

КОКТЕЙЛИ

Лучшие рецепты



Издательство АСТ
Москва



НЕГРОНИ

Итальянская классика с вековой историей. Этот коктейль появился во Флоренции в 1919 году, когда граф Камилло Негрони попросил бармена заменить содовую в его американо на джин. Получившийся напиток оказался настолько сбалансированным, что мгновенно стал легендой. Сегодня Негрони по праву считается символом итальянской барной культуры, аперитивом с характером. Его любят те, кто ценит горечь, насыщенность и прямоту. Идеален перед ужином, особенно с выдержанными сырами, оливками или пряными закусками.

ЛАЙФХАК: если заменить джин на просекко — получится более легкий Негрони Сбалиато, а если добавить немного кофе — модный твист в духе кофейных баров Милана.

Ингредиенты:

- Джин — 30 мл
- Апельсиновая цедра — 1 полоска
- Итальянский биттер на травах — 30 мл
- Лед — по вкусу
- Красный сладкий вермут — 30 мл

Способ приготовления:

- 1** Наполнить бокал (обычно используют олд-фэшн) кубиками льда до верха.
- 2** Влить джин, биттер и вермут в равных частях.
- 3** Аккуратно размешать ложкой около 20–30 секунд, чтобы коктейль охладился, но не разбавился слишком сильно.
- 4** Срезать полоску цедры апельсина, немного согнуть ее над бокалом, чтобы выделились эфирные масла, и опустить в напиток.
- 5** Подавать сразу же, без трубочки.



ОЛД ФЭШН

Один из самых древних и культовых коктейлей, родившийся в начале XIX века. Его имя говорит само за себя: он консервативен, без модных сиропов и соков. Сначала его пили в джентльменских клубах Луисвилля, потом — повсеместно в США. Этот коктейль — распространенный выбор эстетов: сильный, сдержанный, немного горький, но чрезвычайно элегантный. Его предпочитают пить вечером, после ужина, с сигарой или темным шоколадом.

ЛАЙФХАК: если использовать коричневый сахар или добавить каплю апельсинового биттера — получится глубокий вкус с карамельным оттенком.

Ингредиенты:

- Бурбон или ржаной виски — 50 мл
- Сахар — 1 кусочек (или 1 ч. л. тростникового сахара)
- Концентрированный венесуэльский биттер — 2–3 капли
- Вода — 1 ч. л.
- Апельсиновая цедра — 1 полоска
- Лед — по вкусу

Способ приготовления:

- 1** Положить кусочек сахара на дно олд-фэшн бокала.
- 2** Добавить биттер и чайную ложку воды.
- 3** Раздавить сахар мадлером или ложкой до полного растворения. Влить виски. Добавить несколько крупных кубиков льда.
- 4** Аккуратно перемешать, чтобы напиток охладился и слегка разбавился.
- 5** Срезать цедру апельсина, согнуть ее над бокалом, чтобы выделить масла, и опустить внутрь.
- 6** Подавать без трубочки, можно украсить вишней.