

КОКТЕЙЛИ В СТИЛЕ
МЕТАЛ





МАРК
ОМОН

ФАБЬЕН
ЛАББЕ



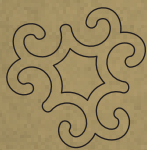
КОКТЕЙЛИ В СТИЛЕ
МЕТАЛ
42
РЕЦЕПТА


Вдохновленные величайшими группами

ФОТОГРАФИИ
НИКОЛЯ
ЛОББЕСТЕЛЬ

ДИЗАЙН
ЖУЛЬЕН
АНРИ

ОФОРМЛЕНИЕ
МЕЛНИ
МАРТЕН



 **БОМБОРА**
ИЗДАТЕЛЬСТВО
Москва 2023



Введение	6
Об авторах	8
1 ПОДГОТОВКА	10
Словарь бармена	12
Инструменты бармена	14
2 ИЗ ИСТОРИИ МЕТАЛЛА	18
<i>Fall From Hell</i>	20
<i>Bat Sabbath</i>	22
<i>Gin N' Roses</i>	24
<i>Kickstart My Heart</i>	26
3 ИКОНЫ	28
<i>Lemmy Old Fashioned</i>	30
<i>Freezing Moon</i>	32
<i>La Migra Paloma</i>	34
<i>Rust In Bitterness</i>	36
<i>Absinthe Superstar</i>	38
<i>Hail To The King</i>	40
<i>Warlock</i>	42
<i>Tequila Queen</i>	44
<i>Wall of Sound</i>	46
<i>Afrique Cooper</i>	48
<i>Guitar Hero</i>	50
<i>To Live Is To Die</i>	52
4 КУЛЬТОВЫЕ ПЕСНИ	54
<i>Black Number One</i>	56
<i>Straight Edge</i>	58
<i>Kiss My Gin</i>	60
<i>Beer Of The Dark</i>	62
<i>Highway To Ginger Ale</i>	64
<i>Don Patton</i>	66
<i>You Suffer</i>	68

Содержание

5	КУЛЬТОВЫЕ АЛЬБОМЫ И ОБЛОЖКИ	70
	<i>Nu milkshake</i>	72
	<i>Zombie Apocalypse</i>	74
	<i>Blood & Thunder</i>	76
	<i>Burn My Eyes</i>	78
	<i>De La luisiane</i>	80
	<i>Caïpultura</i>	82
	<i>Cramble Bathory</i>	84
	<i>Cannibal Reviver</i>	86
	<i>Drink'Em All</i>	88
6	ЖИВЫЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ	90
	<i>Louder Than Mead</i>	92
	<i>Feuer Über Alles</i>	94
	<i>Muscadeath</i>	96
7	КУЛЬТОВЫЕ ГРУППЫ	98
	<i>The Satanist</i>	100
	<i>Duplantier</i>	102
	<i>Mint Judas</i>	104
	<i>Frost</i>	106
	<i>Slayermeister</i>	108
	<i>Objectif: Plum</i>	110
	<i>Rye-fi</i>	112
	Указатель ингредиентов	114
	Указатель по истории метала	116
	Благодарности	119

Сен-Бриё,
14 января 2022

Нежданное путешествие

Перед вами история о столкновении двух миров. Приглашение к путешествию по пространству большого взрыва, где рождаются новые ощущения. История двух вселенных — совершенно разных, но при этом тесно связанных. Раскрыв эту книгу, вы отправитесь в путешествие, в котором вас ждет сразу два больших открытия: вы познаете искусство составления коктейлей через призму истории великих метал-групп. Или же наоборот: вас ждет увлекательная прогулка по миру тяжелой музыки и ее героев через палитру оригинальных рецептов. Выбор за вами. Почитайте увлекательные истории о том, как рождались легенды метала и позвольте им вдохновить себя на приготовление нового напитка или же найдите коктейль по вкусу и заодно откройте для себя культовый альбом!

Каждый из рецептов в этой книге выполняет сразу две задачи. Во-первых, он познакомит с разными оттенками вкуса и даст основы, которые позволят вам легко освоиться в мире коктейлей, а во-вторых — воздаст должное некогда андеграундной музыке, которая стала мощным источником вдохновения для современной поп-культуры.

Эта книга была создана для того, чтобы вы испытали уникальный опыт, который затронет все ваши органы чувств. Заводите пластинки и начинайте готовить коктейли! Откройте для себя ингредиенты со всех концов света, насладитесь выраженной горечью и бодрящей кислинкой, как наслаждаетесь риффами, слушая трэш-метал!



Воспроизведите рецепты шаг за шагом, тщательно отмеряйте дозировки, пробуйте новое и ищите гармонию. Сладость, кислотность, свежесть, разнообразие текстур... Мы перепробовали все, но последнее слово за вами, ведь теперь за стойкой бара — вы! А значит, вы можете изменять наши рецепты как пожелаете и добиваться идеального созвучия вкусов, которое подойдет именно вам.

В наши дни все необходимое для коктейлей можно без труда найти в магазине. Воспользуйтесь этим и попробуйте разнообразить рецепты в зависимости от сезона: например, в июле в дайкири можно добавить клубнику, а в декабре — киви. При этом к летнему коктейлю лучше подойдет дискография Джоша Хомме и звучание пустынного рока, а к зимнему — *Behemoth* и холодные звуки блэк-метала, словно созданные для морозной погоды!

Кстати, вот вам совет от опытного бармена: льда мало не бывает. Вопреки распространенному мнению, чем холоднее ваш коктейль и чем больше льда в стакане, тем медленнее лед растает и менее разбавленным будет напиток. Позвольте своему взгляду свободно скользить по страницам и откройте для себя два невероятных мира, в которых, как вы быстро обнаружите, звуки и вкусы сливаются в удивительно гармоничную композицию. Вложите душу в то, что вы делаете, не поленитесь поработать над оформлением и подачей. Поверьте, улыбки на лицах ваших гостей после первого глотка того стоят.

Пускай каждый напиток приносит радость!

ФАБЬЕН И МАРК

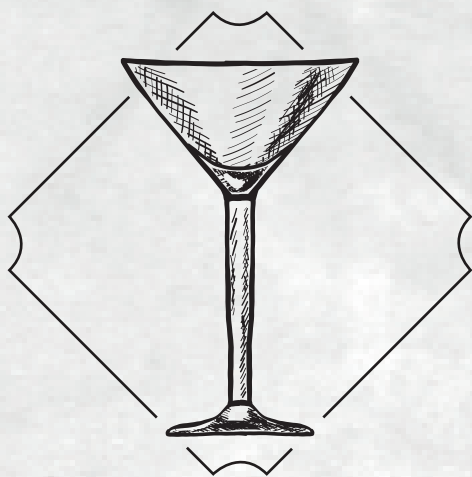
Марк Омон



Марк Омон — журналист, меломан и большой поклонник метала. Музыкант, двадцать четыре года играет на басу, в разное время был участником нескольких групп, игравших грайндкор, электро и пост-панк.

Автор множества книг, большой специалист в области поп-культуры, страстно увлеченный миром метала, его социологическим аспектом и в особенности тем фактом, что этот удивительный музыкальный жанр, порожденный андеграундом, в настоящее время сумел стать источником, из которого бесконечно черпает вдохновение современная культура.

Фабьен Лаббе




Фабьен Лаббе — увлеченный своим делом бармен, ученик Ива Косентино, хозяин заведения *Bistrot de la Poste* в бретонском городе Сен-Бриё, где собираются и общаются музыканты, спортсмены, предприниматели, молодежь, семьи, пожилые люди, небогатые клиенты и местные знаменитости.

Финансирует *Binic Folks Blues Festival*, реализуя таким образом свою страсть к рок-музыке. Трудоголик, беспрестанно расширяющий свои знания о спиртных напитках, коктейлях и всем, что связано с барной культурой. В любимом деле для него главное — это вкус, качество продукции и желание делиться с другими.



Подготовка



Словарь
бармена

ВЫЖАТЬ ЦЕДРУ

С помощью овощечистки или специального зестера снимите с цитруса цедру, а затем скрутите ее над стаканом, чтобы в коктейль попало как можно больше эфирных масел. Для усиления вкуса можно также натереть цедрой края стакана — ведь именно этой его части касаются губы, когда делаешь глоток.

ДВОЙНАЯ ФИЛЬТРАЦИЯ

Процедура, при которой коктейль сначала пропускают через стрейнер, а затем через мелкое барное сито.

ДОЛИТЬ

Чтобы придать коктейлю более завершенный вид и вкус, в него иногда доливают немного воды с газом, тоника или содовой.

ДРАЙ ШЕЙК

Метод взбивания коктейлей безо льда, часто используется для получения эмульсии.

ДРОППЕР

Небольшая бутылка со специальной насадкой, как правило в ней хранят биттер.

ДЭШ

Барная единица измерения, равная 0,92 мл, как правило применяется к биттерам (горьким настойкам). Чтобы отмерить один дэш, надо один раз капнуть в коктейль с помощью дроппера.

ОХЛАДИТЬ СТАКАН

Подготовить стакан для коктейля: либо заранее поставить его в морозилку, либо наполнить льдом.

РАФИНАД

В некоторых коктейлях необходим сахар, и лучше чтобы он был в кубиках.

РЕВЕРС ШЕЙК

Метод взбивания коктейля: сначала со льдом, чтобы охладить, затем еще раз безо льда, чтобы получить эмульсию.

САХАРНЫЙ СИРОП

Чтобы сварить простейший сироп для коктейлей, вам понадобится одинаковое количество воды и сахара (например, 100 г воды на 100 г сахара дадут вместе примерно 155 мл сахарного сиропа). На то, чтобы сварить его, уйдет всего пара минут, он хорошо хранится и куда лучше подойдет к большинству напитков, чем покупной.

ШЕЙКОВАТЬ

Взбивать коктейль в шейкере.

Инструменты бармена

Для приготовления коктейлей вам понадобится несколько специальных приспособлений, которые вы не встретите на обычной кухне. Оборудование, которое тут перечислено, — далеко не все, чем пользуется бармен, но этого будет достаточно, чтобы приготовить наши коктейли. Итак, огласим весь список.

Основные инструменты

ШЕЙКЕР БОСТОН

Мы рекомендуем вам именно эту модель шейкера — именно ее чаще всего выбирают бармены по всему миру. Он состоит из двух металлических стаканов, удобен в использовании, а мыть его куда проще, чем шейкер из трех частей со встроенным фильтром.

БАРНАЯ ЛОЖКА

Без нее не обойтись: с ее помощью можно и смешать коктейль в высоком стакане, и отмерить ингредиенты.

СМЕСИТЕЛЬНЫЙ БОКАЛ

В нем смешивают холодные ингредиенты. Выбирайте бокал с носиком, чтобы было удобнее переливать напиток в стакан, в котором вы будете его подавать.

СТРЕЙНЕР

С помощью него вы отфильтруете лед и кусочки фруктов, когда будете переливать напиток из шейкера в стакан. Выбирайте стрейнер со спиралью из проволоки по бокам — благодаря ей стрейнер подойдет для любого стакана вне зависимости от диаметра.

СИТО БАРНОЕ (ФАЙН-СТРЕЙНЕР)

В дополнение к обычному стрейнеру вам понадобится мелкое барное сито — с его помощью вы отфильтруете более мелкие включения, такие как травы и мякоть фруктов.

ДЖИГГЕР ИЛИ МЕРНЫЙ СТАКАН

Самый важный инструмент в вашем баре. Состоит из двух емкостей, скрепленных в районе дна: одна вмещает ровно 20 мл, а другая — ровно 40 мл (встречаются джиггеры и другого объема). Отмеряя нужное количество ингредиентов, узкую часть джиггера держат указательным и большим пальцами.

МАДЛЕР

Небольшая толкушка, с помощью которой вы легко раздавите цитрусовые или другие фрукты на дне стакана.

ЗЕСТЕР

Можно, конечно, воспользоваться обычной овощечисткой, но с зестером у вас получатся красивые ровные полоски цедры.

Стаканы

ДВОЙНОЙ ОЛД-ФЭШН



Классика, без которой не обойтись! Этот стакан незатейливой формы объемом от 300 мл используют для множества самых разных коктейлей. Благодаря толстому дну стакан меньше греется в руках и лед в нем тает медленнее.

ХАЙБОЛ, ИЛИ ТУМБЛЕР



У этого стакана большой объем, поэтому он идеален для лонг-дринков — напитков, в которые, как правило, добавляют тоник или содовую.

КОКТЕЙЛЬНАЯ РЮМКА



Имеет небольшую вместимость, прекрасно подходит для коктейлей, которые подаются безо льда.

КРУЖКА «МОСКОВСКИЙ МУЛ»



Особая медная кружка, в которой подают коктейль «Московский мул».

ШОТ



Стопка небольшого объема (30–50 мл) для крепкого алкоголя или коктейлей малого объема, которые тоже называют шотами или иногда шутерами. Ее содержимое легко осушить в один присест.

ВИННЫЙ БОКАЛ



Идеально подойдет для спиртного или джин-тоника, но его можно приспособить и для многих других коктейлей.

СТАКАН ДЛЯ ДЖУЛЕПА



Сделан из серебра или нержавеющей стали. Металл хорошо сохраняет прохладу напитка. Такой тип стаканов используется в основном для джулепа и похожих коктейлей.