

ОЛЬГА ИВЕНСКАЯ

# КОКТЕЙЛИ

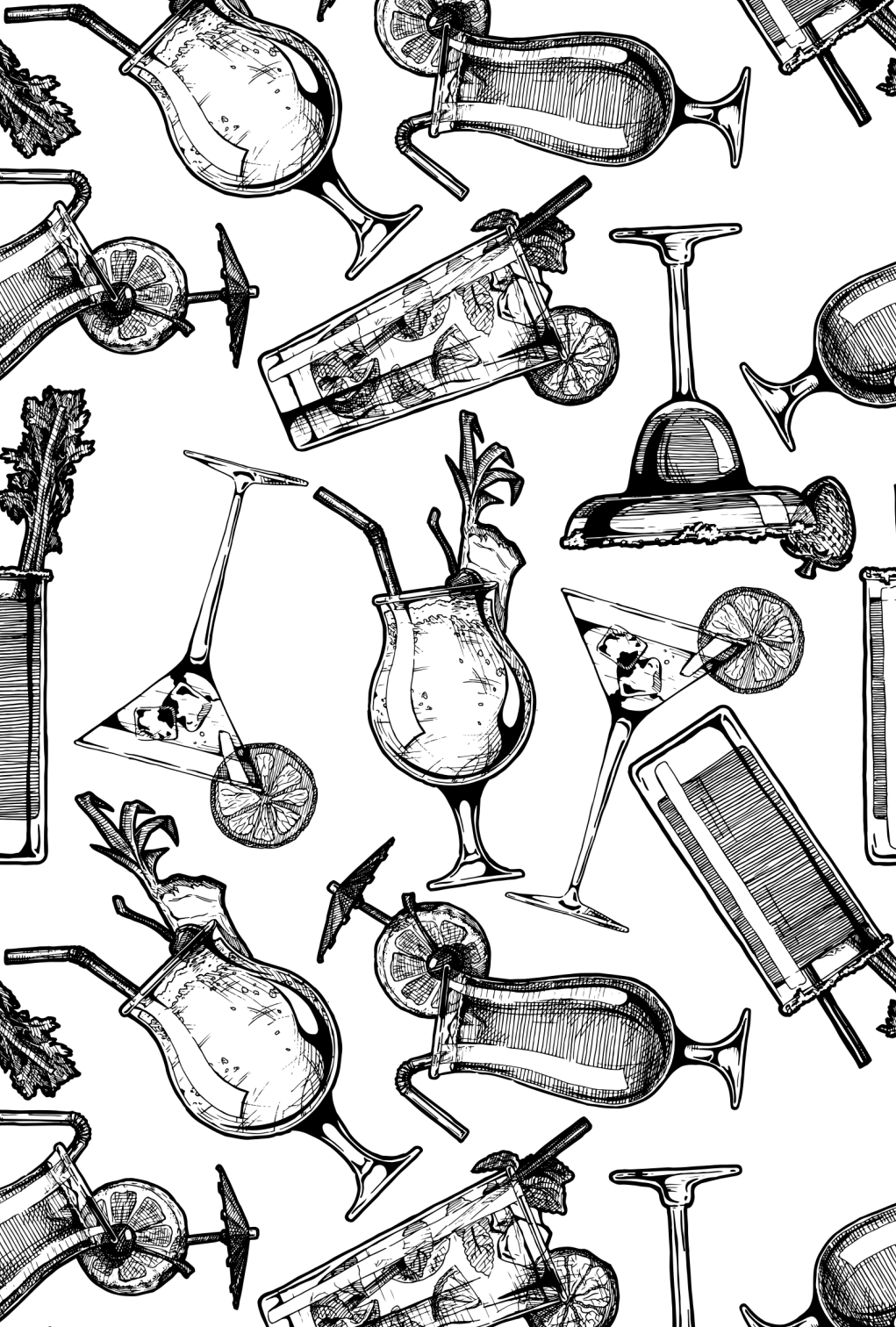
ОТ АПЕРОЛЯ СПРИТЦ  
ДО ЯБЛОЧНОГО  
МАРТИНИ

# 200

РЕЦЕПТОВ  
С ИСТОРИЯМИ  
И ТЕХНИКАМИ

ХЛЕБ\*СОЛЬ®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ



**ВСТУПЛЕНИЕ 6**

**КАК СМЕШИВАТЬ КОКТЕЙЛИ 10**

**РЕЦЕПТЫ ОТ А ДО Я 29**

**УКАЗАТЕЛЬ 220**

# ВСТУПЛЕНИЕ

---

«Алкоголь — это анестезия,  
позволяющая перенести  
операцию под названием жизнь».

**Александр Дюма**

Алкоголь и коктейли — тема, окутанная мистикой и множеством стереотипов. Кто-то считает их источником веселья и беззаботности, кто-то — причиной бед и проблем. Но одно можно сказать точно: коктейли способны превратить обычный вечер в настоящий праздник, а правильно подобранный напиток способен стать идеальным дополнением к любому настроению. Грустите вы или радуетесь, хотите провести время с друзьями или в одиночестве, мечтаете о романтическом свидании или просто настроены отдохнуть после полной трудов рабочей недели, вы всегда можете прийти в бар и заказать свой любимый коктейль... Или сделать его дома!

Коктейли — не просто смесь алкоголя со льдом и добавками. Это настоящее искусство, в котором важны не только пропорции, но и подача, и даже атмосфера. Бармены, словно алхимики, создают уникальные напитки, которые могут удивить своим вкусом, ароматом и внешним видом. И кто знает, может быть, именно в вашем любимом коктейле скрыт секрет счастья и хорошего настроения?

История коктейлей уходит корнями в далекое прошлое. Первые упоминания о смешанных напитках можно найти еще в античности. Например, в Древнем Риме и Древней Греции были популярны смеси вина с пряностями и медом. Эти напитки не только радовали вкусом и приятно кружили голову, но и считались полезными для здоровья.

С течением времени искусство создания коктейлей развивалось и совершенствовалось. В XIX веке в США, вместе с появлением первых баров, которыми, по сути, были салуны, началась и эпоха коктейлей. Бармены стали экспериментировать с различными спиртными напитками, фруктами, сиропами и специями, создавая уникальные рецепты, некоторые из них дошли в неизменном виде до наших дней.

Сегодня коктейли — это неотъемлемая часть культуры развлечений. Они популярны во всем мире и представлены в самых разных барах, от классических до экзотических. Коктейльная карта ресторана может многое рассказать о стиле заведения и предпочтениях его посетителей, и собственный миксолог в штате классного заведения — уже давно не редкость.

Каждый коктейль имеет свою историю и характер. Некоторые названы в честь известных личностей, мест или событий. Например, коктейль «Маргарита», по одной из версий, получил название от имени мексиканской актрисы Маргариты Монтенегро, а по другой — от имени дочери немецкого посла в Мексике. «Вестер» появился в книге Яна Флеминга и стал знаменитым благодаря Джеймсу Бонду, а «Космополитен» выступил «визитной карточкой» сериала «Секс в большом городе».

Чтобы создать идеальный коктейль, бармену нужно учитывать множество факторов. Важно правильно подобрать пропорции ингредиентов, ведь только строго соблюденная формула может служить залогом гармоничного вкуса. Также важна температура напитков — некоторые коктейли подают охлажденными, другие — комнатной температуры.

Принципиален и внешний вид коктейля. Бармены украшают напитки фруктами, ягодами, специями и другими декоративными элементами. Это не только делает коктейль более эффектным, но и подчеркивает вкус его составляющих.

Атмосфера также играет не последнюю роль в восприятии коктейля. Уютный бар с приятной музыкой и дружеской обстановкой создает идеальное настроение для наслаждения напитком. В окружении благородной мебели, среди блеска стекла и хрусталя, под мягкую, ненавязчивую музыку даже самый простой коктейль может показаться истинным шедевром.

Среди многообразия смешанных напитков каждый найдет что-то для себя. Любители сладкого оценят

«десерты в бокале», такие как «Пинья Колада» или «Дайкири». Поклонники крепкого алкоголя предпочтут «Куба Либре» или «Манхэттен». А те, кому по душе легкие и освежающие варианты, выберут «Мохито» или джин-тоник.

Миксология — искусство, которое объединяет людей, создает атмосферу праздника и веселья. Так что, если вы еще не пробовали коктейли, самое время открыть для себя удивительную гамму их вкусов и ароматов. А если вы всерьез увлечены их ярким, прекрасным и бесконечно разнообразным миром, с помощью этой книги узнаете об их происхождении, познакомитесь со знаковыми личностями, изменившими мир коктейлей, легко освоите роль домашнего бармена, будете радовать себя и окружающих безупречно исполненными напитками. И, кто знает, возможно когда-нибудь создадите свой фирменный коктейль, который тоже войдет в историю!

### **ВАЖНО:**

не стоит забывать, что алкоголь — продукт, который может иметь негативные последствия для здоровья при чрезмерном употреблении. Поэтому помните о мере и наслаждайтесь коктейлями в умеренных количествах.

# как СМЕШИВАТЬ КОКТЕЙЛИ

---

## ОБОРУДОВАНИЕ

Независимо от того, смешиваете вы коктейли профессионально или дома, вам нужно будет специальное оборудование. Частично его можно заменять тем, что есть под рукой, например, использовать вместо барного шейкера спортивный, вместо барной ложки — чайную, смешивать в банке вместо смесительного стакана, отмеривать с помощью ложек, а не джиггера, и так далее. Однако, если вы решительно настроены освоить рецепты коктейлей из этой книги, рекомендуем постепенно обзавестись всем необходимым, потому что правильное оборудование гарантирует более верное техническое исполнение.

Для  
смешивания  
коктейлей  
необходимо  
следующее:



**ШЕЙКЕР**

**БЛЕНДЕР**

**СТАКАН ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ**

**СТРЕЙНЕР**

(специальное ситечко-фильтр для льда)

**МЕЛКОЯЧЕИСТОЕ СИТЕЧКО**

(чайное)

**БАРНАЯ ЛОЖКА**

**ДЖИГГЕР**

(маленький двусторонний мерный  
стаканчик)

**МЕРНЫЕ ЕМКОСТИ**

**МАДЛЕР**

(барный пестик)

**НОЖ ДЛЯ ЦЕДРЫ**

**ТЕРКА ДЛЯ СПЕЦИЙ И ЦЕДРЫ**

**СОКОВЫЖИМАЛКА**

**ДЛЯ ЦИТРУСОВ**

**ФОРМОЧКИ ДЛЯ ЛЬДА**

**ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ**



**ТИПЫ КОКТЕЙЛЕЙ**

**МЕТОД БИЛД**

**МЕТОД СТИР**

**МЕТОД ШЕЙК**

**МЕТОД ДРАЙ ШЕЙК**

**МЕТОД БЛЕНД**

**ДАБЛ СТРЕЙН**

**ОТМЕРИВАНИЕ**

**ЛЕД**

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

**УКРАШЕНИЯ**

**ПОСУДА для подачи**

## ТИПЫ КОКТЕЙЛЕЙ

Официально коктейли делятся на категории не только по методу приготовления (см. ниже), но и в зависимости от времени и повода их подачи, особенностей употребления или состава.

### ПО ОБЪЕМУ:

#### ЛОНГ-ДРИНКИ

**Примеры:**

«Апероль Спритц» / «Голубая Лагуна» /  
«Джон Коллинз» / «Кровавая Мэри» /  
«Куба Либре» / «Лонг-Айленд Айс Ти» /  
«Мохито» / «Отвертка» / «Палома» /  
«Пинья Колада» / «Текила Санрайз»

#### ШОТ-ДРИНКИ

**Примеры:**

«Американо» / «Беллини» / «Бренди Александр» /  
«Виски Сауэр» / «Дайкири» / «Космополитен» /  
«Маргарита» / «Между Простынями» / «Сайдкар» /  
«Стингер» / «Френч 75»

#### ШОТЫ

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

**Примеры:**

«Б-52» / «Голубоглазая Блондинка» / «Яффа Шот»

## **ПО ВРЕМЕНИ ПОДАЧИ:**

### **АПЕРИТИВЫ**

Подаются перед трапезой для возбуждения аппетита. Содержание алкоголя, как правило, невысокое, но есть исключения.

#### **Примеры:**

«Виски сауэр» / «Драй Мартини» / «Кир» /  
«Манхэттен» / «Негрони»

### **ДИЖЕСТИВЫ и ДЕСЕРТНЫЕ КОКТЕЙЛИ**

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

#### **Примеры:**

«Кузнечик» / «Стингер» / «Французский Связной»

### **ALL DAY (ВСЬ ДЕНЬ)**

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

#### **Примеры:**

«Бронкс» / «Кловер Клуб» / «Космополитен» /  
«Текила Санрайз» / «Яблочный Мартини»

## МЕТОД БИЛД

**Самая простая техника смешивания коктейлей — прямо в бокале для подачи.**

Обычно ингредиенты добавляются в такой последовательности: лед, крепкий алкоголь, некрепкий алкоголь или безалкогольный напиток, украшения.

### **ВАЖНО:**

в случае со слоистыми коктейлями, которые также готовят сразу в бокале, напитки вливаются по мере уменьшения плотности: от плотных и сладких (например, ликеров) до менее плотных (например, крепких напитков без добавления сахара), аккуратно, по стенке бокала.

## МЕТОД СТИР

**Более щадящий, чем шейк, этот метод используется для того, чтобы минимально разбавить напиток водой от тающего льда.**

Для этого метода нужна емкость для смешивания (профессионалы используют специальный стакан) и барная ложка.

Влейте ингредиенты в стакан, добавьте кубики сильно замороженного льда и перемешивайте барной ложкой 30 секунд. Затем процедите в бокал через стрейнер.

## МЕТОД ШЕЙК

*Классическая техника смешивания коктейлей в шейкере со льдом. Данный метод преследует четыре цели: смешать, охладить, разбавить напиток и довести его до нужной текстуры.*

Для этого метода требуется шейкер: состоящий из трех частей коблер, или европейский (с встроенным фильтром), или состоящий из двух частей — бостон, или американский, который используется со стрейнером.

### **ВАЖНО:**

лед для добавления в шейкер должен быть качественным и сильно замороженным, чтобы он не слишком разбавил напиток в процессе приготовления.

### **КОБЛЕР:**

заполните нижнюю часть шейкера льдом на две трети высоты, влейте все ингредиенты, соберите шейкер, плотно его закрыв, энергично встряхивайте содержимое в течение 5–10 секунд, затем снимите крышку и перелейте в бокал через встроенный фильтр.

### **БОСТОН:**

заполните нижнюю часть шейкера или подходящего по диаметру стакана льдом на две трети высоты, влейте жидкие ингредиенты, плотно закройте верхней частью, энергично встряхивайте содержимое в течение 5–10 секунд, снимите верхнюю часть, затем перелейте в бокал через стрейнер.