



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	6
----------------	---

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ДОМАШНЕГО БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО БАРА	
БАРНЫЙ ИНВЕНТАРЬ	8
ТИПЫ БОКАЛОВ	12
ТИПЫ КОКТЕЙЛЕЙ	14
ЧТО НУЖНО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ	17

ГЛАВА 1 | АЛЬТЕРНАТИВА КЛАССИКЕ

«ДЕВСТВЕННИЦА МЭРИ»	20
«КОСМО»	22
«НОЯБРЬСКИЙ МОРСКОЙ БРИЗ»	24
«ФЛОРИДА» БЕЗ АЛКОГОЛЯ	25
ИМБИРНЫЙ «МОХИТО»	26
«РИТА»	28
«ДЕЙЗИ» БЕЗ АЛКОГОЛЯ	30
«ФРУКТ СТРАСТИ»	32
ЯБЛОЧНЫЙ МАРТИНИ БЕЗ АЛКОГОЛЯ	34
«БЕСКРОВНОЕ ПЕРЕЛИВАНИЕ»	36
«ПЛАНТАТОРСКИЙ ПУНШ» БЕЗ АЛКОГОЛЯ	38
«БЕЛОСНЕЖКА»	40

ГЛАВА 2 | БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ГРЕЙПФРУТОВАЯ СОДА	44
«РОЙ РОДЖЕРС»	46
«СЕНТ-КИТС»	48
МАЛИНОВО-ЕЖЕВИЧНЫЙ СПЛЭШ	50



«ВЫБОР ХОБСОНА»	52
«ШИРЛИ ТЕМПЛ»	53
«КРЭПЛ»	54
«ДЖУДИ»	56
«ПОЦЕЛОВАННЫЙ СОЛНЦЕМ»	57
«КОШАЧЬЯ ЛАПА»	58

ГЛАВА 3 | ЛИМОНАДЫ

ЛИМОНАД «ГРЕНАДИН»	62
МЕДОВО-ЛАЙМОВЫЙ ЛИМОНАД	64
МЯТНО-ЛАЙМОВЫЙ ЛИМОНАД	66
КЛЮКВЕННЫЙ ЛИМОНАД	68
ОБЛЕПИХОВЫЙ ЛИМОНАД	69

ГЛАВА 4 | ЧАЙНЫЕ И КОФЕЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ

«ВОСЬМОЙ ДЕНЬ»	72
«АРНОЛЬД ПАЛМЕР»	73
«ГИБИСКУС МАРТИНИ»	74
«ЯГОДНЫЙ ВЗРЫВ»	76
МАТТЯ ЛАТТЕ	78
ЭСПРЕССО-ТОНИК	80
«УГОЛОК ДЛЯ ЧТЕНИЯ»	82

ГЛАВА 5 | СМУЗИ

БАНАНОВЫЙ СМУЗИ	86
АНАНАСОВЫЙ СМУЗИ	87
СМУЗИ С АРБУЗОМ И КЛУБНИКОЙ	88
«ЗЕЛЕНАЯ БОГИНЯ»	90
«КАПРЕЗЕ»	92

УКАЗАТЕЛЬ	94
-----------------	----

ВВЕДЕНИЕ

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ — СТИЛЬ, ВКУС И ЭМОЦИИ БЕЗ ГРАДУСА

Когда кто-то говорит «безалкогольный коктейль», у многих в голове тут же всплывает картинка: стакан газировки с вишенкой, максимум лимонад на детском дне рождения. Но давайте честно, это давно не про «вместо алкоголя для тех, кому нельзя». Сегодня безалкогольный коктейль — полноценная часть барной культуры, самостоятельный жанр со своей эстетикой, техникой и философией. Это стиль, настроение и ритуал, который можно и нужно делать красиво. Именно поэтому миксологи по всему миру изобретают новые рецепты напитков «без градуса», ведь они очень востребованы.

ВСЕ БОЛЬШЕ ЛЮДЕЙ ОСОЗНАННО ОТКАЗЫВАЮТСЯ ОТ АЛКОГОЛЯ. ОДНИ ХОТЯТ БЫТЬ В ФОРМЕ И КОНТРОЛИРОВАТЬ СВОЕ СОСТОЯНИЕ, ДРУГИЕ БЕРЕГУТ ЗДОРОВЬЕ, ТРЕТЬИ ПРОСТО ИЩУТ НОВЫЕ ВКУСОВЫЕ ОЩУЩЕНИЯ. НО ПРИ ЭТОМ НИКТО НЕ ХОЧЕТ ТЕРЯТЬ АТМОСФЕРУ БАРА, ТОТ САМЫЙ МОМЕНТ, КОГДА ТЫ САДИШЬСЯ НА ВЫСОКИЙ СТУЛ, ЛИСТАЕШЬ МЕНЮ, ЛОВИШЬ АРОМАТ ЦИТРУСОВ И СПЕЦИЙ, А ПОТОМ ДЕЛАЕШЬ ПЕРВЫЙ ГЛОТОК И ПОНИМАЕШЬ — ДА, Я ИМЕННО ТАКОЙ ВКУС И ХОТЕЛ. БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ ДАЮТ РОВНО ТЕ ЖЕ ЭМОЦИИ ПРЕДВКУШЕНИЯ, УДОВОЛЬСТВИЯ, ОЩУЩЕНИЕ ПРАЗДНИКА. ТОЛЬКО БЕЗ НЕПРИЯТНЫХ ПОСЛЕДСТВИЙ.

И САМОЕ ПРЕКРАСНОЕ — ВЫ МОЖЕТЕ ВОССОЗДАТЬ ЭТУ БАРНУЮ АТМОСФЕРУ И У СЕБЯ ДОМА!

Необязательно быть профессиональным барменом, чтобы подать напиток эффектно. Достаточно нескольких нехитрых составляющих: качественные ингредиенты, верная техника приготовления, правильный бокал, продуманная подача, немного внимания к деталям. И, конечно, хороший рецепт.

В этой книге мы собрали коктейли, которые не стыдно подать в любой компании и по любому случаю: на бранче с друзьями, на романтическом ужине, на вечеринке, где половина гостей не пьет, или просто в обычный день, когда захотелось чего-то особенного. Здесь нет «детских» напитков. Здесь взрослая эстетика, продуманные сочетания и рецепты, которые хочется повторять. И это не просто сборник рецептов, а приглашение по-новому взглянуть на безалкогольные напитки как на стиль, культуру, способ получать удовольствие без компромиссов. На страницах книги каждый найдет что-то свое: от классики до смелых экспериментов, от освежающих лимонадов до насыщенных смузи.

ТАК ЧТО ДОСТАВАЙТЕ ШЕЙКЕР, ОХЛАЖДАЙТЕ БОКАЛЫ И ГОТОВЬТЕСЬ К ТОМУ, ЧТО ВАШИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ СТАНУТ ГЛАВНЫМ ХИТОМ ВЕЧЕРА. ВЕДЬ ХОРОШИЙ НАПИТОК — ЭТО НЕ ПРО ГРАДУС. ЭТО ПРО НАСТРОЕНИЕ, АТМОСФЕРУ И ТОТ САМЫЙ МОМЕНТ, КОГДА УЖЕ ПЕРВЫЙ ГЛОТОК ДЕЛАЕТ ДЕНЬ ЧУТОЧКУ ЛУЧШЕ.



ЧТО НУЖНО ДЛЯ ДОМАШНЕГО БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО БАРА

БАРНЫЙ ИНВЕНТАРЬ

ЕСЛИ ВЫ РЕШИЛИ СТАТЬ ДОМАШНИМ БАРМЕНОМ, ПУСТЬ ДАЖЕ И СПЕЦИАЛИЗИРУЮЩИМСЯ НА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЯХ, ВАМ ПОНАДОБИТСЯ СПЕЦИАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. НО, К СЧАСТЬЮ, НИЧЕГО СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННОГО И ДОРОГОСТОЯЩЕГО. ВОТ СПИСОК НЕОБХОДИМЫХ 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 смешивания 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 нагревается 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 — быстрота 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 приноровиться. Кроме того, напиток в этом случае фильтруется через отдельное ситечко (стрейнер).



Выбор шейкера — ваше личное дело. Для домашнего безалкогольного 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 пластиковые, 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, идущая 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 вари-

анты: 40 и 20 мл, 50 и 25 мл, 30 и 60 мл. Внутри стаканчиков разметка с шагом в 5 или 10 мл. Джиггер позволяет отмеривать ингредиенты, например сиропы, которые добавляются в малых количествах, очень точно соблюдая пропорции, указанные в рецепте.

Альтернатива: стопки того же объема.



БАРНАЯ ЛОЖКА



Нужна для перемешивания ингредиентов в 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). Если ложка используется для отмеривания ингредиентов, то ее аналог по объему — чайная ложка.

СТРЕЙНЕР

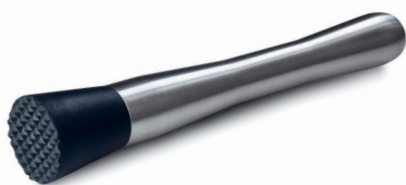
[барное ситечко]



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.

МАДЛЕР



Барный пестик, с помощью которого разминаются ингредиенты коктейля, например фрукты, ягоды или мята. Может быть из разных материалов, в том числе из 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 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.

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, измельчить в мельничке блендера) и процедить сок через ситечко.