

ОЛЬГА ИВЕНСКАЯ

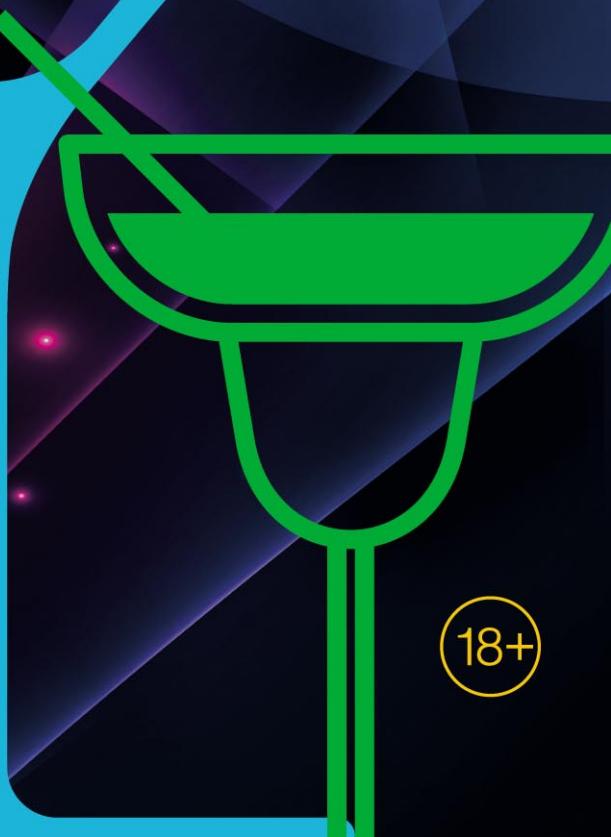
# КОКТЕЙЛИ

ГИД

РЕЦЕПТЫ КЛАССИЧЕСКИХ  
КОКТЕЙЛЕЙ из доступных  
ИНГРЕДИЕНТОВ, ПОПУЛЯРНЫХ  
ВО ВСЕМ МИРЕ

## ДОМАШНЕГО БАРМЕНА

СОЗДАВАЙТЕ СВОИ  
ИНТЕРЕСНЫЕ  
СОЧЕТАНИЯ



18+

ОЛЬГА ИВЕНСКАЯ

# КОКТЕЙЛИ

ГИД

ДОМАШНЕГО  
БАРМЕНА

РЕЦЕПТЫ КЛАССИЧЕСКИХ  
КОКТЕЙЛЕЙ из доступных  
ИНГРЕДИЕНТОВ, ПОПУЛЯРНЫХ  
ВО ВСЕМ МИРЕ

СОЗДАВАЙТЕ СВОИ  
ИНТЕРЕСНЫЕ  
СОЧЕТАНИЯ



хлеб\*соль®

Москва 2022



## СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА .....	3
-----------------	---

БАРНЫЙ ИНВЕНТАРЬ .....	8
ТИПЫ БОКАЛОВ .....	12
ТИПЫ КОКТЕЙЛЕЙ .....	14
НАПИТКИ В ВАШЕМ ДОМАШНЕМ БАРЕ.....	17

## ГЛАВА 1 | КОКТЕЙЛИ С ВОДКОЙ

КРОВАВАЯ МЭРИ .....	20
ГОЛУБАЯ ЛАГУНА .....	22
ОТВЕРТКА.....	24
ЯБЛОЧНЫЙ МАРТИНИ .....	25
БЕЛЫЙ РУССКИЙ.....	26
КОСМОПОЛИТЕН .....	28

## ГЛАВА 2 | КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ КОНЬЯКА

САЙДКАР .....	32
БРЕНДИ АЛЕКСАНДР (АЛЕКСАНДР № 2).....	34
ФРАНЦУЗСКИЙ СВЯЗНОЙ .....	36
МЕЖДУ ПРОСТИНЯМИ .....	37
СТИНГЕР (ЖАЛО) .....	38

## ГЛАВА 3 | КОКТЕЙЛИ С РОМОМ

ПИНА КОЛАДА.....	42
МОХИТО.....	44
КУБА ЛИБРЕ .....	46
ДАЙКИРИ .....	47



## **ГЛАВА 4 | КОКТЕЙЛИ С ВИСКИ**

ВИСКИ САУЭР .....	50
МАНХЭТТЕН .....	52
АЙРИШ КОФЕ (КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ) .....	54
ТОДДИ С ВИСКИ .....	55

## **ГЛАВА 5 | КОКТЕЙЛИ С ДЖИНОМ**

ДРАЙ МАРТИНИ .....	58
КЛОВЕР КЛАБ .....	60
ДЖОН КОЛЛИНЗ .....	62
БРОНКС .....	63
БЕЛАЯ ЛЕДИ (УАЙТ ЛЕДИ) .....	64

## **ГЛАВА 6 | КОКТЕЙЛИ С ТЕКИЛОЙ**

МАРГАРИТА .....	68
ПАЛОМА .....	70
ТЕКИЛА САНРАЙЗ .....	72
ЛОНГ-АЙЛЕНД АЙС ТИ .....	74

## **ГЛАВА 7 | КОКТЕЙЛИ С ВИНОМ И ВЕРМУТОМ**

МИМОЗА .....	78
БЕЛЛИНИ .....	79
АПЕРОЛЬ СПРИТЦ (ВЕНЕЦИАНСКИЙ СПРИТЦ) .....	80
ФРЕНЧ 75 .....	82
КИР .....	83
АМЕРИКАНО .....	84
НЕГРОНИ .....	84

## **ГЛАВА 8 | КОКТЕЙЛИ С ЛИКЕРАМИ**

Б-52 .....	88
КУЗНЕЧИК (ГРАССХОППЕР) .....	90
РОЗА .....	92
РАФАЭЛЛО .....	93
<b>УКАЗАТЕЛЬ .....</b>	<b>94</b>

## ОТ АВТОРА

КОКТЕЙЛЬ – ВЕЩЬ ПРАЗДНИЧНАЯ И ОДНОЗНАЧНО ПОЗИТИВНАЯ. СОГЛАСИТЕСЬ, КОГДА ХОЧЕТСЯ НАПИТЬСЯ С ГОРЯ, НИКТО НЕ ДЕЛАЕТ ЭТО С ПОМОЩЬЮ КОКТЕЙЛЕЙ. И НАОБОРОТ, ЕСЛИ ДУША ПОЕТ, ХОЧЕТСЯ ВЕСЕЛЬЯ И ЛЕГКОГО ОБЩЕНИЯ, ПОХОД В БАР И ПАРА-ТРОЙКА КОКТЕЙЛЕЙ КАК НЕЛЬЗЯ КСТАТИ. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БАРМЕН ИГРАЮЧИ СМЕШАЕТ ВАМ НАПИТОК ЛЮБОГО ЦВЕТА, ВКУСА И АРОМАТА ИЗ САМЫХ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ИНГРЕДИЕНТОВ.

То, как он управляетя с шейкером, как лихо его подбрасывает (это называется флейлинг), как уверенными движениями наливает напиток через стрейнер, как мастерски украшает бокал, не может не восхищать. Элементы шоу делают коктейли еще более заманчивыми.

Но у похода в бар ради коктейлей есть небольшой [хотя для кого-то и весьма существенный] минус... Коктейли – удовольствие недешевое. Что же делать, если ваш бюджет ограничен или просто не хочется переплачивать, ведь в цену радужного напитка включена и аренда помещения, и зарплата бармена, и амортизация оборудования, и масса всего другого? Ответ прост – самому стать домашним барменом! Поверьте, это совсем несложно. Нет, речь, конечно, не идет об эффектном жонглировании шейкером. Да и так ли оно вам нужно, когда вы дома, в компании близких или друзей? Зато поданные перед ужином в теплой компании приготовленные своими руками коктейли точно порадуют ваших гостей.

**ЧАСТО МЫСЛЬ О ТОМ, ЧТОБЫ ДЕЛАТЬ КОКТЕЙЛИ ДОМА, ВЫЗЫВАЕТ СОМНЕНИЯ. ДЛЯ ЭТОГО ЖЕ НУЖНЫ СОТНИ БУТЫЛОК РАЗНЫХ НАПИТКОВ... А ЕЩЕ ПАРА ДЕСЯТКОВ НАБОРОВ БОКАЛОВ... И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ... ВСЁ ЭТО ЯВНО ВЛЕТИТ В КОПЕЕЧКУ!**

А вот и нет. Свою книгу я написала для тех, кто хочет обойтись минимумом вложений и получить максимальную отдачу в виде прекрасных классических коктейлей на любой вкус! Когда я сама увлеклась приготовлением коктейлей, постепенно вырисовался круг напитков из вполне доступных ингредиентов, потому что жаль тратить немалые деньги на какие-то экзотические ликеры или биттеры, чтобы потом использовать их совсем по чуть-чуть в редком коктейле.

**КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРЕДЛАГАЮТ МНОГО «СКРОМНЫХ» ПО НАБОРУ ИНГРЕДИЕНТОВ КОКТЕЙЛЕЙ, НО НА ТО ОНИ И КЛАССИКА, ЧТО ОПРОБОВАНЫ И ОДОБРЕНЫ ОГРОМНЫМ КОЛИЧЕСТВОМ ДОВОЛЬНЫХ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ.**

На страницах этой книги вы найдете несложные, надежные, проверенные рецепты, и если в некоторых случаях я предлагаю небольшое отступление от «официальной» рецептуры, обязательно привожу исходный вариант (по версии Международной ассоциации барменов – IBA).

---

Зачем вообще отходить от классики? Всё дело в индивидуальном вкусе. С коктейлями, как с едой — любые блюда и напитки мы адаптируем под себя, под свои предпочтения. Кому-то нравится покислее, кому-то — послаще. Один предпочтет более крепкий напиток, другой — мягкий, легкий. Кому-то нравится горчинка тоника, а другой лучше вместо него выберет нейтральную на вкус содовую. Варьируя пропорции ингредиентов и иногда слегка меняя рецепт, в каждом случае можно найти свой собственный «золотой стандарт». Коктейли в этой книги классические, пропорции в них выверены временем. Но никто не запрещает вам брать их как отправную точку и экспериментировать.

МИКСОЛОГИЯ ВООБЩЕ ВЕЩЬ НЕВЕРОЯТНО УВЛЕКАТЕЛЬНАЯ! Но, прежде чем начать творить и изобретать собственные сочетания, попробуйте освоить приведенные здесь доступные и проверенные рецепты. Уверена, вас ждет масса прекрасных дегустаций.

Только, пожалуйста, помните о вреде чрезмерного употребления алкоголя. Здоровье прежде всего.

Если хотите более подробно ознакомиться со списком этих коктейлей, воспользуйтесь данным QR-кодом:



---

В рецептах коктейлей вы найдете такой значок. Это значит, что данный напиток относится к числу официальных коктейлей Международной ассоциации барменов, которая делит их на три категории: «Незабываемые», «Современная классика» и «Напитки новой эры».

# БАРНЫЙ ИНВЕНТАРЬ

ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ДЕЛАТЬ КОКТЕЙЛИ, НУЖНО НЕКОТОРОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. Но, к счастью, ничего сверхъестественного и дорогостоящего. Вот список необходимых домашнему бармену предметов, а также альтернативных вариантов из того, что наверняка уже есть у вас под рукой.

## ШЕЙКЕР

[от англ. *shake* – «трясти»] – напоминающая большой стакан плотно закрывающаяся крышкой емкость для приготовления коктейлей путем смеcшивания и встряхивания ингредиентов.

Существует два основных вида шейкеров:

### КЛАССИЧЕСКИЙ ШЕЙКЕР

(иначе европейский, континентальный или коблер)



Состоит из трех металлических элементов: колба (стакан), крышка и фильтр в виде ситечка, вмонтированный в крышку.

Главное преимущество классического шейкера – простота использования. Достаточно просто добавить в него ингредиенты, встряхнуть и разлить по бокалам. Недостатком такого шейкера является то, что металл быстро охлаждается, и лед внутри, соответственно, тает, поэтому коктейль может получиться слишком разбавленным.

### БОСТОНСКИЙ ШЕЙКЕР

(иначе американский)

Именно им обычно пользуются профессиональные бармены. Состоит из двух металлических стаканов (или металлического и стеклянного), накладывающихся друг на друга. Главное его преимущество перед классическим шейкером – быстрая приготовления коктейлей. Также из-за двойной конструкции теплопроводность его стенок снижена до максимума, а потому лед внутри практически не тает. Недостаток этого шейкера в том, что пользоваться им несколько сложнее, чем классическим, нужно потренироваться и приороваться. Кроме того, напиток в этом случае фильтруется через отдельное ситечко (стрейнер).

Выбор шейкера – ваше личное дело. Для домашнего бара вполне подойдет простой классический, но если вы готовы потратить немного времени и сил, чтобы научиться пользоваться бостонским, наверняка со временем оцените его преимущества.



Альтернатива: пластиковый стакан с плотно закручивающейся крышкой (например, для спортивного питания).

## СТАКАН ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

[барный стакан]



Он предназначен для смешивания ингредиентов, имеющих одинаковую плотность, в тех случаях, когда шейкер не требуется. Также используется для охлаждения готового коктейля.

Барные стаканы бывают металлические, стеклянные или пластмассовые, объемом от 350 до 800 мл, отличаются формой и, если они стеклянные, могут быть гранеными [хотя огранка никак не влияет на смешивание коктейлей, это чисто декоративный элемент].

Альтернатива: любой стакан большого объема или высокая емкость, которая идет в комплекте с погружным блендером, — плюс второго варианта в том, что у таких емкостей обычно есть крышка, что удобно для охлаждения коктейля в холодильнике при необходимости.

## МЕРНЫЙ СТАКАНЧИК

[джиггер]

Обычно это небольшой стаканчик конусообразной формы из нержавеющей стали, состоящий из двух частей разного объема. Самые популярные варианты: 40 и 20 мл, 50 и 25 мл, 30 и 60 мл. Внутри ста-



канчиков разметка с шагом в 5 или 10 мл. Джиггер позволяет отмеривать ингредиенты, очень точно соблюдая пропорции, указанные в рецепте.

Альтернатива: стопки того же объема.

## СТРЕЙНЕР

[барное ситечко]



Предназначен для процеживания коктейлей, чтобы удалить из жидкости частицы льда, ароматных трав и так далее. Круглая пластина из нержавеющей стали оснащена спиралью [пружиной] по краю. Стрейнер необходим в дополнение к бостонскому шейкеру, так как в нем отсутствует встроенный фильтр.

Альтернатива: чайное ситечко, только не слишком маленькое по диаметру, или ситечко для отделения яичного белка от желтка.

## БАРНАЯ ЛОЖКА



Нужна для перемешивания ингредиентов в барном стакане. Внешне она похожа на обычную чайную ложку, только с длинной ручкой [от 20 до 50 см]. На обратном конце барной ложки может быть «пестик», заменяющий мадлер, или вилочка, которой накалывают ломтики лимона, фрукты или ягоды при украшении коктейля. В барную ложку вмещается 5 мл жидкости, и с ее помощью удобно отмеривать сироп или мед.

В классическом варианте у барной ложки витая ручка с «пяткой» на конце для создания слоистых коктейлей. Ложку переворачивают и медленно вливают ингредиенты, которые по витой части ручки попадают в бокал, а «пятка» при этом едва касается верхнего уровня жидкости в нем.

*Альтернатива: обычная ложка с длинной ручкой, любой столовый прибор с длинной ручкой (для наливания ингредиентов слоистых коктейлей лучше всего подходит нож с закругленным лезвием).*

## МАДЛЕР



Барный пестик, с помощью которого разминаются ингредиенты коктейля, например фрукты, ягоды или мята. Может быть из разных материалов, в том числе пластика, нержавеющей стали или дерева. Классическая длина мадлера – 19 см.

*Альтернатива: любой пестик с узкой «пяткой»; если такого нет, можно размять ингредиенты в маленькой миске обратной стороной ложки, а полученную массу переложить в бокал.*

## БАРНЫЙ ГЕЙЗЕР

(дозатор)

Специальная пробка для бутылки с носиком, с помощью которой алкогольные напитки и другие жидкости наливаются равномерной струей, а скорость налива при этом удобнее контролировать.



*Альтернатива: можно предварительно перелить ингредиенты в бутылочки для соуса с узкими носиками. Или просто аккуратно наливать ингредиенты из бутылок.*

## НОЖ СОМЕЛЬЕ

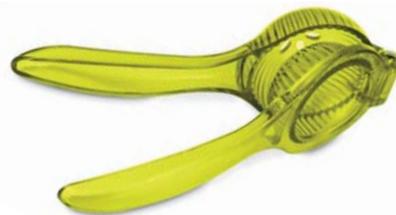
(нарзанник)



Вид профессионального штопора с ножичком для срезания фольги с горлышка бутылки и опорным коленом для извлечения пробки быстро и с минимальными усилиями.

*Альтернатива: любой штопор и нож с коротким лезвием для срезания фольги.*

## СКВИЗЕР



Пресс для выжимания небольших порций сока из фруктов. По принципу действия схож с прессом для чеснока.

*Альтернатива: фрукты для получения сока можно размять ложкой или пестиком в миске (или, если они твердые, в кухонном комбайне) и процедить сок через ситечко.*

## СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВ



Может быть механической или электрической, с прижимной крышкой и без нее, или в виде ручного пресса. Нужна для получения свежевыжатого сока из половинок цитрусов, чаще всего лимона.

Альтернатива: проще всего выжать сок из цитрусов вручную. Небольшой лайфхак: предварительно покатайте с нажимом цитрус по разделочной доске или подержите минуту-другую в микроволновке при высокой мощности — выжать сок будет намного проще.

## ВЕДЕРКО, СОВОК И ЩИПЦЫ ДЛЯ ЛЬДА



Ведерко для льда (айс-бакет) с двойными стенками, а иногда и с крышкой действует как термос, в результате кубики льда дольше не тают при комнатной температуре. С помощью совка и щипцов бокалы наполняют льдом. Выбор инструмента зависит от того, насколько лед мелкий. Щипцами удобно брать крупные кубики, а совком — раскрошенный лед.

Альтернатива: термос с широким горлом, суповая ложка и небольшие кухонные щипцы.

## АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОДАЧИ



Аксессуары придают коктейлю визуальную законченность, но иногда они функциональны, например шпажки для накалывания оливок, кусочков овощей, фруктов или ягод; соломинки разного диаметра и длины. Коктейльные зонтики, прищепки и шпажки с украшениями — чисто декоративные элементы.

Альтернатива: вместо шпажек можно взять зубочистки (только без пропитки мяты). Всё остальное используется по желанию.

# ТИПЫ БОКАЛОВ

В любом уважающем себя баре вы найдете огромный ассортимент бокалов и стаканов для коктейлей, разных форм и объемов. Но в домашних условиях достаточно иметь несколько основных, не заставляя шкафы бесчисленными наборами стеклянной посуды и не тратя на нее целое состояние.

По большому счету, зачастую тип бокала – всего лишь дань традиции, и он не оказывает никакого влияния на вкус. Например, в мексиканском городке Энсенада, в кантине «Хуссонг», где, как уверяют мексиканцы, был изобретен коктейль «Маргарита» (его рецепт вы найдете на стр. 68), его подают в простых небольших стаканах, а не в специальном фигурном бокале под одноименным названием. И, поверьте, это лучшая «Маргарита» в мире!

**Рекомендую вам следующие виды бокалов, самые универсальные, без которых трудно обойтись.**



вверху слева направо: бокал для шампанского (флюте), харрикейн, снифтер

внизу слева направо: бокал для вина, бокал для шампанского (чаша), мартини

## СНИФТЕР

[коньячный бокал]

Емкость 250–500 мл

Бокал для коньяка похож на бочонок, сужающийся кверху, на низкой ножке.

В нем подают коньяк, бренди, кальвадос. Кроме напитков в чистом виде, он используется для коктейлей с коньяком и бренди.

Может использоваться вместо бокала для арманьяка, бокала гоблет.

## БОКАЛЫ ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

Емкость 160–180 мл

Узкий и высокий бокал флюте получил свое название из-за схожести по форме с флейтой. Благодаря такой форме пузырьки шампанского задерживаются при его наливании. Используется только для игристых вин и коктейлей с ними.

Другой вариант – чаша (блодце). Этот бокал хорош для подачи дорогого шампанского, в нем лучше раскрывается его аромат. Универсальный бокал для многих категорий коктейлей.

Чаша для шампанского может использоваться вместо бокалов маргарита и мартини.

## **БОКАЛЫ ДЛЯ КРАСНОГО И БЕЛОГО ВИНА**

---

*Емкость 150–900 мл*

Бокал для красного вина выпуклой формы и довольно большого объема.

Бокал для белого вина чуть более вытянутый по форме, чем для красного вина, и имеет меньший объем [обычно до 250 мл].

Винные бокалы могут использоваться вместо бокалов сауэр, гоблет, бокала для абсента.

## **БОКАЛ МАРТИНИ**

---

*Емкость 90–180 мл*

Небольшой конусовидный бокал с прямыми стенками для подачи только коктейлей и никогда — напитков в чистом виде.

## **СТОПКА (ШОТ)**

---

*Емкость не более 60 мл*

Шот используется для водки и других крепких алкогольных напитков, включая некоторые коктейли. Маленький объем стопки предполагает, что напиток пьется быстро, одним глотком.

Может использоваться вместо рюмки.



## **ХАРИКЕЙН**

---

*Емкость 250–600 мл*

Бокал в форме удлиненного тюльпана на низкой ножке чаще всего используется для тропических коктейлей. Это эффективный вариант для подачи, но при необходимости его всегда можно заменить обычным высоким и узким стаканом.

## **ХАЙБОЛ**

---

*Емкость до 350 мл*

Универсальный высокий стакан.

Может использоваться вместо бокалов зомби, коллинз, харрикейн, слинг.

## **ТУМБЛЕР**

---

*Емкость до 300 мл*

Универсальный невысокий стакан с прямыми или слегка выпуклыми стенками.

Может использоваться вместо стаканов олд фэшн и рокс.



# ТИПЫ КОКТЕЙЛЕЙ



В КНИГЕ КОКТЕЙЛИ РАЗДЕЛЕНЫ НА ГРУППЫ ПО ГЛАВНОМУ ИНГРЕДИЕНТУ, В ОСНОВНОМ ЭТО КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ – ВОДКА, КОНЬЯК, РОМ, ВИСКИ, ДЖИН, ТЕКИЛА, А ТАКЖЕ ВИНО, ВЕРМУТ И ЛИКЕРЫ. ТАКОЕ РАЗДЕЛЕНИЕ УСЛОВНО, ПОТОМУ ЧТО ЧАСТО В КОКТЕЙЛЕ ОДНОВРЕМЕННО ИСПОЛЬЗУЮТСЯ И КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ (ИНОГДА ДАЖЕ НЕСКОЛЬКО, КАК, НАПРИМЕР, В КОКТЕЙЛЕ «ЛОНГ-АЙЛЕНД АЙС ТИ», СТР. 74), И ЛИКЕР, И ВЕРМУТ ИЛИ ИГРИСТОЕ ВИНО. ТЕМ НЕ МЕНЕЕ, КАЖЕТСЯ ЛОГИЧНЫМ ОТТАЛКИВАТЬСЯ ИМЕННО ОТ ТОГО НАПИТКА, КОТОРЫЙ ЕСТЬ У ВАС ПОД РУКОЙ, И НА ЕГО ОСНОВЕ ПОДБИРАТЬ РЕЦЕПТ КОКТЕЙЛЯ.

Официально коктейли делятся на категории в зависимости от времени и повода их подачи, особенностей употребления или состава. Для вашего удобства далее я приведу классификацию всех коктейлей из книги по данным категориям. Благодаря этим спискам, вам будет удобнее подобрать напиток для того или иного случая — например, вы планируете прием гостей и решили подать аперитив перед началом ужина и/или дижестив — после. Может, вы хотите сделать пару лонг-дринков, чтобы насладиться ими, отдыхая от трудов праведных. Или отрабатываете технику использования шейкера, поэтому желаете подобрать рецепт коктейля, который готовится методом шейк. А может быть и так, что вам не хочется особо возиться, поэтому идеальный выбор — напиток, который готовится методом билд, когда все ингредиенты просто сливаются в бокал и перемешиваются...

## ПО ОБЪЁМУ:

### ЛОНГ-ДРИНКИ

Большие по объему коктейли (не менее 160 мл), которые пьются долго. Содержание алкоголя в них сравнительно не высокое.

«Апероль спритц» · «Голубая лагуна» · «Джон Коллинз» · «Кровавая Мэри» · «Куба либрे» · «Лонг-Айленд айс ти» · «Мохито» · «Отвертка» · «Палома» · «Пина колада» · «Текила санрайз»

### ШОТ-ДРИНКИ

Небольшие по объему коктейли (60–160 мл), могут быть как слабоалкогольными, так и довольно крепкими.

«Американо» · «Белая леди» · «Беллинни» · «Белый русский» · «Бренди Александр» · «Бронкс» · «Виски сауэр» · «Дайкири» · «Драй мартини» · «Кир» · «Кловер клаб» · «Космополитен» · «Кузнецкий» ·

«Манхэттен» · «Маргарита» · «Между простояньями» · «Мимоза» · «Негрони» · «Рафаэлло» · «Роза» · «Сайдкар» · «Стингер» · «Французский связной» · «Френч 75» · «Яблочный мартини»

### ШОТЫ

Коктейли «на один глоток», подаются в одноименной посуде (шотах, или стопках). Обычно крепкие.

«Б-52»

## ПО ВРЕМЕНИ ПОДАЧИ:

### АПЕРИТИВЫ

Подаются перед трапезой для возбуждения аппетита. Содержание алкоголя, как правило, невысокое, но есть исключения. «Американо» · «Виски сауэр» · «Дайкири» · «Драй мартини» · «Кир» · «Манхэттен» · «Маргарита» · «Негрони»

## ДИЖЕСТИВЫ И ДЕСЕРТНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Подаются после трапезы для улучшения пищеварения или в качестве десерта. Обычно это крепкие и сладкие коктейли.

«Б-52» · «Бренди Александр» · «Кузнецик» · «Рафаэлло» · «Роза» · «Стингер» · «Французский связной»

## ALL DAY (ВЕСЬ ДЕНЬ)

Обширная категория коктейлей, которые можно пить когда угодно, без привязки к трапезе.

«Апероль спритц» · «Белая леди» · «Беллини» · «Белый русский» · «Бронкс» · «Голубая лагуна» · «Джон Коллинз» · «Клевер клаб» · «Космополитен» · «Кровавая Мэри» · «Куба либре» · «Лонг-Айленд айс ти» · «Между простынями» · «Мимоза» · «Мохито» · «Отвертка» · «Палома» · «Пина колада» · «Сайдкар» · «Текила санрайз» · «Френч 75» · «Яблочный мартини»

## ПО МЕТОДУ/ТЕХНИКЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

### БИЛД

Ингредиенты один за другим вливают прямо в бокал, затем перемешивают.

«Американо» · «Апероль спритц» · «Джон Коллинз» · «Кир» · «Куба либре» · «Мимоза» · «Негрони» · «Отвертка» · «Палома» · «Французский связной»

### СТИР

Ингредиенты соединяют в стакане для смешивания и перемешивают барной ложкой, затем смесь переливают в бокал (обычно через стрейнер).

«Беллини» · «Драй мартини» · «Кровавая Мэри» · «Лонг-Айленд айс ти» · «Манхэттен» · «Роза» · «Стингер»

### ШЕЙК

Ингредиенты взбалтывают в шейкере, затем переливают в бокал.

«Белая леди» · «Бренди Александр» · «Бронкс» · «Виски саузер» · «Голубая лагуна» · «Дайкири» · «Клевер клаб» · «Космополитен» · «Кузнецик» · «Маргарита» · «Между простынями» · «Рафаэлло» · «Сайдкар» · «Френч 75» · «Яблочный мартини»

### БЛЕНД

Ингредиенты с разными текстурами, которым требуется более энергичное перемешивание, чем в шейкере, смешиваются в блендере.

«Пина колада»

### МАДЛ

К этому типу относятся коктейли, для которых отдельные ингредиенты (мята, ягоды, кусочки цитрусов или фруктов с сахаром) разминают мадлером на дне бокала, затем вливают жидкие ингредиенты.

«Мохито»

### ЛЕЙЕР (СЛОИСТЫЕ)

Метод создания слоистых коктейлей, когда ингредиенты вливаются в бокал аккуратно, один за другим.

«Б-52» · «Белый русский» · «Текила санрайз»

### ДРУГИЕ:

### ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ

«Айриш кофе» · «Тодди с виски»



# НАПИТКИ В ВАШЕМ ДОМАШНЕМ БАРЕ

ДОМАШНИЙ БАР ПРЕДПОЛАГАЕТ ГОРАЗДО МЕНЬШЕЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАПИТКОВ, В ОТЛИЧИЕ ОТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО. КОНЧЕНО, ВСЁ ЗАВИСИТ ОТ ВАШИХ ВКУСОВ, ПРИСТАСТИЙ И ТОГО, СКОЛЬКО СРЕДСТВ ВЫ ГОТОВЫ ТРАТИТЬ НА МИКСОЛОГИЧЕСКИЕ ЭКСПЕРИМЕНТЫ, НО ПО СОБСТВЕННОМУ ОПЫТУ МОГУ СКАЗАТЬ, ЧТО, ДАЖЕ ИСХОДЯ ИЗ СКРОМНОГО БЮДЖЕТА, МОЖНО УКОМПЛЕКТОВАТЬ ДОМАШНИЙ БАР НЕБОЛЬШИМ, Но УНИВЕРСАЛЬНЫМ НАБОРОМ НАПИТКОВ, ИЗ КОТОРЫХ ГОТОВИТСЯ ВПЕЧАТЛЯЮЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВКУСНЕЙШИХ КЛАССИЧЕСКИХ КОКТЕЙЛЕЙ.

Обратите внимание, что главы в книге построены по принципу основного ингредиента, которым в коктейлях обычно выступает крепкий алкоголь. Это позволит вам отталкиваться от того, что в данный момент у вас есть в наличии, и без труда подобрать необходимый рецепт.

Вот примерный список тех напитков, что должны быть в арсенале начинающего домашнего бармена, который собирается освоить рецепты, собранные в этой книге (наличие всех перечисленных напитков вовсе не обязательно)\*:

## КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ:

виски · водка · джин · коньяк · ром [светлый] · текила [светлая]

## ВИНО:

проseкко, шампанское или игристое [брют] · сухое белое · сухой херес

## ЛИКЕРЫ:

Blue Curaçao · амаретто · апельсиновый · вишневый · кокосовый · кофейный · мятный · сливочный · черносливовый · шоколадный

## ДРУГИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ:

апероль · биттер ангостура · вермут сладкий красный · вермут сухой белый · кампари · мартини

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ:

ананасовый сок · апельсиновый сок · грейпфрутовый сок или лимонад · клюквенный сок · кола · содовая · спрайт или другой цитрусовый лимонад · томатный сок · тоник · яблочный сок без мякоти

## СИРОПЫ:

ванильный · гренадин · кленовый · клубничный · малиновый · сахарный

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

вустерский соус · коктейльная вишня (мараскино) · манго · персиковое пюре/свежие персики · сливки · сливки (молоко) · кокосовые · цитрусы (лимон, апельсин, лайм)

\*Разумеется, все напитки должны быть высокого качества.

ГЛАВА

# 1

# КОКТЕЙЛИ С ВОДКОЙ

КРОВАВАЯ МЭРИ  
ГОЛУБАЯ ЛАГУНА  
ОТВЕРТКА  
ЯБЛОЧНЫЙ МАРТИНИ  
БЕЛЫЙ РУССКИЙ  
КОСМОПОЛИТЕН

**ВОДКА** – КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ С НЕЙТРАЛЬНЫМ ВКУСОМ, ПОЭТОМУ **С НЕЙ ПРЕКРАСНО СОЧЕТАЮТСЯ** ЛЮБЫЕ СОКИ, ЛИКЕРЫ, СИРОПЫ И ДРУГИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ.

НЕМАЛОВАЖНО И ТО, ЧТО ВОДКА НЕДОРОГОЙ И ДОСТУПНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ. ИЗБЕГАЙТЕ СЛИШКОМ ДЕШЕВЫХ ВАРИАНТОВ, ЛУЧШЕ ВЫБИРАТЬ КАЧЕСТВЕННУЮ ВОДКУ ИЗ СПИРТА «АЛЬФА» ИЛИ «ОРГАНИК» – ОНА ИЗГОТАВЛИВАЕТСЯ ТОЛЬКО ИЗ ЗЕРНА (РЖИ ИЛИ ПШЕНИЦЫ), ИМЕЕТ ВЫСОКУЮ СТЕПЕНЬ ОЧИСТКИ, А СОДЕРЖАНИЕ МЕТИЛОВОГО СПИРТА В НЕЙ НЕ ПРЕВЫШАЕТ 0,003% (В ОТЛИЧИЕ ОТ ВОДОК «БАЗИС», «ЭКСТРА» И «ЛЮКС» С БОЛЕЕ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ МЕТИЛОВОГО СПИРТА, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОТОРЫХ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ КАРТОФЕЛЬ). СПИРТ «ОРГАНИК» К ТОМУ ЖЕ ИЗ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТОГО ЗЕРНА, ВЫРАЩЕННОГО БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ХИМИКАТОВ.



# КРОВАВАЯ МЭРИ



СОВРЕМЕННАЯ  
КЛАССИКА

СОГЛАСНО НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННОЙ ЛЕГЕНДЕ, ЭТОТ ПОПУЛЯРНЕЙШИЙ ВО ВСЕМ МИРЕ КОКТЕЙЛЬ НАЗВАН В ЧЕСТЬ ПЕРВОЙ АНГЛИЙСКОЙ КОРОЛЕВЫ, ЯРОЙ КАТОЛИЧКИ МАРИИ I ТЮДОР (1516–1558). ЗА ЖЕСТОКИЕ РАСПРАВЫ НАД ПРОТЕСТАНТАМИ ОНА ПОЛУЧИЛА ПРОЗВИЩЕ КРОВАВАЯ МЭРИ (BLOODY MARY).

Считается, что коктейль был изобретен Джорджем Джесселем в 30-х годах XX века. Первое упоминание о нем встречается в газете New York Herald Tribune 2 декабря 1939 года: «Новый антипохмельный напиток Джорджа Джесселя, обративший на себя внимание корреспондентов и названный “Кровавая Мэри”: половина томатного сока, половина водки».

Однако спустя почти четверть века Фернанд Петио заявил корреспондентам журнала The New Yorker (номер от 18 июля 1964 года), что именно он изобрел томатно-водочный коктейль еще в 1920-е годы, в то время, когда работал барменом в парижском заведении Harry's New York Bar: «Я придумал “Кровавую Мэри”. Джордж Джессель говорил, что это он создал коктейль, но у него были только водка с соком и ничего более, когда я его попробовал. Я посыпаю дно шейкера четырьмя большими щепотками соли, дополняю двумя щепотками черного перца, двумя щепотками кайенского перца, небольшим количеством вустерского соуса, выжимаю несколько капель лимонного сока, кладу немного колотого льда, наливаю две унции водки и две унции томатного сока, взбалтываю, процеживаю и наливаю. Мы готовили от ста до ста пятидесяти таких коктейлей в день в King Cole Room и других ресторанах и банкетных залах». Подытожим: точно назвать изобретателя коктейля, видимо, невозможно, но от этого он ничем не проигрывает.

## БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ

[версия IBA – Международной ассоциации барменов]

45 мл водки  
90 мл томатного сока  
15 мл лимонного сока  
2–3 дэша вустерского соуса  
табаско  
сельдерейная соль  
свежемолотый черный перец

Ингредиенты перемешать и налить в хайбол. Можно подавать с сельдереем и долькой лимона.

Кстати, в Польше этот коктейль получил название «Кровавая Манька» (польск. Krwawa Mańka). Он пользуется особым успехом у местных патриотов, которым томатный сок в нижней части стакана и водка в верхней напоминают цвета польского флага.

○ На 1 порцию

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

горсть кубиков льда  
125 мл томатного сока  
1 столовая ложка свежевыжатого лимонного сока  
50 мл водки  
25 мл сухого хереса  
1/4 чайной ложки вустерского соуса  
щепотка соли  
свежемолотый чёрный перец по вкусу  
несколько семян фенхеля

### **ДЛЯ ПОДАЧИ:**

стебель сельдерея  
долька лимона или лайма  
помидоры черри

Оборудование: шейкер

Бокал: хайбол или любой

высокий стакан

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Положите горсть кубиков льда в шейкер. Влейте томатный и лимонный сок, водку и херес. Добавьте вустерский соус, соль, перец и семена фенхеля. Тщательно взболтайте.

Процедите в стакан, дополните стеблем сельдерея, долькой лимона или лайма и помидорами черри.



# ГОЛУБАЯ ЛАГУНА

ОДИН ИЗ САМЫХ ЭФФЕКТНЫХ ВНЕШНЕ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ – ЛОНГ-ДРИНКОВ. НАСТОЯЩАЯ УСЛАДА ДЛЯ ГЛАЗ, НАПОМИНАНИЕ О ГОЛУБЫХ ВОДАХ ТЕПЛОГО ОКЕАНА. ВКУС ЛЕГКИЙ, ТРОПИЧЕСКИЙ, С НЕНАВЯЗЧИВОЙ СЛАДОСТЬЮ.

Коктейль был придуман около 1960 года барменом Энди МакЭлхоуном в парижском заведении Harry's New York Bar. Многие считают, что коктейль получил название в честь одноименного фильма, но сам изобретатель напитка пояснил, что идея коктейля красивого голубого цвета пришла к нему во время посещения термального курорта «Голубая лагуна» в... Исландии!

## На 1 порцию

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

150–200 г кубиков льда  
50 мл водки  
20 мл ликера Blue Curaçao  
150 мл спрайта, 7up или газированного лимонада с лимонным вкусом

### **ДЛЯ ПОДАЧИ:**

трубочка  
коктейльный зонтик [по желанию]  
кусочек ананаса, лимона или апельсина

**Оборудование:** барная ложка или коктейльная палочка

**Бокал:** харрикейн, хайбол или любой высокий стакан

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Наполните высокий бокал льдом. Влейте водку и ликер. Долейте сладкой газировкой или лимонадом и медленно перемешайте барной ложкой или коктейльной шпажкой.

Подавайте с трубочкой и, по желанию, коктейльным зонтиком, украсив край бокала треугольным кусочком ананаса или ломтиком лимона/апельсина.

**Легенда гласит, что коктейль придумал знаменитый французский живописец Поль Гоген, который приехал на Таити и стал там экспериментировать с местными ингредиентами, чтобы получить напиток, похожий по вкусу на абсент, по которому он скучал. История красавая, но, увы, вымыщенная.**



# ОТВЕРТКА



НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

СЧИТАЕТСЯ, ЧТО ЭТОТ НЕЗАМЫСЛОВАТЫЙ, НО, ТЕМ НЕ МЕНЕЕ, СТАВШИМ БЕССМЕРТНОЙ КЛАССИКОЙ НАПИТОК БЫЛ ПРИДУМАН В ГОДЫ ВТОРОЙ МИРОВОЙ ВОЙНЫ АМЕРИКАНЦАМИ, КОТОРЫЕ СМЕШИВАЛИ ВОДКУ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ. ВПЕРВЫЕ КОКТЕЙЛЬ ПОД НАЗВАНИЕМ SCREWDRIVER УПОМИНАЕТСЯ В ТУРЕЦКИХ ИСТОЧНИКАХ ТОГО ВРЕМЕНИ.

Странное название коктейля по самой популярной версии появилось из-за того, что американские военные, за неимением барной ложки, перемешивали коктейль отверткой.

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

50 мл водки  
100 мл апельсинового сока  
горсть кубиков льда

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

ломтик апельсина  
трубочка

**Оборудование:** барная ложка или коктейльная палочка (свизл-стик)

**Бокал:** хайбол или любой высокий стакан

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполните бокал льдом. Влейте водку и апельсиновый сок, перемешайте. Украстье ломтиком апельсина.

Подавайте с трубочкой.



Хотите приготовить «Замороженную отвертку» (Frozen Screwdriver)? Просто взбейте водку с апельсиновым соком в блендере с большой горстью дробленого льда. Подавайте в широком стакане (тумблер).

# ЯБЛОЧНЫЙ МАРТИНИ

КЛАССИЧЕСКИЙ КОКТЕЙЛЬ МАРТИНИ («ДРАЙ МАРТИНИ»), КОТОРЫЙ ТАК ЛЮБИТ ДЖЕЙМС БОНД, СОСТОИТ ИЗ ДЖИНА И СУХОГО ВЕРМУТА, ПОДАЕТСЯ В КОНУСОВИДНОМ БОКАЛЕ МАРТИНИ И ДОПОЛНЯЕТСЯ ОДНОЙ (!) ОЛИВКОЙ НА ШПАЖКЕ (СМ. РЕЦЕПТ НА СТР. 58). НО СО ВРЕМЕНЕМ ТАК СТАЛИ НАЗЫВАТЬ САМЫЕ РАЗНЫЕ ВАРИАНТЫ КОКТЕЙЛЕЙ, ДАЖЕ НЕ ВКЛЮЧАЮЩИХ В СОСТАВ ДЖИН ИЛИ ВЕРМУТ, ОБЪЕДИНЯЮТ КОТОРЫЕ ЛИШЬ ТО, ЧТО ПОДАЮТСЯ ОНИ В ТОМ ЖЕ БОКАЛЕ ХАРАКТЕРНОЙ ФОРМЫ.

На 1 порцию

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

50 мл водки  
50 мл яблочного сока без мякоти  
1ч. л. лимонного сока  
1ч. л. кленового или сахарного сиропа  
100 г дробленого льда

## ДЛЯ ПОДАЧИ:

ломтик яблока

Оборудование: шейкер

Бокал: бокал мартини

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте в шейкер водку, яблочный и лимонный сок, сироп. Добавьте лед и встряхните, чтобы смесь охладилась.

Процедите в бокал мартини и украсьте ломтиком яблока.



## ФРЕНЧ МАРТИНИ



45 мл водки  
15 мл малинового ликера  
15 мл свежевыжатого апельсинового сока  
лед  
лимонная цедра

Хорошо взболтайте все ингредиенты в шейкере со льдом, процедите в охлажденный бокал. Сверху выложите немного эфирных масел из лимонной цедры.

# БЕЛЫЙ РУССКИЙ

ИМЕННО ЭТОТ КОКТЕЙЛЬ ПОСТОЯННО ПЬЕТ ГЛАВНЫЙ ГЕРОЙ ФИЛЬМА «БОЛЬШОЙ ЛЕБОВСКИ» ДЖЕФФРИ ПО ПРОЗВИЩУ «ЧУВАК». А ТАК КАК КАРТИНА БРАТЬЕВ КОЗНОВ ОЧЕНЬ ПОПУЛЯРНА, ПОСЛЕ ЕЕ ВЫХОДА НА ЭКРАНЫ КОКТЕЙЛЬ ПЕРЕСТАЛ СЧИТАТЬСЯ «ЧИСТО ЖЕНСКИМ».

Несмотря на название, придуман напиток был не в России. Первое упоминание о «Белом русском» относится к 1965 году, когда о нем написали в американской газете *Oakland Tribune*. А эпитет «русский» относится всего лишь к водке в составе коктейля.

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

20 мл кофейного ликера *Kahlúa*

50 мл водки

30 мл жирных сливок

горсть кубиков льда

Оборудование: коктейльная ложка

Бокал: тумблер или любой низкий стакан

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполните бокал кубиками льда, влейте строго по очереди кофейный ликер, водку и сливки. Вливать нужно аккуратно, по коктейльной ложке, чтобы не перемешать слои.

Если коктейль не получился слоистым, взболтайте его со льдом в шейкере или перемешайте коктейльной ложкой.



## ЧЕРНЫЙ РУССКИЙ



СОВРЕМЕННАЯ  
КЛАССИКА

Предшественником не только «Белого русского», но и вообще коктейлей с кофейным ликером, стал «Чёрный русский», изобретенный в 1949 году в Бельгии. Его рецепт очень прост: смешать в стакане с дробленым льдом 50 мл водки и 20 мл кофейного ликера.



# КОСМОПОЛИТЕН



СОВРЕМЕННАЯ  
КЛАССИКА

«КОСМОПОЛИТЕН», КОТОРЫЙ ТАК ЧАСТО ПЬЮТ ГЕРОИНЫ СЕРИАЛА «СЕКС В БОЛЬШОМ ГОРОДЕ», СЧИТАЕТСЯ ОДНИМ ИЗ БЕСПОРНО «ЖЕНСКИХ» КОКТЕЙЛЕЙ, ДАМЫ ЕГО ЦЕНЯТ ЗА ПРИЯТНЫЙ КИСЛО-СЛАДКИЙ ВКУС. ЕГО РЕЦЕПТ ИЗНАЧАЛЬНО БЫЛ РАЗРАБОТАН С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЛИМОННОЙ ВОДКИ ABSOLUT CITRON, НО СЕЙЧАС ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОБЫЧНУЮ ВОДКУ.

Подается напиток обязательно в бокале на высокой ножке, так он дольше остается холодным.

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г кубиков льда  
50 мл лимонной или обычной водки  
1 столовая ложка свежевыжатого сока лайма  
50 мл клюквенного сока  
1 столовая ложка апельсинового ликера  
кусочек апельсиновой цедры для сбрызгивания

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

ломтик лайма или апельсина [по желанию]

**Оборудование:** шейкер, стакан для смешивания [по желанию], стрейнер

**Бокал:** мартини

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Охладите бокал, наполнив его частью льда. В шейкер всыпьте оставшийся лед.

Влейте в стакан для смешивания или крышку от шейкера водку, сок лайма, клюквенный сок и апельсиновый ликер. Слейте из шейкера талую воду и сразу влейте приготовленную смесь. Встряхивайте шейкер 15–20 секунд, не более, чтобы талая вода не слишком разбавила коктейль.

Удалите из бокала лед и через стрейнер влейте коктейль.

Сбрызните поверхность напитка эфирным маслом из кожуры апельсина. По желанию украсьте коктейль ломтиком апельсина или лайма.

### БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ

[согласно IBA – Международной ассоциации барменов]

40 мл лимонной водки  
15 мл ликера Cointreau  
15 мл свежевыжатого сока лайма  
30 мл клюквенного сока

Взболтайт все ингредиенты в шейкере со льдом, процедите в охлажденный бокал мартини.



ГЛАВА

# ?

# КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ КОНЬЯКА

САЙДКАР  
БРЕНДИ АЛЕКСАНДР  
ФРАНЦУЗСКИЙ СВЯЗНОЙ  
МЕЖДУ ПРОСТИЯМИ  
СТИНГЕР

КОКТЕЙЛИ | гид домашнего бармена

**ХОРОШИЙ КОНЬЯК** – САМ ПО СЕБЕ ОТЛИЧНЫЙ  
ДИЖЕСТИВ, НЕ ТРЕБУЮЩИЙ НИКАКИХ ДОПОЛНЕНИЙ  
(НИ ШОКОЛАДА, НИ ЛИМОНА!)

ОДНАКО В МИКСОЛОГИИ ЭТО ОДИН ИЗ ПОПУЛЯРНЫХ И ЧАСТО ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ ВЫБИРАЙТЕ КОНЬЯК ИЛИ БРЕНДИ ИЗ СРЕДНЕЙ ЦЕНОВОЙ КАТЕГОРИИ: ДЕШЕВЫЙ КОНЬЯК ОТЛИЧАЕТСЯ ДОВОЛЬНО РЕЗКИМ ВКУСОМ, КОТОРЫЙ СПОСОБЕН ПЕРЕБИТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ КОКТЕЙЛЯ, А ДОРОГОЙ ЛУЧШЕ ПИТЬ В ЧИСТОМ ВИДЕ, НАСЛАЖДАЯСЬ ЕГО БОГАТЫМ БУКЕТОМ.



# САЙДКАР



НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

«САЙДКАР», ИЛИ «МОТОЦИКЛЕТНАЯ КОЛЯСКА» – ОДИН ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ С КОНЬЯКОМ. НАЗВАНИЕ СВОЕ ОН ПОЛУЧИЛ, ЕСЛИ ВЕРИТЬ ЛЕГЕНДЕ, БЛАГОДАРЯ ЗАВСЕГДАЮ ОДНОГО ИЗ БАРОВ НЬЮ-ЙОРКСКОГО ОТЕЛЯ RITZ CARLTON (ГДЕ И БЫЛ ИЗОБРЕТЕН НАПИТОК), КОТОРЫЙ ЧАСТО ПРИЕЗЖАЛ ТУДА С ВОДИТЕЛЕМ НА МОТОЦИКЛЕ С КОЛЯСКОЙ. ОН ВЫСОКО ОЦЕНИЛ ПРИДУМАННЫЙ МЕСТНЫМ БАРМЕНОМ КОКТЕЙЛЬ, НО, ДОЛЖНО БЫТЬ, ЯВЛЯЛ СОБОЙ ЗАБАВНОЕ ЗРЕЛИЩЕ, КОГДА ПЫТАЛСЯ УСЕТЬСЯ В КОЛЯСКУ МОТОЦИКЛА В СОСТОЯНИИ СИЛЬНОГО ОПЬЯНЕНИЯ. СО ВРЕМЕНЕМ ТАК СТАЛИ НАЗЫВАТЬ И СТОЛЬ ЦЕНИМЫЙ ИМ НАПИТОК.

## На 1 порцию

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

горсть кубиков льда  
50 мл коньяка  
15 мл апельсинового ликера  
10 мл свежевыжатого лимонного сока

### **ДЛЯ ПОДАЧИ:**

лимонная цедра или ломтик апельсина

Оборудование: шейкер

Бокал: бокал мартини или чаша для шампанского

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Охладите бокал, поместив его в морозильник на 20 минут.

Выложите в шейкер кубики льда. Влейте коньяк, ликер, сок лимона и хорошо встряхните.

Перелейте коктейль в охлажденный бокал.

Украсьте бокал лимонной цедрой или ломтиком апельсина.

### **БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ**

[согласно IBA – Международной ассоциации барменов]

50 мл коньяка

20 мл ликера Triple Sec

20 мл свежевыжатого лимонного сока

Взболтайте все ингредиенты

в шейкере со льдом, процедите  
в охлажденный бокал мартини.



# БРЕНДИ АЛЕКСАНДР (АЛЕКСАНДР № 2)



НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

ЭТОТ СЛАДКИЙ КОКТЕЙЛЬ НАЗЫВАЮТ «ДЕСЕРТОМ В БОКАЛЕ» БЛАГОДАРЯ ЕГО ПРИЯТНОЙ СЛИВОЧНОЙ ТЕКСТУРЕ.

Если в рецепте заменить коньяк джином, у вас получится классический «Александр» (тот, что № 1), подаривший имя многочисленным прочим вариантам. Этот коктейль был изобретен во времена Сухого закона в США, когда в продажу поступали напитки сомнительного качества. Чтобы замаскировать неприятный вкус и запах изготовленного кустарным способом, далеким от традиционной технологии, джина, и был придуман сливочно-шоколадный коктейль с мускатным орехом.

Почему напиток носит это мужское имя? Есть несколько версий, согласно одной – в честь русского царя Александра II, ценителя крепкого алкоголя.

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

30 мл жирных сливок  
45 мл коньяка  
30 мл шоколадного ликера Crème de Cacao  
колотый лед

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

мускатный орех

**Оборудование:** шейкер, мелкая терка для мускатного ореха

**Бокал:** чаша для шампанского или бокал мартини

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В шейкере смешать сливки, коньяк и шоколадный ликер со льдом. Встряхнуть, чтобы смесь охладилась.

Перелить в охлажденный бокал.

Посыпать свеженатертым мускатным орехом.



**Если заменить шоколадный ликер в рецепте мятным и исключить мускатный орех, у вас получится коктейль «Сестра Александра» (Alexander's Sister). Логично при подаче украсить его листочком свежей мяты.**



# ФРАНЦУЗСКИЙ СВЯЗНОЙ



ОДИН ИЗ САМЫХ ПРОСТЫХ В ПРИГОТОВЛЕНИИ КОКТЕЙЛЕЙ. НАЗВАН В ЧЕСТЬ ФИЛЬМА «ФРАНЦУЗСКИЙ СВЯЗНОЙ» (FRENCH CONNECTION) С ДЖИНОМ ХЭКМЕНОМ В ГЛАВНОЙ РОЛИ.

Варианты коктейля — «Крестный отец», где вместо коньяка используется виски, и «Крестная мать», где коньяк заменяется водкой.

Подается в стакане с низкими стенками и толстым дном: тумблер, олд фэшн или рокс, а также в коньячном снифтере.

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

35 мл коньяка  
35 мл ликера амаретто  
колотый лед

**Бокал:** тумблер или другой невысокий стакан, снифтер

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Охладите бокал с помощью льда, затем слейте талую воду и выбросьте лед.

Выложите горсть свежего льда (в идеале — один большой кусок, если есть возможность), влейте коньяк и ликер, тщательно перемешайте.



# МЕЖДУ ПРОСТЫНЯМИ



НЕОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ КОКТЕЙЛЯ ПОРОДИЛО ЛЕГЕНДУ, СОГЛАСНО КОТОРОЙ ПРИДУМАЛИ ЕГО В ПАРИЙСКОМ БОРДЕЛЕ, ЧТОБЫ ТАМОШНИМ РАБОТНИЦАМ ОСВЕЖАТЬСЯ МЕЖДУ КЛИЕНТАМИ. ОДНАКО НА САМОМ ДЕЛЕ СЧИТАЕТСЯ, ЧТО СОЗДАЛ КОКТЕЙЛЬ, НАПОМИНАЮЩИЙ РЕЦЕПТОМ «САЙДКАР», БАРМЕН HARRY'S NEW YORK BAR ГАРРИ МАКЭЛХОУН В 1930-Е ГОДЫ, И С «ЖРИЦАМИ ЛЮБВИ» ОН НЕ ИМЕЕТ НИЧЕГО ОБЩЕГО.

На 1 порцию

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

горсть кубиков льда  
30 мл светлого рома  
30 мл коньяка  
30 мл апельсинового ликера  
20 мл свежевыжатого  
лимонного сока

Оборудование: шейкер  
Бокал: бокал мартини

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Наполните шейкер льдом,  
влейте все ингредиенты  
и встряхните.

Процедите  
в охлажденный бокал.



Если вместо рома и коньяка использовать джин, а лимонный сок заменить апельсиновым, у вас получится коктейль с гораздо более целомудренным названием «Молитва девы» (Maiden's Prayer).

# СТИНГЕР (ЖАЛО)



НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

ОЧЕНЬ ПРОСТОЙ, НО В ТО ЖЕ ВРЕМЯ ОРИГИНАЛЬНЫЙ ПО ВКУСУ КОКТЕЙЛЬ ВСЕГО ИЗ ДВУХ ИНГРЕДИЕНТОВ БЫЛ ИЗОБРЕТЕН В НАЧАЛЕ XX ВЕКА В ВЕЛИКОБРИТАНИИ, ОДНАКО НАИБОЛЬШУЮ ПОПУЛЯРНОСТЬ ПРИОБРЕЛ В США. ВО ВРЕМЯ СУХОГО ЗАКОНА КОКТЕЙЛИ С СИЛЬНЫМИ ВКУСАМИ, ОСОБЕННО С ДОБАВЛЕНИЕМ МЯТНОГО ЛИКЕРА, БЫЛИ ВОСТРЕБОВАНЫ, ТАК КАК МАСКИРОВАЛИ НЕПРИЯТНЫЙ ВКУС И АРОМАТ НЕКАЧЕСТВЕННОГО АЛКОГОЛЯ КУСТАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА. ПОЗДНЕЕ КОКТЕЙЛЬ ПРИОБРЕЛ СТАТУС НАПИТКА ДЛЯ ВЫСШЕГО СВЕТА И МЕЛЬКНУЛ НА СТРАНИЦАХ МНОГИХ АМЕРИКАНСКИХ РОМАНОВ [«БРИЛЛИАНТЫ НАВСЕГДА», «ШПИОН, КОТОРЫЙ ПРИШЕЛ С ХОЛОДА»] И В КАДРАХ ФИЛЬМОВ О ЖИЗНИ ВЫСШЕГО ОБЩЕСТВА.

Существует множество вариантов этого коктейля, в которых используются разные виды мятного ликера, а также коньяк и ликер смешиваются в иных пропорциях.

## На 1 порцию

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

горсть кубиков льда  
50 мл коньяка  
20 мл прозрачного мятного ликера Crème de Menthe



### **ДЛЯ ПОДАЧИ:**

веточка свежей мяты

**Оборудование:** стакан для смешивания, барная ложка, стрейнер

**Бокал:** любой невысокий стакан, бокалmartини или снифтер

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Выложите в стакан для смешивания кубики льда, влейте коньяк и ликер, перемешайте барной ложкой, чтобы напиток хорошо охладился.

Процедите в стакан или бокал и украсьте веточкой мяты.



ГЛАВА

# 3

## КОКТЕЙЛИ С РОМОМ

ПИНА КОЛАДА  
МОХИТО  
КУБА ЛИБРЕ  
ДАЙКИРИ

**РОМ** – «ПИРАТСКИЙ» КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК, КОТОРЫЙ ПРОИЗВОДИТСЯ В **ТРОПИЧЕСКИХ** РЕГИОНАХ МИРА. В КОКТЕЙЛЯХ ОБЫЧНО ИСПОЛЬЗУЮТ **СВЕТЛЫЙ РОМ**, АРОМАТНЫЙ И СРАВНИТЕЛЬНО ЛЕГКИЙ. ВПРОЧЕМ, РЯД КОКТЕЙЛЕЙ РАССЧИТАНЫ НА БОЛЕЕ НАСЫЩЕННЫЙ И «КАРАМЕЛЬНЫЙ» ВКУС ЗОЛОТИСТОГО И **ТЕМНОГО РОМА**, НАПРИМЕР, ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ. ВЫДЕРЖАННЫЙ РОМ **АНЬЕХО** ПЬЮТ, ПОДОБНО ДОРОГОМУ КОНЬЯКУ, ТОЛЬКО В ЧИСТОМ ВИДЕ



# ПИНА КОЛАДА



СОВРЕМЕННАЯ  
КЛАССИКА

АУТЕНТИЧНЫЙ ВАРИАНТ НАЗВАНИЯ – ИСПАНСКИЙ, «ПИНЬЯ КОЛАДА» (PIÑA COLADA), НО ВО ВСЕМ МИРЕ, ГДЕ НЕ ГОВОРЯТ ПО-ИСПАНСКИ, ЕГО НАЗЫВАЮТ ТАК, КАК ВЫ ВИДИТЕ В ЗАГОЛОВКЕ.

Существует несколько версий появления напитка. Одна из них гласит, что его придумал капитан пиратов, орудовавших в Карибском море, для поддержания боевого духа матросов, смешав привычные в тех местах ром, кокосовое молоко и ананасовый сок. В современных вариантах коктейля кокосовое молоко могут заменять кокосовые сливки или кокосовый ликер.

Этот коктейль легкий, сладкий, ароматный и в то же время свежий – один из лучших классических напитков в тропическом стиле. Он официально объявлен национальным напитком Пуэрто-Рико.

Традиционный метод приготовления пина колады – бленд, то есть ингредиенты, включая коготь лед, взбиваются в блендере. Если у вас есть такая возможность, используйте блендер, в рецепте же предлагается более простой вариант (тем более, лед обычно сильно тупит ножи блендера).

Эффектнее всего пина колада смотрится в фигурном goblete, но не стоит ради него покупать целый набор таких бокалов. В качестве замены прекрасно подойдет харрикейн, если он у вас есть, или любой высокий объемный стакан.

## На 1 порцию

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

150–200 г кубиков льда  
50 мл светлого рома  
40 мл ананасового сока  
40 мл кокосового молока или сливок  
15 мл сока лайма

### **ДЛЯ ПОДАЧИ:**

ломтики ананаса  
веточки мяты

**Оборудование:** шейкер, трубочка

**Бокал:** харрикейн или любой высокий стакан

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Выложите часть льда в шейкер, влейте остальные ингредиенты и хорошо встряхните.

Небольшую горсть кубиков льда выложите в бокал и процедите в него содержимое шейкера.

Украсьте бокал ломтиками ананаса и веточками мяты.

**Если вместо рома использовать водку, у вас получится коктейль под названием «Чи-Чи» (Chi Chi).**



Способов украшения тропических коктейлей множество. Вы можете дополнить любой из них коктейльным зонтиком, насыженными на шпажку кусочками фруктов (ананаса, банана, лайма и других), коктейльными вишнями, листочками мяты, съедобными цветами — варианты бесконечны!

# МОХИТО



СОВРЕМЕННАЯ  
КЛАССИКА

СВЕЖИЙ И НЕВЕРОЯТНО ВКУСНЫЙ КОКТЕЙЛЬ НЕДАРОМ ЯВЛЯЕТСЯ ОДНИМ ИЗ ЛЮБИМЕЙШИХ ЛЕТНИХ НАПИТКОВ В МИРЕ.

Самый ранний дошедший до наших дней рецепт коктейля записан в барменском справочнике Sloppy Joe's Bar в Гаване, на Кубе, и относится к 1931 году. Однако существует легенда, что рецепт основан на изобретении знаменитого британского пирата Фрэнсиса Дрейка — коктейле под названием «Драк», в котором мята и лайм добавлялись, чтобы заглушить неприятный вкус дешевого рома. Лайм и свежая мята на пиратском корабле? Верится с трудом, но пиратские легенды так будоражат воображение...

В классическом рецепте пять ингредиентов: содовая, сахар (или сахарный сироп), мята, лайм и светлый ром. В некоторых современных заведениях для быстроты и простоты вместо сахара и содовой используют сладкую газировку типа спрайта, но я такое не рекомендую — зачем нам лишняя химия?

## На 1 порцию

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 лайм, нарезанный на дольки
- 2 веточки мяты
- колотый лед
- 50 мл светлого рома
- 150 мл тоника без добавок или содовой
- 15 мл сахарного сиропа

### **ДЛЯ ПОДАЧИ:**

- веточка мяты
- ломтик или долька лайма

**Оборудование:** мадлер, барная ложка

**Бокал:** хайбол или любой высокий стакан

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Выложите на дно стакана дольки лайма и мяту, разомните мадлером, чтобы лайм выделил сок, а мята — аромат.

Выложите сверху почти доверху колотый лед, затем по очереди влейте ром, сахарный сироп и тоник или содовую. Аккуратно перемешайте.

Украсьте веточкой мяты и долькой лайма.



# КУБА ЛИБРЕ



СОВРЕМЕННАЯ  
КЛАССИКА

ОДИН ИЗ НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫХ ЛОНГ-ДРИНКОВ ВО ВСЕМ МИРЕ.

Согласно версии, которую распространяет выпускающая ром компанія Bacardi, коктейль был случайно изобретен в одном из кубинских баров в 1900 году, когда некий американский капитан Рассел попросил бармена смешать недавно завезенную на Кубу кока-колу с ромом и соком лайма, а также бросить в стакан горсть кубиков льда. Окружающие заинтересовались таким коктейлем, тоже заказали его и, восхитившись вкусом напитка, провозгласили тост: ¡Por Cuba libre! («За свободную Кубу!»).

## На 1 порцию

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

горсть кубиков льда  
50 мл светлого рома  
120 мл кока-колы  
10 мл свежевыжатого сока лайма

### **ДЛЯ ПОДАЧИ:**

долька лайма

**Оборудование:** барная ложка

**Бокал:** хайбол или любой высокий стакан

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Наполните стакан кубиками льда, влейте ром, кока-колу и сок лайма, перемешайте.

Украсьте долькой лайма.



Существует вариант современного испанского коктейля под названием калимочо, или «Риоха лиbre», где в равных пропорциях смешиваются дешевое красное вино и кока-кола или любой лимонад со вкусом колы. Подается напиток в высоком стакане со льдом и украшается долькой лайма. Другой вариант названия — «сангрия для нищих». Говорят, очень популярный коктейль...

# ДАЙКИРИ



НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

КОКТЕЙЛЬ БЫЛ ИЗОБРЕТЕН НА КУБЕ И ПОЛУЧИЛ НАЗВАНИЕ В ЧЕСТЬ ДЕРЕВУШКИ И ОДНОИМЕННОГО ПЛЯЖА БЛИЗ САНТЬЯГО. СЧИТАЕТСЯ, ЧТО МЕСТОМ РОЖДЕНИЯ ЗНАМЕНИТОГО НАПИТКА СТАЛ БАР EL FLORIDITA LA HABANA, В КОТОРОМ РЕГУЛЯРНО ПРОВОДИЛ ВРЕМЯ ЭРНЕСТ ХЕМИНГУЭЙ. ДЛЯ «ПАПЫ ХЕМА», КАК ЕГО НАЗЫВАЛИ, НАПИТОК ГОТОВИЛИ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА, ТАК КАК ПИСАТЕЛЬ СТРАДАЛ ДИАБЕТОМ. С ТЕХ ПОР ВАРИАНТ КОКТЕЙЛЯ БЕЗ САХАРА, С СОКОМ ЛАЙМА И ГРЕЙПФРУТА И ЛИКЕРОМ МАРАСКИНО НОСИТ НАЗВАНИЕ «ХЕМИНГУЭЙ СПЕШЛ», А ЕСЛИ В НЕМ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДВОЙНАЯ ПОРЦИЯ РОМА — «ПАПА ДАБЛ».

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

60 мл светлого рома  
20 мл свежевыжатого сока лайма  
2 ч. л. сахарной пудры  
горсть кубиков льда

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

долька или кружочек лайма  
[по желанию]

Оборудование: шейкер  
Бокал: бокал мартини или чаша  
для шампанского

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Влейте в шейкер ром и сок лайма, добавьте сахарную пудру. Перемешайте до растворения пудры.

Добавьте в шейкер лед и хорошо встряхните.

Перелейте коктейль в охлажденный бокал. По желанию украсьте небольшой долькой или кружочком лайма.



ГЛАВА

# 4

## КОКТЕЙЛИ С ВИСКИ

ВИСКИ САУЭР

МАНХЭТТЕН

АЙРИШ КОФЕ

ТОДДИ С ВИСКИ

**ВИСКИ** – ОДИН ИЗ САМЫХ ЧАСТЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ КОКТЕЙЛЕЙ. СТОИТ ИМЕТЬ В ВИДУ, ЧТО **В РАЗНЫХ РЕГИОНАХ** ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВИСКИ ИСПОЛЬЗУЮТ РАЗНОЕ СЫРЬЕ И ТЕХНОЛОГИИ, А ПОТОМУ **ВКУС**, НАПРИМЕР, **ОДНОСОЛОДОВОГО ИРЛАНДСКОГО** ВИСКИ, МЯГКИЙ И ОБВОЛАКИВАЮЩИЙ, СИЛЬНО ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ РЕЗКОГО И НАСЫЩЕННОГО ВКУСА **АМЕРИКАНСКОГО БУРБОНА**

ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ Я РЕКОМЕНДУЮ ШОТЛАНДСКИЙ  
КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ, ЕСЛИ НЕ УКАЗАНО ЧТО-ТО  
ИНОЕ (ХОТЯ НЕКОТОРЫЕ КОКТЕЙЛИ РАЗРАБОТАНЫ  
СПЕЦИАЛЬНО ПОД ВКУС И АРОМАТ ДРУГИХ ВИДОВ,  
БУРБОНА, НАПРИМЕР)



# ВИСКИ САУЭР



НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

ОЧЕНЬ ПРОСТОЙ КЛАССИЧЕСКИЙ КОКТЕЙЛЬ, ЧЕЙ РЕЦЕПТ РОДИЛСЯ, КАК СЧИТАЮТ СПЕЦИАЛИСТЫ, В XIX ВЕКЕ. КТО ИМЕННО ИЗОБРЕЛ ГАРМОНИЧНОЕ СОЧЕТАНИЕ ВИСКИ С ЛИМОНОМ И САХАРНЫМ СИРОПОМ, ОСТАЕТСЯ ЗАГАДКОЙ, Но ПОДОБНЫЕ НАПИТКИ ВЕДУТ ПРОИСХОЖДЕНИЕ ОТ СМЕСЕЙ КРЕПКОГО АЛКОГОЛЯ С ЦИТРУСОВЫМИ СОКАМИ, ПОЯВИВШИХСЯ В РАЦИОНЕ БРИТАНСКИХ МОРЯКОВ ПРИМЕРНО В XVIII СТОЛЕТИИ КАК СРЕДСТВО ОТ ЦИНГИ.

## На 1 порцию

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

50 мл виски  
30 мл лимонного сока  
25 мл сахарного сиропа  
горсть кубиков льда

### **ДЛЯ ПОДАЧИ:**

лед  
половина кружочка лимона или апельсина  
коктейльная вишня

**Оборудование:** шейкер, стрейнер

**Бокал:** тумблер или другой невысокий стакан

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Соедините в шейкере все ингредиенты со льдом и хорошо взболтайте.

Перелейте коктейль через стрейнер в охлажденный стакан с горстью кубиков льда.

Дополните половинкой круглого ломтика апельсина или лимона и коктейльной вишней.

**Классический рецепт коктейля предполагает вариант с яичным белком – коктейль приобретает более интересную густую текстуру и легкую пену на поверхности. Если не опасаетесь употреблять сырой яичный белок, приготовьте коктейль следующим способом: смешайте ингредиенты рецепта, кроме льда, в шейкере, влейте белок очень свежего небольшого яйца (около 20 г) и взболтайте. Затем добавьте лед и взболтайте еще раз перед процеживанием.**



# МАНХЭТТЕН



НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

КОКТЕЙЛЬ С ЛЕГКОЙ ГОРЧИНКОЙ, НОСЯЩИЙ ИМЯ ОСТРОВА В СЕРДЦЕ НЬЮ-ЙОРКА, ПОЯВИЛСЯ В КОНЦЕ XIX ВЕКА, НО ТОЧНО СКАЗАТЬ, КТО ЕГО ИЗОБРЕЛ, НЕВОЗМОЖНО, ЕСТЬ НЕСКОЛЬКО ВЕРСИЙ. САМАЯ ИНТЕРЕСНАЯ (ХОТЯ И МАЛОВЕРОЯТНАЯ) ГЛАСИТ, ЧТО ПРИДУМАЛА ЭТУ НАПИТОК МАТЬ ПРЕМЬЕР-МИНИСТРА ВЕЛИКОБРИТАНИИ УИНСТОНА ЧЕРЧИЛЛЯ. ЯКОБЫ ДЖЕННИ ДЖЕРОМ САМА РАЗЛИВАЛА НАПИТКИ ВО ВРЕМЯ ПРИЕМА В ЧЕСТЬ ИЗБРАНИЯ ЧЛЕНА ПАРТИИ КОНСЕРВАТОРОВ [ИХ НАЗЫВАЛИ «БУРБОННЫМИ ДЕМОКРАТИАМИ»] САМУЭЛЯ ДЖЕЙМСА ТИЛЬДENA МЭРОМ НЬЮ-ЙОРКА В 1874 ГОДУ И УДАЧНО СМЕШАЛА ПОПАВШИЕСЯ ПОД РУКУ ИНГРЕДИЕНТЫ.

В середине XX века общественные опросы показали, что коктейль «Манхэттен» — второй по популярности в мире (после коктейля «Олд фэшн»); он и сейчас стабильно входит в топ-5 самых часто заказываемых в барах.

## На 1 порцию

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

50 мл виски (лучше ржаного или бурбона)  
20 мл сладкого красного вермута  
5-6 капель биттера ангостура

### **ДЛЯ ПОДАЧИ:**

1-2 коктейльные вишени на шпажке

**Оборудование:** стакан для смешивания, барная ложка, стрейнер

**Бокал:** чаша для шампанского или бокал мартини

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Смешайте все ингредиенты коктейля в стакане для смешивания со льдом.

Процедите в охлажденный бокал.

Украсьте вишней (или парой вишенок) на шпажке.

**Если половину сладкого вермута в рецепте заменить сухим, у вас получится коктейль «Идеальный Манхэттен», а если вместо виски использовать темный ром, то «Кубинский Манхэттен».**



# АЙРИШ КОФЕ (КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ)



КАК И У МНОГИХ ДРУГИХ НАПИТКОВ, У САМОГО ИЗВЕСТНОГО КОФЕЙНОГО КОКТЕЙЛЯ НЕСКОЛЬКО ВАРИАНТОВ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ. НАИБОЛЕЕ ДОСТОВЕРНОЙ СЧИТАЕТСЯ СЛЕДУЮЩАЯ: ОДНАЖДЫ ЗИМОЙ 1943 ГОДА ВЫЛЕТЕВШИЙ ИЗ ИРЛАНДСКОГО АЭРОПОРТА В ФОЙНСЕ (ГРАФСТВО ЛИМЕРИК) В НЬЮ-ЙОРК САМОЛЕТ ИЗ-ЗА ПЛОХИХ ПОГОДНЫХ УСЛОВИЙ БЫЛ ВЫНУЖДЕН ВЕРНУТЬСЯ ОБРАТНО. ЧТОБЫ ПОДБОДРИТЬ И СОГРЕТЬ УСТАВШИХ ПАССАЖИРОВ, ДЖО ШЕРИДАН, ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА FLYING BOAT, ДОБАВИЛ В КОФЕ ПО ПОРЦИИ МЕСТНОГО ВИСКИ, А ТАКЖЕ ВЗБИТЬЕ СЛИВКИ СВЕРХУ. «КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ» ТАК ПОНРАВИЛСЯ ПАССАЖИРАМ И САМОМУ ПОВАРУ, ЧТО ОН РАЗРАБОТАЛ ОФИЦИАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ И ПРИДУМАЛ ДЛЯ НЕГО ОРИГИНАЛЬНУЮ ПОДАЧУ. ГОВОРЯТ, В АЭРОПОРТУ ШЭННОН (АЭРОПОРТ В ФОЙНСЕ ДАВНО ЗАКРЫЛСЯ) ПАССАЖИРАМ ДО СИХ ПОР ПОДАЮТ КОКТЕЙЛЬ, КОТОРЫЙ ГОТОВИТСЯ ПО НЕИЗМЕНННОМУ РЕЦЕПТУ...

## На 4 порции

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

300 мл горячего эспрессо  
120 мл виски [в идеале ирландского]  
4 ч. л. коричневого сахара

### **ДЛЯ ПОДАЧИ:**

120 мл жирных сливок

**Оборудование:** венчик, ложка

**Бокал:** толстостенные термостойкие прозрачные кружки или бокалы

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Охладите и слегка взбейте сливки для подачи (или используйте сливки из баллончика, хотя это не соответствует традиции).

Сварите крепкий эспрессо.

Прогрейте бокалы, ополоснув их кипятком. Выложите в каждый по ложечке сахара, влейте горячий кофе и перемешайте, чтобы сахар растворился. Влейте виски.

По обратной стороне ложки, держа ее прямо над поверхностью кофе, аккуратно влейте взбитые сливки.



# ТОДДИ С ВИСКИ

Тодди – традиционный горячий британский напиток с крепким алкогolem (брэнди, виски), медом и лимоном. У этого коктейля нет официального рецепта, так что каждый волен готовить его по-своему, например, добавляя ароматные специи по вкусу (гвоздику, корицу, бадьян).

Тодди – согревающий напиток, поэтому лучше всего подойдет для подачи в холодное время года, а также поможет справиться с простудой.

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ч. л. сухого черного чая  
300 мл кипящей воды  
сок из  $\frac{1}{2}$ -1 лимона  
100 мл виски  
2 ч. л. меда или кленового сиропа

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

Оборудование: чайник для заваривания, ситечко  
Бокал: толстостенная термостойкая прозрачная кружка

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В заварочном чайнике залейте черный чай кипятком и дайте настояться пару минут.

Добавьте в чай свежевыжатый лимонный сок по вкусу, виски и мед или кленовый сироп, перемешайте.

Процедите напиток в кружку через ситечко.  
Подавайте горячим или теплым.



ГЛАВА

# 5

## КОКТЕЙЛИ С ДЖИНОМ

ДРАЙ МАРТИНИ

КЛОВЕР КЛАБ

ДЖОН КОЛЛИНЗ

БРОНКС

БЕЛАЯ ЛЕДИ

НЕВЕРОЯТНО ПРОСТОЙ КОКТЕЙЛЬ «ДЖИН-ТОНИК», НА МОЙ ВЗГЛЯД, ПРОСТО ИДЕАЛЕН: ТОНИК РАЗБАВЛЯЕТ КРЕПОСТЬ ДЖИНА И ПРИДАЕТ ЧИСТОМУ И ПРОЗРАЧНОМУ НАПИТКУ С АРОМАТОМ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА ПРИЯТНЫЕ НОТКИ ГОРЕЧИ (ПРОПОРЦИИ КОЛЕБЛЮТСЯ ОТ 1:1 ДО 1:3). ОСНОВА ОСНОВ МИКСОЛОГИИ, И ЕСЛИ РАНЬШЕ ВЫ НЕ СМЕШИВАЛИ НИ ОДНОГО КОКТЕЙЛЯ, НАЧНИТЕ ИМЕННО С ЭТОГО

ТОЛЬКО ПОМНИТЕ, ЧТО МНОГИЕ ПРОДУКТЫ С НАЗВАНИЕМ  
«ДЖИН» НА САМОМ ДЕЛЕ ИМ НЕ ЯВЛЯЮТСЯ, ПО СУТИ,  
ЭТО ВОДКА С МОЖЖЕВЕЛОВЫМ АРОМАТИЗАТОРОМ.

ИЩИТЕ НАПИТОК С МАРКИРОВКОЙ  
LONDON DRY GIN, КОТОРАЯ  
УКАЗЫВАЕТ НА ТРАДИЦИОННЫЙ  
МЕТОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПУТЕМ  
ДИСТИЛЛАЦИИ С ДВОЙНОЙ  
ПЕРЕГОНКОЙ





НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

# ДРАЙ МАРТИНИ

ТОЧНОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ КОКТЕЙЛЯ НЕИЗВЕСТНО, ОДНАКО ПОЯВИЛСЯ ОН В США В КОНЦЕ XIX ВЕКА, А НАЗВАНИЕ, ЧТО ОЧЕВИДНО, ПОЛУЧИЛ ИЗ-ЗА ВХОДЯЩЕГО В ЕГО СОСТАВ ВЕРМУТА «МАРТИНИ». КОКТЕЙЛЬ – САМА ПРОСТОТА, ТАК КАК СОСТОИТ ЛИШЬ ИЗ ДВУХ ИНГРЕДИЕНТОВ: ДЖИНА И СУХОГО ВЕРМУТА. ПОДАЕТСЯ ОН В ОДНОИМЕННОМ КОНУСОВИДНОМ БОКАЛЕ, КЛАССИЧЕСКИМ ГАРНИРОМ СЧИТАЕТСЯ ОЛИВКА НА ШПАЖКЕ, ПРИЧЕМ ТОЛЬКО ОДНА И СТРОГО БЕЗ ДОБАВОК.

## На 1 порцию

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

горсть кубиков льда  
15 мл джина  
75 мл сухого вермута («Мартини»)  
долька лимона

### **ДЛЯ ПОДАЧИ:**

оливка без косточки на шпажке

**Оборудование:** стакан для смешивания, барная ложка

**Бокал:** мартини

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Положите лед в стакан для смешивания. Влейте джин и вермут и перемешайте барной ложкой.

Аккуратно перелейте жидкость в охлажденный бокал.

Выжмите на поверхность эфирные масла из цедры лимона. Проведите мякотью лимона по краю бокала.

Дополните шпажкой с наколотой на нее оливкой.

**Многим запомнилась фраза из фильма о Джеймсе Бонде, когда он просит приготовить свой любимый мартини (правда, с водкой, а не с джином) и произносит: «встряхивать, но не смешивать». Просьба кажется странной и абсурдной – при встряхивании жидкости просто не могут не смешаться, но, как переводчик, могу сказать, что это всего лишь эпичная ошибка перевода: *shaken, not stirred* означает, что Бонд просит встряхнуть напиток в шейкере (техника шейк), а не перемешивать в стакане для смешивания (техника стир), хотя классический напиток готовится именно перемешиванием.**



# КЛОВЕР КЛАБ



НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

КОКТЕЙЛЬ НОСИТ НАЗВАНИЕ МУЖСКОГО КЛУБА В ФИЛАДЕЛЬФИИ, ГДЕ ЕГО ИЗОБРЕЛИ ПРЕДПОЛОЖИТЕЛЬНО В 1910 ГОДУ. НЕСМОТРЯ НА СВОЙ ПРИЯТНЫЙ СЛАДКИЙ ВКУС С ТЕРПКОЙ НОТОЙ, ОЧАРОВАТЕЛЬНЫЙ МАЛИНОВЫЙ АРОМАТ, А ТАКЖЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ К ОФИЦИАЛЬНО ПРИЗНАННЫМ МЕЖДУНАРОДНОЙ АССОЦИАЦИЕЙ БАРМЕНОВ КЛАССИЧЕСКИМ НАПИТКАМ, КОКТЕЙЛЬ ПОЛЬЗУЕТСЯ НЕЗАСЛУЖЕННО НИЗКОЙ ПОПУЛЯРНОСТЬЮ. ВИДИМО, ИЗ-ЗА ОТНОСИТЕЛЬНОЙ СЛОЖНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (НУЖНО ПОДОБРАТЬ ТАКОЙ ТЕМП И ТЕХНИКУ ВСТРЯХИВАНИЯ ШЕЙКЕРА, ЧТОБЫ ОБРАЗОВАЛОСЬ ДОВОЛЬНО МНОГО ПЕНЫ) И ТОГО, ЧТО В ЕГО СОСТАВ ВХОДИТ СЫРОЙ ЯИЧНЫЙ БЕЛОК. ТЕМ НЕ МЕНЕЕ, Я ОЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЮ ЕГО СДЕЛАТЬ И ПОПРОБОВАТЬ. ВОЗМОЖНО, ОН ВОЙДЕТ В ЧИСЛО ВАШИХ ФИРМЕННЫХ И ЛЮБИМЫХ!

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

45 мл джина  
15 мл малинового сиропа  
15 мл лимонного сока  
несколько капель очень свежего яичного белка  
горсть кубиков льда

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

2-3 ягоды малины на шпажке

Оборудование: шейкер

Бокал: чаша для шампанского или бокалmartини

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соедините в шейкере все ингредиенты, кроме льда, и встряхивайте около минуты. Затем добавьте лед и снова энергично встряхните.

Аккуратно перелейте коктейль в бокал. На его поверхности должен образоваться слой пены.

Украсьте малиной на шпажке.

**Если хотите поэкспериментировать со вкусом коктейля, попробуйте заменить малиновый ликер другим: из красной смородины, гренадином и так далее, только выбирайте ликер красного цвета с кисловатым вкусом. Также можно добавить к ингредиентам немного сухого вермута.**



# ДЖОН КОЛЛИНЗ



НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

ИЗОБРЕТЕНИЕ ЭТОГО КОКТЕЙЛЯ В САМОМ НАЧАЛЕ XIX ВЕКА ПРИПИСЫВАЮТ БАРМЕНУ ЛОНДОНСКОГО ОТЕЛЯ LIMMER'S OLD HOUSE, А ЕГО РЕЦЕПТ ВПЕРВЫЕ БЫЛ ОПУБЛИКОВАН В 1869 ГОДУ.

Интересно, что за время существования у коктейля было два равнозначных варианта, отличающихся лишь выбором марки джина: «Джон Коллинз» готовился с джином London dry gin, а если вместо него использовался джин Old Tom, коктейль назывался «Том Коллинз». В итоге в официальную классификацию IBA с 1993 года вошел вариант «Джон Коллинз».

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

горсть кубиков льда  
45 мл джина  
30 мл лимонного сока  
15 мл сахарного сиропа  
60 мл содовой

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

кружочек лимона  
коктейльная вишня

Оборудование: барная ложка или палочка  
для коктейля (свизл-стик)

Бокал: хайбол или любой стакан

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Выложите в стакан лед, влейте  
все ингредиенты коктейля прямо  
в стакан. Аккуратно перемешайте.

Дополните кружочком лимона  
и вишней.



Есть и другие варианты коктейля с разными именами: «Джек Коллинз» с кальвадосом, «Джо Коллинз» с водкой, «Майк Коллинз» с ирландским виски, «Педро Коллинз» с текилой, «Пьер Коллинз» с коньяком... И это далеко не полный список.

# БРОНКС

БИЛЛ УИЛСОН, ОДИН ИЗ УЧРЕДИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВА АНОНИМНЫХ АЛКОГОЛИКОВ» РАССКАЗЫВАЛ, ЧТО НАПИТОК, СТАВШИМ ПЕРВЫМ НА ПУТИ К ЕГО ЗАВИСИМОСТИ, БЫЛ КОКТЕЙЛЬ «БРОНКС», КОТОРЫМ ЕГО УГОСТИЛА НЕКАЯ СВЕТСКАЯ ЛЬВИЦА НА РАУТЕ ВО ВРЕМЕНА ПЕРВОЙ МИРОВОЙ ВОЙНЫ.

Но не стоит винить напиток с чудесным фруктовым вкусом во всех бедах. Это простой и приятный коктейль, который несложно готовить. Версий его изобретения, как это часто бывает с коктейлями, придуманными в США до введения Сухого закона, несколько. Кто бы ни являлся его автором, имя ему было дано в честь одного из боро (районов) Нью-Йорка.

## На 1 порцию

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

30 мл джина  
15 мл сухого белого вермута  
15 мл сладкого красного вермута  
20 мл апельсинового сока  
горсть кубиков льда

### **ДЛЯ ПОДАЧИ:**

ломтик или полоска цедры апельсина

**Оборудование:** шейкер, стрейнер

**Бокал:** мартини или чаша для шампанского

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Соедините в шейкере джин, оба вермута и свежевыжатый апельсиновый сок. Добавьте лед и взболтайте.

Процедите в охлажденный бокал.

Украсьте ломтиком или цедрой апельсина.



# БЕЛАЯ ЛЕДИ (УАЙТ ЛЕДИ)



НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

ОЧАРОВАТЕЛЬНЫЙ СТАРОМОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С ПРИЯТНОЙ КИСЛИНКОЙ. ОДНА ИЗ ВЕРСИЙ ЕГО ИЗОБРЕТЕНИЯ ГЛАСИТ, ЧТО ПРИДУМАЛ КОКТЕЙЛЬ В 20-Х ГОДАХ XX ВЕКА ИЗВЕСТНЫЙ ЛОНДОНСКИЙ БАРМЕН ГАРРИ МАКЭЛХОУН. ВНАЧАЛЕ РЕЦЕПТ ВКЛЮЧАЛ КОНЬЯК, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР COINTREAU И МЯТНЫЙ ЛИКЕР, НО ПОЗДНЕЕ АВТОР УПРОСТИЛ ЕГО ФОРМУЛУ: ВМЕСТО КОНЬЯКА ПРЕДЛОЖИЛ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЖИН, А ТАКЖЕ ДОБАВИЛ ЛИМОННЫЙ СОК.

Из моды коктейль «Белая леди» вышел в середине прошлого века, так как, несмотря на то, что это «женский» напиток, он довольно крепкий. Кроме того, в то время началось триумфальное шествие коктейля «Драй мартини»...

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

40 мл джина  
30 мл апельсинового ликера Triple Sec  
20 мл лимонного сока  
горсть кубиков льда

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

долька лимона или лайма  
полоска цедры лимона или лайма на шпажке [по желанию]

Оборудование: шейкер  
Бокал: хайбол или любой высокий стакан

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите в шейкер лед, влейте все ингредиенты коктейля и взболтайте.

Процедите в охлажденный бокал.

Выжмите на поверхность коктейля эфирные масла из цедры дольки лимона или лайма. По желанию украсьте бокал шпажкой с цитрусовой цедрой.



ГЛАВА

# 6

## КОКТЕЙЛИ С ТЕКИЛОЙ

МАРГАРИТА

ПАЛОМА

ТЕКИЛА САНРАЙЗ

ЛОНГ-АЙЛЕНД АЙС ТИ

ОБЛАДАЮЩАЯ СЛОЖНЫМ ВКУСОМ **ТЕКИЛА**,  
ОБЫЧНЫЙ **ИНГРЕДИЕНТ** МНОЖЕСТВА КОКТЕЙЛЕЙ,  
КОТОРУЮ ДЕЛАЮТ МЕТОДОМ **ДИСТИЛЛЯЦИИ**  
ИЗ СОКА **ГОЛУБОЙ АГАВЫ**, К СОЖАЛЕНИЮ,  
ЧАСТО ПОДДЕЛЫВАЕТСЯ. ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ ВЫБИРАЙТЕ  
**СВЕТЛУЮ** (СЕРЕБРЯНУЮ) ТЕКИЛУ

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО НАСТОЯЩАЯ ТЕКИЛА  
ИЗГОТАВЛИВАЕТСЯ ЛИШЬ В МЕКСИКЕ, И ТО НЕ НА  
ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ, А ОФИЦИАЛЬНО ЛИШЬ В ПЯТИ  
ШТАТАХ: ХАЛИСКО, ГУАНАХУАТО, НАЯРИТ, МИЧОАКАН  
И ТАМАУЛИПАС. ТАК ЧТО ИЩИТЕ НА БУТЬЛКЕ  
ИНФОРМАЦИЮ О МЕСТЕ ИЗГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА.  
И ПОМНИТЕ, ЧТО БУТЬЛКА  
НАСТОЯЩЕЙ МЕКСИКАНСКОЙ ТЕКИЛЫ  
НЕ МОЖЕТ СТОИТЬ ДЕШЕВЛЕ  
30-40 ДОЛЛАРОВ**



# МАРГАРИТА

ПОЖАЛУЙ, САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ В МИРЕ КОКТЕЙЛЬ НА ОСНОВЕ ТЕКИЛЫ. ОСОБЕННОСТЬЮ НАПИТКА ЯВЛЯЕТСЯ ТО, ЧТО ПОДАЮТ ЕГО В БОКАЛЕ С ОБОДКОМ ИЗ СОЛИ, ЧТО НЕУДИВИТЕЛЬНО – ХОТЯ В СОСТАВ ВХОДЯТ ИНГРЕДИЕНТЫ, НЕ СОДЕРЖАЩИЕ СОЛИ, В ЕГО ВКУСЕ ЯВНО ЧУВСТВУЕТСЯ СОЛОНОВАТАЯ «МОРСКАЯ» НОТА.

Мексиканцы, уверенные в том, что это их национальное изобретение, считают, что коктейль был придуман в городке Энсенада в годы Второй мировой войны, в кантине «Хуссонг», и назван в честь дочери немецкого посла Маргариты, оценившей вкус нового напитка, созданного барменом доном Карлосом Ороско. К слову, знаменитый коктейль можно попробовать в заведении и сейчас, в аутентичной обстановке кантины 19 века, где мало что изменилось, разве что жидкокристаллические панели на стенах дополнили интерьер.

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

горсть кубиков льда  
50 мл светлой текилы  
20 мл апельсинового ликера Triple Sec  
15 мл сока лайма

**Оборудование:** шейкер, стрейнер

**Бокал:** бокал маргарита, мартини или чаша для шампанского

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите лед в шейкер, влейте текилу, ликер и свежевыжатый сок лайма, хорошо встряхните.

Хорошо охлажденный (в морозильнике) бокал смажьте по ободку соком лайма и опустите в тарелку с солью, чтобы получилась тонкая каемка соли.

Процедите коктейль в бокал, по желанию украсьте лаймом.

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

сок лайма  
мелкозернистая морская соль  
кружочек или долька лайма (по желанию)

**На основе классического рецепта можно сделать лонг-дринк, добавив 100 мл спрайта или другого сладкого газированного напитка с лимонным вкусом. Так как смеивать напитки с газом в шейкере категорически запрещено (он обязательно взорвется), готовьте коктейль так: насыпьте в высокий стакан лед, влейте текилу (ее количество лучше уменьшить до 30–40 мл), ликер и сок лайма, перемешайте барной ложкой или свизл-стиком и долейте спрайтом.**



# ПАЛОМА

ЭТОТ ПРИЯТНЫЙ ВНЕШНЕ И ВКУСНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ПОСТОЯННО ОСТАЕТСЯ В ТЕНИ СВОЕЙ ЗНАМЕНИТОЙ «РОДСТВЕННИЦЫ» – «МАРГАРИТЫ». А ЭРЯ, ВЕДЬ ВКУС У НЕГО ИНТЕРЕСНЫЙ И СЛОЖНЫЙ, И ТОЖЕ С СОЛЕНЫМИ НОТАМИ, ПОЭТОМУ «ПАЛОМУ» (ЧТО В ПЕРЕВОДЕ ЗНАЧИТ «ГОЛУБКА») ТОЖЕ ЧАСТО ПОДАЮТ В БОКАЛЕ С ОБОДКОМ ИЗ СОЛИ.

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

50 мл светлой текилы  
130 мл грейпфрутового лимонада  
20 мл лимонного сока  
горсть кубиков льда

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

мелкозернистая морская соль (по желанию)  
ломтик грейпфрута  
ломтик лайма (по желанию)

Оборудование: барная ложка или палочка для коктейля (свизл-стик)

Бокал: хайбол или любой высокий стакан

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

По желанию сделайте на предварительно охлажденном бокале ободок из соли: смажьте бокал по краю соком грейпфрута или лайма и опустите в тарелку с солью, чтобы получилась тонкая каемка соли.

Положите в бокал лед, влейте текилу, грейпфрутовый лимонад и лимонный сок, аккуратно перемешайте.

Украсьте ломтиком грейпфрута и, по желанию, лайма.

В местах, откуда коктейль «Палома» родом (Мексика и Техас), грейпфрутовый лимонад – вещь обычная. Если вы его не найдете, просто используйте смесь грейпфрутового сока и любого цитрусового лимонада в пропорции 1:1 (по 75 мл).



# ТЕКИЛА САНРАЙЗ

К РОСТУ ПОПУЛЯРНОСТИ ЭТОГО КОКТЕЙЛЯ ПРИЛОЖИЛ РУКУ МИК ДЖАГГЕР И В ЦЕЛОМ ГРУППА ROLLING STONES, ПОСЛЕ ТОГО, КАК ОЦЕНИЛИ НА ОДНОЙ ИЗ ВЕЧЕРИНОК В КАЛИФОРНИИ ПРИДУМАННЫЙ МОЛОДЫМИ БАРМЕНАМИ БОББИ ЛОЗОФФ И БИЛЛИ РАЙСОМ НАПИТОК И НАЧАЛИ ЗАКАЗЫВАТЬ ЕГО ВО ВРЕМЯ ТУРА 1972 ГОДА ПО ВСЕЙ СТРАНЕ. В ТОМ ЖЕ ГОДУ EAGLES ЗАПИСАЛИ ПЕСНЮ С НАЗВАНИЕМ «ТЕКИЛА САНРАЙЗ», А В 1988 ГОДУ НА ЭКРАНЫ ВЫШЕЛ ОДНОИМЕННЫЙ ФИЛЬМ С МЕЛОМ ГИБСОНОМ, КУРТОМ РАССЕЛЛОМ И МИШЕЛЬ ПФАЙФЕР.

Особенностью коктейля является то, что при подаче он не смешивается, чтобы сохранились слои жидкости разного цвета и напиток визуально напоминал рассвет.

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

горсть кубиков льда  
45 мл светлой текилы  
90 мл апельсинового сока  
15 мл сиропа гренадин

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

долька или кружок апельсина  
коктейльная вишня

**Бокал:** коллинз, харрикейн, хайбол или любой высокий стакан

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите лед в охлажденный бокал, влейте текилу и апельсиновый сок. Затем, когда смесь станет неподвижной, влейте сироп, который опустится на дно.

Украсьте бокал апельсином и вишней.

Чтобы превратить «Рассвет» в «Закат», замените в рецепте коктейля сироп гренадин черничным бренди или сиропом. У вас получится «Текила сансет» с более глубокими и темными «вечерними» цветами.



# ЛОНГ-АЙЛЕНД АЙС ТИ

ПОПУЛЯРНЫЙ КОКТЕЙЛЬ МОГ БЫ ОДНОВРЕМЕННО ОКАЗТЬСЯ В РАЗНЫХ ГЛАВАХ ЭТОЙ КНИГИ, ПОТОМУ ЧТО В НЕГО В РАВНЫХ КОЛИЧЕСТВАХ ВХОДЯТ СРАЗУ НЕСКОЛЬКО КРЕПКИХ НАПИТКОВ: ВОДКА, ДЖИН, ТЕКИЛА И РОМ, А ДОПОЛНЯЮТ ЭТУ «ДРУЖНЫЙ КВАРТЕТ» АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР ТРИПЛ СЕК И КОЛА ИЛИ ХОЛОДНЫЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ. НЕУДИВИТЕЛЬНО, ЧТО «ЛОНГ-АЙЛЕНД» – РЕКОРДСМЕН ПО КРЕПОСТИ, ВЕДЬ В НЕМ ОКОЛО 28% АЛКОГОЛЯ.

Согласно легенде, напиток, внешне неотличимый от популярного в Америке чая со льдом, был изобретен во времена Сухого закона. Но специалисты утверждают, что появился он гораздо позже, в 70-е годы XX века, в одном из ночных клубов Лонг-Айленда, откуда и его название.

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

горсть кубиков льда  
15 мл текилы  
15 мл водки  
15 мл джина  
15 мл светлого рома  
15 мл апельсинового ликера Triple Sec  
20 мл сахарного сиропа  
30 мл лимонного сока  
1 дэш [всплеск] кока-колы

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

дольки лимона  
веточка мяты [по желанию]

Оборудование: барная ложка или палочка для коктейля [свизл-стик]

Бокал: хайбол или любой высокий стакан

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите в охлажденный стакан лед, влейте все ингредиенты коктейля и аккуратно перемешайте.

Добавьте дольки лимона, по желанию украсьте мятой.

**Если в рецепте заменить апельсиновый ликер голубым ликером Curaçao, а вместо колы добавить лимонный или лаймовый лимонад, получится красивый и яркий коктейль с весьма неприличным названием Adios Motherfucker (перевод можете погуглить).**



ГЛАВА

# 7

## КОКТЕЙЛИ С ВИНОМ И ВЕРМУТОМ

МИМОЗА

КИР

БЕЛЛИНИ

АМЕРИКАНО

АПЕРОЛЬ СПРИТЦ

НЕГРОНИ

ФРЕНЧ 75

**ХОРОШИЕ ВИНА** – НАПИТКИ САМОДОСТАТОЧНЫЕ, ИМИ ЛУЧШЕ **НАСЛАЖДАТЬСЯ** В ЧИСТОМ ВИДЕ (НЕ ЗАБЫВ **ОХЛАДИТЬ** НЕ ТОЛЬКО БЕЛОЕ, РОЗОВОЕ И ИГРИСТОЕ, НО И – СЛЕГКА, КОНЕЧНО – КРАСНОЕ!).

**ВЕРМУТ** – ЭТО АРОМАТИЗИРОВАННОЕ КРЕПЛЕНОЕ ВИНО С ДОБАВЛЕНИЕМ РАЗЛИЧНЫХ **ТРАВ И СПЕЦИЙ**

ОДНАКО НЕ БУДЕМ ЗАБЫВАТЬ, ЧТО ЕСТЬ ЦЕЛАЯ КАТЕГОРИЯ ЧУДЕСНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ С ВИНОМ В КАЧЕСТВЕ ГЛАВНОГО ИНГРЕДИЕНТА. ОСОБЕННО В МИСКОЛОГИИ ЛЮБИМЫ ИГРИСТЫЕ ВИНА, КОТОРЫЕ ПРИДАЮТ НАПИТКАМ ПРИЯТНУЮ ГАЗИРОВАННУЮ ТЕКСТУРУ. ПРИ ВЫБОРЕ ИГРИСТЫХ ВИН ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ ОРИЕНТИРУЙТЕСЬ НА ИТАЛЬЯНСКОЕ ПРОСЕККО ИЛИ ИСПАНСКУЮ КАВУ – ЭТО ИДЕАЛЬНЫЕ ВАРИАНТЫ. ФРАНЦУЗСКОЕ ШАМПАНСКОЕ МОЖЕТ ОКАЗАТЬСЯ СЛИШКОМ ДОРОГИМ, А У ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ВИН ВКУСОВОЙ ПРОФИЛЬ НЕ ВСЕГДА СТАБИЛЕН. И ПОМНИТЕ, ЧТО ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ, ЗА РЕДКИМ ИСКЛЮЧЕНИЕМ, ИСПОЛЬЗУЕТСЯ БРЮТ, А НЕ ПОПУЛЯРНОЕ В НАРОДЕ ПОЛУСЛАДКОЕ



ВЕРМУТ ПОЧТИ НЕ УПОТРЕБЛЯЮТ В ЧИСТОМ ВИДЕ, ЗАТО ОН ТРАДИЦИОННЫЙ ИНГРЕДИЕНТ МНОГИХ КОКТЕЙЛЕЙ. ДЛЯ СОБРАННЫХ В КНИГЕ РЕЦЕПТОВ ДОСТАТОЧНО ВСЕГО ДВУХ ВАРИАНТОВ: СУХОЙ БЕЛЫЙ ВЕРМУТ (МАРТИНИ) И СЛАДКИЙ КРАСНЫЙ

# МИМОЗА

ЯРКО-ЖЕЛТЫЙ ЛЕГКИЙ КОКТЕЙЛЬ, НАПОМИНАЮЩИЙ ЦВЕТОМ ГРОЗДЬЯ РАСЦВЕТШЕЙ ПО ВЕСНЕ МИМОЗЫ, СОСТОИТ ВСЕГО ИЗ ДВУХ ИНГРЕДИЕНТОВ: ШАМПАНСКОГО И СВЕЖЕВЫЖАТОГО АПЕЛЬСИНОВОГО СОКА. ЭТОТ КЛАССИЧЕСКИЙ КОКТЕЙЛЬ ПРИНЯТО ПОДАВАТЬ НА СВАДЬБАХ, ТАКЖЕ ОН СТАНЕТ ИДЕАЛЬНЫМ ВЫБОРОМ ДЛЯ БРАНЧА – ОДНОВРЕМЕННО РОМАНТИЧНЫЙ, ВКУСНЫЙ И НЕКРЕПКИЙ, ПОЭЗИИ ИМ МОЖНО ПОБАЛОВАТЬ СЕБЯ И ДО НАСТУПЛЕНИЯ «ЧАСА КОКТЕЙЛЕЙ». А БРИТАНЦЫ ИСПОЛЬЗУЮТ ЕГО КАК ИЗЫСКАННОЕ СРЕДСТВО ОТ ПОХМЕЛЬЯ...

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

горсть кубиков льда  
40 мл просекко  
40 мл апельсинового сока

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

ломтик или цедра апельсина [по желанию]

**Оборудование:** барная ложка или коктейльная палочка [свизл-стик]

**Бокал:** флюте для шампанского

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите в бокал горсть льда и подержите пару минут, затем выбросьте его [чтобы не переводить лед впустую, можно охладить бокал в морозильнике].

Влейте в бокал холодный апельсиновый сок и просекко, аккуратно перемешайте.

По желанию украсьте ломтиком или цедрой апельсина.



# БЕЛЛИНИ

БЛИЖАЙШИЙ РОДСТВЕННИК «МИМОЗЫ» – КОКТЕЙЛЬ, НОСЯЩИЙ ИМЯ ЖИВОПИСЦА ДЖОВАННИ БЕЛЛИНИ, КОТОРОМУ УДАВАЛОСЬ ПЕРЕДАТЬ В СВОИХ КАРТИНАХ С ИЗОБРАЖЕНИЕМ РЕЛИГИОЗНЫХ СЦЕН УДИВИТЕЛЬНОЕ БОГАТСТВО ОТТЕНКОВ РОЗОВОГО ЦВЕТА. ИНТЕРЕСНО, ЧТО ЭТЫЙ КОКТЕЙЛЬ ИЗОБРЕЛ ДЖУЗЕППЕ ЧИПРИАНИ, ВЛАДЕЛЕЦ HARRY'S BAR В ВЕНЕЦИИ, ТО ЕСТЬ ТОТ ЖЕ ЧЕЛОВЕК, ЧТО ПРИДУМАЛ И ЗНАМЕНИТУЮ ИТАЛЬЯНСКУЮ ЗАКУСКУ ИЗ СЫРОЙ ГОВЯДИНЫ – КАРПАЧЧО (ОНА ТОЖЕ НАЗВАНА В ЧЕСТЬ ЖИВОПИСЦА: ВИТТОРЕ КАРПАЧЧО).

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

20 г персикового пюре  
10 мл лимонного сока  
10 мл сахарного сиропа  
100 мл просекко  
горсть кубиков льда

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Выложите в стакан для смешивания персиковое пюре, влейте лимонный сок, сахарный сироп и половину просекко. Добавьте лед и аккуратно перемешайте.

Процедите через стрейнер в бокал. Долейте оставшимся просекко.

Украсьте ломтиком персика.

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

ломтик персика

**Оборудование:** стакан для смешивания, барная ложка, стрейнер

**Бокал:** флюте для шампанского или бокал для белого вина



Если в рецепте заменить персиковое пюре клубничным, у вас получится коктейль «Россини». Чтобы приготовить коктейль «Тинторетто», смешайте в шейкере со льдом просекко с гранатовым соком в пропорции 2:1. Оба коктейля подают в бокале для шампанского флюте.

# АПЕРОЛЬ СПРИТЦ (ВЕНЕЦИАНСКИЙ СПРИТЦ)

ЭТОТ КОКТЕЙЛЬ, В КОТОРОМ ОБЪЕДИНЯЮТСЯ ИГРИСТОЕ ВИНО, АПЕЛЬСИНОВЫЙ АПЕРИТИВ АПЕРОЛЬ И СОДОВАЯ, ПРОСТО КВИНТЭССЕНЦИЯ РАДОСТИ И ПРАЗДНИКА! НЕ СЛУЧАЙНО В РАЗНЫХ ОПРОСАХ О ЛЮБИМЫХ СОВРЕМЕННЫХ КОКТЕЙЛЯХ ОН ЧАСТО ЗАНИМАЕТ ПЕРВОЕ МЕСТО.

Напиток по происхождению венецианский, а необычное (немецкое) название (спритц, не шприц!) вызвано тем, что, по всей видимости, придумали его австрийские военные в середине XIX века, когда Венеция входила в состав Австрийской империи. В некоторых регионах Австрии принято разбавлять вино газированной водой, вот и здесь игристое просекко доливали содовой, а со временем кто-то догадался для более насыщенного вкуса добавить в напиток апельсиновый аперитив апероль, который превратил коктейль в настоящий шедевр.

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

горсть кубиков льда  
90 мл просекко  
60 мл апероля  
50 мл содовой

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

ломтики апельсина

**Оборудование:** барная ложка или коктейльная палочка (свизл-стик)

**Бокал:** для красного вина

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите в винный бокал лед, влейте все ингредиенты и аккуратно перемешайте.

Дополните ломтиками апельсина, положив их прямо в бокал.

**Вместо игристого вина можно использовать сухое белое, а апероль заменить другими аналогичными аперитивами, например кампари.**



# ФРЕНЧ 75



СОВРЕМЕННАЯ  
КЛАССИКА

КОКТЕЙЛЬ НАЗВАН В ЧЕСТЬ ФРАНЦУЗСКОГО АРТИЛЛЕРИЙСКОГО ОРУДИЯ 75-ГО КАЛИБРА ВРЕМЕН ПЕРВОЙ МИРОВОЙ ВОЙНЫ. ПОЧЕМУ? ВОЗМОЖНО, ПОТОМУ, ЧТО СОЧЕТАНИЕ КРЕПКОГО ДЖИНА С ПУЗЫРЬКАМИ ШАМПАНСКОГО ДЕЙСТВУЕТ МОЛНИЕНОСНО, КАК СНАРЯД, ВЫПУЩЕННЫЙ ИЗ ПУШКИ.

На 1 порцию

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

30 мл джина  
15 мл лимонного сока  
15 мл сахарного сиропа  
60 мл шампанского

## ДЛЯ ПОДАЧИ:

долька лимона или лайма

**Оборудование:** шейкер, барная ложка или коктейльная палочка (свизл-стик)

**Бокал:** флюте для шампанского

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Влейте в шейкер хорошо охлажденные джин, лимонный сок и сахарный сироп. Встряхните.

Перелейте в охлажденный бокал. Долейте шампанским. Аккуратно перемешайте.

В Новом Орлеане есть бар под названием French 75, где «фирменный» коктейль готовят не с джином, а с коньяком, объясняя это тем, что американцы, воевавшие в Первую мировую во Франции, пили не джин, а более доступный местный крепкий напиток.



# КИР



СОВРЕМЕННАЯ  
КЛАССИКА

ПРОСТОЕ, НО ЭЛЕГАНТНОЕ СОЧЕТАНИЕ ДВУХ ИНГРЕДИЕНТОВ – БЕЛОГО ВИНА И ЧЕРНОСМОРОДИНОВОГО ЛИКЕРА (ДЛЯ АУТЕНТИЧНОСТИ ЛУЧШЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФРАНЦУЗСКИЙ CRÈME DE CASSIS, НО ПОДОЙДЕТ ЛЮБОЙ КАЧЕСТВЕННЫЙ, А ЕСЛИ ЕГО НЕТ – В КРАЙНЕМ СЛУЧАЕ ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ СИРОП). ПО ЖЕЛАНИЮ НАПИТОК МОЖНО ДОПОЛНИТЬ КОКТЕЙЛЬНОЙ ВИШЕНКОЙ, НО КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ НИКАКИХ ГАРНИРОВ.

Коктейль изобретен в Бургундии и назван в честь героя французского Сопротивления, священника, ставшего в послевоенное время мэром Дижона, Феликса Кира. Существует легенда, согласно которой коктейль был придуман из-за того, что немецкая армия конфисковала местные запасы красного вина, вот жители и придумали добавлять ликер в белое вино для цвета.

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

90 мл сухого белого вина  
10 мл ликера Crème de Cassis

**Оборудование:** барная ложка или  
коктейльная палочка «свизл-стик»

**Бокал:** флюте для шампанского

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Влейте в бокал ликер, аккуратно  
долейте хорошо охлажденное  
вино и аккуратно перемешайте.



Если заменить тихое вино  
игристым (шампанским),  
у вас получится коктейль  
«Кир Рояль» («Королевский  
кир»).

# АМЕРИКАНО



НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

НА ЭТОЙ СТРАНИЦЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ РЕЦЕПТЫ ДВУХ КОКТЕЙЛЕЙ, КОТОРЫЕ ПРИ ПОДАЧЕ ВЫГЛЯДЯТ ОДИНАКОВО: «АМЕРИКАНО» И «НЕГРОНИ», ЧТО НЕУДИВИТЕЛЬНО, ВЕДЬ ОДИН – ПРЯМОЙ ПОТОМOK ДРУГОГО.

Придуманный в 1860-е годы коктейль «Американо» вначале назывался «Милано-Торино», потому что его ингредиенты были из Милана и Турин: кампари и красный вермут Punt e Mes.

Согласно романам Яна Флеминга, «Американо» – один из любимых напитков Джеймса Бонда.

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

горсть кубиков льда  
50 мл красного сладкого  
вермута  
50 мл кампари  
50 мл содовой

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

долька или цедра апельсина  
**Оборудование:** барная ложка  
или коктейльная палочка  
(свизл-стик), трубочка  
**Бокал:** олд фэшн, тумблер или  
любой невысокий стакан

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите в бокал лед,  
влейте вермут, кампари  
и содовую (ее количество  
можно регулировать  
по вкусу). Перемешайте.  
  
Украсьте долькой или  
цедрой апельсина  
и дополните трубочкой.

# НЕГРОНИ



НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

СОГЛАСНО ЛЕГЕНДЕ, В 1919 ГОДУ ГРАФ КАМИЛЛО НЕГРОНИ ПОПРОСИЛ БАРМЕНА В ОДНОМ  
ИЗ ЗАВЕДЕНИЙ ФЛОРЕНЦИИ СДЕЛАТЬ ЕГО ЛЮБИМЫЙ КОКТЕЙЛЬ «АМЕРИКАНО» ПОКРЕПЧЕ,  
ЗАМЕНИВ СОДОВУЮ ДЖИНОМ.

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

горсть кубиков льда  
30 мл джина  
30 мл красного сладкого  
вермута  
30 мл кампари

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

долька или цедра апельсина  
**Оборудование:** барная ложка  
или коктейльная палочка  
(свизл-стик), трубочка  
**Бокал:** олд фэшн, тумблер  
или любой невысокий стакан

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите в бокал лед,  
влейте джин, вермут  
и кампари. Перемешайте.  
  
Украсьте долькой  
или цедрой апельсина  
и дополните трубочкой.



ГЛАВА

# 8

## КОКТЕЙЛИ С СИКЕРАМИ

Б-52

КУЗНЕЧИК

РОЗА

РАФАЭЛЛО

**РАЗНОЦВЕТНЫХ** сладких ликеров с самыми разнообразными **ВКУСАМИ** существует великое множество. Коктейли обычно готовятся со **СЛИВОЧНЫМ**, мятным, **КОФЕЙНЫМ**, апельсиновым и некоторыми другими ликерами. Домашнему бармену неплохо иметь целую их **КОЛЛЕКЦИЮ**



**ХОРОШАЯ НОВОСТЬ: ЛИКЕРЫ В КОКТЕЙЛИ ОБЫЧНО ДОБАВЛЯЮТСЯ СОВСЕМ ПОНEMНОГУ, А СРОК ИХ ХРАНЕНИЯ ДАЖЕ В УЖЕ ОТКРЫТОЙ БУТЬЛКЕ [С КРЫШКОЙ, РАЗУМЕЕТСЯ] ПРАКТИЧЕСКИ НЕОГРАНИЧЕН**

**ЕСЛИ В РЕЦЕПТЕ УКАЗАНА КОНКРЕТНАЯ МАРКА ЛИКЕРА, ВЫ ВСЕГДА МОЖЕТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ АНАЛОГ С ТЕМ ЖЕ ВКУСОМ. ИЛИ, В КРАЙНЕМ СЛУЧАЕ, ЗАМЕНИТЬ НЕДОСТАЮЩИЙ ЛИКЕР СИРОПОМ**

## Б-52

ХОТЯ КОКТЕЙЛЬ НЕ ВХОДИТ В ЧИСЛО ОФИЦИАЛЬНЫХ ПО ВЕРСИИ МЕЖДУНАРОДНОЙ АССОЦИАЦИИ БАРМЕНОВ, ЕГО ВАМ ПРИГОТОВЯТ В ЛЮБОМ БАРЕ МИРА. СЛОИСТЫЙ НАПИТОК ЧАСТО ПРИ ПОДАЧЕ ПОДЖИГАЮТ – ТАК ОН СМОТРИТСЯ ОСОБЕННО ЭФФЕКТНО. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТОГО КОКТЕЙЛЯ ТРЕБУЕТСЯ УМЕНИЕ: НАЛИВАТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ ТАК, ЧТОБЫ ОНИ НЕ СМЕШИВАЛИСЬ, НЕПРОСТО, ПРИДЕТСЯ ПОТРЕНИРОВАТЬСЯ. НО ДАЖЕ ЕСЛИ ИНГРЕДИЕНТЫ СМЕШАЮТСЯ, НЕ ПЕРЕЖИВАЙТЕ, ВКУС ВСЕ РАВНО БУДЕТ ОЧЕНЬ ПРИЯТНЫМ И СЛИВОЧНЫМ.

Происхождение коктейля неоднозначно, наиболее достоверная версия гласит, что его придумал канадский бармен Питер Фич в Banff Springs Hotel в Альберте. Всем своим коктейлям он давал названия в честь любимых музыкальных групп или их хитов, и этот назвал именем одноименной группы (а та, в свою очередь, использовала название американского бомбардировщика B-52 Stratofortress).

### На 1 порцию

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

15 мл кофейного ликера [Kahlúa]  
15 мл сливочного ликера [Baileys]  
15 мл апельсинового ликера Triple Sec [Cointreau]

#### ДЛЯ ПОДАЧИ:

долька лимона или лайма

Оборудование: ложка или нож, соломинка

Бокал: шот

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Влейте на дно шота кофейный ликер. Затем по тыльной стороне ложки или по лезвию ножа, опущенному к самой поверхности ликера в шоте, влейте сливочный ликер. После, ополоснув и высушив ложку или нож, влейте апельсиновый ликер. У вас должны получиться три четких слоя разного цвета.

Подайте к коктейлю отдельно соломинку. Пить коктейль положено одним глотком, опустив соломинку на самое дно шота.

Чтобы сделать слоистый коктейль, обязательно предварительно хорошо охладите стопку и ликеры. Холодные ликеры более вязкие, поэтому хуже смешиваются, позволяя наливать их четко очерченными слоями.

Если хотите поджечь напиток (тогда он будет называться Flaming B-52), делайте это с помощью длинной спички и как можно осторожнее. Как только появится пламя, нужно очень быстро выпить коктейль через соломинку, иначе она расплывется.



# КУЗНЕЧИК (ГРАССХОППЕР)



СОВРЕМЕННАЯ  
КЛАССИКА

НАЗВАНИЕ КОКТЕЙЛЮ, КАК НЕТРУДНО ДОГАДАТЬСЯ, ДАЛ ЗЕЛЕНЫЙ ЦВЕТ, КОТОРЫЙ ЕМУ ПРИДАЕТ МЯТНЫЙ ЛИКЕР.

Изобретенный в начале XX века в Америке коктейль сейчас не слишком популярен. Однако простота приготовления, эффектный внешний вид и запоминающийся сладкий, но не приторный, со свежими мятными нотами вкус достойны того, чтобы напиток стал приятным завершением ужина, своеобразным «жидким десертом».

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

горсть кубиков льда  
20 мл шоколадного ликера [Crème de Cacao]  
20 мл мятного ликера [Crème de Menthe]  
20 мл свежих сливок жирностью 20%

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

тертый шоколад или листочек мяты [по желанию]

Оборудование: шейкер

Бокал:马丁и или чаша для шампанского

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите лед в шейкер, влейте оба ликера и сливки и взболтайтe.

Процедите в охлажденный бокал.

По желанию посыпьте тертым темным шоколадом или украсьте листочком свежей мяты.

### Анекдот

**Как-то раз в бар заходит кузнец-чик и прыгает на барную стойку.**

**Бармен: «Я готовлю коктейль, названный в честь тебя».**

**Кузнецчик: «Коктейль под названием Карл?»**



# РОЗА



СОВРЕМЕННАЯ  
КЛАССИКА

РЕДКИЙ СЛУЧАЙ, КОГДА У КОКТЕЙЛЯ ЕСТЬ ОДИН-ЕДИНСТВЕННЫЙ АВТОР, И НИКТО НЕ ОСПАРИВАЕТ ЕГО ИЗОБРЕТЕНИЕ. НАПИТОК В 20-Х ГОДАХ XX ВЕКА ПРИДУМАЛ БАРМЕН ДЖОННИ МИТТА В ПАРИЖСКОМ ОТЕЛЕ СНАТНАМ.

○ **На 1 порцию**

## **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

20 мл вишневого ликера (Kirsch)  
40 мл сухого белого вермута  
3 капли клубничного сиропа

## **ДЛЯ ПОДАЧИ:**

коктейльная вишня

**Оборудование:** стакан для смешивания, барная ложка или коктейльная палочка (свибл-стик), стрейнер

**Бокал:** мартини

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Влейте в стакан для смешивания охлажденные вишневый ликер, вермут и сироп. Перемешайте.

Процедите в бокал. Положите коктейльную вишню.



# РАФАЭЛЛО

КОНФЕТЫ С ОДНОИМЕННЫМ НАЗВАНИЕМ – НАСТОЯЩИЙ КОНДИТЕРСКИЙ ХИТ, НЕУДИВИТЕЛЬНО, ЧТО КОКТЕЙЛЬ, В КОТОРОМ ВОСПРОИЗВОДИТСЯ ЭТЫЙ СЛАДКИЙ, НЕЖНЫЙ, ТАЮЩИЙ КОКОСОВЫЙ ВКУС, ОЧЕНЬ ПОПУЛЯРЕН, ХОТЯ ПОКА И НЕ СЧИТАЕТСЯ КЛАССИЧЕСКИМ.

По желанию можно подать этот коктейль в шоте, уменьшив количество каждого ингредиента до 15 мл.

Коктейль «Рафаэлло» способен стать эффектным десертом в конце ужина.

## На 1 порцию

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

горсть кубиков льда  
25 мл сливочного ликера (Baileys)  
25 мл кокосового ликера  
25 мл ванильного сиропа

Оборудование: шейкер, стрейнер

Бокал: бокал мартини

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Предварительно подготовьте бокал: смажьте края сахарным сиропом и сделайте каемку из кокосовой стружки (по желанию).

Положите горсть кубиков льда в шейкер. Влейте оба ликера и сироп. Встряхивайте, пока смесь не охладится.

Перелейте смесь через стрейнер в подготовленный бокал, по желанию украсьте кусочками свежего кокоса или ананаса.

### ДЛЯ ПОДАЧИ:

сахарный сироп [по желанию]  
свежая кокосовая стружка [по желанию]  
кусочки свежего кокоса или ананаса [по желанию]



# УКАЗАТЕЛЬ

## А

Adios Motherfucker, стр. 74  
Айриш кофе, стр. 54  
аксессуары для подачи, стр. 11  
Александр № 2, стр. 34  
Американо, стр. 84  
ананас, стр. 42, 93  
арагостура, биттер, стр. 52  
апельсин, стр. 50, 63, 72, 78, 80, 84  
aperitivi, стр. 14  
Апероль спиртц, стр. 80

## Б

б-52, стр. 88  
барная ложка, стр. 9  
барный гейзер, стр. 10  
барный инвентарь, стр. 8  
безалкогольные напитки, стр. 17  
Белая леди, стр. 64  
Беллами, стр. 79  
Белый русский, стр. 26  
бильд, метод, стр. 15  
биттер арагостура, стр. 52  
блэнд, метод, стр. 15  
бокал  
для красного/белого вина, стр. 13, 79, 80  
для шампанского, стр. 12, 32, 47, 52, 60, 63, 68, 78, 79, 82, 83, 90  
мартини, стр. 13  
типы, стр. 12  
Бренди Александр, стр. 34  
брэнди черничный, стр. 72  
Бронкс, стр. 63

## В

ведерко, совок и щипцы для льда, стр. 11  
Венецианский спиртц, стр. 80  
вермут, с. 76-77  
сладкий красный, стр. 52, 63, 84  
сухой белый, стр. 52, 58, 63, 92  
вино, с. 76-77,  
в домашнем баре, стр. 17  
красное, стр. 46  
белое, стр. 83

виски, стр. 36, 48-55, 62  
коктейли с, стр. 50-55  
вишня коктейльная, стр. 50, 52, 62, 72, 92  
водка, стр. 18-29, 36, 42, 62, 74  
коктейли с, стр. 20-29  
лимонная, стр. 28

## Г

Голубая лагуна, стр. 22  
горячие коктейли, стр. 15  
Грассхоппер [Кузнецкий], стр. 90  
грейпфрут, стр. 70

## Д

Дайкири, стр. 47  
Джек Коллинз, стр. 62  
Джо Коллинз, стр. 62  
джиггер, стр. 9  
джин, стр. 37, 56-65, 74, 82, 84  
коктейли с, стр. 58-65  
Джон Коллинз, стр. 62  
дижестивы и десертные коктейли, стр. 15  
домашний бар, напитки, стр. 17  
Драй мартини, стр. 58

## Ж

Жало [Стингер], стр. 38

## З

Замороженная отвертка, стр. 24

## И

Идеальный Манхэттен, стр. 52  
инвентарь барный, стр. 8

## К

Калимочо, стр. 46  
кальвадос, стр. 62  
кампари, стр. 84  
Кир, стр. 83  
рояль, стр. 83  
Кловер клаб, стр. 60  
клубничное пюре, стр. 79  
кока-кола, стр. 46, 74  
кокос, стр. 93  
кокосовое молоко, стр. 42

кокосовые сливки, стр. 42  
коктейли, типы, стр. 14-15  
коллинз, бокал, стр. 72  
коньяк, стр. 30-39, 62, 82  
коктейли с, стр. 32-39  
Космополитен, стр. 28  
Кофе по-ирландски, стр. 54  
крепкий алкоголь, стр. 17  
Крестная мать, стр. 36  
Крестный отец, стр. 36  
Куба либре, стр. 46  
Кубинский Манхэттен, стр. 52  
Кузнецкий, стр. 90

## Л

лайм, стр. 21, 28, 44, 46, 47, 64, 68, 70, 82, 88  
лейер [слоистые коктейли], стр. 15  
ликер, стр. 86-87  
Baileys, стр. 88, 93  
Blue Curaçao, стр. 22, 74  
Cointreau, стр. 28, 88  
Crème de Menthe, стр. 38, 90  
Crème de Cacao, стр. 34, 90  
Crème de Cassis, стр. 83  
Kahlúa, стр. 26, 88  
Kirsch, стр. 92  
Triple Sec, стр. 32, 64, 68, 74, 88  
амаретто, стр. 36  
апельсиновый, стр. 28, 32, 37, 64, 68, 74, 88  
в домашнем баре, стр. 17  
вишневый, стр. 92  
кокосовый, стр. 93  
кофейный, стр. 26, 88  
малиновый, стр. 25  
мятный, стр. 34, 38, 90  
сливочный, стр. 88  
черносмородиновый, стр. 83  
шоколадный, стр. 34, 90  
лимон, стр. 21, 50, 55, 58, 62, 64, 74, 82, 88  
лимонад, стр. 22, 74  
грейпфрутовый, стр. 70  
ложка барная, стр. 9  
Лонг-Айленд айс ти, стр. 74  
лонг-дринки, стр. 14

- М**
- мадл, метод, стр. 15
  - мадлер, стр. 10
  - Майк Коллинз, стр. 62
  - малина, стр. 60
  - Манхэттен, стр. 52
  - Маргарита, стр. 12, 68
    - бокал, стр. 68
  - martini
    - бокал, стр. 25, 28, 32, 37, 47, 52, 60, 63, 68, 90, 92, 93
    - вермут сухой, стр. 58, 77
    - Френч, стр. 25
    - Яблочный, стр. 25
  - мед, стр. 55
  - Между простынями, стр. 37
  - Международная ассоциация барменов (IBA), стр. 7
  - мерный стаканчик [джиггер], стр. 9
  - Мимоза, стр. 78
  - Молитва девы, стр. 37
  - молоко кокосовое, стр. 42
  - Мотоциклетная коляска [Сайдкар], стр. 32
  - Мохито, стр. 44
  - мускатный орех, стр. 34
  - мята, стр. 34, 38, 42, 44, 74, 90
- Н**
- напитки в домашнем баре, стр. 17
  - Негрони, стр. 84
  - нож сомелье, стр. 10
- О**
- ольд фэшн, стакан, стр. 84
  - оливки, стр. 58
  - Отвертка, стр. 24
- П**
- Палома, стр. 70
  - Педро Коллинз, стр. 62
  - персик, с. 79
    - пюре, стр. 79
  - Пина колада, стр. 42
  - просекко, стр. 78, 79, 80
  - Пьер Коллинз, стр. 62
- Р**
- Рафаэлло, стр. 93
- Риоха лиbre, стр. 46**
- Роза, стр. 92**
- ром, стр. 40-47**
- коктейли с, стр. 42-47
  - светлый, стр. 37, 42, 44, 46, 47, 74
  - темный, стр. 52
- Россини, стр. 79**
- С**
- сахар коричневый, стр. 54
  - сахарная пудра, стр. 47
  - сельдерей, стебель, стр. 21
  - Сестра Александра, стр. 34
  - сироп, стр. 17
    - ванильный, стр. 93
    - гренадин, стр. 72
    - кленовый, стр. 25, 55
    - клубничный, стр. 92
    - малиновый, стр. 60
    - сахарный, стр. 25, 44, 50, 62, 74, 79, 82, 93
    - черничный, стр. 72
  - сквизер, стр. 10
  - сливки, стр. 26, 34, 54, 90
    - кокосовые, стр. 42
  - снифтер, бокал, стр. 12, 36
  - содовая, стр. 44, 62, 80, 84
  - сок
    - ананасовый, стр. 25, 42
    - апельсиновый, стр. 24, 37, 63, 72, 78
    - гранатовый, стр. 79
    - клюквенный, стр. 28
    - лайма, стр. 28, 42, 46, 47, 68
    - лимонный, стр. 20, 21, 25, 32, 37, 50, 60, 62, 64, 70, 74, 79, 82
    - томатный, стр. 20, 21
    - яблочный, стр. 25
  - коворижималка для цитрусов, стр. 11
  - соль, стр. 68, 70
  - соус
    - вустерский, стр. 20, 21
    - табаско, стр. 20
  - спрайт, стр. 22, 68
  - стакан для смешивания, стр. 9
  - Стингер, стр. 38
  - стир, метод, стр. 15
  - стопка [шот], стр. 13
  - стрейнер, стр. 9
- Т**
- текила, стр. 66-75
    - коктейли с, стр. 68-75
  - Текила санрайз, стр. 72
  - Текила сансет, стр. 72
  - Тинторетто, стр. 79
  - типы коктейлей, стр. 14-15
  - Тодди с виски, стр. 55
  - Том Коллинз, стр. 62
  - тоник, стр. 44
  - тумблер, стакан, стр. 13, 26, 36, 50, 84
- У**
- Уайт леди, стр. 64
- Ф**
- фенхель, семена, стр. 21
  - Французский связной, стр. 36
  - Френч 75, стр. 82
  - Френч мартини, стр. 25
- Х**
- хайбол, стакан, стр. 13, 20, 21, 22, 24, 62, 64, 72, 74
  - харрикейн, бокал, стр. 13, 22, 42, 72
  - херес, стр. 21
- Ч**
- чай черный, стр. 55
  - Черный русский, стр. 26
  - Чи-Чи, стр. 42
- Ш**
- шампанское, стр. 82, 83
  - шейк, метод, стр. 15
  - шейкер, стр. 8
  - шоколад, стр. 90
  - шот
    - коктейль, стр. 14
    - стопка, стр. 13, 88
  - шот-дринки, стр. 14
- Э**
- эспрессо, стр. 54
- Я**
- Яблочный мартини, стр. 25
  - яичный белок, стр. 50, 60

**Ивенская, Ольга Семеновна.**

И25

Коктейли. Гид домашнего бармена / Ольга Ивенская. — Москва : Эксмо, 2022. — 96 с. : ил. — (Коктейли. Теория и практика).

Коктейль — напиток особенный, праздничный, способный радовать эффектным внешним видом, вкусом и ароматом. В книге представлены рецепты классических коктейлей, популярных во всем мире, подобранных по принципу базового ингредиента: крепкого алкоголя, ликера или вина. Автор делится проверенными рецептами самых несложных в приготовлении коктейлей из доступных ингредиентов, которые подойдут для любого, даже начинающего, домашнего бармена.

**УДК 641.87**

**ББК 36.991**

**ISBN 978-5-04-166440-4**

© Ивенская О. С., текст, 2022

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

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

Издание для досуга

КОКТЕЛИ. ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

**Ивенская Ольга Семеновна**

**КОКТЕЛИ**

ГИД ДОМАШНЕГО БАРМЕНА

Ответственный редактор С. Ильчева

Художественный редактор С. Власов

Компьютерная верстка С. Туркина

В оформлении обложки использованы иллюстрации:  
antishock, Volyk Nataliia, irinin1987 / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Во внутреннем оформлении  
использованы фотографии и иллюстрации:

3523studio, Africa Studio, Aleksey Akimov, AlexLMX, Anna Nass, apolonia, BMCL, Bochkarev Photography, Brent Hofacker, Chris Bence, DavideAngelini, dibrova, Dietmar Rauscher, Dmitrii Rud, Dmitry Trush, EHStockphoto, Ekaterina Bratova, Elena Gordeichik, Elena Prozhivina, Evgeny Karandaev, Foodio, Goskova Tatiana, grafvision, gresei, Hortimages, hvoya, Igor Normann, Ivan Mateev, Jacek Fulawka, JethroT, Kasia, Katarzyna Hurova, Kravtzov, kroluya25, Ihmfoto, Liliya Kandrashevich, M. Unal Ozmen, mama\_mia, Mateusz Gzik, Micaela Fiorellini, monticello, Olga Moonlight, Palmer Kane LLC, Paolo Bernardotti Studio, Pixel-Shot, Ponomareva Maria, RubelHossainCreative, Rudolfovich, smpspy, TheLionRoar, VanoVasaio, Velimir Zeland, viennetta, VikaGeyder, wiratho, Y production / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Страна происхождения: Российская Федерация

Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

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

Өндірушүү: «ЭКСМО-АКБ Баспасы,

123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 кабет, офис 2013 ж.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

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

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-дүкөн : www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Казахстан Республикасында импортчалуу «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Казахстан Республикасында дистрибутор және енди бойынша арзы-тапалттарды

қабылдауда мөмкін болғанда: ТОО «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы облысында мөмкін болғанда: ТОО «РДЦ-Алматы» ЖШС 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92. E-mail: RDC-Almaty@eksмо.kz

Өміннен жаралының мерзім шектелмеген.

Сертификация тұрақтардың сайты: www.eksмо.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:

www.eksмо.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмады

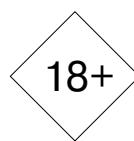
Дата изготовления / Подписано в печать 09.08.2022.

Формат 72x94<sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Печать офсетная. Усл. печ. л. 7,52.

Тираж экз. Заказ

В электронном виде книги издательства вы можете  
купить на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

**ЛитРес:**  
один клик до книги



ISBN 978-5-04-166440-4



9 785041 664404 >

**ХЛЕБ\*СОЛЬ**

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

breadsalt.publisher

**ЧИТАЙ·ГОРОД**

**book 24.ru**

Официальный  
интернет-магазин  
издательской группы  
«ЭКСМО-АСТ»

# ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

## ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на суперобложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

## ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компаний-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буллеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

[eksmo.ru/b2b](http://eksmo.ru/b2b)



**ЛЮБИТЕ  
КОКТЕЙЛИ?**

**НЕ МОЖЕТЕ УСТОЯТЬ  
ПЕРЕД ИХ ПРАЗДНИЧНЫМ  
ВИДОМ И ВКУСОМ?**

**ПОЧЕМУ БЫ НЕ ПОПРОБОВАТЬ  
СМЕШИВАТЬ ИХ ДОМА, ВЕДЬ ЭТО  
ТАК ПРОСТО И УВЛЕКАТЕЛЬНО!**

**А ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В КНИГЕ КЛАССИЧЕСКИЕ  
РЕЦЕПТЫ ПОДОБРАНЫ ПО ПРИНЦИПУ  
ПРОСТОТЫ И ДОСТУПНОСТИ ИНГРЕДИЕНТОВ,  
ТАК ЧТО ВАМ НЕ ПРИДЕТСЯ ПЕРЕЖИВАТЬ, ЧТО ЧТО-ТО  
НЕ ПОЛУЧИТСЯ, ИЛИ ТРАТИТЬ ЦЕЛОЕ СОСТОЯНИЕ  
НА РЕДКИЕ МАРКИ СПИРТНОГО.**



Освоив классику, вы сможете двигаться дальше и создавать свои интересные сочетания, ведь **МИКСОЛОГИЯ – ЗАНЯТИЕ ПОТРЯСАЮЩЕ УВЛЕКАТЕЛЬНОЕ**. Но наверняка не раз вернетесь к рецептам в этой книге, потому что **ОТТОЧЕННАЯ ГОДАМИ И ПОКОЛЕНИЯМИ БАРМЕНОВ ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и гармоничные комбинации вкусов гарантируют идеальный результат.

**СТАНЬТЕ С ПОМОЩЬЮ  
ЭТОЙ КНИГИ ДОМАШНИМ  
БАРМЕНОМ**

**И ПОРАДУЙТЕ СЕБЯ И СВОИХ  
БЛИЗКИХ ВЕЛИКОЛЕПНЫМИ  
КОКТЕЙЛЯМИ!**

ISBN 978-5-04-166440-4



9 785041 664404

**хлеб\*соль**  
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ  
[breadsalt.publisher](http://breadsalt.publisher)