

Автор-составитель *О. Ивенская*
Дизайн серийного оформления *Ф. Маливанов*
Рисунки *А. Алейниковой*

В53 **Виски** : 100 правил, историй, рецептов / авт.-сост. О. Ивенская. —
Москва : Издательство «Э», 2016. — 128 с. — (Кулинарные типсы).

УДК 663.5
ББК 36.87

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНЫЕ ТИПСЫ

ВИСКИ

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *Е. Задвинская*
Компьютерная верстка *С. Туркина*

В оформлении обложки использованы иллюстрации: Galinapremiere, jumpingsack, Khabarushka / Shutterstock.com
Используется по лицензиот Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Эндрьюс: «Э»-МД Балтасы, 123308, Moscow, Росси, Зорге кишеи, 1 ул.
Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгиси: «Э»
Казакстан Республикасына дистрибутор келими кели билинбаса
Филиал тауарлары кыргызстандын кели «ЮЛ-Алматы» ЖЧД: Алматы к.,
Домбаровский кыш., 3-а., литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/96/91/92, факс: 8 (727) 251-58-12 кы. 107.
Филиалы кыргызстандын кели республикасында.
Сертификация тауары белгиси: сайты Эндрьюс «Э»

Свидетелени о подтверждении соответствия изданию согласно законодательству
РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Эндрьюс мемлекет: Росси
Сертификация кыргызстандын кели

Подписано в печать 01.12.2015.

Формат 60x84^{1/32}. Печать офсетная. Усл.
печ. л. 3,72. Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-85057-0



© О. Ивенская, текст, 2015
© Оформление.

ООО «Издательство «Э», 2016



«СЛИШКОМ МНОГО
ЧЕГО-ТО – ЭТО ПЛОХО,
НО ВОТ СЛИШКОМ МНОГО
ХОРОШЕГО ВИСКИ –
В САМЫЙ РАЗ».

МАРК ТВЕН (1835–1910),
АМЕРИКАНСКИЙ ПИСАТЕЛЬ

ИРЛАНДЦЫ И ШОТЛАНДЦЫ ДО СИХ ПОР

СПОРЯТ О ТОМ,
КТО ИЗОБРЕЛ
ВИСКИ.


ОНИ ДАЖЕ ПИШУТ НАЗВАНИЕ НАПИТКА
ПО-РАЗНОМУ: WHISKEY (В ИРЛАНДИИ)
И WHISKY (В ШОТЛАНДИИ).

ОСНОВНЫЕ
СТРАНЫ
И РЕГИОНЫ, ГДЕ
ПРОИЗВОДЯТ
ВИСКИ, ЭТО

ИРЛАНДИЯ,
ШОТЛАНДИЯ,
США, КАНАДА
И ЯПОНИЯ.

ЗНАКОМСТВО
С ВИСКИ





СПЕЦИАЛИСТЫ
РЕКОМЕНДУЮТ НАЧАТЬ
С ИРЛАНДСКИХ СОРТОВ,
ПОТОМУ ЧТО У НИХ БОЛЕЕ
МЯГКИЙ И МЕНЕЕ СЛОЖНЫЙ
ВКУС. КРОМЕ ТОГО, ДЛЯ
НАЧАЛА ЛУЧШЕ ПОДОЙДЕТ
КУПАЖИРОВАННЫЙ, А НЕ
ОДНОСОЛОДОВЫЙ НАПИТОК
НЕ СЛИШКОМ ВЫСОКОЙ
КРЕПОСТИ (ДО 43°)

В СОСТАВ ЛЮБОГО ВИСКИ
ВХОДЯТ ЛИШЬ

**ТРИ КОМПОНЕНТА: ВОДА,
ЗЕРНОВАЯ ОСНОВА
(ЗЕРНО, СОЛОД) И САХАР.**

ПРАВДА, ЗЕРНОВАЯ ОСНОВА МОЖЕТ
БЫТЬ РАЗНОЙ: РОЖЬ, ЯЧМЕНЬ, ПШЕНИЦА,
КУКУРУЗА, РИС И ДАЖЕ ПРОСО.

В ОТЛИЧИЕ ОТ ВИНА, ВИСКИ СЛЕДУЕТ

**ХРАНИТЬ
В ВЕРТИКАЛЬНОМ
ПОЛОЖЕНИИ,**

ЧТОБЫ НАПИТОК НЕ СОПРИКАСАЛСЯ
С ПРОБКЕЙ. ПРИ ЖЕЛАНИИ СОХРАНИТЬ
ВИСКИ В ТЕЧЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ ЛЕТ,
ДЛЯ УВЕРЕННОСТИ, ЧТО ПРОБКА НЕ
РАССОХНЕТСЯ, ЛУЧШЕ ЗАЛИТЬ ЕЕ СУРГУЧОМ.

ПЕРВЫЙ ВИСКИ ИЗГОТАВЛИВАЛСЯ

НЕ ДЛЯ ПИТЬЯ.

ОН ПРОИЗВОДИЛСЯ В МОНАСТЫРЯХ
В ОЧЕНЬ НЕБОЛЬШИХ КОЛИЧЕСТВАХ
И ИСПОЛЬЗОВАЛСЯ ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ
РАЗНЫХ БОЛЕЗНЕЙ.

ПРИ ДЕГУСТАЦИИ ШОТЛАНДСКОГО ВИСКИ
СЛЕДУЕТ СОБЛЮДАТЬ

«ПРАВИЛО ПЯТИ S»:

НУЖНО УДЕЛИТЬ ВНИМАНИЕ ЦВЕТУ (SIGHT),
АРОМАТУ (SMELL), ПОКАТАТЬ НАПИТОК ВО РТУ,
ПОСМАКОВАТЬ (SWISH), ПРОГЛОТИТЬ (SWALLOW)
И ПЛЕСНУТЬ В БОКАЛ НЕМНОГО ВОДЫ (SPLASH),
ЧТОБЫ ОСТАВШИЙСЯ В СТАКАНЕ ВИСКИ
ПОЛНОСТЬЮ РАСКРЫЛ СВОЙ ВКУС И АРОМАТ.

СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

(MALT WHISKY) ДЕЛАЕТСЯ ИЗ ЧИСТОГО ЯЧМЕННОГО СОЛОДА, БЕЗ СМЕШИВАНИЯ С ЗЕРНОВЫМ ВИСКИ. СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ БЫВАЕТ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ:
SINGLE MALT – ВИСКИ, ПРОИЗВЕДЁННЫЙ ОДНОЙ ВИНОКУРНЕЙ, SINGLE CASK – СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ, ВЗЯТЫЙ ИЗ ОДНОЙ БОЧКИ, И VATTED MALT – СМЕСЬ СОЛОДОВОГО ВИСКИ С РАЗЛИЧНЫХ ВИНОКУРЕН.

