновый сок (средняя желтая прослойка).
3. Для образования верхнего голубого слоя смешать в шейкере «Малибу», колотый лед, водку и «Блю Кюрасао». Медленно процедить смесь через стрейнер в бокал.
4. По желанию украсить вишенкой, долькой апельсина или ананаса. Пить через трубочку не перемешивая. Крепость – 11—12% об.



«Радуга»

Mai tai («Май Тай»)

Коктейль в 1944 году придумал владелец американской сети ресторанов Polynesian-style Трейдер Вик. Название появилось благодаря посетителям из Таити. Попробовав напиток впервые, они произнесли: «Mai tai roa ae», что на таитянском языке значит: «Отличный (хороший)».

По замыслу автора «Май Тай» должен был стать лучшим тропическим коктейлем, приготовленным из доступных ингредиентов, что снижало его цену и делало доступным для большинства посетителей. В качестве алкогольной основы использовался дешевый ямайский ром, который на тот момент входил в состав большинства коктейлей с ромом, подаваемых в питейных заведениях США. Спустя несколько десятилетий ром и другие ингредиенты напитка существенно подорожали. Теперь «Май Тай» считается одним из самых дорогих коктейлей в Европе, за одну порцию придется заплатить 6—9 евро.

Состав и пропорции:

- белый ром – 40 мл;
- черный ром – 20 мл;
- апельсиновый ликер – 15 мл;
- сок лайма – 15 мл;
- миндальный сироп – 10 мл;
- лед.

Рецепт:

1. Смешать в шейкере светлый ром, апельсиновый ликер, сок лайма и миндальный сироп.
2. Наполнить высокий бокал дробленым льдом.

3. Перелить содержимое шейкера в бокал.
4. Добавить черный ром.
5. Украсить полученный коктейль долькой ананаса, веточкой мяты и вишенкой. Пить медленно через трубочку. Крепость – 30%.



«Май Тай»

Bahama Mama («Багама Мама»)

Время, место появления и автор рецепта остались неизвестными, но коктейлями с похожим составом всегда славились Карибские острова, там принято смешивать ром с цитрусовыми соками и кокосовым молоком. Скорее всего, родина «Багамы Мамы» именно там.

По одной из версий, коктейль назван в честь песни группы Boney M – Bahama Mama, вышедшей на четвертом студийном альбоме коллектива Oceans of Fantasy в 1979 году. В песне рассказывается о маме с Багам, которая не может выдать замуж шесть дочерей. Чтобы привлечь внимание туристов, карибские бармены использовали славу всемирно известного музыкального хита и даже придумали легенду, что именно этот коктейль готовила мама с Багам для потенциальных женихов.

Состав и пропорции:

- светлый ром – 30 мл;
- «Малибу» – 30 мл;
- темный ром – 15 мл;
- ананасовый сок – 60 мл;
- апельсиновый сок – 60 мл;

– гренадин – 1—3 капли;

– лед в кубиках.

В некоторых вариациях коктейля еще добавляют 20 мл кофейного или 30 мл бананового ликера и 10 мл ангостуры, но в традиционном «багамском» рецепте таких компонентов нет.

Рецепт:

1. Поместить все ингредиенты (включая лед) в чашу блендера.
 2. Взбивать до получения однородной, снегообразной консистенции.
 3. Перелить смесь в предварительно охлажденный высокий бокал.
 4. Украсить готовый коктейль долькой апельсина, ананаса или коктейльной вишенкой.
- Крепость – 10—12% об.



«Багама Мама»

Singapore Sling («Сингапурский Слинг»)

Рецепт придумал в 1915 году бармен Нгиам Тонг Бун (Ngiam Tong Boon), работавший в отеле «Раффлз» в Сингапуре. Согласно легенде, молодой офицер попросил Буна угостить его девушку новым вкусным напитком, который покорит ее сердце. Бармен рискнул подать свое творение и не прогадал.

Коктейль так понравился постояльцам, что вскоре стал местной достопримечательностью и национальным достоянием страны. В 30-х годах XX века классический рецепт напитка был утерян. Его пришлось восстанавливать по воспоминаниям и записям прежних барменов. По еще одной версии, рецепт отеля «Раффлз» – это одна из вариаций более раннего коктейля, который назывался «Слинг Сингапурского пролива».

В 70-х годах племянник Буна существенно модифицировал рецепт и начал готовить «Сингапурский Слинг» автоматически. Специальная барная машина отмеряет ингредиенты в строгих пропорциях, затем смешивает их отведенное время, чтобы появилась характерная пенка. Желавших попробовать напиток так много, что без этой машины гостинице пришлось бы нанять целый штат барменов.

Состав и пропорции:

- джин – 30 мл;
- вишневый ликер – 15 мл;
- ананасовый сок – 120 мл;
- сок лайма – 15 мл;
- Benedictine – 10 мл;
- Cointreau – 10 мл;
- гренадин – 10 мл;
- ангостура – 2—3 капли.



«Сингапурский Слинг»

Рецепт:

1. Высокий бокал харрикейн наполнить льдом.
2. Все ингредиенты добавить в шейкер со льдом. Интенсивно встряхивать 20—30 секунд.

3. Перелить содержимое шейкера в бокал, отфильтровав лед стрейнером. Чтобы смягчить горечь джина, можно добавить 30—50 мл содовой или тоника (не встряхивать в шейкере, а просто влить сверху), затем аккуратно перемешать ложечкой.

4. Готовый коктейль украсить долькой ананаса, вишенкой или веточкой мяты. Подавать вместе с трубочкой. Крепость – 11—12% об.

Cosmopolitan («Космополитен»)

В начале 70-х об этом коктейле знал лишь ограниченный круг лиц из подпольных американских тусовок. Но стоило напитку однажды появиться на телевизионном экране, как о нем заговорил весь мир. Теперь «Космополитен» считается одним из лучших женских коктейлей.

Изначально «Космополитен» создавался для поддержки алкогольного бренда Absolut Citron (водки с лимонным вкусом). Но рецепт так и не стал популярным, о нем быстро забыли. Напиток прижился лишь в некоторых неформальных группах США.

Второе рождение «Космополитену» дала женщина-бармен из Флориды Черил Кук, решившая придумать чисто женский коктейль, который стал бы альтернативой «Мартини». Черил смешала цитрусовую водку Absolut Citron, апельсиновый ликер Triple Sec, клюквенный и лимонный соки. Но и этот рецепт быстро вышел из моды.

«Отцом» «Космополитена» стал бармен из Манхэттена Тоби Циццини. В рецепте миссис Кук он изменил два ингредиента: ликер Triple Sec на Cointreau, а лимонный сок на лаймовый. Именно этот вариант стал классическим, а сам коктейль в 1986 году признала Международная ассоциация барменов (IBA).

Но по-настоящему популярным «Космополитен» стал только после выхода на экран в 1998 году культового сериала «Секс в большом городе», героини которого почти в каждой серии пили этот коктейль, делясь женскими секретами.

Состав и пропорции:

– обычная водка или с лимонным вкусом – 45 мл;

– апельсиновый ликер «Куантро» – 15 мл;

– свежий сок лайма – 7—8 мл;

– клюквенный сок – 30 мл;

– лед.

В классическом варианте все ингредиенты смешивают в пропорции 3:1:0,5:2 (3 части водки, 1 часть ликера, полчасти лаймового и 2 части клюквенного сока).



«Космополитен»

Рецепт:

1. Охладить бокал для мартини.
2. Добавить все ингредиенты вместе со льдом в шейкер, перемешать встряхиванием.
3. Перелить коктейль из шейкера в бокал через стрейнер.
4. Для украшения можно положить сверху дольку лимона или апельсина, но в большинстве случаев напиток подают без украшений. Крепость – 21—22% об.

«Космо» принято пить небольшими глотками, стараясь уловить все нотки мягкого вкуса. Водка в составе не чувствуется.

Americano («Американо»)

Коктейль «Американо» в 1860-х годах придумал Гаспар Кампари – итальянский бармен и владелец фирмы по производству спиртных напитков, создавший легендарный биттер Campari, в состав которого входит около 60 компонентов. Гаспар первым додумался смешать красный вермут со своим ликером, а горечь снизить содовой. Напиток стал хитом местного бара.

Изначально коктейль назывался «Милано-Турино», поскольку на тот момент красный вермут «Мартини Россо» производился в Турине, а ликер «Кампари» – в Милане. В 1900 году автор рецепта изменил название на «Американо». По легенде, это случилось после того, как Гаспар Кампари заметил в своем баре группу американцев, с радостью пьющих его коктейль. Чтобы показать доброжелательность, «Милано-Турино» начал называться «Американо», хотя состав и пропорции остались прежними.

В 20-х годах XX века с введением в США сухого закона коктейль «Американо» стал самым популярным алкогольным напитком американских туристов, приезжающих в Италию на отдых. В 1928 году «Американо» появился в справочнике Адольфа Торелли «900 рецептов американских коктейлей и напитков».

Состав и пропорции:

- сладкий красный вермут – 50 мл;
- Campari – 50 мл;
- содовая (минералка) – 15—50 мл;
- кубики льда – 4—5 г;
- лед.

Рецепт:

1. Положить в бокал (хайбол или олд фэшнд) лед.
2. Налить красный вермут и Campari.
3. Добавить содовую исходя из пропорций рецепта. Чем больше содовой, тем меньше крепость.
4. Перемешать. Украсить долькой лимона. Можно подавать с трубочкой. Крепость – 20—26% об.



«Американо»

Negroni («Негрони»)

Рецепт придумал граф Камилло Негрони, родившийся в 1868 году в семье флорентийских аристократов. Будучи военным, он много путешествовал по миру, пробуя спиртное разных стран. Со временем у Негрони появилось два любимых напитка: лондонский джин и коктейль «Американо».

В 1919 году Негрони приехал на родину во Флоренцию, зашел в свой любимый бар Casoni и попросил старого друга Фоско Скарселли приготовить ему «Американо», но вместо содовой добавить джин для увеличения крепости. Полученный коктейль понравился не только графу, но и другим гостям. В 1948 году рецепт назвали в честь создателя.

Во время светских приемов Негрони пил только свой коктейль. Он просил барменов украшать бокал долькой апельсина, чтобы не путать его с «Американо», который внешним видом очень похож на «Негрони», но традиционно украшается лимоном.

Состав и пропорции:

- джин – 30 мл;
- Campari – 30 мл;
- красный вермут – 30 мл;
- лед в кубиках.

Рецепт:

1. Бокал рокс доверху наполнить льдом.
2. Добавить джин, вермут и «Кампари», перемешать.
3. Украсить долькой апельсина. Крепость – 29—30% об.



«Негрони»

Aperol Spritz («Апероль Шприц»)

Слабоалкогольный освежающий коктейль с нотками фруктов, легкой цитрусовой горечью и умеренной газированностью. В Венеции туристы и местные жители выпивают примерно 300 тысяч порций «Апероль Шприц» за день.

По одной из версий, Aperol Spritz появился в середине XIX века в Венеции после захвата региона Австрийской империей. Прибывшие солдаты разбавляли местные вина водой, как это было принято на их родине – в австрийской долине Вахау (Wachau), которая славится

винодельческими традициями. Правда, в те времена биттер «Апероль» еще не изобрели, поэтому тот напиток можно считать лишь прародителем традиционного коктейля.

По другой версии, рецепт придумали военные Австро-Венгрии, которые во время Первой мировой войны заняли северную часть региона Венето. Австро-венгерские офицеры тоже разбавляли игристые вина водой (в основном игристое просекко), добавляя в состав еще и слабоалкогольный Аперол, который как раз начал набирать популярность.

Аперол («Апероль») – биттер крепостью 11% об., производимый в итальянском городе Падуа. Имеет оранжево-красный цвет и горьковатый привкус. В состав входят апельсины, ревень, горечавка, плоды хинного дерева и другие травы, растущие в Пьемонте. Впервые напиток выпустила фирма «Барбиери» в 1919 году. В переводе с немецкого spritz – «плеснуть».

Состав и пропорции:

- просекко (сухое игристое вино) – 60 мл;
- биттер «Апероль» – 40 мл;
- содовая (газировка) – 20 мл;
- лед в кубиках.



«Апероль Шприц»

Вместо просекко подойдет любое сухое или полусладкое игристое вино или шампанское, даже «Советское». Биттер «Апероль» можно заменить более распространенным «Кампари», получится разновидность коктейля, которая называется «Черный Шприц». В некоторых барах вместо газировки добавляют тоник, но это на любителя.

Рецепт:

1. Наполнить большой винный бокал или рокс доверху льдом (как альтернатива – сильно охладить в морозилке).
2. Добавить шампанское.
3. Тонкой струйкой влить «Апероль», затем воду. Легонько перемешать.
4. Украсить дольками апельсина.
5. Пить через трубочку. Крепость – 9—10% об.

Sex on the Beach («Секс на пляже»)

Благодаря интригующему названию, яркому цвету и мягкому фруктовому вкусу, коктейль «Секс на пляже» за 20 лет с момента появления стал одним из самых заказываемых коктейлей на Западе и быстро набирает популярность в России.

Первые версии коктейля с водкой, апельсиновым и клюквенным соками появились в 70—90-х годах XX века. Бармены экспериментировали с ингредиентами, добавляя в состав гренадин, дынный и черносмородиновый ликеры. Сначала коктейль назывался Sand in your shorts, что в переводе на русский значит «Песок в твоих шортах», потом более заманчиво Fun on the Beach – «Веселье на пляже». Когда запрет на использование слова «секс» в общественных местах ослаб, появилось более вызывающее название.

По одной из версий, современный рецепт создал бармен из Флориды Тед Пицио (Ted Pizio) в 1987 году. Напиток задумывался как часть рекламной кампании по продвижению нового персикового шнапса на рынок США, спустя 10 лет о рекламируемой марке забыли, а вот коктейль получил всемирное признание. Популяризации напитка способствовал сериал «Санта-Барбара» (всего 2040 серий), герои которого предпочитали пить именно этот коктейль.

Состав и пропорции:

- водка – 40 мл;
- персиковый шнапс или ликер – 20 мл;
- апельсиновый сок – 40 мл;
- клюквенный сок (морс) – 40 мл.

Рецепт:

1. Высокий бокал наполнить льдом.
2. Влить водку, персиковый ликер, клюквенный морс и апельсиновый сок в указанной последовательности.
3. Перемешать. Украсить долькой апельсина. Пить через трубочку. Крепость – 17—18% об.



«Секс на пляже»

Некоторые бармены предлагают смешивать ингредиенты коктейля в шейкере, но в данном случае плотность составляющих почти одинакова, поэтому достаточно обычного перемешивания в бокале для подачи.

Sea Breeze («Морской бриз»)

Первый рецепт коктейля под названием «Морской бриз» появился в США в 20-х годах XX века под конец существования сухого закона. Но это был совершенно другой напиток, который состоял из джина и гренадина. В те времена водка не пользовалась популярностью у американцев.

Название придумал журналист, отведавший коктейль в закрытом нью-йоркском клубе. Из-за запрета на алкоголь он не мог описать рецепт, вместо этого использовал метафору: «Коктейль, заставляющий почувствовать ветер, сидя на берегу моря». В 30-е состав «Морского бриза» обогатился абрикосовым бренди и лимонным соком, но популярности так и не обрел.

Современная рецептура появилась в 50-е, когда крупнейший производитель клюквенного сока в США компания Ocean Spray начала продвигать свою продукцию в качестве компонента алкогольных коктейлей. До этого клюквенный сок ассоциировался с семейными праздниками, поэтому, чтобы не потерять клиентов, производители боялись связывать себя со спиртным. Ocean Spray рискнула, разработала простой рецепт коктейля, и это оправдало себя. Появился новый рынок сбыта – бары. Позже компания начала производить еще один ингредиент коктейля – грейпфрутовый сок. Но в 1959 году минздрав США заявил о заражении клюквы гербицидами, и о коктейле забыли.

Возрождение популярности «Морского бриза» началось в 70-х годах. В 1974 году Международная ассоциация барменов (IBA) включила «Морской бриз» в список лучших коктейлей десятилетия. Теперь он считается «современной классикой» и входит в коктейльную карту уважающих себя баров. Коктейль не раз появлялся на телевизионных экранах, например в фильмах «Запах женщины» (с Аль Пачино) и «Французский поцелуй».

Состав и пропорции:

- водка – 40 мл;
- грейпфрутовый сок – 30 мл;
- клюквенный сок – 120 мл;
- лед.



«Морской бриз»

Рецепт:

1. Высокий бокал наполнить льдом.
2. Добавить грейпфрутовый сок и водку.
3. Влить клюквенный сок, затем аккуратно перемешать ложкой.
4. Сверху украсить долькой лайма (символизирует морской парус).
5. Подавать вместе с трубочкой. Крепость – 8% об.

Если водку заменить джином, получится другая разновидность коктейля – «Морской бриз ориджинал», а на основе виски «Южный морской бриз»

Black russian («Черный русский»)

«Черный русский» считается родоначальником всех коктейлей, в составе которых есть кофе. Автором рецепта является бельгийский бармен Густав Топс. В 1949 году он приготовил этот коктейль в брюссельском отеле «Метрополь» для гостей вечеринки, устроенной светской львицей и послом США в Люксембурге Пёрл Места. Название выбрано неслучайно, оно символизировало начало холодной войны между СССР и США.

Состав и пропорции:

- водка – 50 мл;
- кофейный ликер Kahlúa – 25 мл;
- лед в кубиках.

В сборнике коктейлей Международной ассоциации барменов (IBA) для «Черного русского» указаны другие пропорции – 5:2 (пять частей водки и две части кофейного ликера). Но на практике напиток получается вкуснее, если смешивать ингредиенты в пропорции 2:1.

Рецепт:

1. Наполнить низкий бокал кубиками льда.
2. Налить водку и ликер.
3. Размешать коктейльной ложкой. Крепость – 33—34% об.

Чтобы напиток стал еще более бодрящим, водку и ликер смешивают с кофе эспрессо, этот вариант называется «Кофейный черный русский». Для уменьшения крепости коктейль можно разбавить колой и подать в высоком бокале.



«Черный русский»

White Russian («Белый русский»)

«Белый русский» назван в честь белогвардейцев, бежавших за границу после поражения в Гражданской войне. На Западе их называли white russians. В пособиях для барменов первая версия коктейля встречается в 1930 году. Тогда напиток назывался «Белый медведь». Его готовили из водки, джина и какао-ликера. В 1950 году американские бармены модифицировали рецепт, после чего дали коктейлю его современное название.

В 1998 году на экраны вышел новый фильм братьев Коэнов «Большой Лебовски». Главный герой Джеффри Чувак Лебовски обожал пить молочный коктейль с водкой и кофейным ликером. Ценителям кино нравится делать «Белый русский» одновременно с главным

героем, они утверждают, что так лучше чувствуют происходящее на экране. Также в сериале «Сверхъестественное» этот коктейль готовит Эйнштейн в раю.

Состав и пропорции:

- водка – 50 мл;
- сливки (11%) – 25 мл;
- кофейный ликер Kahlúa – 25 мл;
- лед.

Рецепт:

1. Наполнить бокал кубиками льда.
2. Добавить ликер, водку и сливки.
3. Размешать коктейльной ложкой. Подавать вместе с трубочкой. Крепость – 25% об.



«Белый русский»

Orgasm («Оргазм»)

Коктейль «Оргазм» появился во Флориде в 70-х годах XX века в баре «Летающий лось». Автор рецепта неизвестен. По легенде, однажды вечером в заведение заглянула очаровательная леди и попросила коктейль, которого нет в меню, потому что она устала от однообразия местной коктейльной карты. Бармен не растерялся и предложил свой рецепт. После первого же глотка девушка громко застонала от удовольствия, а бармен сразу же придумал имя своему творению.

Изначально коктейль назывался Screaming, что в переводе на русский значит Крик», или «Громкий стон». Более вызывающее название стали использовать ближе к 90-м годам.

Состав и пропорции:

- Baileys – 30 мл;

- апельсиновый ликер («Трипл Сек» или «Куантро») – 30 мл;
- сливки (11%) – 30 мл.



«Оргазм»

Рецепт:

1. Охладить бокал для подачи.
2. Смешать в шейкере со льдом до появления пены «Бэйлис», ликер и сливки.
3. Полученную смесь перелить через стрейнер в бокал без льда. За счет добавления сливок напиток получится достаточно густым.
4. Для пикантности можно украсить коктейль вишенкой. Пить через трубочку. Крепость – 18—19% об.

Brandy Alexander («Бренди Александр»)

Первое письменное упоминание коктейля с названием «Александр» датируется 1915 годом – рецепт опубликован в книге Хуго Энслина *Recipes for Mixed Drinks*. Но это был напиток с джином, белым *Crème de Cacao* и сливками. В 1916 году этот же рецепт напечатали в журнале для владельцев и арендаторов баров *New York Barkeeper*, после чего коктейль стал набирать популярность.

Распространению «Александра» способствовало плохое качество американского джина в 20—30-х годах XX века. Сладкий ликер со сливками маскировал этот недостаток. В результате посетителям все нравилось, а владельцы заведений получали неплохую прибыль, экономя на джине.

Коктейль «Бренди Александр» появился в 20-е годы XX века в Америке во времена сухого закона. Напиток подавали в известном подпольном баре, куда заходили высшие члены общества. Одним из постоянных посетителей был литературный критик Александр Вутток, предположительно в честь которого и назван коктейль. Первое письменное упоминание рецепта появилась в 1922 году в книге Гарри МакКелхона *ABC Cocktails*.

Интересно, что одно из прозвищ «Александра» – «Милкшейк», так его называл Джон Леннон, который увлекся этим коктейлем во время «потерянного уик-энда» с Йоко Оно в 73—74-х годах.

Состав и пропорции:

- коньяк (виноградный бренди) – 30 мл;
- коричневый какао-ликер Crème de Cacao – 30 мл;
- сливки (20%) – 30 мл;
- лед в кубиках.



«Бренди Александр»

Рецепт:

1. Шейкер наполнить льдом на $\frac{2}{3}$. Добавить коньяк, ликер и сливки.
 2. Интенсивно смешивать, пока шейкер не обмерзнет.
 3. Перелить смесь через стрейнер в предварительно охлажденный бокал (коктейльную рюмку).
 4. Сверху посыпать мускатным орехом для украшения. Можно пить через трубочку.
- Крепость – 20—22% об.

Irish depth bomb («Ирландская глубинная бомба»)

Опытные бармены утверждают, что этот коктейль взрывается трижды: сначала в бокале во время приготовления, потом во рту при дегустации, и, наконец, после некоторой задержки – в черепной коробке.

Кто первым додумался опускать рюмку крепкого алкоголя или ликера в бокал с пивом – неизвестно. В Северной Америке эти коктейли упоминаются в печатных изданиях с 30-х годов XX века. По одной из версий, название появилось из-за быстрого опьяняющего

эффекта, вызывающего взрыв в глубинах сознания. В той или иной вариации подобные напитки не раз появлялись на экранах, например в фильмах «Тупой и еще тупее», «На крючке», «Тор», в сериалах «Во все тяжкие» и «В поле зрения».

Среди прочих похожих рецептов «Ирландская глубинная бомба» выделяется ингредиентами и вкусом, это не банальная водка с пивом, коктейль не очень крепкий (8—9% об.) и имеет приятное шоколадное послевкусие, поэтому нравится даже дамам. В состав входят только ирландские спиртные напитки, отсюда и название.

Состав и пропорции:

– Baileys – 40—50 мл;

– пиво «Гиннес» – 400 мл.

Рецепт:

1. Наполнить стопку «Бэйлисом».
2. Налить пиво в бокал, подождать, пока осядет пена.
3. Опустить стопку в бокал и выпить залпом.

Если в бокал с пивом опустить стопку с «Бэйлисом» и ирландским виски, смешанными в равных пропорциях, получится вариация «Ирландская автомобильная бомба».



«Ирландская глубинная бомба»

Гоголь-моголь

Гоголь-моголь – это группа сладких коктейлей, основным ингредиентом которых является взбитый с сахаром яичный желток. Со временем в составе появились молочные продукты, пряности и даже спиртные напитки.

Существует несколько версий появления коктейля. Немцы приписывают изобретение рецепта своему соотечественнику – кондитеру Манфреду Кёкенбауэру, экспериментировавшему с консервацией сладостей. Он назвал случайно получившейся напиток Kuddelmudel (с немецкого переводится как «мешанина»). Англичане считают гоголь-моголь ответвлением другого известного рождественского коктейля – эгг-ног,

готовящегося по похожему принципу. В свою очередь, поляки уверены, что именно они первыми смешали желток с сахаром и назвали kogel-mogel.

В России же принято считать, что первый рецепт гоголь-моголя придумал кантор (руководитель церковного хора) из города Могилева по фамилии Гогель, который так лечил горло после потери голоса. В его лекарственный вариант входили яичные желтки, соль и хлеб. Позднее графиня Бронислава Потоцкая модернизировала рецепт, исключив хлеб с солью и добавив мед. Кто и когда начал добавлять молоко, сливки и спиртные напитки – неизвестно.

Нельзя путать гоголь-моголь с очень похожим по составу британским напитком Egg Nog. В рецепт эгг-нога обязательно входят целые яйца (желтки с белками), в то время как для гоголь-моголя нужны лишь желтки. Зачастую Egg Nog подают теплым или горячим, а гоголь-моголь (особенно алкогольный) вкуснее холодным.

Состав на 4 порции:

- молоко (3—6%) – 350 мл;
- сливки (33%) – 200 мл;
- куриные яйца (желток) – 3 штуки;
- водка (коньяк, виски) – 100 мл;
- корица – 1 палочка;
- молотый мускатный орех – 0,5 ч. л.;
- сахар – 70 г;
- ваниль – половина стручка (по желанию);
- тертый шоколад – для украшения (по желанию).

Оптимальная алкогольная основа – темный ром, коньяк или виски (бурбон), но подойдет и обычная водка. Корица, мускатный орех и ваниль – необязательные ингредиенты, но желательно добавить хотя бы один из них, иначе вкус будет слишком молочным. Из яиц требуются только желтки, а количество сахара можно увеличить по вкусу.

Рецепт:

1. Добавить в кастрюлю 150 мл сливок, все молоко, корицу, молотый мускатный орех и ваниль (предварительно разрезать стручок на несколько частей и извлечь семена).
2. Довести смесь до кипения на среднем огне, постоянно перемешивая, после чего сразу же снять с плиты. Оставить на 2—3 минуты, затем убрать специи.
3. Куриные желтки смешать с сахаром и взбить миксером до однородной массы. Готовая смесь должна получиться светлой и пышной.
4. Процедить теплую молочную заготовку через марлю или ситечко. Тонкой струйкой добавить желтки с сахаром, взбивая на малых оборотах миксера или интенсивно перемешивая ложкой.
5. Влить алкогольную основу. Перемешать ложкой. Смесь должна получиться ровной и гладкой.

6. После остывания до комнатной температуры убрать гоголь-моголь в холодильник минимум на 5—6 часов (максимальный срок хранения – трое суток).
7. Взбить оставшиеся сливки (50 мл), добавить в холодный гоголь-моголь, слегка перемешать.
8. Готовый напиток разлить в бокалы для подачи. Сверху для украшения можно посыпать тертым шоколадом или мускатным орехом. Крепость – 4—6% об.



Гоголь-моголь

Moscow Mule («Московский мул»)

В конце 30-х годов XX века бизнесмен Джон Мартин приобрел патент на производство московской водки «Смирнов» в США. Но американцам не нравилась безвкусная крепкая водка, дела шли плохо. В свою очередь, из-за кризиса у другого бизнесмена – Джека Моргана – возникли проблемы с продажей слабоалкогольного приторного имбирного пива.

Предприниматели решили объединить усилия. Благодаря их сотрудничеству в 1941 году появился коктейль «Московский мул», в котором одна часть водки смешивалась с тремя частями имбирного пива. С 1942 года коктейль начали продавать в Лос-Анджелесе и Лас-Вегасе, а потом и в других штатах. Позже бармены усовершенствовали рецепт, заменив имбирное пиво лимонадом и добавив в состав сок лайма для стабилизации вкуса.

Напиток оценили клиенты баров, в 50-х годах «Московский мул» был одним из самых популярных коктейлей в США, ассоциировался с русской культурой, приучая американцев к водке. Этому способствовала оригинальная подача в медной кружке и рекламный слоган: «Он вышибет из вас дух».

По одной из версий, название «Мул» появилось из-за упорства предпринимателей, продвигающих коктейль. Согласно другой версии – благодаря быстрому опьяняющему эффекту. Одну порцию американцы сравнивали с ударом копыта мула. Приставка «московский» – дань водке «Смирнов», производившейся в Москве.



«Московский мул»

Состав и пропорции:

- водка – 50 мл;
- имбирный эль – 100 мл;
- сок лайма – 10 мл;
- кубики льда.

В классической подаче коктейль наливают в медную кружку, а не бокал. Водка должна быть не ароматизированной.

Рецепт:

1. Наполнить медную кружку или бокал льдом.
 2. Добавить выжатый из двух долек лайма сок и водку.
 3. Доверху налить имбирный эль, аккуратно перемешать коктейль барной ложкой.
- Крепость – 12—13%.

Penicillin («Пенициллин»)

Первый в истории коктейль с односолодовым виски в составе, до этого бармены использовали только купажированные сорта. Неповторимый имбирный аромат с дымными нотками шотландского скотча стал фирменным признаком коктейля «Пенициллин». Хотя у этого напитка примерно поровну как почитателей, так и скептиков, однако каждый уважающий себя ценитель барной культуры должен хотя бы раз его попробовать.

Рецепт в 2005 году придумал Сэм Росс – известный нью-йоркский бармен заведения Milk and Honey. Это один из немногих современных миксологов, кому удалось создать коктейль, ставший классическим.

Интересно, что Сэм называет «Пенициллин» лишь усовершенствованной версией «Виски Сауэр», а не отдельным коктейлем. Однако благодаря имбирю и медовому сиропу

большинство барменов выделяют этот рецепт в отдельную группу. По заявлению Росса, несколько глотков его коктейля подобно излечению, отсюда и название – «Пенициллин».

Состав и пропорции:

- купажированный виски – 60 мл;
- односолодовый виски (обязательно с дымным ароматом) – 5—7 мл;
- лимонный сок – 22—25 мл;
- медовый сироп – 12 мл;
- сок имбиря – 12—13 мл;
- лед – желательно большими кубиками.

В классическом рецепте в качестве купажированного виски (алкогольная основа) используется Johnnie Walker Black label, а односолодовый (для аромата) – Laphroaig или Talisker, однако подойдет и другой дымный (торфяной) виски с шотландского острова Айла. Можно брать любой незасахарившийся мед. Для сохранения аромата важно отжать свежий имбирный сок, а не кипятить сам корень в сахарном или медовом сиропе, как делают многие бармены.



«Пенициллин»

Рецепт:

1. Приготовить медовый сироп: смешать воду и мед в пропорции 1:3. Довести до кипения, проварить на среднем огне 3—5 минут, перемешивая и снимая пену с поверхности. Перед внесением в коктейль охладить до комнатной температуры.
2. Корень имбиря натереть на терке, выжать сок, в который затем добавить 1 часть сахара на 6—7 частей сока, перемешать.

3. Вмешать в шейкер свежавыжатый лимонный сок, медовый сироп, имбирный сок, купажированный виски и лед (собирать коктейль в указанной последовательности).
4. Полученную смесь перелить через стрейнер в охлажденный бокал рокс. Сверху добавить односолодовый виски. Не перемешивать!
5. Готовый коктейль украсить долькой имбиря или лимонной цедрой. Подавать без трубочки, пить небольшими глотками. Крепость – 22—23% об.

Mint Julep («Мятный Джулеп»)

Слово julep пришло в английский язык от арабского gulab («джул» – роза, «аб» – вода) и дословно переводится как «розовая вода». Так в Средневековье называли лекарство, которое делали из лепестков роз. Получалась травяная настойка от любых недугов. Подобное средство до сих пор производят в Индии, но уже в косметических целях.

Первое письменное упоминание «Джулепа» в контексте алкогольного напитка с мятой встречается в 1787 году. Это один из самых старых коктейлей в мире. Жители Юга США (штаты Мэриленд, Вирджиния или Северная Каролина) любили добавлять в крепкое спиртное (ром, джин, бренди или виски) несколько листиков мяты. Об этом в 1803 году в своей книге *Travels of four years and a half in the United States of America* рассказал Джон Девис.

Классический рецепт «Мятного Джулепа» появился ближе к концу XIX века в Кентукки, где в местный кукурузный виски начали добавлять слегка раздавленные листики мяты. Оказалось, что бурбон лучше других крепких алкогольных напитков сочетается с мятой.

В 1938 году коктейль Mint Julep стал официальным напитком Кентуккского Дерби – конных скачек, на которых представлены лучшие наездники южных штатов США. За 2 дня соревнований зрители выпивают примерно 120 тысяч порций коктейля.

Состав и пропорции:

- бурбон – 60 мл;
- мята – 12 свежих листиков;
- сахарная пудра – 1 ч. л.;
- вода (без газа) – 2 ч. л.;
- колотый лед.

Правильно готовить «Мятный Джулеп» в медной, оловянной или серебряной кружке. Если дома подобной тары нет, подойдут обычные бокалы с толстым дном – рокс или олд фэшнд.



«Мятный Джулеп»

Рецепт:

1. Мятю положить на дно предварительно охлажденного бокала.
2. Добавить сахарную пудру и воду.
3. Размять мяту мадлером до растворения сахара. Чтобы получить насыщенный мятный вкус, листики нужно интенсивно разминать минимум 60 секунд и перед добавлением бурбона оставить на 5 минут для выделения эфирных масел.
4. Влить 40 мл бурбона. Наполнить бокал льдом доверху. Перемешивать коктейль ложкой, пока стенки не покроются испариной.
6. Добавить 20 мл бурбона, досыпать немного льда (доверху бокала). Слегка перемешать. Украсить веточкой мяты. Крепость – 36—37% об.

Caipirinha («Кайпаринья»)

В переводе на русский caipirinha значит «напиток крестьян», но его рецепт получился настолько удачным, что теперь коктейль «Кайпаринья» считается визитной карточкой Бразилии, его делают в барах по всему миру. Нельзя сказать, что вкус напитка изысканный, зато он хорошо прохлаждает и взбадривает, что намного важнее в жаркое время года.

Рецепт придумали рабы, трудившиеся на тростниковых плантациях португальцев. Они готовили спиртное из подручных средств – доводили сок тростника до брожения, затем выдерживали в нем дольки лайма.

До начала XX века за пределами Бразилии о «Кайпариньи» почти не знали. Все изменилось, когда на рынке Европы и США появилась качественная кашаса, а сама Бразилия стала открытой для туристов. На местных пляжах освежающая и быстрая в приготовлении «Кайпаринья» стала настоящим хитом. Вернувшись на родину, люди заказывали этот коктейль в барах своих городов, что способствовало его популяризации.

Сашаça (кашаса) – бразильский тростниковый самогон, по вкусу напоминающий ром. Раньше продавался только в Бразилии, теперь напиток можно приобрести на всех континентах, в том числе и в России.

Состав и пропорции:

- кашаса – 50 мл;
- лайм – 1 половинка;
- тростниковый сахар – 2 ч. л.;
- колотый лед.

Рецепт:

1. Разрезать половинку лайма на 4 части и положить дольки в стакан.
2. Добавить сахар, затем раздавить дольки мадлером или ложкой. Сок лайма должен растворить сахар.
3. Доверху наполнить стакан колотым льдом.
4. Влить кашасу, перемешать. Украсить коктейль долькой лайма, пить через трубочку. Крепость – 25% об.



«Кайпаринья»

Коктейли-шоты (Shot drinks)

Как правильно готовить шоты

Шоты бывают как смешанными, так и слоистыми. С первым типом проблем не возникает: все ингредиенты смешивают в шейкере – и коктейль готов. Гораздо сложнее сделать

правильный слоистый шот. Проще всего следовать конкретным рецептам, но если хочется поэкспериментировать – желательно придерживаться базовых правил.

– Чем выше слой, тем ниже его плотность. В основу коктейля ложится самый плотный и густой напиток, например «Адвокат» или «Бэйлис».

– Начинающим барменам лучше заранее отмерять нужные дозы ингредиентов, а не лить «на глаз».

– Второй и последующие слои наливают при помощи барной ложечки или по ножу, стараясь не смешивать напитки.

– Чтобы сделать слоистый коктейль еще интереснее, можно подобрать ингредиенты не только разных цветов, но и разной температуры, например, добавить горячий кофе.

В-52 (Б-52)

В-52 – алкогольный коктейль с приятным сладковатым вкусом, состоящий из трех слоев ликеров: кофейного, сливочного и апельсинового.

Напиток создан в 1955 году в одном из баров города Малибу. Коктейль назван в честь американского стратегического бомбардировщика Boeing B-52 Stratofortress, который как раз в том же году поступил на вооружение армии США.

Состав и пропорции:

- кофейный ликер (Kahlúa или Captain Black) – 20 мл;
- сливочный ликер (Baileys или его аналог) – 20 мл;
- апельсиновый ликер (Cointreau или Triple Sec) – 20 мл.

Главная сложность заключается в получении равномерных не рваных слоев, которые не должны смешиваться друг с другом.

Рецепт:

1. Налить в стопку кофейный ликер.
2. С помощью барной ложки или по лезвию ножа медленно добавить сливочный ликер поверх кофейного.
3. Таким же методом налить апельсиновый ликер поверх сливочного.



В-52

Как пить В-52. Одним глотком через соломинку, опуская ее к самому нижнему слою. Предварительно коктейль можно поджечь. Тогда сначала пьющий почувствует холод нижнего слоя, потом постепенно более теплый слой, а под конец коктейль и вовсе станет горячим. Это создает головокружительный эффект. Людей, пробуящих В-52 в первый раз, охватывает эйфория, но больше 3—4 порций за один вечер выпивать не рекомендуется, все-таки крепость В-52 – 20—27%.

Hiroshima («Хиросима»)

Коктейль придумали в 50-х годах прошлого века советские бармены в ответ на знаменитый американский коктейль В-52, пользовавшийся в те годы невероятной популярностью. До 60-х годов XX века бары в СССР работали в крупных отелях Москвы и были ориентированы на иностранцев. Также к группе советских барменов причисляли эмигрантов из СССР, устроившихся на работу в питейные заведения на Западе.

Внешний вид алкогольной «Хиросимы» напоминает ядерный гриб, который появляется после ядерного взрыва, отсюда и название. Крепость – 41—43% об.

Состав и пропорции:

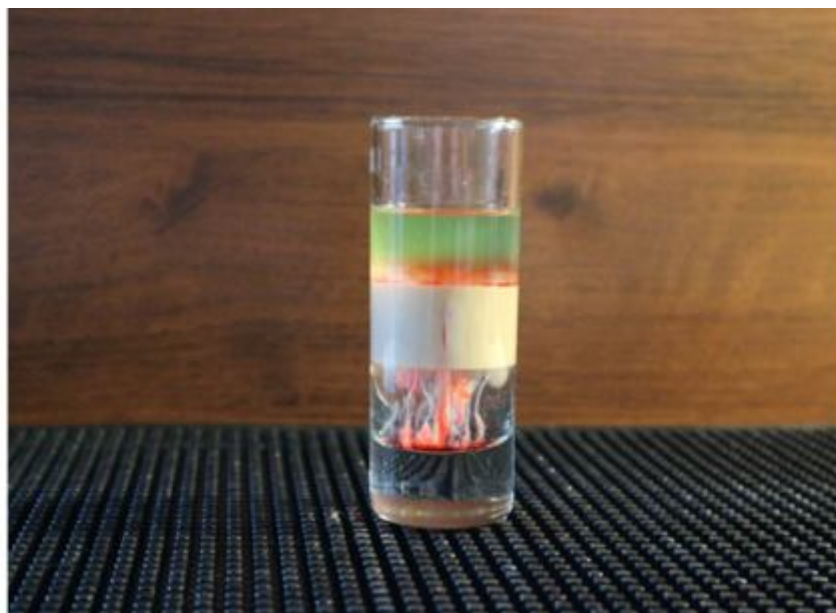
- самбука – 1 часть (20 мл);
- абсент – 1 часть (20 мл);
- Baileys – 1 часть (20 мл);
- гранатовый сироп гренадин – 2—3 капли.

Рецепт:

1. Налить в рюмку самбуку.
2. Аккуратно по ложечке добавить «Бэйлис». Важно, чтобы слои не смешивались.

3. Уложить слой абсента.

4. Посредине рюмки добавить несколько капель гранатового сиропа. Его плотность намного выше, чем у других составляющих, поэтому гренадин с легкостью пробивает все три слоя, образуя визуальный эффект, напоминающий взрыв.



«Хиросима»

«Хиросиму» можно пить тремя способами:

– **Залпом.** Самый простой быстрый способ. После добавления гренадина сделать выдох и одним резким движением опрокинуть рюмку. Почти сразу чувствуется тепло, распространяющееся по всему телу.

– **Через соломинку.** Опустить трубочку на дно и плавно втянуть напиток. Слои перемешиваются прямо во рту, вкус меняется несколько раз.

– **Поджечь.** Самый зрелищный метод. Для его воплощения в жизнь нужно поджечь абсент, подождать 20—30 секунд, опустить на дно рюмки соломинку и быстро выпить. Спешка здесь нужна для того, чтобы трубочка не успела расплавиться от высокой температуры.

«Боярский»

Традиционный русский алкогольный коктейль, названный в честь актера Михаила Сергеевича Боярского. Согласно самой правдоподобной версии, коктейль «Боярский» придумали в 2004 году на музыкальном фестивале «KaZантип» в Крыму. После выступления питерская группа ILWT отдыхала в одном из баров. Музыкантам надоело пить чистую водку, тогда бармен предложил добавить сироп гренадин. Во время дегустации коктейля посетители выкрикивали реплики из фильмов, в которых снялся Михаил Боярский, так и появилось название.

По другой версии, рецепт предложил на «KaZантипе» оставшийся неизвестным врач-нарколог, который хотел создать идеальное спиртное для праздника. Также выдвигается гипотеза, что автором коктейля является сам Михаил Боярский, но актер никогда публично не подтверждал свое отношение к напитку.

Состав и пропорции:

- водка – 25 мл;
- гренадин – 25 мл;
- красный соус табаско – 5 мл (4—5 капель).

Рецепт:

1. Налить в стопку гренадин.
2. Сверху коктейльной ложкой или по лезвию ножа уложить слой водки.
3. Добавить 4—5 капель табаско. Из-за разницы в плотности составляющих соус пройдет водку насквозь и расположится сверху гренадина. Готовый напиток можно украсить шпажкой. Крепость – 19—20% об.



«Боярский»

Как пить. Залпом. После того как стопка опустеет, нужно ударить рукой по столу и прокричать: «Тысяча чертей!» или «Каналья!».

Некоторые бармены считают, что в классический рецепт входит только водка и гранатовый сироп, а с добавлением соуса табаско получается коктейль «Кровавый Боярский», но это спорное утверждение.

Если водку заменить самбукой, выйдет коктейль «Дочь Боярского» – больше женский вариант с мягким анисовым послевкусием. С водкой, табаско и ликером «Блю Кюрасао» (вместо гренадина) получается «Синий Боярский».

Brain Tumour («Опухоль мозга»)

Считается, что этот коктейль придумал в 50-х годах XX века американский бармен, которому стало скучно после закрытия бара. Смешав все доступные ингредиенты, он удивился вкусу полученного напитка и включил его в меню заведения.

Состав и пропорции:

- персиковый ликер или белый вермут – 20 мл;

- сироп гренадин – 15 мл;
- водка или самбука – 10 мл;
- Baileys – 10 мл.

Рецепт:

1. Налить на дно стопки самбуку (водку).
2. Барной ложечкой или по лезвию ножа сверху уложить слой персикового ликера (белого вермута).
3. Добавить «Бэйлис», который будет выполнять роль мозга.
4. Влить гренадин, имитирующий опухоль.
5. Подать готовый коктейль вместе с трубочкой – начинать пить с нижнего слоя. Или просто опрокинуть стопку залпом. Крепость – 17—18% об.



«Опухоль мозга»

Jellyfish («Медуза»)

«Медузу» сложно сравнивать с другими известными коктейлями, оригинальностью внешнего вида он напоминает «Опухоль мозга», но по вкусу это два совершенно разных напитка. Имя автора рецепта не сохранилось в истории. По легенде, коктейль придумал бразильский астроном, которого восхитила туманность Медузы.

Состав и пропорции:

- Malibu – 20 мл;
- белый ром – 20 мл;
- Baileys – 5 мл;
- Cointreau – 20 мл;
- Blue Curacao – 5 мл.

Рецепт:

1. Налить в стопку «Малибу».
2. Барной ложкой или по лезвию ножа уложить слой апельсинового ликера «Куантро».
3. Третьим слоем уложить светлый ром.
4. Добавить пару капель «Бэйлиса» и «Блю Курасао».
5. Выпить залпом. Крепость – 30—31% об.



«Медуза»

«Флаг России»

Трехслойный коктейль с интересным кисло-сладким вкусом, который готовят по случаю государственных праздников в России. Интересно, что в составе только один национальный напиток – водка.

Впервые бело-сине-красный флаг был поднят на первом русском военном корабле «Орел» в царствование Алексея Михайловича (1645—1676) – отца Петра I, но дальнейшего распространения стяг не получил. 20 января 1705 года уже сам Петр I издал указ, согласно которому триколор должны поднимать все торговые суда Российской империи.

В качестве государственного флага бело-сине-красный стяг утвержден в 1896 году перед коронацией Николая II. После революции в советской России более 70 лет государственным флагом являлся красный стяг. Чрезвычайная сессия Верховного Совета РСФСР 22 августа 1991 года постановила считать официальным символом России триколор.

Современная трактовка цветов (неофициальная):

- белый – мир, совершенство, непорочность, чистота;
- синий – вера, верность, постоянство;

– красный – сила, энергия и кровь, пролитая за отечество.

Сам же коктейль «Российский флаг» придуман в конце 80-х годов, когда в СССР попали ликер Blue Curacao и сироп гренадин. Автор и место появления рецепта неизвестны. Сначала напиток назывался «Новый русский», так как позволить себе дорогое иностранное спиртное могли только обеспеченные граждане. После принятия триколора в качестве официального флага России коктейль переименовали.

Состав и пропорции:

- водка – 15—20 мл;
- сироп гренадин – 20 мл;
- ликер «Блю Кюрасао» – 20 мл;
- сливки – 5—7 мл (по желанию).

Лишь с водкой верхний слой коктейля получится не белым, а прозрачным, поэтому для большего сходства с настоящим флагом в водке предварительно разводят 5 мл сливок.



«Флаг России»

Рецепт:

1. Налить в стопку гренадин.
2. Барной ложкой или аккуратно ножом сверху уложить слой «Блю Кюрасао».
3. В отдельной емкости смешать водку со сливками для получения однородной консистенции белого цвета, в случае необходимости добавить чуть больше сливок.
4. Третьим слоем уложить водку со сливками или чистую водку. Выпить коктейль залпом. Предварительно можно произнести тост за Отечество. Крепость – 20—21% об.

Green mexican («Зеленый мексиканец»)

Несмотря на название, этот кисло-сладкий коктейль с привкусом банана никак не связан со страной ацтеков. Рецепт придумал в Киеве в 1996 году украинский бармен Сергей Кадацкий. Однажды в бар, где он работал, привезли много бутылок бананового ликера Pisang Ambon, который не пользовался популярностью у посетителей.

Сергей получил задание любой ценой продать этот ликер. Он начал экспериментировать с ингредиентами, пытаясь создать новый вкусный коктейль. Спустя несколько недель появился «Зеленый мексиканец». Сначала о напитке знали только в барах Украины и России, но благодаря эмигрантам рецепт распространился по всей Европе, а потом попал и в США.

Почему коктейль назван именно так – неизвестно. Скорее всего, потому что в его состав входит текила, а сам коктейль имеет зеленый цвет.

Состав и пропорции:

- банановый ликер Pisang Ambon – 25 мл;
- лимонный сок – 10 мл;
- серебряная текила – 25 мл.

Рецепт:

1. Налить в рюмку банановый ликер.
2. Аккуратно барной ложечкой или по кончику ножа поверх ликера добавить лимонный сок (второй слой).
3. Этим же способом налить текилу поверх сока (третий слой).
4. Выпить рюмку залпом сразу после приготовления, так как коктейль быстро расслаивается, теряя во вкусе.
5. Закусить долькой, апельсина, лимона или лайма. Крепость – 25—26% об.



«Зеленый мексиканец»

Горячие коктейли
Глинтвейн

Глинтвейн (от нем. *glühender Wein* – горячее вино) – горячий напиток крепостью 6—10% об., получаемый путем нагревания вина на медленном огне до 65—70° С с пряностями, специями, сахаром, а иногда и фруктами.

Первые рецепты глинтвейна появились еще в Древнем Риме, но тогда вино смешивали со специями без нагревания. В условиях средиземноморского климата в повышении температуры не было смысла. По-настоящему популярным напиток стал в скандинавских странах средневековой Европы, где пряное горячее вино подавали на рождественских ярмарках и варили дома. Через несколько столетий глинтвейн распространился по всему континенту и стал популярным даже в регионах с теплым климатом. В наше время глинтвейн подают на зимние праздники в Германии, Швейцарии, Австрии, Чехии, Дании и Швеции.

Выбор ингредиентов

Существуют сотни вариантов приготовления глинтвейна. Вкус напитка зависит от выбранного вина и сопутствующих добавок: приврав, специй, подсластителей. Правильная их комбинация приравнивается к высшему кулинарному мастерству, но, зная свойства каждой специи, любой желающий может сделать отменное горячее вино.

В одной порции напитка крайне редко одновременно используются больше 4—5 специй. Перенасыщенность пряностями портит вкус, также многие из них обладают противоположными свойствами. Начинающим кулинарам рекомендовано приобретать специальные наборы специй для глинтвейна, которые хорошо сбалансированы. Попробовав несколько вариантов, можно найти для себя оптимальный.

Вино. Подходят любые дешевые сухие или полусладкие вина. От крепленых (крепче 12% об.) и десертных видов лучше отказаться, поскольку на их основе напиток может получиться слишком сладким или будет разить спиртом.

Традиционно глинтвейн готовят из красных виноградных вин, которые считаются полезней. Для легких холодных глинтвейнов больше подходят белые вина. Но в процессе нагревания они кислят, поэтому требуют обязательного добавления подсластителей.

Фрукты и подсластители

– Свежие фрукты и ягоды. Придают глинтвейну неповторимый аромат с легкими вкусовыми нотками. В горячее вино добавляют апельсины, лимоны, мандарины, грейпфруты, яблоки и груши. В некоторых рецептах используются ягоды клубники, земляники или малины.

– Сухофрукты. Изюм, курага, чернослив, инжир, финики вносят пикантные нотки и стимулируют работу иммунной системы. Лучше не использовать в одной порции напитка больше двух видов сухофруктов, так как они перебивают вкус друг друга.

– Мед и сахар. Регулируют сладость. Кроме того, мед укрепляет иммунитет и снимает воспаление горла, но его нужно добавлять в уже готовый теплый глинтвейн, поскольку в горячем напитке полезные вещества быстро разрушаются. Сахар насыщает организм энергией за счет глюкозы и стимулирует выработку серотонина – гормона радости.

Специи

– Корица. Обязательная составляющая. Отличается пряным ароматом и приятным сладким вкусом. В глинтвейнах предпочтительнее использовать палочки, поскольку молотая корица теряет часть ароматических свойств и часто содержит вредные химические добавки.

– Гвоздика. Классический ингредиент большинства рецептов. Обладает сильным легкоузнаваемым ароматом и специфическим вкусом. Запах гвоздики уменьшается при

сильном нагревании. Чем позднее она добавлена во время приготовления, тем тоньше будет аромат. Гвоздика в глнтвейне ценится за противомикробные, антисептические, противопростудные свойства, а также улучшает пищеварение.

– Перец (красный, черный, душистый). Красный перец используется для приготовления глнтвейна из белого вина, он придает завершенность общей вкусовой композиции напитка. Черный перец – хороший антисептик, входит в состав красного глнтвейна от простуды. Из-за слишком сильного аромата душистый (ямайский) перец используется крайне редко, в некоторых случаях его добавляют только опытные кулинары, разработавшие свои уникальные рецепты.

– Анис. Ценится терпким сладковатым вкусом и пряным запахом. В глнтвейне хорошо сочетается с корицей и кардамоном. Повышает аппетит, обладает жаропонижающими и обезболивающими свойствами.

– Бадьян. Сладковато-горькая специя с острыми нотками, которая даже при сильном нагревании сохраняет стойкий аромат. Бадьян ценится лечебными свойствами. Он очищает дыхание, улучшает пищеварение и смягчает кашель.

– Барбарис. Вносит в глнтвейн легкую кислинку, освежая вкус. Полезным действием не обладает.

– Имбирь. Хорошо узнается по острому пикантному привкусу, нотки которого сохраняются в любом глнтвейне, даже несмотря на другие добавки. Для мягкого сбалансированного вкуса больше подходит молотый имбирь, корень оценят любители острых напитков. Имбирь полезен при простудных заболеваниях и переохлаждении.

– Лавровый лист. Вносит в глнтвейн стойкий неповторимый аромат. Добавляется ближе к концу приготовления, иначе по запаху напиток будет напоминать суп. Лавровый лист считается естественным антибиотиком и улучшает процесс обмена веществ.

– Мускатный орех. Наделяет глнтвейн жгучим, пряным или терпким привкусом. Свойства этой специи полностью раскрываются только при сильном нагревании, поэтому ее лучше добавлять с самого начала приготовления. В горячих глнтвейнах мускатный орех полезен тем, что снижает давление, укрепляет иммунитет и помогает побороть депрессию.

– Кардамон. Острая специя с лимонным оттенком и приятным запахом. Используется как в горячих зимних, так и в холодных летних глнтвейнах. Кардамон стимулирует работу мозга, нервной системы, укрепляет иммунитет, снимает спазмы в горле при кашле, способствуя отхаркиванию.

– Кориандр. Чаще добавляется в глнтвейн из белого вина, хотя встречается и в некоторых рецептах красного. Кориандр улучшает пищеварение, возбуждает аппетит и насыщает организм целым набором полезных элементов: витаминами, калием, магнием, кальцием, железом, йодом и др.

– Шафран. Редко используемая специя, приносящая в глнтвейн тонкий, но очень стойкий аромат. Шафран плохо сочетается с другими добавками. Обладает тонизирующими, болеутоляющими и общеукрепляющими свойствами.

– Мята и мелисса. Редкие ингредиенты для глнтвейна, иногда используются в белых холодных видах. Мята улучшает самочувствие и поднимает настроение, а мелисса славится противовоспалительным эффектом.

Классический рецепт

Состав и пропорции:

- красное вино – 750 мл;
- вода – 100 мл;
- сахар – 1 ст. л.;
- тертый мускатный орех – 1 щепотка;
- молотый имбирь – 1 ч. л.;
- гвоздика – 5 бутонов;
- корица – 1 палочка.

Указанного количества ингредиентов хватит для приготовления 4—5 порций. Чтобы сделать безалкогольный глинтвейн, достаточно заменить вино виноградным соком, в остальном технология приготовления остается неизменной.

Рецепт:

1. Смешать в кастрюле специи и добавить воду.
2. Довести смесь до кипения, снять с огня. Настаивать 10 минут.
3. Процедить отвар через сито или марлю.
4. Смешать в кастрюле вино, отвар специй и сахар.
5. Нагреть на медленном огне до 65—70° С. Глинтвейн нельзя доводить до кипения. При появлении пара и первых пузырьков напиток нужно снять с огня.
6. Накрыть крышкой и дать настояться 5—10 минут.
7. Подавать горячим в высоких прозрачных стаканах или керамических чашках, удерживающих тепло.



Глинтвейн

Повторно нагретый глинтвейн теряет аромат и вкус, поэтому лучше готовить небольшие порции и сразу выпивать. Закусывают глинтвейн сухим печеньем, пирогами, несладкими фруктами. В Германии горячее вино принято пить на открытом воздухе с блюдами, приготовленными на гриле, например с шашлыками и сосисками.

Рецепт от простуды

Глинтвейн хорошо помогает только на ранних стадиях заболевания. Если болезнь запущена, горячее вино уже не так эффективно. В этом рецепте часть вкусовых качеств принесена в жертву полезным свойствам.

Состав и пропорции:

- красное вино – 0,7 л;
- мед – 3 ст. л.;
- лимон – 1 половинка;
- кислое яблоко – 1 шт.;
- имбирь – 3 кусочка;
- гвоздика – 6 бутонов;
- корица – 1 палочка;
- кардамон – 2 шт.;
- мускатный орех – 0,5 ч. л.;
- черный перец – 4 горошины.

Для лечебного глинтвейна подходит любое красное вино, в идеале – сухое. Выдержка и крепость не имеют значения. Если одной или нескольких специй нет, ничего страшного, глинтвейн получится, но лечебный эффект будет чуть ниже. Яблоки тоже необязательны, так как больше нужны для вкуса.

Рецепт:

1. Яблоко и половинку лимона (вместе с цедрой) нарезать небольшими дольками.
2. Добавить в вино специи: имбирь, гвоздику, перец, кардамон и корицу. Хорошо перемешать.
3. На среднем огне нагреть вино до 70—75° С, постоянно помешивая.
4. Снять кастрюлю с огня, плотно накрыть крышкой и дать настояться 30 минут.
5. Добавить яблоки и лимон, перемешать, затем настаивать еще 10 минут.
6. Профильтровать напиток через несколько слоев марли.
7. Принимать горячим (можно подогревать на плите) перед сном небольшими глотками. Выпивать сразу не больше 250—300 мл.

Полезные свойства ингредиентов:

- горячее красное вино – повышает сопротивляемость организма, обладает антимикробным действием;
- лимон – содержит нужный при простуде витамин С, стимулирует работу иммунной системы;
- яблоко – насыщает организм микроэлементами;
- мед – смягчает слизистую оболочку горла и убивает патогенные микроорганизмы;
- кардамон – помогает отхаркиванию, укрепляет иммунитет, снимает спазмы и боль в горле;
- имбирь – согревает, успокаивает кашель и раздражение горла;
- гвоздика – улучшает пищеварение, устраняет симптомы простуды;
- перец – обладает антисептическим эффектом;
- мускатный орех – тонизирует организм и укрепляет иммунную систему.

Irish coffee («Кофе по-ирландски»)

Согревающий кофе с алкоголем начали готовить в 1942 году в ирландском аэропорту Шаннон для транзитных пассажиров, летящих в Америку. В те времена салоны самолетов не были герметизированы и не отапливались, а перелет длился до 18 часов. Озябшим пассажирам нужен был согревающий напиток. Бармен кафе, располагавшегося в аэропорту, Джозеф Шеридан добавил в кофе со сливками ирландский виски. Так получился всемирно известный коктейль.

В 1952 году журналист из Сан-Франциско Джек Келлер после возвращения домой передал рецепт в местный бар, через несколько лет об «особенном кофе» узнал весь мир.

Состав и пропорции:

- горячий крепкий кофе – 90 мл;
- ирландский виски – 45 мл;
- сливки (минимум 33% жирности) – 30 мл;
- нерафинированный сахар – 1 ч. л.

Очень важно правильно выбрать сливки: они должны быть жирными и взбитыми до кремового состояния. Продаются специальные аэрозольные баллончики со сливками для баров. Обычные магазинные сливки не подходят, так как слишком жидкие.

Рецепт:

1. Налить горячий черный кофе в бокал для подачи, добавить сахар, перемешать.
2. Добавить виски, сверху уложить слой взбитых сливок. Крепость – 8—10% об.



«Ирландский кофе»

Grog (Грог)

Грог (англ. grog) – спиртной напиток крепостью 15—20% об., изготавливаемый путем смешивания рома с водой и сахаром в определенных пропорциях. В некоторых вариациях, кроме вышеупомянутых ингредиентов, в состав входит лимонный сок и специи (гвоздика, имбирь, корица, мята). Грог подают в горячем виде. На протяжении столетий он использовался моряками разных стран как средство для профилактики цинги. По согревающим свойствам грог похож на глинтвейн.

Грог появился благодаря адмиралу британского флота Эдварду Вернону (1684—1757), которого за привычку ходить в непромокаемой накидке (английское название – grogram sloak) моряки называли Старый Грог. Из-за постоянного пьянства адмирал приказал разбавлять водой ежедневную порцию рома (служащим флота в те времена выдавали около 240 мл рома). Со временем для улучшения вкуса в состав начали добавлять сахар и лимонный сок.

Классический состав и пропорции:

- темный ром – 100 мл;
- вода – 200 мл;
- лимон – 1 шт.;
- сахар – 2 ч. л.



Грог

Рецепт:

1. Воду довести до кипения.
2. Отдельно выдавить сок лимона.
3. Убавить огонь, тонкой струйкой влить в воду ром, затем добавить лимонный сок и сахар, перемешать.
4. Проварить 2—3 минуты на слабом огне до полного растворения сахара, помешивая кухонной лопаткой.
5. Снять напиток с плиты, добавить корицу и гвоздику (по желанию), затем разлить в бокалы.

Грог пьют только в горячем виде медленными глотками (можно через соломинку), чтобы не обжечь горло.

Punch (Пунш)

Пуншами называют алкогольные коктейли, содержащие фрукты или фруктовый сок. Это универсальные фуршетные напитки, прекрасно дополняющие любую вечеринку. Зачастую подаются горячими, но некоторые вариации пьют холодными.

Первые рецепты пуншей появились примерно в XV веке в Индии. С хинди слово *panch* переводится как «пять», поскольку в те времена это был горячий напиток из пяти составляющих: рома (вина или бренди), сахара, лимонного сока, листового чая и горячей воды. Благодаря морякам Британской Ост-Индской компании пунш в начале XVII века попал в Англию, а потом распространился по всей Европе и перекочевал через Атлантику в США.

Первое письменное воспоминание о пунше датируется 1632 годом. По вкусу пунш ближе к грогу.

Классические состав и пропорции:

- ром – 350 мл;
- вода – 750 мл;
- листовый черный чай – 2 ч. л.;
- сахар – 3 ст. л.;
- лимон средних размеров – 1 шт.



Пунш

Рецепт:

1. Заварить чай горячей, но не кипящей водой. Настоять 15 минут, затем процедить.
2. Добавить в чай ром, сахар и свежесжатый сок одного лимона. Перемешать.
3. Перелить смесь в кастрюлю, нагреть на медленном огне до 60—70° С (до появления первых пузырьков). Пунш нельзя нагревать выше 70° С, так как при более высокой температуре его алкогольная основа распадается, ухудшая вкус.
4. Снять кастрюлю с огня и разлить в бокалы для подачи.

Горячий пунш принято подавать в керамических (фарфоровых) чашках или в чайных стаканах с подстаканниками.

Egg nog (Эгг-ног)

Эгг-ног – коктейль на основе яиц и молока (сливок) с добавлением пряностей и крепкого спиртного. В основном подается горячим. В европейских странах и США считается рождественским коктейлем.

Эгг-ног появился в Великобритании в XIV веке. Первыми начали готовить подобные напитки шотландцы. Только вместо молока они использовали эль (пиво верхового брожения). Название Eggnog или Egg Nog состоит из двух английских слов – яйцо (egg) и кружка эля (noggin).

В XIX веке рецепт изменился. Англичане заменили эль молоком и крепким спиртным, добавили пряности. Именно в таком виде эгг-ног стал популярным рождественским спиртным.

Состав и пропорции:

- молоко (сливки 10—20%) – 300 мл;
- куриные яйца – 2 шт.;
- темный ром (виски, бурбон, коньяк) – 100 мл;
- сахар – 1 ст. л.;
- корица – 1 палочка;
- мускатный орех – 1 щепотка;
- ванилин – 1 щепотка.

Куриные яйца заменяются перепелиными в пропорции 1:5. На основе сливок коктейль получается более воздушным, но в традиционном рецепте используется молоко любой жирности. Любители сладких напитков могут добавить больше сахара.

Рецепт:

1. В выбитые яйца добавить сахар и ванилин. Взбить венчиком или в блендере до однородной массы.
2. Влить холодное молоко. Перемешать.
3. Перелить смесь в кастрюлю, добавить корицу.
4. Проварить напиток 15—20 минут на самом слабом огне, помешивая венчиком и не доводя до кипения, пока масса не начнет густеть.
5. Снять кастрюлю с огня, затем перемешивать еще 2—3 минуты. Если передержать коктейль, яйца сварятся и свернутся!
6. Добавить тонкой струйкой виски (ром, коньяк), постоянно перемешивая.
7. Готовый эгг-ног посыпать мускатным орехом, разлить в чашки и подать к столу.



Эгг-ног