**Коктейли**

1. Мохито

Коктейль Мохито является одним из самых популярных, благодаря отличному сочетанию ингредиентов. Его основу составляет ром и перечная мята. Мохито также может быть безалкогольным или слабоалкогольным.

Как приготовить Мохито в домашних условиях?Классический рецепт состоит из рома, мяты, сахара, лайма и содовой со льдом. Однако популярность этого коктейля так высока, что просто невозможно удержаться от экспериментов. На данный момент существует множество видов Мохито, в который добавляют клубнику, яблоко, ежевику, малину и т.д. При этом коктейль остается неизменно узнаваемым!

25 мая 1930 года считается днем рождения Мохито. Подобный коктейль пили моряки в XVI в., они смешивали неочищенный продукт перегонки сахарного тростника с сахаром и мятой, а цитрусы добавляли в качестве профилактики от цинги. Земледельцы также не отказывали себе в удовольствии полакомиться аналогичным коктейлем. Они смешивали тростниковый сок с мятой, что являлось отличным освежающим напитком.

В настоящее время коктейль Мохито претерпел серьезные изменения, которые главным образом заключаются в добавлении рома. Это уже не тот местный самогон, а изысканный ароматный напиток. Благодаря этому, Мохито приобрел удивительно нежный вкус и большая часть тех, кто пробует его впервые, уже никогда не забывают аромат этого напитка. Недаром он известен, как любимый коктейль Эрнеста Хемингуэя.

Среди поклонников легендарного Мохито есть множество всемирно известных людей, которые предпочитают пить его в лучших барах Гаваны, при этом они нередко оставляют свои автографы прямо на стенах и все это в знак любви к этому напитку. Сегодня очень популярен Мохито с добавлением кубинского рома, который однажды пришелся по вкусу самому Фиделю Кастро! Этот коктейль упоминается во многих стихах и романах как само олицетворение страсти и романтики.

Ингредиенты:

СВЕТЛЫЙ РОМ (40 МЛ)

ЛАЙМ (1 ШТ)

САХАР (2 Ч.Л.)

МЯТА (6 ВЕТОЧЕК)

СОДОВАЯ

КОЛОТЫЙ ЛЁД

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В хайболл положить несколько листьев мяты и сахар;
2. Добавить 30 мл свежевыжатого сока лайма;
3. Помять мадлером;
4. Наполнить стакан полностью колотым льдом;
5. Добавить светлый ром и доверху содовую;
6. Аккуратно перемешать коктейльной ложкой;
7. Украсить веточкой мяты и долькой лайма;
8. Подавать с трубочкой.
9. **ПИНА КОЛАДА**

Название коктейля Пина колада дословно переводится как «фильтрованный ананас». В его состав входит ром, кокосовое молоко и ананасовый сок. Приятный на вид и изумительный на вкус коктейль украшают ломтиками ананаса, взбитыми сливками и коктейльной вишней. Пина колада является официальным напитком Пуэрто-Рико и пользуется большой популярностью у женщин.

О происхождении коктейля Пина колада до сих пор ведутся споры. Одни утверждают, что его изобрел бармен Рамон Марерро на Карибских островах после нескольких месяцев экспериментов смешивания различных пропорций рома и кокосового молока. Другие утверждают, что коктейль впервые был приготовлен в ресторане «Баррачина», который находится в Пуэрто-Рико.

Существует два варианта приготовления Пина колады: алкогольный и безалкогольный. Второй вариант практически такой же вкусный, как и первый, что является очень ценным свойством коктейля. Самой вкусной считается Пина колада приготовленная в ананасе или кокосе, при этом она выглядит очень эффектно и аппетитно.

Коктейль Пина колада достаточно прост в приготовлении при наличии шейкера. В него рекомендуется обязательно добавить лед, исключительно для охлаждения напитка. Как правило, в основе коктейля лежит кокосовое молоко, но если его нет, то подойдет кокосовый сироп, который не потребует дополнительного добавления сахара. Также очень важно, чтобы ананасовый сок был 100% натуральным, нектар значительно испортит вкус напитка. И, конечно, ром! Известно, что для Пина колады наилучшим вариантом является кубинский ром, который придает коктейлю восхитительный вкус!

Ингредиенты:

СВЕТЛЫЙ РОМ (30 МЛ)

АНАНАСОВЫЙ СОК (90 МЛ)

КАКОСОВОЕ МОЛОКО (30 МЛ)

АНАНАС (1 ДОЛЬКА)

КОЛОТЫЙ ЛЁД

КОКТЕЙЛЬНАЯ ВИШНЯ (1 ШТ)

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В блендере смешать все ингредиенты со льдом;
2. Перелить в бокал;
3. Украсить долькой ананаса и коктейльной вишней.
4. **МАРГАРИТА**

Коктейль Маргарита — оригинальное решение в сочетании нескольких вкусов. Сложно сказать, как много лет назад латиноамериканские посетители местных баров и ресторанов впервые попробовали этот прекрасный напиток, говорят, что это случилось более шестидесяти лет назад.

Историй происхождения коктейля Маргарита также великое множество, но нет никаких сомнений в том, что его название произошло от женского имени. Возможно, прекрасная провинциальная девушка Маргарита поразила мексиканского бармена своей неотразимой красотой и вдохновила его на создание такого шедевра. А может быть, аристократка Маргарита впервые преподнесла своим гостям на светском приеме этот коктейль, и уже потом его назвали в ее честь. Кто знает, все эти истории давно поросли множеством пикантных подробностей, но одно остается неизменным — это незабываемый яркий вкус, который может иметь только коктейль Маргарита. Именно по причине своего великолепного вкуса, он вскоре стал излюбленным напитком посетителей баров по всему миру.

Состав коктейля Маргарита довольно прост, как и все гениальное. Это текила, апельсиновый ликер и сок лайма. Однако эти по отдельности, казалось бы, незатейливые элементы, вместе способны создать настоящий вкусовой праздник. Традиционно Маргарита подается в стакане, обрамленном соленой короной и кусочком лайма.

Ингредиенты:

ЗОЛОТАЯ ТЕКИЛА (35 МЛ)

КУАНТРО (20 МЛ)

ЛАЙМ (1/2 ШТ)

ЛЁД В КУБИКАХ

СОЛЬ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налить в шейкер со льдом текилу и ликер;
2. Добавить 15 мл свежевыжатого сока лайма;
3. Встряхнуть;
4. Вылить через стрейнер в бокал с окантовкой из соли.
5. **КОСМОЛИТЕН**

Коктейль Космополитен  стал популярен благодаря сериалу «Секс в большом городе». В чем связь между этим коктейлем и сериалом? — В том, что его так обожают главные героини. Именно они, рассказывая друг другу печальные и не очень истории, медленно «потягивали» коктейль Космополитен. Он был для них словно утешителем в горе и другом в счастье. Во время любой сцены с выпивкой у них в руках был бокальчик того самого Космополитен.

Почему его так любят молодые девушки и женщины? Вы не задавали себе такой вопрос? Все очень просто: этот напиток женский, да и придуман он был женщиной, вот такие вот у нас коктейли. Как это вышло? Сейчас расскажем.

Судя по историческим данным, женщина по имени Шерил Кук создала популярный женский коктейль Космополитен на закате прошедшего века. Если точнее, то в 1986 году, возможно чуть раньше. Как она сама заявила: «Многие люди заказывали Мартини ради того, чтобы покрасоваться стильным и классическим бокалом. И тогда я решила пойти на такой шаг». Именно в то время Шерил Кук решила создать напиток, который разливался бы в такие вот милые бокальчики, но имел абсолютно другой вкус.

Состав коктейля Космополитен следующий: водка, апельсиновый ликер, сок кислого лайма и клюквенный сок. За счет клюквенного сока напиток приобретает розоватый оттенок. Сок лайма в сочетании с клюквенным соком придают особый дерзкий вкус Космополитен, за который его полюбили и продолжают любить.

Ингредиенты:

ВОДКА ЦИТРОН (40 МЛ)

КУАНТРО (15 МЛ)

ЛАЙМ (1/2 ШТ)

КЛЮКВЕННЫЙ СОК (30 МЛ)

ЛЕД В КУБИКАХ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В шейкер со льдом налить все компоненты;
2. Добавить 15 мл свежевыжатого сока лайма;
3. Встряхнуть;
4. Вылить через стрейнер в коктейльную рюмку;
5. Украсить долькой лайма.
6. **ТЕКИЛА САНРАИЗ**

Коктейль Текила Санрайз был впервые смешан в конце 1930-х годов на одном из спа-курортов. Напиток был создан благодаря одному постоянному посетителю бара «Аризона Балтимор», который очень любил текилу и хотел попробовать такой коктейль, который приятно было бы пить не спеша, лежа в бассейне. Название напитка переводится как «текиловый восход». Такое название он получил за счет своего яркого цвета, навевающего мысли о солнечном дне.

Коктейль Текила Санрайз состоит из текилы, апельсинового сока и гранатового сиропа, который наливается последним и поднимается вверх, создавая впечатление восходящего солнца в стакане. Текила Санрайз моментально стал популярным среди любителей текилы и ценителей других алкогольных напитков. Он обладает приятным вкусом с оттенком тропических фруктов и волшебным экзотическим ароматом. Его широкой известности также послужила одноименная песня легендарной группы «Eagles».

Коктейль Текила Санрайз несложно приготовить в домашних условиях; его вкус нравится и мужчинам, и женщинам, поэтому рекомендуем подавать его на вечеринке, приятно удивив своих гостей.

Ингредиенты:

ЗОЛОТАЯ ТЕКИЛА (45 МЛ)

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК (90 МЛ)

ГРЕНАДИН (гранатовый сироп) (15 МЛ)

ЛЁД В КУБИКАХ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В бокал с кубиками льда налить текилу и апельсиновый сок;
2. Добавить аккуратно Гренадин, создав эффект восхода солнца, и не мешать;
3. Украсить долькой апельсина и коктейльной вишней.
4. **СЕКС НА ПЛЯЖЕ**

Коктейль Секс на пляже является одним из самых популярных клубных напитков. Этот коктейль имеет приятный фруктовый вкус, за который его так любят женщины. Он впервые появился в США, но имел другое название — «Sandinyourshorts», что в переводе означает «Песок в твоих шортах». Такое название не прижилось, и его сменили на «FunontheBeach» — «Веселье на пляже». Тогда еще избегали использования слово «секс» в меню, но в наше раскрепощенное время нет ничего вульгарного в названии «Секс на пляже», под которым мы и знаем этот «пламенный» коктейль. На данный момент он находится в официальном списке Международной ассоциации барменов — IBA.

Коктейль Секс на пляже относится к категории LongDrink, имеет всю яркость и красоту солнечных оттенков, навевающих мысли о горячем песке пляжа и страстных свиданиях на закате. Запотевший стакан, украшенный зонтиком и тропическими фруктами, дополняет пляжную картинку, сложившуюся в воображении.

Традиционно женский коктейль Секс на пляже идеально подходит для девичников, клубных и даже домашних вечеринок. Когда-то этот напиток был показателем достатка и роскоши, его заманчивая экзотика была желанной для всех россиян, которые теперь могут приготовить коктейль собственноручно.

Ингредиенты:

ВОДКА (40 МЛ)

ПЕРСИКОВЫЙ ШНАПС (20 МЛ)

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК (40 МЛ)

КЛЮКВЕННЫЙ СОК (40 МЛ)

ЛЕД В КУБИКАХ

АПЕЛЬСИН (1 ДОЛЬКА)

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В бокал наполненный льдом налить все компоненты;
2. Украсить долькой апельсина.
3. **ТЕКИЛА БУМ**

Коктейль Текила Бум не раз встречался зрителям в кадрах очередного голливудского блокбастера. Особенно всем запомнился способ питья Текилы Бум. Именно благодаря этому «Бум» коктейль и стал знаменит.

Как стоить пить Текилу Бум? Для этого смешивают текилу с любым газированным напитком (Лимонад, Кола или Тоник). Данное смешение и является рецептом коктейля, но порой к нему добавляют и другие алкогольные напитки. Но вернемся к нашему «Буму». Бокал накрывают либо салфеточкой, либо какой-нибудь картонкой, можно тетрадкой или даже рукой. Далее коктейль несколько раз взбалтывают прямо на столе, желательно против часовой стрелки и ударяют бокалом по столу (тут главное не перестараться, а то так и бокал можно разбить) и быстро выпивают содержимое. От удара бокалом об стол, его содержимое сильно вспенивается. Также можно услышать характерное для Текилы Бум шипение газированного напитка. Это служит звуковым сигналом тому, что коктейль готов.

Коктейль Текила Бум отлично поднимает настроение на вечеринке и подходит как для питья в охлажденном виде с кубиками льда, так и в теплом виде. Любители «покрепче» смешивают текилу с любым пивом. Мешая текилу с газировкой можно изменить и цвет коктейля. Например, смешав его с Колой, вы получите более темный цвет, а если с апельсиновым напитком, то — желтоватый оттенок. Главное, чтобы в Текиле Бум присутствовали газы.

Ингредиенты:

СЕРЕБРЯННАЯ ТЕКИЛА (50 МЛ)

ЛИМОНАД (100 МЛ)

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В бокал олд фэшн налить текилу и лимонад;
2. Накрыть стакан салфеткой или рукой;
3. Хорошенько ударить дном бокала по столу;
4. Как только произойдет «Бум», выпить залпом.
5. **ГЛИНТВЕЙН**

Глинтвейн — это напиток, который всегда на слуху даже у тех, кто никогда не интересовался коктейлями и ни разу не был ни в одном баре. И хотя сегодня мы можем заказать у бармена любой из десятков вариантов Глинтвейна, все же классический его рецепт снискал наибольшую славу и пользуется невероятным спросом среди ценителей легких алкогольных напитков.

Классический рецепт приготовления Глинтвейна родился еще несколько столетий назад на севере Европы. Известно, что уже в XVII веке этот напиток вовсю дегустировали в Германии, Великобритании и Скандинавских странах. Именно там впервые догадались, что красное вино можно пить не только в чистом виде, но и разогретым, а также с добавлением пряностей, в результате чего оно приобретало совершенно неописуемый оттенок вкуса. Впрочем, право на изобретение Глинтвейна может оспорить даже и Древний Рим — уже в начале новой эры римляне с удовольствием употребляли красное вино с пряностями, правда, не подогревая его.

Глинтвейн классический нельзя назвать чересчур крепким напитком, но с другой стороны, не рекомендуется также и готовить его с крепостью менее 7%. В противном случае его уже нельзя будет назвать настоящим Глинтвейном. Конечно, возникнет логичный вопрос: «Как приготовить Глинтвейн в домашних условиях»? На самом деле все очень легко — ингредиенты этого коктейля вполне доступны, а сам способ приготовления довольно прост.

Ингредиенты:

ЛИМОН (1 ЛОМТИК)

КРАСНОЕ СУХОЕ ВИНО (200 МЛ)

САХАР (2 Ч.Л.)

КАРИЦА В ПАЛОЧКАХ (1 ПАЛОЧКА)

ГВОЗДИКА (2 ШТ)

АПЕЛЬСИН (1 ДОЛЬКА)

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ (1 ЩЕПОТКА)

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В питчер добавить все ингредиенты;
2. Прокипятить на медленном огне в течение 30 секунд;
3. Перелить через ситечко в бокал.
4. **МАЙ ТАЙ**

С коктейлем Май Тай приключилась странная история, которая началась во времена его создания. Дело в том, что создателями этого коктейля считаются сразу два человека. Один из этих людей — Виктор Бергерон. В Великобритании его имя всегда на слуху, ведь он открыл один из самых известных пабов «Trader Vic». Основной особенностью «Trader Vic» является оформление под тихоокеанские острова. А всеобщее внимание людей на остров Таити обратил человек по имени Дон Вичи. Поэтому можно смело готовить о том, что коктейль Май Тай придуман великими людьми.

Создавая коктейль Май Тай, Виктор и Дон хотели получить такой напиток, который бы передавал настроение солнечных островков, но чтобы он был по карману всем желающим. Для этого они использовали ром. Ром смешивался с ликером, свежевыжатым соком разных фруктов и получался коктейль «Mai Tai», что в переводе с языка таитян означает «Отлично/хорошо». А для полноты настроения, коктейль украшался кубиками льда, лепестками мяты, зонтиками сбоку бокала или целой веточкой мяты.

Вариантов приготовления коктейля Май Тай со времен его создания стало намного больше, но в нем всегда присутствует ром. Это может быть ром темный или светлый. Он смешивается с апельсиновым ликером, сюда же добавляется сок, лучше всего подойдет фреш из какого-нибудь фрукта.

Сегодня Май Тай носит звание одного из самых дорогих коктейлей в мире. В Европе за него придется отдать 7 евро за небольшой стакан, а порой и того больше. В России его цена зависит от рецепта приготовления.

Ингредиенты:

СВЕТЛЫЙ РОМ (40 МЛ)

ТЕМНЫЙ РОМ (20 МЛ)

ОРАНЖ КРЮКАСО (15 МЛ)

МИНДАЛЬНЫЙ СИРОП (15 МЛ)

ЛАЙМ (1/3 ШТ)

ЛЕД В КУБИКАХ

АНАНАС (1 КУСОЧЕК)

МЯТА (1 ВЕТОЧКА)

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В шейкер вылить все ингредиенты кроме темного рома;
2. Добавить 10 мл свежевыжатого сока лайма;
3. Встряхнуть;
4. Перелить через стрейнер в стакан;
5. Украсить кусочком ананаса, листиком мяты и кожурой лайма;
6. Подавать с трубочкой.
7. **КРОВАВАЯ МЕРИ**

Кровавая Мэри — сколько легенд и невероятных историй вокруг этого загадочного сочетания слов. Не менее интересен и необычен для любителей эстетически привлекательных и вкусных напитков коктейль Кровавая Мэри. Свое название он получил благодаря ярко-алому цвету, который придает коктейлю томатный сок, входящий в состав.

Приготовление коктейля также можно назвать поистине великолепным зрелищем. Два основных ингредиента, входящих в его состав, — охлажденная водка, причем важно ее высокое качество, и чуть подсоленный, приправленный специями томатный сок. Можно встретить иные составляющие в рецепте такие, как сок лимона. Стакан принято украшать веточкой сельдерея и добавлять в него лед. В русском варианте Кровавая Мэри имеет два «слоя»: первый — это томатный сок, поверх которого тонкой струйкой по лезвию ножа добавляется водка. Употребление коктейля также должно происходить поэтапно — сначала выпивается крепкий напиток, а за ним следует томатный сок. У европейских барменов ингредиенты Кровавой Мэри принято смешивать.

С давних времен коктейль Кровавая Мэри использовался в качестве эффективного средства против похмелья и употреблялся с утра, на право его авторства претендуют французы. Особо ценился этот коктейль в США и именно благодаря такому вниманию американцев, он и стал популярным повсеместно. На сегодняшний день Кровавая Мэри является неотъемлемой частью посиделок в компании друзей или романтического ужина. В его внешнем виде присутствует особая эстетика и изюминка, которой не найти ни в каком другом напитке.

Ингредиенты:

ВОДКА (45 МЛ)

ТОМАТНЫЙ СОК (90 МЛ)

ЛИМОН (1/4 ШТУК)

ВУСТРЕЙШИЙ СОУС (2-3 КАПЛИ)

СОУС «ТОБАСКО»

СЕЛЬДЕРЕЕВАЯ СОЛЬ

ПЕРЕЦ

ЛЁД В КУБИКАХ

СЕЛЬДЕРЕЙ (1 ВЕТОЧКА)

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В бокал со льдом налить все ингредиенты;
2. Добавить 15 мл свежевыжатого лимонного сока;
3. Добавить, соль и перец по вкусу;
4. Добавить соус «Тобаско» и Вустерширский соус;
5. Аккуратно перемешать;
6. Украсить веточкой сельдерея и долькой лимона.
7. **ДЖИН-ТОНИК**

Джин-тоник  — бодрящий коктейль, вкус которого запоминается на всю жизнь, хотя и пьют его в особых случаях. И этот случай, когда мы хотим освежиться и поднять себе настроение легким алкогольным напитком. Так, мы можем, сидя за коктейлем в приятной дружеской компании, наслаждаться мягким летним вечером или же ободрить себя стаканчиком Джин-тоника в палящий зной на побережье бирюзового моря. Этот коктейль имеет свои секреты приготовления, которые были придуманы англичанами и насчитывают уже не один десяток лет. И также свои секреты употребления.

Коктейль Джин-тоник следует пить через соломинку, так вы сможете ощутить всю полноту вкуса этого прекрасного напитка, а также «растянуть» удовольствие. Помимо этого, Джин-тоник — довольно крепкий коктейль, который способен придать хорошее настроение в летний полдень и ободрить, но только до тех пор, пока вы находитесь за столом. Именно поэтому профессионалы рекомендуют новичкам употреблять его небольшими порциями и стараться рассчитывать свои силы.

Что же придает такие свойства Джин-тонику? Конечно же, это его удивительный состав, в который традиционно входят охлажденные примерно до 14 градусов джин, тоник и маленькая лимонная долька. Безусловно, за долгие десятилетия существования Джин-тоника, было придумано множество его разновидностей. Главным образом, вид коктейля зависит от пропорционального соотношения джина и тоника в стакане.

Обязательно попробуйте бодрящий коктейль Джин-тоник, и этот день навсегда запомнится вам ярким вкусом восхитительного напитка.

Ингредиенты:

ДЖИН (40 МЛ)

ТОНИК (80 МЛ)

ЛАЙМ (1 ДОЛЬКА)

ЛЕД В КУБИКАХ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Наполнить стакан кубиками льда;
2. Налить джин и тоник;
3. Размешать коктейльной ложкой;
4. Украсить долькой лайма.
5. **ГОЛУБАЯ ЛОГУНА**

Голубая лагуна - один из самых экзотических коктейлей. Он был изобретен в 1960 году в баре Нью-Йорка, а «первооткрывателем» является Энди Мак Элхон, являющийся сыном знаменитого бармена, которому принадлежал первый коктейльный бар в Европе под названием «Нью-Йорк». Коктейль Голубая лагуна удостоился такого названия в честь одноименного фильма и книги: в 60-е годы модно было давать названия фильмов напиткам. Однако это лишь одна версия происхождения названия, в другой говорится, что он был назван в честь курортного местечка в Исландии. Оно отличается поистине потрясающими пейзажами, на фоне которых расположился горячий источник, привлекающий туристов со всего мира.

Некоторые бармены относят этот напиток к разновидности коктейля Кровавая Мэри за счет схожести ингредиентов. Главными составляющими коктейля Голубая лагуна являются водка и ликер Блю Кюрасао, который и придает ему небесно голубой цвет.

Коктейль Голубая лагуна нравится мужчинам и женщинам за счет мягкого вкуса и потрясающего аромата. Он является прекрасным освежающим напитком, который придаст бодрости и утолит жажду в душный, жаркий день. Этот тонизирующий коктейль будет встречен «на ура» в любой компании и на любой вечеринке.

Ингредиенты:

ВОДКА (25 МЛ)

БЛЮ КЮРАСАО (25 МЛ)

ЛИМОНАД (100 МЛ)

ЛЁД В КУБИКАХ

ЛАЙМ (1 ДОЛЬКА)

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Наполнить хайболл кубиками льда;
2. Налить водку и ликер Блю Кюрасао;
3. Долить лимонад доверху;
4. Размешать коктейльной ложкой;
5. Украсить долькой лимона или лайма;
6. Подавать с трубочкой.
7. **ЧЕРНЫЙ РУССКИЙ**

Одним из самых популярных в мире коктейлей является Черный Русский, получивший широкую известность в середине прошлого столетия. Он был изобретен в 1949 году бельгийским барменом по имени Густав Топс. Произошло сие событие в Брюсселе, а точнее в отеле «Метрополь». Бармен приготовил его для посла США в Люксембурге, которому напиток пришелся по вкусу. Свое название коктейль приобрел видимо из-за напряженных, мрачных отношений России и США вследствие Холодной войны.

Коктейль Черный Русский состоит из водки, льда и кофейного ликера. Самым важным элементом коктейля является водка, которая и делает напиток довольно крепким. Однако, не смотря на большое количество водки в напитке, он пьется маленькими глотками мягко и приятно.

Черный Русский называют прародителем всех кофейных коктейлей, он обладает легким сладковатым вкусом и может стать настоящим фурором на любой вечеринке. Он прост в приготовлении и не требует большого количества ингредиентов, поэтому его можно с легкостью приготовить в домашних условиях. По большей части напиток предпочитают мужчины, женщинам больше по вкусу [коктейль Белый Русский](http://www.cocktailing.ru/cocktails/cocktail_white_russian).

Ингредиенты:

ВОДКА (50 МЛ)

КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР (20 МЛ)

ЛЕД В КУБИКАХ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В бокал с кубиками льда налить водку и кофейный ликер;
2. Аккуратно перемешать коктейльной ложкой.
3. **БЕЛЫЙ РУССКИЙ**

﻿Многие ошибочно полагают, что коктейль Белый Русский был придуман в России. Он получил такое название в честь белогвардейцев, которых именно так называли за границей.

Историки полагают, что коктейль Белый Русский был изобретен в 1930 году: в то время русская водка приобрела свою популярность за границей. Она чаще всего выступала основным ингредиентом самых разнообразных коктейлей, в том числе и Белого Русского. С момента появления он имел другое название — «Белый медведь», которое, однако не прижилось, и вскоре было заменено известным нам наименованием.

Коктейль Белый Русский состоит из водки, сливок и кофейного ликера. Такое сочетание быстро полюбилось посетителям баров, напиток стал настолько популярным, что уже неоднократно упоминался в голливудских фильмах и песнях известных во всем мире групп.

Коктейль Белый Русский имеет восхитительный легкий сливочный вкус, что делает его очень нежным. Содержащаяся в нем водка придает напитку остроты и дополняет его благородный вкус. Следуя рецепту, вы с легкостью сможете приготовить этот коктейль, порадовать им себя и своих друзей. Он популярен среди мужчин и женщин, которые желают насладиться неповторимым сладковато-горьким вкусом коктейля Белый Русский.

Ингредиенты:

ВОДКА (50 МЛ)

КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР (20 МЛ)

СЛИВКИ (30 МЛ)

ЛЁД В КУБИКАХ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В бокал с кубиками льда налить водку и кофейный ликер;
2. Аккуратно перемешать;
3. Сверху аккуратно добавить сливки.
4. **ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ**

Коктейль Лонг Айленд Айс Ти был изобретен в Америке во времена сухого закона, когда алкоголь оставался под строгим запретом. Коктейль имел цвет чая и его пили холодным в чайных чашках, нередко добавляя в напиток лимон. На этом сходство с чаем не заканчивается, его запах также имел ярко выраженный аромат чайных листьев. Это позволяло любителям напитка обмануть власти, которые не могли заподозрить местных жителей в употреблении алкоголя.

Официально коктейль Лонг Айленд Айс Ти появился гораздо позже — лишь в начале 1970 года. По мнению историков, «рождение» этого коктейля неразрывно связано с игрой, происходящей на улице Айленд в Нью-Йорке. Игра заключалась в том, чтобы начать путь с одного конца улицы и не пропустить ни одного бара. То есть в каждом следовало выпить рюмку алкогольного напитка. Победителем становился тот, кто добирался на своих ногах до другого конца улицы.

В один из таких баров часто заходил мужчина, в сопровождении девушки и напивался виски. Его спутница поставила ему ультиматум: виски или она. Мужчина выбрал девушку, и когда они приходили в бар, то она заказывала ему чай с лимоном. Как-то раз она отошла, и мужчина попросил бармена смешать ему крепкий алкогольный напиток, замаскированный под чай. Бармен налил в чашку ром, джин, текилу, водку и ликер, а также холодный чай для окраски коктейля. Так был создан знаменитый Лонг Айленд Айс Ти с восхитительным вкусом и приятным ароматом.

Ингредиенты:

ВОДКА (15 МЛ)

ДЖИН (20 МЛ)

СВЕТЛЫЙ РОМ (15 МЛ)

СЕРЕБРЯНАЯ ТЕКИЛА (15 МЛ)

ТРИПЛ-СЕК (апельсиновый ликер) (15 МЛ)

ЛИМОН (1/2 ШТ)

СИРОП «GOMME»(30 МЛ)

КОЛА

ЛЁД В КУБИКАХ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В бокал, наполненный льдом, налить все ингредиенты;
2. Добавить 25 мл свежевыжатого лимонного сока;
3. Долить колу доверху;
4. Аккуратно перемешать коктейльной ложкой;
5. Украсить долькой лимона;
6. Подавать с трубочкой.
7. **Б-52**

Многие видели и пробовали коктейли, которые перед употреблением поджигают, такая манипуляция позволяет прочувствовать все оттенки вкуса. Одним из самых ярких и популярных представителей таких коктейлей является Б-52. Впервые его смешали в 1955 году баре «Alice» в Малибу. Такое необычное название он получил в честь стратегического бомбардировщика «Боинг B-52 Stratofortress».

Коктейль Б-52 состоит из трех разноцветных слоев, имеющих также различные вкусы. Все три слоя — это ликеры: кофейный, сливочный и апельсиновый. Они не перемешиваются, но при употреблении отлично дополняют друг друга, переходя из одной вкусовой гаммы в другую.

В том случае, если коктейль Б-52 планируется поджигать, то верхний слой заменяют ромом. Коктейль следует пить быстро и через трубочку, пока она не оплавилась. Необычайность напитка состоит из довольно интересных вкусовых оттенков, которые меняются в зависимости от нагрева. На дне коктейль прохладный, он нагревается в процессе распития, а в конце становится обжигающим, что и напоминает о быстром взлете. Сладкий, приятный вкус коктейля Б-52 придется по вкусу мужчинам и женщинам. Три слоя дают три разных вкуса, которые перемешиваются в удивительную и потрясающе ароматную мелодию барменского искусства.

Ингредиенты:

КАЛУА (кофейный ликер) (20 МЛ)

АЙРИШ КРИМ (20 МЛ)

ГРАНД МАРНЬЕ (20 МЛ)

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В стопку налить слой кофейного ликера;
2. Коктейльной ложкой уложить слой сливочного ликера;
3. Аккуратно по ложке налить слой апельсинового ликера;
4. Можно поджечь и подавать с горящим слоем апельсинового ликера на десертной тарелке с соломинкой отдельно.
5. **ОТВЁРТКА**

﻿ Коктейль Отвертка — это незамысловатое в приготовлении, но невероятно бодрящее сочетание обычной водки и апельсинового сока с освежающими кубиками льда. Трудно сказать, кто и когда попробовал такой коктейль впервые, но в публицистике мы можем встретить упоминание о нем еще в далеком 1949-м году.

Рецепт Отвертки был особенно популярен среди американских рабочих, которые нашли оригинальный выход против сухого закона, подмешивая алкоголь в апельсиновый сок, который скрывал водку своим насыщенным цветом и смягчал ее запах легким апельсиновым ароматом.

«Откуда такое странное название?» — заинтересуетесь вы. Да, при переводе на русский язык коктейль Отвертка, конечно же, утратил первоначальный смысл своего названия. Английское «screwdriver» — это не только отвертка как знакомый нам инструмент для отвинчивания шурупов, но и сочетание популярных среди барменов жаргонных слов «screw» и «driver», обозначающих соответственно апельсиновый сок и водку, которые смешивали в сочетании 2:1.

Может быть, из-за своей простоты, а может — благодаря вкусу рецепт коктейля Отвертка по-прежнему сохранился во всех учебниках барменского искусства, вытеснив даже более изощренные и продуманные рецепты коктейлей.

Ингредиенты:

ВОДКА (50 МЛ)

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК (100 МЛ)

АПЕЛЬСИН (1 ДОЛЬКА)

ЛЁД В КУБИКАХ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В бокал, наполненный льдом, налить водку и сок;
2. Аккуратно перемешать;
3. Украсить долькой апельсина.
4. **НЕГРОНИ**

Коктейль Негрони принадлежит к той уникальной категории напитков, употребление которых не может оставить равнодушным ни одного посетителя питейных заведений. Его интригующий вкус при каждом употреблении ощущается по-разному. Непредсказуемый и противоречивый, манящий и отталкивающий, он может тянуть «на подвиги» и действовать расслабляюще, он согревает душу и успокаивает сердце. А весь секрет — в составляющих компонентах.

Рецепт коктейля Негрони включает бодрящий джин, горьковатый травяной Кампари и сладкий ярко-красный вермут. Интенсивный аромат и выраженный вкус таких, казалось бы, несовместимых компонентов превращают напиток в отличный аперитив. Но рецепт Негрони будет неполным, если старомодный стакан с искрящейся рубиновой смесью не украсить апельсиновой долькой.

За свое название коктейль должен «благодарить» флорентийского графа Негрони, частого гостя местных баров в 20-ых годах прошлого века. Для большей крепости популярного в те годы [коктейля Американо](http://www.cocktailing.ru/cocktails/cocktail_americano) он просил барменов добавлять джин, а для визуального отличия — декорировать ломтиком апельсина. Напиток понравился посетителям, а с 1947 года вошел в ассортимент баров под нынешним названием «Коктейль Негрони».

Ингредиенты:

КАМПАРИ (30 МЛ)

ДЖИН (30 МЛ)

КРАСНЫЙ ВЕРМУТ(30 МЛ)

АПЕЛЬСИН(1/2 ДОЛЬКА)

ЛЁД В КУБИКАХ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налить в стакан, наполненный льдом, все ингредиенты;
2. Аккуратно перемешать коктейльной ложкой;
3. Украсить половиной дольки апельсина.
4. **МАНХЭТТЕН**

Коктейль Манхэттен, согласно историческим источникам, обязан своим появлением банкету, организованному в 1870-х годах в клубе «Манхэттен» в честь кандидата в президенты США Самуэля Дж. Тилдена. Именно для этого мероприятия некто доктор Маршалл изготовил коктейль, в котором соединил ржаной виски и сладкий красный вермут, приправив его для утонченности вкуса настойкой Ангостура.

По другой версии, коктейль появился немного ранее, и изобрел его человек по имени Черный Бармен в баре на Бродвее. Но, где бы он ни появился, сегодня этот напиток на основе виски считается непревзойденной классикой и пользуется популярностью не только в Америке и Англии, но и во всей Европе.

В рецепт коктейля Манхэттен обязательно входят виски (классический ржаной или бурбон) и вермут, все ингредиенты смешиваются в шейкере со льдом и подаются в классическом бокале для коктейля. Ну а украшением этого прозрачно-алого напитка станет вишенка или долька лимона.

В настоящее время рецепт Манхэттен имеет множество вариаций, и самые известные из них – «Сухой Манхэттен», в котором вместо сладкого вермута добавлен сухой вермут, и «Идеальный Манхэттен» с равными частями виски и вермута.

Ингредиенты:

РЖАННОЕ ВИСКИ (50 МЛ)

КРАСНЫЙ ВЕРМУТ(20 МЛ)

БИТТЕ АНГОСТУРА (1 КАПЛЯ)

КОКТЕЙЛЬНАЯ ВИШНЯ (1 ШТ)

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налить в стакан для смешивания с кубиками льда все ингредиенты;
2. Тщательно перемешать;
3. Перелить через стрейнер в охлажденный бокал;
4. Украсить коктейльной вишней.
5. **ЯБЛОЧНЫЙ МАРТИНИ**

Коктейль Яблочный Мартини, несмотря на свое название, вовсе не требует обязательного наличия знаменитой марки сухого вермута в своем составе. Хотя в большинстве рецептов, в том числе и в классическом варианте, его присутствие все же предполагается.

Слово «яблочный» в названии коктейля также нередко бывает обманчивым: напиток может включать в себя в равной степени как натуральный яблочный сок, так и сидр или яблочный ликер. Но в любом случае, какой бы вид ни имел вариант напитка, приготовленного барменом, отчетливый привкус яблока вы обязательно ощутите.

Рецепт коктейля Яблочный Мартини всегда будет украшать своим присутствием барменские книги всего мира, а сам коктейль — радовать всех посетителей ресторанов и кафе своим превосходным кисло-сладким вкусом.

Ингредиенты:

ВОДКА (40 МЛ)

ЯБЛОЧНЫЙ ШНАПС (15 МЛ)

КУАНТО (15 МЛ)

ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО (1 ДОЛЬКА)

ЛЁД В КУБИКАХ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В шейкер со льдом налить все ингредиенты;
2. Тщательно встряхнуть;
3. Перелить через стрейнер в охлажденный бокал;
4. Украсить долькой яблока.

**21 ГИБСОН**

﻿

Коктейль Гибсон при всем желании нельзя поставить в один ряд с прочими рецептами алкогольных коктейлей: он несравним ни с чем, ни по вкусу, ни по сочетанию компонентов. Его трудно сравнить с чем-либо уже хотя бы потому, что в «Гибсоне» вместо вишенки или дольки апельсина вы увидите на дне бокала... луковицу.

История создания этого коктейля, как и многих других, носит характер не более чем счастливого стечения обстоятельств. Говорят, что рецепт Гибсона был придуман, когда один постоянный клиент бара «Плейер-клуб» заказал свой возлюбленный «Мартини», но у бармена на тот момент не оказалось ни одной оливки — непременного атрибута этого коктейля. Тогда он решил заменить маслину маленькой маринованной луковичкой. Но почему тогда новое изобретение получило такое странное название? Потому что этим посетителем был не кто иной, как художник-портретист Чарльз Гибсон, знаменитый на всю Америку созданными им образами идеальной женской красоты.

И, несмотря на то что рецепт коктейля Гибсон, по справедливости говоря, может считаться лишь одной из вариаций [коктейля Сухой Мартини](http://www.cocktailing.ru/cocktails/cocktail_dry_martini), во всех меню он указывается в виде самостоятельного напитка. Что ж, не будет спорить с барменами: они профессионалы своего дела, им видней!

Ингредиенты:

ДЖИН (60 МЛ)

СУХОЙ ВЕРМУТ (10 МЛ)

МАРИНОВАННАЯ ЛУКОВИЦА (1 ШТ)

ЛЁД В КУБИКАХ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В шейкер со льдом налить все ингредиенты;
2. Тщательно встряхнуть;
3. Перелить через стрейнер в охлажденный бокал;
4. Украсить маринованной луковицей.

**22 ЗОМБИ**

﻿

Коктейль Зомби был создан в Калифорнии в 1930-х, то есть в самый разгар популярности историй о карибских верованиях и триллеров с персонажами-зомби в главных ролях. Впрочем, само свое название коктейль получил скорее за его способность настолько опьяняюще воздействовать на людей, что они действительно чувствовали себя как будто зомбированными.

И это неудивительно, ведь рецепт коктейля Зомби включает в себя сразу три различных сорта рома, крепость которых не заглушается даже фруктовыми соками, с которыми они смешиваются. Сразу после того как этот коктейль впервые увидел свет, он приобрел огромную популярность на своей родине. Во многих фильмах, снятых в тот период в Голливуде, можно увидеть, как их герои наслаждаются этим напитком, или по крайней мере услышать упоминание о нем.

Ингредиенты:

ДЖИН (60 МЛ)

СВЕТЛЫЙ РОМ ( 20 МЛ)

ТЕМНЫЙ РОМ (20 МЛ)

ЗОЛОТОЙ РОМ(20 МЛ)

ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР (15 МЛ)

АБРИКОСОВЫЙ ЛИКЕР (15 МЛ)

ГРЕНАДИН ( 5 МЛ)

АНАНАСОВЫЙ СОК(30 МЛ)

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК ( 30 МЛ)

ЛЁД В КУБИКАХ

КОЛОТЫЙ ЛЕД

КОКТЕЙЛЬНАЯ ВИШНЯ (1 ШТ)

АПЕЛЬСИН (1 ДОЛЬКА)

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налить в шейкер с кубиками льда все ингредиенты;
2. Тщательно встряхнуть;
3. Перелить через стрейнер в бокал, наполненный колотым льдом;
4. Украсить коктейльной вишней и долькой апельсина.

**23 ПАРАДИЗ**

﻿

﻿

Коктейль Парадиз считается одним из примеров образцовых коктейлей. К классическим его отнесли по двум причинам: из-за простоты приготовления и исключительного сочетания вкусовых ощущений. Можжевеловый привкус джина идеально вплетается в миндальный аромат абрикосовой косточки. Для полноценного «райского» наслаждения (а «paradise» в переводе и обозначает «рай») в рецепт коктейля Парадиз добавили свежий сок апельсина и кубики льда. Украсив антураж ломтиком апельсина, получают прекрасный предобеденный апперетив.

Кто придумал «райский» напиток, достоверно неизвестно, хотя авторство приписывают Гарри Крэддоку. По крайней мере, в 20-ых годах 20-го столетия в знаменитой книге легендарного бармена «Коктейли отеля «Савой» рецепт Парадиза в его классическом виде уже присутствует.

Так или иначе, но на протяжении почти уже сотни лет коктейль Парадиз радует своих почитателей притягательным фруктовым ароматом, приятным вкусом и практически неощущаемым «градусом». Правда, после пары «пропущенных» бокалов «рай» начинает восприниматься «по-настоящему».

Ингредиенты:

ДЖИН (35 МЛ)

АБРИКОСОВЫЙ БРЕНДИ (20 МЛ)

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК (15 МЛ)

ЛЁД В КУБИКАХ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В шейкер со льдом налить все ингредиенты;
2. Встряхнуть;
3. Вылить через стрейнер в охлажденный бокал.

**24 АМЕРИКАНО**

﻿

﻿

Коктейль Американо — это классика алкогольных изысков, родившаяся, благодаря бармену Гаспару Кампари, еще в XIX веке в одном из баров Италии. Он решил смешать биттер на основе цитрусов, красный вермут и содовую, в результате чего получил жгучую алкогольную смесь с привкусом цитрусовой горечи. Такой напиток пришелся по вкусу группе американцев, однажды посетивших бар Кампари. Автору коктейля это очень польстило, и он решил запечатлеть этот приятный для себя момент в названии своего детища — коктейль Американо.

Конечно, на протяжении долгого временного пути к XXI столетию рецепт Американо неоднократно дополнялся, изменялся и совершенствовался барменами разных стран, но и сегодня вы можете заказать тот самый Американо, который в свое время пили в баре Гаспара Кампари. Чтобы сохранить всю колоритность напитка, его непременно подадут вам в классическом старомодном бокале, и вы сможете ощутить то же самое, что ощущали ваши предшественники, наслаждавшиеся терпкой горечью творения Кампари.

А особые ценители алкогольной горечи могут заказать вариант коктейля с тоником вместо содовой: такой рецепт коктейля Американо был создан специально для создания еще более крепких ощущений.

Ингредиенты:

АПЕЛЬСИН (1/2 ДОЛЬКИ)

КАМПАРИ (30 МЛ)

КРАСНЫЙ ВЕРМУТ (30 МЛ)

СОДАВАЯ

ЛЁД В КУБИКАХ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налить в стакан со льдом кампари и вермут;
2. Аккуратно перемешать ложкой;
3. Долить доверху содовую;
4. Украсить половиной дольки апельсина.