

Иван Дубровин

ВСЁ О КОКТЕЙЛЯХ

УДК 663.2/3.

ББК я92

Д79

Дубровин И.

Д79 Всё о коктейлях / И. Дубровин. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 118 с. — (Здоровая жизнь).

ISBN 978-5-521-75281-2

Коктейль... Наверняка нет на свете ни одного человека, который хоть раз в жизни не попробовал бы этого напитка. Но знаете ли вы, что приготовление коктейлей — это целая наука, история которой исчисляется веками? А откуда пошло это забавное название — коктейль — знаете? А сколько существует рецептов коктейлей, вам известно? Еще нет? Тогда эта книга — для вас! В ней собрано множество интереснейших сведений об истории коктейлей, способах их приготовления, о том, в какой посуде и как следует подавать их к столу, когда и в каких ситуациях пить...

Ну а для того чтобы воплотить в жизнь полученные знания, в книге приводится масса рецептов самых разных коктейлей, которые понравятся всем — и вам, и родным, и детям. Это рецепты, что называется, на все случаи жизни: мужчинам вы сможете предложить те, которые готовятся на основе крепких алкогольных напитков, подругам — коктейли из вин и шампанского, ну а детям — безалкогольные коктейли из соков, молока, кофе, мороженого и ягод.

BIC WBX

BISAC SKB000000

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1. ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ «ПЕТУШИНОГО ХВОСТА»

ГЛАВА 2. КОКТЕЙЛЬНЫЕ АТТРИБУТЫ

ГЛАВА 3. КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ШАМПАНСКОГО И ЛИКЕРОВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ГЛАВА 4. КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИН И ЛИКЕРОВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ГЛАВА 5. КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ КОНЬЯКА И ЛИКЕРОВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ГЛАВА 6. КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ РОМА, ДЖИНА И ВИСКИ

ГЛАВА 7. БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

У каждого из нас есть любимый напиток. Для кого-то это чай, для кого-то водка. А некоторые, позволив себе очередную вылазку «в свет», то есть в близлежащие бар или кафе, первым делом заказывают коктейль.

Одно только это слово для рядового россиянина обладает непонятной притягательной силой. Попробуйте произнести его: вы тут же почувствуете легкое волнение в крови и немного сладковатый привкус на губах.

Хотя по своей сути настоящие коктейли представляют собой отнюдь не легкие прохладительные напитки, а крепкие смеси, способные в буквальном смысле уложить наповал «новичка», переоценившего свои возможности в принятии напитков этого типа.

Чтобы не оказаться в подобном положении, надо знать о коктейлях не только то, что обычно их пьют через соломинку из высокий красивых стаканов, в которых мелодично позвякивают кубики льда, но кое-что еще.

В нашей книге вы найдете самые разнообразные сведения о всех известных типах коктейлей. История возникновения, виды коктейлей, рецептура и технология их приготовления перестанут быть для вас загадкой.

Если у вас появится время и желание приятно удивить своих близких или гостей, в книге вы найдете и оригинальные рецепты напитков, вкус и оформление которых наверняка не оставят равнодушными никого.

ГЛАВА 1. ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ «ПЕТУШИНОГО ХВОСТА»

Известно: сколько людей, столько и вкусов, особенно если речь идет о блюдах или напитках. Одни любят квас, другие — крешен, а третьи — коктейли...

Наверное, именно этим объясняется огромное разнообразие напитков, как алкогольных, так и вполне «безобидных», распространенных у разных народов.

Хотя в последнее время само понятие «национальный напиток» как что-то экзотическое, доступное лишь жителям какой-то одной страны, несколько изменилось. Большинство их, в том числе и коктейли, широко распространены повсюду, их с удовольствием пьют и взрослые, и дети.

Появившееся не так давно в продаже различные экзотические соки и газированные напитки («Фанта», «Пепси-Кола», «Спрайт» и другие) не только хорошо утоляют жажду, но и освежают, бодрят. Однако, как бы ни был широк ассортимент напитков, выпускаемых промышленностью, он не составляет и сотой доли того, что можно приготовить путем смешивания различных жидких компонентов — фруктовых и овощных соков, вин, молока и многого другого, добавляя ягоды, лед, пряности и специи.

Смешанные напитки люди научились готовить еще в глубокой древности как средство, утоляющее жажду. Так, еще в Древнем Китае более 300 лет тому назад были известны напитки из натуральных или подслащенных фруктовых, ягодных соков, смешанных со снегом или льдом.

Общеизвестно, что в Древней Греции вино пили только в разбавленном виде. Сейчас этот смешанный напиток известен под названием «Шприцер».

На Руси в давние времена любили сбитень, приготавливаемый из смеси кипящей воды с медом и пряностями (корицей, гвоздикой, имбирем и др.). Очень похожий горячий напиток из вина с пряностями — глинтвейн — известен и в Западной Европе. Жители Средней Азии с древних времен и по сей день пьют айран — смесь из кислого молока и воды со льдом.

Значительно позднее, смешивая различные крепкие алкогольные напитки, стали приготавливать коктейли.

Постепенно возник широкий ассортимент разнообразных смешанных напитков. Так, например, только среди безалкогольных смесей различают аперитивы, напитки с молоком, с мороженым, фizes, коблеры, джулепы, эг-ног, пунши и др.

В последнее время довольно широкое распространение в нашей стране получили смешанные напитки, в состав которых наряду с фруктовыми соками, сиропами и молочными продуктами входят различные спиртные напитки и виноградные вина. В зависимости от объема порции, алкогольные смеси принято делить на три большие группы:

- коктейли, приготавливаемые порциями по 50—90 мл;

- тонизирующие и прохладительные напитки — порции по 150—300 мл;

- напитки, смешиваемые большими порциями, обычно не менее 500 мл;

Теперь перейдем к истории возникновения такого замечательного напитка, как коктейль.

Известны различные версии происхождения самого названия «коктейль». Вот некоторые из них.

Cock-ale — петушиное пиво — от этого английского слова, утверждают одни, произошло слово «коктейль». Так называли смесь из крепкоалкогольных напитков и горьких настоек, которой любители петушиных сражений поднимали дух бойцовых петухов перед началом соревнований.

По мнению других, название произошло от французского слова coque-tel. Так жители провинции Бордо называли смешанный напиток, приготовленный из вина. Слово и сам напиток были привезены в Северную Америку французскими офицерами.

Третьи соглашаются, что слово «коктейль» французского происхождения, но происходит от слова coquetiers, введенного в обиход французским фармацевтом Пейшо. В 1875 г он открыл в Новом Орлеане заведение, торгующее смешанными напитками, состоящими из бренди, горьких настоек и сахара. Подавали их посетителям в двусторонних стаканах, напоминающих по форме яйцо, разделенное пополам, половинки которого скреплены в узкой части, в то время как широкие части направлены в противоположные стороны. Эти стаканы Пейшо и называл coquetiers. Французское слово неправильно воспринималось американцами — они произносили его на свой манер — cock-tay.

— Нет, — возражают другие, — cola di gallo — хвост петуха — именно от этого испанского выражения

происходит слово «коктейль». Так за внешнее сходство называли корень одного из растений, которым бармен из местечка Кампече, на берегу Мексиканского залива, перемешивал свои напитки.

Бар в Кампече пользовался особенной популярностью у американских моряков. Увидев однажды в руках бармена столь необычный по форме предмет, посетители поинтересовались: «Что это?». Вежливый бармен отвечал им по-английски: Cocktail — хвост петуха.

Джеймс Фенимор Купер считал, что первый коктейль был приготовлен в 70 годах XVIII века маркитанкой войск генерала Вашингтона Элизабет Фленеган.

Однажды она подала офицерам напиток, состоящий из рома, ржаного виски и фруктовых соков, украсив бокалы перьями из хвостов бойцовых петухов. Когда напиток оказался на столе, один из офицеров, француз по происхождению, воскликнул: «Vive le cog's tail!» («Да здравствует петушиный хвост!»). Эта наполовину французская, а наполовину английская фраза всем понравилась настолько, что за напитком прочно закрепилось название «коктейль» — петушиный хвост.

Общепринятой является версия о том, что коктейль изобрели двести лет назад приплывшие в Америку португальцы. Они же научили местных жителей петушиным боям, которые в скором времени стали в Америке очень популярны. Всякий раз после петушиных состязаний устраивались веселые посиделки, на которых, естественно, не обходилось без возлияний.

Суровые жители Северной Америки смешивали различные напитки, в результате получалось нечто искрящееся, напоминающее оперение петуха.

Некий доктор Бауер в своем «Фразеологическом словаре» дает такое толкование слова «коктейль»: «Охлажденная льдом смесь спиртных напитков с добавлением горьких настоек, сахара и некоторых ароматических веществ.» Он же вспоминает такую историю, опубликованную в одной из американских газет в 1891 году, в которой утверждалось, что слово «коктейль» перешло к нам из языка ацтеков, а сам напиток был обнаружен вельможей и послан с его дочерью Эксил к королю, а тот, недолго думая, переименовал напиток в «коктейль».

Достоверно известно, что первое упоминание слова «коктейль» встречается в периодическом нью-йоркском издании «The Ballance», где в 1806 году было дано определение этого слова: «Коктейль представляет собой стимулирующий напиток, состоящий из различных крепкоалкогольных напитков, сахара и горьких настоек».

В отличие от других смешанных напитков, в рецептурах коктейлей не принято указывать точное количество компонентов. Приводят только пропорции основных частей ($1/2$, $2/3$, $1/4$ и т. д.). Но для удобства читателей мы решили количество необходимых ингредиентов в рецептах привести в точных единицах.

Принято различать коктейли-аперитивы, возбуждающие аппетит, и коктейли-диджестивы, которые пьют после еды.

Название первых происходит от латинского слова *aperthus* — открывающий (то есть открывающий или начинающий трапезу).

У каждой нации сложились определенные представления о том, какой из коктейлей больше способствует появлению или улучшению аппетита. Например, англичане и американцы предпочитают «Мартини драй» или «Манхеттен», итальянцы — «Негрони», французы — «Дюбоннэ» и т. д.

Вам наверняка интересно узнать, что в прошлом коктейли отличались необычайной крепостью — их пили, чтобы, как уже отмечалось, поднять аппетит, укрепить ослабленный организм и снять стресс. В знаменитой «Саге о Форсайтах» персонаж книги по имени Монтэгю пьет коктейль, когда мимо клуба проходит траурная процессия, сопровождающая в последний путь королеву Викторию.

С течением времени коктейли стали связывать с праздничной и веселой атмосферой. Веселые американцы не представляют себе нормальной вечеринки без классического коктейля — сухого и очень даже крепкого.

Но в 20 годы коктейли были еще недостаточно сухими. Однажды супруги Зельда и Скотт Фицджеральд встретились с Эрнестом Хемингуэйем в парижском баре «Харриз». Зельда пила новый фирменный коктейль «Белая леди», смешанный из ликера, джина и лимонного сока.

«Тебе он не понравится, — сказала Зельда Скотту. — Он сладкий и нежный». «Ну тогда я тоже возьму «Белую леди», — ответил Скотт — потому что она точь