
ПРЕДИСЛОВИЕ

Коктейль возник как модное явление, но очень быстро приобрел другой статус. Сегодня его можно дегустировать как в специализированных барах, так и на террасах кафе и даже за столиками некоторых ресторанов. Более того, коктейль все заметнее вторгается к нам домой. И неофиты, и любители уже не стесняются предлагать своим гостям его в качестве аперитива. Идея довольно забавна и зачастую приходится по вкусу, а гости по возвращении домой хотят воспроизвести нечто подобное самостоятельно.

Тем не менее для того, чтобы приготовить хороший коктейль, необходимо заручиться правильными рецептами, овладеть простыми, но эффективными приемами, знать, какие ингредиенты использовать. Существует немало вопросов, которые мы можем задать сами себе, прежде чем приступить к практике. И ответы на многие из них есть в этой книге. Она предназначена как для новичков, которые желают «познать», но не особо перегружать себя, так и для опытных любителей, которые найдут советы и темы для размышлений, чтобы продвинуться дальше в практике создания коктейлей.

Эта книга составлена таким образом, чтобы вы могли осваивать рецепты постепенно. Они ранжированы от самых простых к более сложным, так что, вдохновившись успехом первого, вы отправитесь дальше.

Кроме того, глава перед рецептами посвящена теории, технике, оборудованию и ингредиентам. Она позволит вам лучше подготовиться к работе над конкретным рецептом, а в будущем (почему бы и нет?) создать свои собственные творения.

Сегодня миксология встала в один ряд с кулинарией и выпечкой. Вот почему в этой дисциплине должны быть работы — не побоимся это сказать — энциклопедического характера, которые дают ответы на большинство вопросов заинтересованной публики.

Мы проводили еженедельные уроки два года и создали временную школу коктейлей. Нам показалось, что будет здорово преобразовать этот опыт в книгу, которая позволит глубже изучить вопросы миксологии.

Наконец, коктейль, на наш взгляд, — лучший способ регулировать потребление алкоголя, и к этому стоит подходить ответственно. «Пить меньше, чтобы пить лучше» — девиз, который отвечает желанию погрузиться в мир коктейлей.

КОМАНДА LIQUID LIQUID

СОДЕРЖАНИЕ

I. ТЕОРИЯ

- 11 *Введение*
- 12 *Немного истории коктейлей*
- 18 *Инструменты бармена*
- 22 *Стеклянная посуда*
- 24 *Техники*
- 34 *Категории коктейлей*
- 40 *Коктейли большого формата*
- 42 *Базовые понятия*
- 50 *Ингредиенты*
- 66 *Еда и коктейли*
- 70 *Частые вопросы*

II. ПРАКТИКА

- 77 *Введение*
- 79 *Уровень 1*
- 80 *50 рецептов уровня 1*
- 171 *Уровень 2*
- 172 *30 рецептов уровня 2*
- 233 *Уровень 3*
- 234 *20 рецептов уровня 3*
- 275 *Безалкогольные коктейли*
- 276 *15 рецептов безалкогольных
коктейлей*
- 309 *Французские коктейли*
- 310 *10 рецептов французских
коктейлей*

III. АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

- 334 *Введение*
- 336 *Азбука коктейлей*

IV. ПРИЛОЖЕНИЯ

- 414 *Глоссарий*
- 418 *Бар для начинающих*
- 422 *Эволюция коктейлей*
- 424 *Список рецептов*
- 426 *Указатель ингредиентов*
- 430 *Благодарности*





1.

ТЕОРИЯ



ВВЕДЕНИЕ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К СОЗДАНИЮ КОКТЕЙЛЯ, НЕОБХОДИМО ИЗУЧИТЬ НЕМНОГО ТЕОРИИ. ВАЖНО ИМЕТЬ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ БАЗОВЫЕ ЗНАНИЯ (КАК В КУЛИНАРИИ ИЛИ ВЫПЕЧКЕ), ЕСЛИ НЕ ХОТИТЕ СОВЕРШАТЬ ОШИБКИ. ПРИ СМЕШИВАНИИ ИНГРЕДИЕНТОВ, ИНОГДА С СОВЕРШЕННО РАЗНЫМИ ВКУСАМИ, НЕОБХОДИМО БЫТЬ ВНИМАТЕЛЬНЫМ К ДОЗИРОВКАМ, ЧТОБЫ СОХРАНИТЬ БАЛАНС, КОТОРЫЙ СТОЛЬ ВАЖЕН В КУЛИНАРНОМ ТВОРЧЕСТВЕ.

ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ

В этой главе вы откроете для себя вселенную миксологии. От ингредиентов и оборудования до основных методов и хитростей, которые необходимо знать, чтобы достигнуть оптимального вкуса и эстетического результата.

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО

Здесь разъясняются вопросы выбора посуды, декора и, что особенно важно, качества льда, чтобы вы в полной мере осознали важность каждого компонента коктейля.

НЕМНОГО ИСТОРИИ КОКТЕЙЛЕЙ

Откуда произошло слово «коктейль»?

Первое письменное упоминание слова «коктейль» (в значении напиток) встречается в публикации *Balance, and Columbian Repository* 1806 года: «Коктейль – это бодрящая настойка, которая состоит из спирта, сахара, воды и биттера». В 1803 году в более ранней публикации газеты *Farmer's Cabinet* утверждалось, что бокал коктейля хорошо воздействует на голову. Однако в XVIII веке сам термин «коктейль» использовали еще для обозначения нечистокровных лошадей, откуда он и переключался в название напитков из нескольких ингредиентов. Другие возможные источники происхождения термина – петушиные перья, которыми украшали бокалы с напитками, а затем использовали для смешивания содержимого, и имя ацтекской богини Шочикецаль. Наиболее распространенная версия гласит, что это слово произошло от подставок для яиц, в которых Антуан Амеди Пейшо подавал свой знаменитый биттер, смешанный с коньяком. От «кокетье» до «коктейля» всего один шаг...



«КОКЕТЕЛЬ»

1834

Антуан Амеди Пейшо, аптекарь из Нового Орлеана, в 1834 году впервые подал свой биттер, лечебную микстуру с сахаром и коньяком, в подставке для яиц. Сначала англичане произносили это слово как «кокетье», а затем название трансформировалось на современный лад. Круг замкнулся, был изобретен «Созерак» (с. 214) и окончательно принято название «коктейль».

XVII–XVIII
века

СМЕШАННЫЕ
НАПИТКИ

Физзы, коллинзы и даже джулепы уже существовали в XVII–XVIII веках, еще до того, как их назвали коктейлями.

1803
и 1806

«ПО СЛЕДАМ»
КОКТЕЙЛЕЙ

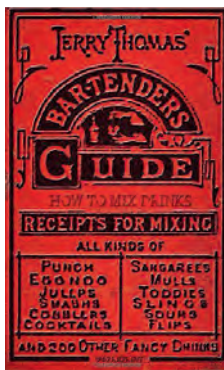
Впервые слово «коктейль» упоминается в двух книгах в 1803 году. Затем в 1806-м этим словом называют отдельную категорию напитков.

1824

БИТТЕР ANGOSTURA

Доктор Иоганн Зигерт, прусский военный врач, в 1824 году изобрел ароматный биттер из рома, горечавки и цедры померанца. Сегодня Angostura по-прежнему основной ингредиент многих коктейлей.





BARTENDER'S GUIDE

1862

Бармен Джерри Томас по прозвищу «Профессор» в 1862 году выпустил книгу «Как смешивать напитки, или „Спутник бонвивана“»¹, которая стала одной из первых коктейльных библий.

¹ Джерри Томас. Как смешивать напитки, или «Спутник бонвивана». М.: ВВРГ, 2011. 400 с.

МАНХЭТТЕН

1870

По одной легенде, коктейль «Манхэттен» (с. 134) был рожден доктором Иэном Маршаллом в 1870-х годах на банкете. Он был устроен в честь кандидата в президенты Сэмюэля Дж. Тилдена в манхэттенском клубе в Нью-Йорке.

В это время появились первые льдогенераторы, с помощью которых производили кубики льда для коктейлей.



1856

МИКСОЛОГ

Впервые в статье нью-йоркского ежемесячника Knickerbocker появился термин «миксолог».

1863–1895

ФИЛЛОКСЕРНЫЙ КРИЗИС

На европейские лозы обрушилась филлоксеры и нанесла вред производству не только вина, но и коньяка. Выросло употребление крепких напитков, например абсента, а коньяк в новоорлеанских коктейлях заменили ржаным виски.

1882

BARTENDERS' MANUAL

В первом издании книги Bartenders' Manual («Руководство бармена») в 1882 году Гарри Джонсон говорил о коктейлях, профессиональном оборудовании, ингредиентах и искусстве смешивания. Также затронул тему организации работы в баре, упомянул качества, которые отличают хорошего бармена, и важность общения с клиентами. Для того времени эта работа считалась новаторской.



1904

«СУХОЙ МАРТИНИ»

Настоящий рецепт «Сухого мартини» (с. 104) был изобретен в парижском заведении Café de la Paix, согласно одной из гипотез, принятой на рубеже веков.

1910

ЗАПРЕЩЕННЫЙ
АБСЕНТ

Абсент запретили в большинстве европейских стран в 1910 году.

1919

НЕГРОНИ

Во время своих путешествий в Лондон граф Камилло Негрони пристрастился к джину. В 1919 году он попросил бармена флорентийского Caffè Casoni Фоско Скарселли добавить порцию джина в свой «Американо» (с. 120). Результат впечатлил аристократа, и так была рождена легенда о «Негрони» (с. 138).

1908

«РУКА» АДОЛЬФА

Известный архитектор Адольф Лоос, основатель современной архитектуры, в 1908 году спроектировал американский бар в Вене. Сейчас Loos Bar внесен в список исторических памятников.

1917

«ПУТЕШЕСТВИЕ»
ВОДКИ

Во времена революции 1917 года многие знатные особы эмигрировали из России, захватив знаменитый рецепт водки. В будущем ее ждал международный успех.





**В ЕВРОПУ
И НА КУБУ**

1920

Многие бармены, спасаясь от сухого закона, в 1920 году уехали в Европу или на Кубу, которую провозгласили «Коктейльной Меккой» для многих американцев. Мохито (с. 80) пили без ограничений в El Floridita или Vodeguita del Medio. Тем временем в Париже Фрэнк Мейер стал главным барменом отеля Ritz, а Гарри МакЭлхон выкупил бар, в котором работал, и переименовал его в Harry's New York Bar. Место считалось популярным среди американских эмигрантов и до сих пор известно тем, что стало свидетелем рождения классики «Белая леда» (с. 186), «Сайдкар» (с. 204) и «Пик-ми-ап» (с. 385).

ТИКИ-КОКТЕЙЛИ

1934

Сухой закон в США перестал действовать в 1934 году, тогда же появились тики-коктейли, популярные в полинезийской культуре. Благодаря калифорнийскому бару Don the Beachcomber, который создал Эрнест Гантт, в дальнейшем коктейли получили широкое распространение.

«ВЗБОЛТАТЬ, НО НЕ СМЕШИВАТЬ»

1953–1961

Начиная со второго романа и на протяжении всей серии о Джеймсе Бонде герой пьет «Сухой мартини» в стиле *«взболтать, но не смешивать»*. И не соблюдает правило, согласно которому ингредиенты этого коктейля размешивают охлажденной ложкой.

1919–1933

СУХОЙ ЗАКОН

В период сухого закона в США коктейль стал предпочтительным способом употребления алкоголя. Таким образом скрывалось низкое качество контрабандной продукции. По всей стране появились speakeasies (спикизи) — подпольные бары.

1930

**КОКТЕЙЛИ ОТЕЛЯ
«САВОЙ»**

Гарри Крэдок, один из самых известных барменов 1920-х и 1930-х годов, написал книгу «Коктейли отеля „Савой“»¹, где можно найти более 750 рецептов. Эта книга издается до сих пор.

¹ Крэдок К. Коктейли отеля «Савой». Библиотека бармена. М.: ВВРГ, 2010. 304 с.

1952

«КАЗИНО РОЯЛЬ»

Ян Флеминг написал свой первый роман о Джеймсе Бонде «Казино Рояль» в 1952 году. Он создал «Веспер» (с. 176), который его герой заказывает во время партии в покер. (На самом деле Веспер — это имя девушки, которая помогает Бонду.)

1980

«КОСМОПОЛИТЕН»

Созданный Шерил Кук в Майами в 1980 году, «Космополитен» (с. 86) вошел в моду, поскольку был легче, чем «Сухой мартини» (с. 104). В то же время водка совершила ослепительный прорыв в коктейльных меню.