

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	6
ВСТУПЛЕНИЕ	8
ПОДГОТОВКА.....	11
С чего начать?	13
Собираем домашний бар	14
Какие барные инструменты мне нужны?.....	17
Какая посуда мне подойдет?	23
Лед: секретный ингредиент	26
Какие напитки стоит иметь в домашнем баре?.....	28
Стоит ли самостоятельно готовить сиропы?.....	31
Как приготовить коктейль?	35
10 КНИЖНЫХ ПЕРСОНАЖЕЙ, С КОТОРЫМИ МНЕ ХОТЕЛОСЬ БЫ ВЫПИТЬ	38
ФЭНТЕЗИ. ОГНЕННЫЕ КУБКИ ДЛЯ БЕЗУМНЫХ КОРОЛЕВ И КРОВОЖАДНЫХ КОРОЛЕЙ	40
НАУЧНАЯ ФАНТАСТИКА. КОСМИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ С ВНЕЗЕМНЫМИ ВКУСАМИ	62
ЛЮБОВНЫЕ РОМАНЫ. РАЗРУШИТЕЛЬНЫЕ ТОНИКИ И ЛЮБОВНЫЕ ЗЕЛЯ	84
ТРИЛЛЕРЫ. ПУГАЮЩИЕ НАПИТКИ В СОПРОВОЖДЕНИЕ К ЗЛОВЕЩИМ ПЛАНАМ	106
МОКТЕЙЛИ. НЕВИННЫЕ НАПИТКИ ДЛЯ (ПОЧТИ) НЕВИННЫХ ТРОПОВ	128
ПОСЛЕСЛОВИЕ	150
РЕЦЕПТЫ СИРОПОВ И МНОГОЕ ДРУГОЕ.....	151
УКАЗАТЕЛЬ.....	155
БЛАГОДАРНОСТИ.....	159
ОБ АВТОРАХ	160

ПРЕДИСЛОВИЕ

Привет, читатель! Присаживайся поудобнее. Дам тебе время осмотреться и освоиться и, чтобы не потерять время зря, приготовлю тебе коктейль.

Как только ты сделаешь глоток освежающей романтической комедии или насыщенного фэнтези, этот сборник коктейлей перенесет тебя в другую вселенную, в которой тебя уже ждут твой собственный замок, космический корабль или будуар. Для этого путешествия даже вставать с дивана не придется.

В этом и заключается главное достоинство литературы: для того, чтобы оказаться в другой реальности, совсем необязательно покидать свое уютное гнездышко. Хорошая книга поглощает целиком: мы впитываем каждое словечко, вместе с героями ищем улики, влюбляемся и путешествуем по самым разным мирам. Книги помогают нам оказаться в других эпохах и стать частью новых историй, вдохновленных самыми заветными мечтами.

А лучший способ еще глубже погрузиться в историю персонажей любимой книги — выпить вдохновленный ею напиток.

С этой-то задачей и поможет книга с рецептами, которую ты сейчас держишь в руках. Элизабет Саган и Сотер Тиг создали невероятные коктейли, которые великолепно сочетаются с книгами, послужившими главным вдохновением. Один глоток — и вот ты уже в том самом зачарованном саду, о котором только что читал.

Конечно, все мы любим классику — это касается как литературы, так и классических коктейлей. Но их вы в этой книге не найдете — никаких скучных бокалов бренди! Взять, например, «Дж. Р. Р. Мартини» — свежий вариант классического коктейля специально для фанатов фэнтези. «Один из нас пьет» станет отличной причиной принести на следующее собрание книжного клуба бутылку бурбона, а «Красное вино и королевский ром» вызовет улыбку даже на самом хмуром лице.

В этой книге что-то интересное найдется и для тех, кому миксология ближе, чем чтение. Коктейли со страниц этой книги подойдут как для встречи книжного клуба, так и для вечеринки с друзьями. Они придется



по вкусу кому угодно — от злых королей до инопланетных завоевателей — и будут уместны в любой ситуации, будь то путешествие в далекие края, населенные феями, или принятие расслабляющей ванны, наполненной мечтами.

Время пришло. Хватай любимую книгу в одну руку и бокал «Негрони» в другую — поднимем тост за хорошие книги и вкусные коктейли!

Ваше здоровье!

Андреа Ханна

ВСТУПЛЕНИЕ

Все началось 17 лет назад: чтение стало моим хобби, я глотала книги одна за другой, и однажды отец принес мне несколько книжек в жанре фэнтези. Неудивительно, что вскоре я заинтересовалась и писательством: мне всегда хотелось придумывать истории, которые вызывали бы восторг у всех вокруг, но тогда, 17 лет назад, путь к публикации собственных книг был тернистым и очень непростым. Именно поэтому, столкнувшись в юности с кризисом идентичности, я убедилась в недостижимости моей мечты. Я решила, что разумнее было бы выбрать более реалистичную цель. Тогда я перестала читать фикшн и перестала писать сама. Но несложно представить, что было дальше — все мы знаем, как тяжело заставить себя полюбить (или разлюбить) что-то или кого-то.

Спустя пару лет я решила больше не сопротивляться зову сердца и вернулась в литературный мир, полная энергии. Однако после такого долгого перерыва я не имела ни малейшего понятия о том, какие книги издательства считали достойными публикации. Мне нужна была помощь других читателей, и я обратилась к ним за рекомендациями через *Instagram**. Мне захотелось стать частью интернет-сообщества под названием *bookstagram*** и начать вдохновлять людей на чтение. В своем аккаунте я стала публиковать фотографии сотен книг, которые за все эти годы накопились в моей библиотеке. С их помощью я создавала настоящие произведения искусства: крылья, трон или домино. Моему воображению не было предела. Книги превратились для меня в инструмент для создания произведений искусства, и я стала частью сообщества, которое объединяло людей со всего мира: читателей, писателей и издателей. В юности я не могла и представить себе, что такое возможно. Я снова начала писать и больше не останавливалась.

* Здесь и далее: принадлежит компании Meta, признанной экстремистской в России (Прим. ред.).

** Сегмент, объединяющий блоги в *Instagram*, посвященные книгам (Прим. ред.).



Мне стало понятно, что мое место — среди книг и среди людей, которые их любят. Ничто не радовало меня так, как чтение.

В марте 2024 года я получила электронное письмо, но из-за усталости читать его внимательно не стала — просто быстро пробежалась глазами по тексту и закрыла вкладку. На следующий день я открыла письмо снова и чуть не поперхнулась от удивления: мне предлагали поработать над книгой с рецептами коктейлей, вдохновленных популярными книгами. Теми самыми книгами, которые я читала последние годы! Какая великолепная идея! Эта книга по-новому открыла для меня мир литературы: фэнтези я любила всегда, а теперь открыла для себя триллеры (Фрида Макфадден навсегда!) и научную фантастику («Задача трех тел» очень меня впечатлила). К тому же я снова влюбилась в аудиокниги.

Описания для каждого коктейля я придумывала, сидя на балконе в гостях у лучшей подруги и бормоча себе под нос самые разные фразы, в поисках остроумных словечек и забавных отсылок.

В этой книге я собрала 50 коктейлей. Большинство из них вдохновлены крупнейшими литературными жанрами: фэнтези, научная фантастика, триллер и любовный роман. Оставшиеся 10 рецептов — безалкогольные коктейли, отсылающие к моим любимым литературным тропам.

Эта книга для тех, кому хочется попробовать традиционно эридианский коктейль или рецепт, придуманный на Трисолярисе. Для тех, кому интересно, что именно пил Кардан Гринбрайер, отдыхая на троне. Для тех, кто хочет узнать, какой коктейль идеально олицетворяет троп «одна кровать».

Готовьтесь к наслаждению! Вдохновившись литературными произведениями, художники пишут великолепные картины, а композиторы создают музыкальные произведения, преодолевающие границы времени и пространства. Признанный миксолог Сотер Тиг же, прочитав написанные мной краткие описания сюжетов книг, подумал: «Хм-м-м, это звучит как травяной мартини с каплей вина оксидативной выдержки!» И так — снова и снова, рецепт за рецептом — он подбирал идеально подходящие книгам коктейли. Я снимаю шляпу перед его гениальностью.



С ЧЕГО НАЧАТЬ?

Возможно, эта книга оказалась у тебя в руках, потому что ты любишь крепкие напитки так же сильно, как захватывающие книги. А может быть, ты книжный червь, переqualificировавшийся в миксолога. Как бы то ни было, важно одно — ты умеешь читать, а значит, сможешь ознакомиться с этим разделом книги перед тем, как перейти к рецептам.

Чтобы считать себя ценителем книг, совсем необязательно иметь домашнюю библиотеку с бесконечными коридорами из книжных шкафов. То же относится и к домашнему бару: для создания авторского коктейля в домашних условиях полным арсеналом барных инструментов обзаводиться не понадобится. Но если такая возможность есть — почему бы и нет?

Размять мяту для коктейля, конечно, можно и ложкой, а «Олд фешен» можно подать и в бокалах для шампанского. Никто не запретит измерять объем ингредиентов для напитка с помощью рюмки, привезенной в качестве сувенира из отпуска. Пользоваться подручными средствами — абсолютно нормально! Однако работать с материалами, специально созданными для задачи (тем более, если они радуют глаз), гораздо приятнее и проще, прямо как использовать яркую и красивую закладку вместо листочка бумаги, вырванного из первого попавшегося под руку блокнота.

Что ж, приступим!

Но перед тем как начать миксовать налево и направо, нужно определиться с ответом на несколько вопросов: где именно можно начать тренировать свои алкогольно-алхимические таланты*? Подойдут ли для подачи напитков пластиковые стаканчики, если все бокалы внезапно пропали из шкафа? Стоит ли избавиться от бутылки джина, которая скоро отметит свой первый юбилей на кухонной полке**

* Для алхимиков, предпочитающих работать без алкоголя, найдется парочка рецептов на стр. 128.

** Возможно, этот момент настал. Отпусти и забудь...



Ответы на вопросы, приведенные ниже, помогут подготовиться к сеансу миксологии, не выходя из дома, как абсолютному новичку в мире коктейлей, так и закоренелому бармену со стажем в несколько десятков лет:

- Какие барные инструменты мне нужны?
- Какая посуда подойдет для подачи?
- Как на коктейль влияет качество льда?
- Какие напитки стоит иметь под рукой?
- Как приготовить коктейль?

Возможно, дать ответ на все эти вопросы сразу не выйдет. В этом нет ничего страшного. Импровизация часто играет важную роль в создании идеального барного пространства. Приступим!

Собираем домашний бар

Если ты читаешь эту книгу — ты, вероятно, любишь читать. А книжный шкаф, по счастливому стечению обстоятельств, может стать отличной основой для домашнего бара. Другой вариант: поднос средних размеров, помещенный на комод или кофейный столик. Вот еще парочка стильных опций для оформления уютного спикизи у себя дома:

- Барная тележка
- Уголок в чулане (*может быть, даже под лестницей, под боком у Мальчика, Который Выжил*)
- Этажерка
- Секретер
- Сервант
- Приставной столик (*в лучших традициях Джейн Остин*)
- Стенной шкафчик

Какой бы вариант ты ни выбрал — все дороги приведут к вкусному коктейлю. Оформление домашнего бара — дело вкуса, и любой стиль прекрасен, если он нравится тебе.

Как только бар оформлен, пора заняться его наполнением.







КАКИЕ БАРНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ МНЕ НУЖНЫ?

Теперь ты знаешь, каких результатов хочется достичь. А это значит, что можно начать пополнять свой арсенал принадлежностей для приготовления зелий (то есть арсенал барных инструментов).

Чтобы отправиться в свой «путь героя», тебе понадобятся следующие инструменты.

Барная ложка

Предшественники привычной нам барной ложки использовались французскими аптекарями в XVIII веке. Современный же аналог пригодится, если нужно перемешать напиток или приготовить коктейль со слоями. Такая ложка имеет удлиненную, скрученную ручку и часто идет в комплекте со стаканом для смешивания. В отличие от обычной столовой ложки барная перемешивает ингредиенты равномерно, не разбавляя коктейль. Чтобы приготовить коктейль со слоями, нужно медленно налить ингредиент (к примеру, красное вино) прямо на ручку ложки, помещенной в стакан для подачи. С помощью таких же махинаций можно добавить в напиток газировку, не дав газам в напитке пропасть. У некоторых барных ложек есть плоский наконечник — его можно использовать как мадлер. Существует много способов применения барной ложки, и этот простой, на первый взгляд, инструмент никогда не подведет!

Стакан для смешивания

Именно в этом стакане коктейли появляются на свет. Такой стакан точно будет замечен на полке бара, так что выбрать стоит именно тот, что понравится тебе внешне. Вместо стакана подойдет и питчер с плотным дном (чтобы выдержал мадлинг) или пинта.



Шейкер для коктейлей

Существуют два базовых вида шейкеров: кобблер и бостонский шейкер.

Кобблер (классический шейкер)

Если места дома хватает только для одного шейкера, сделать выбор стоит в пользу кобблера. С ним проще работать неопытному коктейль-мейкеру, он меньше размером, а в комплект уже входит стрейнер. К тому же кобблер часто выглядит немного симпатичнее бостонского шейкера и легко станет главным украшением домашней барной стойки.

В случае необходимости для того, чтобы смешать напиток, не пролив ни капли, всегда можно использовать стеклянную банку с закручивающейся крышкой.



Бостонский шейкер

Бостонский шейкер тоже популярен среди барменов. Такой шейкер состоит из двух основ: та, что поменьше размером, хранится внутри основы побольше. Этот инструмент прост в использовании и долговечен, а объем идеален для приготовления нескольких порций коктейля за раз.

Джиггер

Джиггером называется барный мерный стаканчик, используемый для дозирования жидкостей. Для таких же целей в выпечке, например, используют мерные ложки. Измерять ингредиенты коктейля на глаз не стоит: лучше предотвратить возможный хаос заранее и четко соблюдать пропорции ингредиентов, указанные в рецепте. Тогда в результате непременно получится идеально сбалансированный напиток.

Обычно джиггер состоит из двух частей: на одной стороне стаканчик поменьше объемом 30 мл (то есть 1 жидкую унцию), а на другой — стаканчик побольше, уже 60 мл (2 жидкие унции). Внутри стаканчиков часто нанесена разметка, которая помогает отмерить объемы жидкости еще более точно (10, 15, 25 мл и так далее).

Выбор джиггера стоит основывать на своих эстетических предпочтениях, бюджете или и на том, и на другом. Главное — помнить, что этот инструмент пригодится в приготовлении почти каждого коктейля. Для удобства можно обзавестись несколькими экземплярами.



Стрейнер

Существует три типа стрейнеров: джулеп стрейнер, хоуторн стрейнер и двойной стрейнер. Любой из этих вариантов обезопасит ваш коктейль от попадания в него кусочков фруктов, трав или специй, яичной скорлупы или фруктовых семян.

Джулеп стрейнер

Такой стрейнер, немного старинный на вид, представляет из себя ложку с небольшими отверстиями. Его помещают в стакан для смешивания. Больше всего этот стрейнер подходит для процеживания коктейлей, приготовленных методом стир.

Раньше джулеп стрейнеры оставляли в напитках с колотым льдом при подаче — так было легче пить.



Хоуторн стрейнер

Такой стрейнер часто используют в комбинации с бостонским шейкером. Металлическое кольцо с пружиной отлично справляется с задачей процеживания напитков. Такой стрейнер не занимает много места и удобен в использовании.

Двойной стрейнер

Этот стрейнер — настоящий ударник труда — процедит даже самые мелкие кусочки льда и самые крохотные семена. Он особенно удобен для подачи напитков, в состав которых входят сырые яйца или размятые фрукты.



От автора

Сверкающий новенький комплект барных инструментов или собранный по разным распродажам набор — не имеет значения. Главное, чтобы инструменты было удобно использовать и легко чистить.



Мадлер

Мадлер — это пестик для вы-
давливания сока, масел и аро-
матов из фруктов, трав и спе-
ций. При выборе мадлера стоит
ориентироваться на то, чтобы
инструмент было удобно дер-
жать в руке. Не стоит забывать
и о том, что мадлер тоже нуж-
но чистить, и поэтому мад-
леры из нержавеющей стали
удобнее всего.



Овощечистка (или Y-PEELEER)

Этот инструмент нужен для украшения коктейлей цитрусовой цедрой. Если не боишься порезаться, можно воспользоваться и ножом для фруктов. Осторожность нужно соблюдать и при использовании овощечистки.

Для приготовления напитков и/или создания правильной атмосферы также будут **необходимы**:

- Пресс для цитрусовых или ручная соковыжималка
- Подставки под стаканы
- Книга с рецептами напитков (*например, эта!*)
- Разделочная доска
- Декантер для вина
- Полотенца (*никаких пятен!*)
- Ведерко для льда с щипцами
- Спички
- Штопор и открывалка
- Любимая стеклянная посуда (*см. стр.*)
- Любимые напитки (*см. стр.*)

Приятные бонусы, которые иметь необязательно:

- Атомайзер
- Блендер
- Свечи
- Сабля для шампанского (*впечатляюще, угрожающе, а главное — функционально*)
- Сырный нож (*иногда его можно найти в особо элегантных наборах барного инвентаря*)
- Коктейльные шпажки
- Набор для окуривания коктейлей
- Кулинарная горелка
- Миска с фруктами (*традиционный способ сервировки цитрусов*)
- Щипцы для коктейлей
- Стеклянные или металлические трубочки
- Ручной ледоруб
- Штамп для льда (*если уж очень хочется поразить гостей самодельными узорами на кубиках льда*)
- Соковыжималка
- Мешок для льда и молоток
- Ступа и пестик (*чтобы атмосферно измельчать травы и специи*)
- Терка для цедры
- Растения
- Миска для пунша и половник
- Специальные стаканы для коктейлей: ликерные рюмки, бокалы для ирландского кофе, коньячные снифтеры, тики-бокалы и так далее
- Гейзер (дозатор для бутылок)
- Вакуумная пробка для вина
- Винная полка
- Винный шкаф

