

Ингредиенты
8

Инвентарь
16

Содержание

Подача
30

Коктейльная карта
40

Место встречи
114

*Оливьер Монин:
«Я хочу удивлять людей»*





А поговорить?

Бармен, пожалуй, одна из вечных профессий — не умирающее ремесло. Не потому, что люди любят алкоголь, а потому, что люди не могут без общения. Так было всегда, и барная стойка, как магнит, притягивала и притягивает к себе всех, кому нужно выговориться и пообщаться. Особенно в наше время, время интернета, социальных сетей и офисной суеты, время, когда так не хватает человека, с которым ты можешь поделиться своими мыслями и откровениями. Еще несколько лет назад бармен мог удивить гостей трюками с бутылками и шейкерами. А сегодня хочется общаться... Недаром говорят: «Хороший бармен тот, с кем есть о чем поговорить и о чем помолчать».

Современное поколение барменов совсем не похоже на тех, кто стоял за стойкой 10–15 лет назад. Приходят амбициозные, смелые, красивые, уверенные в себе ребята и девчонки. Со своими взглядами и принципами. С новыми вкусами и технологиями.

Но дай Бог, чтобы в погоне за новыми идеями и сочетаниями мы не потеряли самого главного — заботу о наших гостях. И очень важно, чтобы человек, стоящий за стойкой бара, помнил о своей миссии — дарить радость всем, кто пришел к нему в заведение. Потому что великий бармен тот, про которого люди вспоминают много лет спустя.

Роман Тороцин, директор по развитию напитков компании MONIN в странах СНГ

Материалы в разделе
подготовлены
при поддержке
Moscow Bar Show.

Анастасия Твак
9

Евгений Горбунов
10

Илья Доронин
11

Игорь Зернов
11

Ингредиенты

Вячеслав Ланкин
12

Роман Тороцин
13

Евгений Шахин
14

Анастасия Штерцер
15





Анастасия Твак

Noor Bar, Salumeria Moscow.
Москва

Что касается количества ингредиентов в коктейле, то Настя за простоту — не более трех-четырех.

Мне нравится работать с простыми и доступными ингредиентами. Преимущественно использую свежие сезонные продукты или сиропы и шрабы на их основе. Noor Bar — с уклоном в итальянскую кухню, у нас много твистов на классический негрони, апероль спритц и лимонадов. Мы активно экспериментируем с разными видами шоколада, сорбетами и фруктовой пастиллой — все собственного производства.

Люблю работать с джином. А еще мне очень нравится использовать ингредиенты,

которые, как многим кажется, не сочетаются. Например, молочный сироп в сауэрах. Мы выпариваем молоко с сахаром и ванильной палочкой, в результате такой обработки молоко не сворачивается, но придает очень необычный вкус коктейлю.

Я — адепт старой школы, поэтому считаю, что не нужно изобретать велосипед. Мне интересно добавлять свои акценты в классические рецепты с помощью специй, трав и еще экспериментировать с подачей.





Илья Доронин

Ruski. Москва

Мой любимый ингредиент — это новый ингредиент. Если ты используешь только привычные 3–4 ингредиента, то очень быстро поймешь, что ничего нового придумать не можешь. Не надо загонять себя в подобные рамки. Для меня при выборе ингредиентов в первую очередь важно использовать только натуральные продукты — они вкуснее и зачастую стоят недорого.



Игорь Зернов

El Copitas.
Санкт-Петербург

В El Copitas мы долго искали свой коктейльный путь. Когда в Мексике пробовали продукты, которые сочетаются с мескалем, текилой и другим локальным алкоголем, то поняли, что их напитки такие вкусные потому, что у них почти круглый год есть клубника, персики, манго и другие доступные фрукты отличного качества. В России трудно найти продукты стабильно хорошего качества по адекватной цене, поэтому сложно сделать коктейльную карту, максимально приближенную к тому, что пробовали в Мексике. Тогда мы стали работать с сезонными ингредиентами — они недорогие и с максимально ярким вкусом.



ИНГРЕДИЕНТЫ



Роман Торошин

Директор по развитию напитков компании MONIN в странах СНГ

В моде — локальная тема. Недавно мы были в Алма-Ате, там открылся бар «Мичурин». Они делают акцент на местные продукты — горный лук, местную конину... Людям это нравится. В MONIN даже специально для России сделали облепиховое пюре. Французы его понюхали и говорят: «Вы уверены, что сможете это продавать?» Я отвечаю: «У нас оно везде очень популярно — и к чаю, и лимонады, и облепиховый смузи». Испания, например, задает тон в отношении джиновой культуры. В некоторых испанских барах можно увидеть до ста разновидностей джина, мало того, они увлекаются еще и разнообразием тоников. Много трендов задают азиаты. Они очень креативны.

ПЮРЕ MONIN

Минимальное содержание фруктов в пюре MONIN — 50%, благодаря чему вкус напитков получается насыщенным и натуральным. Литровая бутылка имеет удобную форму и изготовлена из облегченного материала, а практичный клапан гейзера позволяет правильно дозировать продукт и исключить его перерасход. Открытое пюре хранится до 1 месяца, закрытое — до 2 лет.

«Комплекс-Бар» — эксклюзивный дистрибьютор продукции MONIN в России и Казахстане.





Евгений Шашин

«Коробок», Москва



В летний период все привыкли использовать мяту и тархун, а Евгений Шашин предпочитает щавель — он хорошо освежает, и его можно добавлять в напиток вместо лимона.

Из безалкогольных ингредиентов мне сейчас нравится работать с пророщенным ячменем — это очень недооцененный у нас продукт, который можно интересно использовать в виде кордиалов. Мы много экспериментируем с выращиванием растений для коктейлей, например, у

нас свои подсолнух, ячмень, люцерна.

Сейчас экспериментируем с собственными дистиллятами из коктейлей. Для этого используем роторный испаритель и получаем легкий напиток, который обладает ароматом коктейля. На примере негрони

ты угадываешь все ингредиенты, но за счет того, что напиток более легкий, получаешь совсем другое органолептическое восприятие и можешь использовать дистиллят как базовый или дополнительный ингредиент для коктейля, чтобы получить более широкий профиль вкуса.

Купите семена, накройте марлей, замочите — и через неделю у вас готовый продукт.





Анастасия Штерцер

Rumor, Lumberjack Bar,
Tin Woodman. Москва

Мои предпочтения и вкусы меняются, главным образом, в зависимости от сезона. Например, летом хочу что-то с мятой или лимонником, может быть, с игристым вином, потому что жарко. Еще я люблю джин-тоник — он простой, понятный, и с ним можно экспериментировать. В любом из наших трех баров вы можете заказать джин-тоник с разными вариантами «гарнира» — это цитрус, травы или специи. А мне из всего множества вариаций больше всего по вкусу розмарин.

**У МЕНЯ НЕТ
КАКОГО-ТО ОДНОГО
ЛЮБИМОГО
ИНГРЕДИЕНТА, НА
КОТОРОМ Я БЫ
СТРОИЛА СВОЮ
РАБОТУ В БАРЕ ИЛИ
ДЕЛАЛА АКЦЕНТ
В МЕНЮ.**

Материалы в разделе
подготовлены
при поддержке
Moscow Bar Show.

Артур Талайчук
17

Анастасия Твак
20

Илья Доронин
21

Игорь Зернов
22

Денис Кряжев
23

Инвентарь

Вячеслав Ланкин
24

Никита Сергеев
25

Роман Тороцин
27

Евгений Шашин
29





Илья Доронин

Ruski. Москва



Очень интересная история с инвентарем, купленным на ярмарках и барахолках. Сначала мне нравился инвентарь, который просто красиво смотрится, но потом я начал подбирать инвентарь, который еще и функционален. Купил себе винтажный трехсоставной коблер-шейкер и джиггер «хаммер» с ручкой и понял, что вещь хоть и красивая, но в работе очень неудобная, поэтому они так и лежат у меня дома на дальней полке.

У меня есть джиггер, который сделали в 80-х годах прошлого века на заказ для компании Martini. В мире их всего около 200 штук. За счет его объема 20 × 80 мл он отлично подходит для приготовления крепких коктейлей вроде Dry Martini, Manhattan или Martinez.



У меня нет зависимости от какого-либо инвентаря, но ни один мой мастер-класс или презентация не обходятся без фартуков Mr Murka. Мы их делаем сами, и у меня уже целая коллекция.

Сейчас запустили производство разноцветных керамических джиггеров и смесительных стаканов. Нас заинтересовала теплопроводность глины, и это здорово, что благодаря бару у нас есть возможность получать обратную связь о работе с таким инвентарем от друзей и коллег.



Игорь
Зернов

El Copitas.
Санкт-Петербург





Никита Сергеев

«Пирс».
Санкт-Петербург

У меня есть любимая барная ложка, которую я купил в Нью-Йорке. Обязательно беру ее с собой на мастер-класс или презентацию.

Винтажный инвентарь может быть отличным подарком, но я бы не сказал, что у него широкий функционал. Наличие такого инвентаря скорее свидетельство заинтересованности бармена в своей профессии.

Приветствую использование в баре продвинутого оборудования вроде су-вида, центрифуг, вакууматоров и т.п. Но здесь очень важно понимать, насколько все эти гаджеты необходимы вашему заведению.



КРИМЕРЫ ISI

Австрийская компания iSi — лидирующий мировой производитель кримеров и сифонов, а также баллончиков и аксессуаров к ним. Кримеры iSi предназначены для простого приготовления свежих взбитых сливок, в том числе с добавлением сиропов, а также целого ряда холодных и горячих напитков, соусов, эспумы, муссов и крем-супов. Термокримеры iSi сохраняют продукт холодным в течение 8 часов, а горячим — в течение 3 часов. Холодный крем в сифоне сохраняет свежесть на протяжении 10 дней при условии хранения в холодильнике. Кримеры работают на баллончиках iSi N₂O.

FRAGILE

Такое оборудование находит применение, если вы хотите сделать акцент на авторских напитках. Здорово, что у бармена есть возможность с этим работать и удивлять гостей авторскими коктейлями с использованием кулинарных техник, но это должно быть оправданно.

Я ратую за то, чтобы оборудование и инвентарь, которые применяю, были максимально функциональными. Например, часто использую сифоны для сливок с N₂O, в которых делаю быстрые инфьюзы, сливки и пены. Еще пользуюсь су-видом для создания настоек и других заготовок.





Роман Торошин

Директор по развитию
напитков компании MONIN
в странах СНГ



Очень люблю и ценю свой барный инвентарь. Он был собран постепенно, от предмета к предмету. Дело не в стоимости, а насколько он тебе подходит: как лежит в руке, какие воспоминания с ним связаны.

Однажды мне подарили барную ложку времен сухого закона в США. Ручка этой ложки сделана из витой серебряной прово-



Евгений Шашин

«Коробок». Москва

Если я беру что-то на конкурс, то только то, с чем уже давно работаю. Сейчас это стальной смесительный стакан Birdy от Эрика Лоринца. Я неоднократно разбивал в поездках стеклянные смесительные стаканы, поэтому Birdy — мой фаворит.

Что касается технических новинок в баре, то следует понимать, зачем они нужны. Необязательно иметь кучу продвинутого оборудования, чтобы быть классным баром. Эти гаджеты не сделают ваши коктейли невероятно вкусными и не обеспечат очередь из гостей. Напиток — вообще не ключевая вещь в баре, это только повод для общения. Если бармен профессионален, интересен и гостеприимен, то люди потянутся.

Мы используем центрифугу, чтобы сделать напитки про-

зрачными, — это позволяет изменить восприятие вкуса. Ведь человек воспринимает вкус в том числе по цвету напитка. Например, кажется, что кола слаще тоника, но количество сахара в них одинаковое. Просто за счет того, что тоник прозрачный, он кажется свежее.

Еще мы используем в работе летучие и сложные ароматы, которые можно получить только при помощи роторного испарителя. За счет этих ароматов удастся придать простым на вид напиткам глубину и более широкий спектр вкуса.

А вообще лучший гаджет в баре — это хорошая книга. Хотите стать интересным собеседником — читайте книги. Хотите стать великим барменом — читайте книги.

Материалы в разделе
подготовлены
при поддержке
Moscow Bar Show.

Анастасия Твак
31

Игорь Зернов
32

Денис Кряжев
34

Вячеслав Ланкин
35

Подача

Роман Тороцин
36

Евгений Шашин
37

Николай Щербаков
39





Игорь Зернов

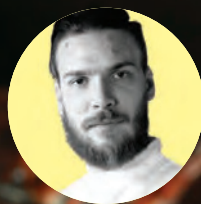
El Copitas.
Санкт-Петербург

Чаще всего подача — это инструмент, с помощью которого можно вытянуть эмоции из гостя. В El Copitas есть, например, коктейль батанга, который размешивается и подается с ножом. Но этот коктейль с долгой историей, поэтому такая подача — дань традициям, а не моде.

Я считаю, что в России очень плодородная почва для новых идей, но зачастую бармены получают совсем неожиданный результат. Подсмотрев у кого-то интересную подачу, многие пытаются повторить чужой успех, но чаще получается лишь карикатура. В погоне за эффектными подачами бармены забывают о каких-то базовых вещах.

Во многих странах коктейльная культура развивалась десятилетиями. И они получали новые идеи поэтапно — начиная от коктейля олд фэшн, через сауэр и дальше. Через Россию за последние 20 лет прошел настоящий калейдоскоп трендов, и особенно яркими были последние пять лет. Мы не успеваем их прожить и переосмыслить.





Денис Кряжев

«Фаренгейт»,
«Матрешка». Москва



Через подачу ты транслируешь свое видение, идею коктейля и стилистику заведения. Но здесь надо опираться на концепцию и формат бара. Если у вас заведение с шумными вечеринками и танцами, то не надо замысловатыми подачами усложнять жизнь гостям. Ты можешь придумать что угодно, но проработай технологию так, чтобы отдавать напитки максимально быстро, — делай заготовки и премиксы.

Гарнир в напитке выполняет несколько задач. Может сделать акцент. Подчеркнуть и/или дополнить аромат и вкус. Замаскировать цвет напитка, что тоже играет важную роль в восприятии вкуса. Передать стилистику напитка: глядя на такой гарнир, понимаешь, какой вкус тебя ждет. Яркий тому пример — тики-коктейли.

В «Фаренгейте» я стараюсь работать в более минималистичном стиле или без украшений вообще. Зачастую бокал — сам по себе украшение.

Аромат — тоже часть подачи. Вкус, аромат и текстура напитка должны сочетаться друг с другом. То, что аромат отвечает за 80% восприятия вкуса, уже давно не секрет. Но аромат также взаимодействует и с текстурой, дополняя впечатление от вкуса напитка. Если в коктейле очень интенсивный аромат, но легкое тело напитка, то это плохое сочетание. Чтобы сбалансировать напиток, используйте гарнир с более легким ароматом — он поможет сделать напиток более понятным и сбалансированным.