



Посвящается

Моей семье, друзьям, коллегам и духам, которые поддержали меня в моем стремлении. Особая благодарность маме и Рольфу, а также Эйлин, Саре и сотрудникам Adams Media за предоставленную возможность сотрудничества и постоянную поддержку

Содержание

Введение 7

ЧАСТЬ 1

Мир магии и алкоголя 9

ГЛАВА 1

Переплетение алкоголя и колдовства 10

Алкоголь и ритуальные обычаи
прошлого 11
Магия и алкоголь сегодня 11
Укрепление связи 12
Обязанности и ответственность
колдуньи 13
Смотрите далее 13

ГЛАВА 2

Основы приготовления коктейлей 14

Виды алкогольных напитков 15
Алкоголь и вода 18
Оборудование 18
Посуда 19
Термины и техники 20
Приготовление бюджетных
коктейлей 21
Готовимся к волшебству 21

ГЛАВА 3

Основы колдовства 22

Волшебные элементы 23
Ваша уникальная комбинация 51
Определение цели и подготовка
пространства 51
Готовим первый напиток 53

ГЛАВА 4

Магические ингредиенты 54

Биттеры 55

Шрабы 55

Ежевичный шраб 56

Клюквенный шраб 56

Чарующие сиропы 57

Простой сироп 60

Гренадин 60

Медовый сироп 61

Сироп из меда и бузины 61

Сироп с имбирем и бергамотом 62

Сироп с ванилью 63

Сироп с лавандой и ромашкой 64

Сироп с жасмином, корицей

и медом 65

Сироп с крапивой и иссопом 66

Сироп с лавровым листом

и апельсином 67

Сироп из меда, гибискуса и розы 68

Сироп с шафраном и розмарином 69

Настои 70

Бурбон с фундуком и ромашкой 70

Жасминовый джин 71

ЧАСТЬ 2

Магические коктейли 73

ГЛАВА 5

Осенние коктейли 74

Нисхождение Персефоны 75

Черная Кошка 77

Огненный Мабон 78

Весы 80

Лунное Возлияние 81

Колдовской Космо 83

Маргарита Красной Луны 84

Мартини Прояснения 86

Жалящий Скорпион 87

Жнец 89

Колдовской Котел 90

Зачарованный Лист 92

| | |
|---|-----|
| Снежная Луна Ясновидения | 93 |
| Тыква Процветания | 95 |
| Рассеивающий джин Гибсон | 96 |
| Белый русский коктейль Дубовой Луны | 99 |
| Жасминовый Стрелец | 100 |

ГЛАВА 6

Зимние коктейли 101

| | |
|---|-----|
| Пробуждающий Йольский Мул | 103 |
| Подношение Ведьмы | 104 |
| Золотой Баран | 106 |
| Восстанавливающий Шоколадный Люкс | 107 |
| Прекрасная Леди | 109 |
| Огонь Вдохновения | 110 |
| Заземляющий Хайбол | 112 |
| Клюквенный Оберег | 113 |
| Ведьминское Любовное Зелье | 115 |
| Мокко Убеждения | 116 |
| Саке для Внутреннего Ребенка | 119 |
| Горячий сидр Плодородия | 120 |
| Лимонное Очищение Имболка | 123 |
| Кофе для Любовных Гаданий | 124 |
| Тьма и Буря для Прибыли | 125 |
| Снотворческий Рифф Авиация | 126 |
| Очищающий Мятный Джулеп | 129 |

ГЛАВА 7

Весенние коктейли 130

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Эликсир Святого Экспедита | 131 |
| Заколдованное Яйцо | 133 |
| Солнце и Дым | 134 |
| Гармония Цветочной Луны | 137 |
| Благословение Семи Трав | 138 |
| Зеленый Человек | 139 |
| Любвный Талисман | 140 |
| Зелье Паломы | 143 |
| Коктейль Венеры | 144 |
| Целебное Зелье с бузиной | 146 |

| | |
|---|-----|
| Мимоза Хорошего Настроения | 147 |
| Привлекательность Молочной Луны | 149 |
| Белтейновский Bee's Knees | 150 |
| Мохито Улучшения Памяти | 152 |
| Слово Мудрости | 153 |
| Любовное Зелье Афродиты | 155 |
| Вершитель Судеб | 156 |
| Дайкири Клубничной Луны | 159 |

ГЛАВА 8

Летние коктейли 160

| | |
|--|-----|
| Игривая Фея | 161 |
| Восстанавливающая текила Санрайз | 163 |
| Лавандовый Сазерак | 164 |
| Очищающая водка Коллинз | 167 |
| Эликсир Духовного Исцеления | 168 |
| Последнее Слово Любви | 171 |
| Бодрящий Летний Бриз | 172 |
| Праздничная Сангрия | 174 |
| Песнь Сирены | 175 |
| Целитель Гармонии | 177 |
| Триумфальный Лев | 178 |
| Обновление Любви | 181 |
| Защитник Процветания | 182 |
| Разрушитель Преград | 185 |
| Шанди Ячменной Луны | 186 |
| Заземляющий Эликсир Меркурия | 189 |
| Коктейль Винной Луны | 190 |
| Любовное Зелье № 10 | 192 |

| | |
|---|-----|
| Приложение А: Рецепты классических коктейлей | 193 |
| Приложение Б: Магические свойства растений | 209 |
| Таблица перевода единиц объема | 214 |
| Алфавитный указатель | 215 |
| Об авторе | 223 |



Введение

Проведение магических ритуалов с водой, как и многие колдовские практики сегодняшних дней, своими корнями глубоко уходит в историю человечества. Откройте любое пособие по колдовскому ремеслу, и вы обнаружите рецепт извлечения эссенции розы для приготовления отвара красоты или советы о том, какое вино лучше использовать для подношения божеству. Чтобы обеспечить благоприятное общение с любимым человеком или уравновесить заблокированную чакру, колдунья использует алкоголь для своих настоек и ароматных зелий. Да и какой шабаш обойдется без сезонного возлияния?

В книге *«Магические коктейли»* эти древние практики обрели новую жизнь и современную интерпретацию. В первой части вы узнаете, как насыщать травы, кристаллы и другие магические компоненты различными спиртами и сиропами для приготовления вкусных напитков, которые усилят ваши заговоры или сами сработают как заклинание. Рецепты, распределенные по сезонам во второй части, черпают силу из астрологических знаков, планет, кристаллов, карт Таро и особых событий, связанных с временами года. Раскройте в себе чувственность и раскрепощенность с помощью «Коктейля Венеры», воспользуйтесь идеями философского Стрельца, приготовив коктейль «Жасминовый Стрелец», пробудите тягу к творчеству с помощью коктейля «Мокко Убеждения», усиленного сердоликом, и многое другое...

Благодаря этой книге вы поймете уникальную связь между магией и коктейлями, а также узнаете о волшебных свойствах алкогольных напитков и о том, как правильно их сочетать. Прежде всего выберите время для изучения основ и только после этого приступайте к созданию своих магических коктейлей. Таким образом вы по-настоящему раскроете возможности каждого рецепта. Зажигаете ли вы свечу для привлечения финансового благополучия или черпаете энергию Луны для внутреннего роста и трансформации — у нас обязательно найдется коктейль, который повысит эффективность вашего ритуала.





ЧАСТЬ 1

Мир магии и алкоголя

Переплетение алкоголя и колдовства

Тысячелетия назад женщины, которые имели отношение к пивоварению, пели Гимн Нинкаси, шумерской богине пива, чтобы она благословила их на успех. Сегодня опытные колдуньи смешивают определенные спиртные напитки с другими ингредиентами и получают восхитительные коктейли, непостижимым образом рождающие творческое начало. Поначалу алкоголь и колдовские практики могут показаться разными и чуждыми друг другу, но их истории тесно связаны между собой, что дает ведуньям простор для экспериментов.

В этой главе вы узнаете историю алкоголя и колдовства и откроете для себя истоки современного коктейля как духовного подношения; поймете, как алкоголь используется в магии сегодня и как можно будет использовать его в будущем. Давайте начнем необыкновенное путешествие в мир колдовских коктейлей!

АЛКОГОЛЬ И РИТУАЛЬНЫЕ ОБЫЧАИ ПРОШЛОГО

Алкоголь имеет свойство сохранять энергетическую сущность и аромат трав, поэтому он существует как неотъемлемая составляющая в магических снадобьях. Благодаря расслабляющим и обезболивающим эффектам алкоголь стал основой целительских практик еще на заре времен. В Древнем Риме в вино добавляли специи и травы, чтобы защитить организм от сезонных простуд и болезней. Китайцы использовали алкоголь для исцеления болезней желудка, придания сил и улучшения настроения, а в Древнем Египте пиво утоляло голод и жажду во время долгих часов занятий в жаркую погоду.

Издревле алкоголь был неотъемлемой частью церемоний и даром для подношения богам. В Китае, на территории провинции Хэннань, вино из риса, меда и фруктов выдерживали в глиняных кувшинах, в дальнейшем его использовали для погребальных церемоний. А в гробнице Энхедуанны, шумерской жрицы бога Луны Нанны, археологи нашли старинные священные сосуды для питья, которые говорят о том, что алкоголь помогал установить невидимую связь с богами.

МАГИЯ И АЛКОГОЛЬ СЕГОДНЯ

Алкоголь — это взаимосвязь богатого урожая и плодородия земли, и сегодня он — неотъемлемая часть колдовских и религиозных обрядов. В современных культурных традициях и в магии алкогольные напитки по-прежнему используют в качестве подношения. В христианстве вино символизирует кровь Христа, и его пьют во время причащения; в афро-карибских практиках ром наливают для защиты и подносят различным духам и божествам; в культе предков колдунья наполняет ритуальную чашу ликером, взывая к своим корням.

Приготовление алкогольного напитка напоминает волшебство, которое задействует все основные силы природы: огонь, воду, землю и воздух. Зерно, тепло, пьянящий травяной аромат и пары чистого спирта содержат в себе естественные колебания, и в каждом алкогольном напитке эти составляющие объединены, чтобы дать рождение чему-то совершенно новому.

Укрепление связи

Широкая распространенность ароматерапии, кристалльных эликсиров и цветочных эссенций дает возможность алкогольным напиткам поглощать, хранить и выдерживать живую силу трав и других ингредиентов. Особые виды энергии называют в мире магии «вибрациями», поскольку все на земле способно излучать невидимые волны. Колдуньи используют эту энергию в своих колдовских практиках.

Сочетание алкоголя и колдовства таит в себе огромную часть неизведанного ресурса. Скотт Каннингем¹ в своей книге «Викка на кухне. Энциклопедия кулинарной магии»² утверждает, что добавление в еду фруктов и растений с соответствующими вибрациями может усилить эффект от магических практик. Например, если ведьма хочет притянуть любовь, ей следует есть папайю в меде и жечь розовую свечу. Но можно добавить эти ингредиенты в алкогольный коктейль! Приготовьте мощное зелье с восхитительным медовым сиропом из розы и гибискуса — оно поможет усилить любовь как в настоящих, так и в будущих отношениях.

Волшебство коктейлей, кроме усиления заклинаний, можно использовать для притяжения определенной энергии, необходимой для могущественного заклинания. Все-таки важнейшая часть колдовства — это визуализация: представление о том, как будет выглядеть и ощущаться желаемый результат. Например, подумайте о чувстве уверенности, чтобы привлечь внимание того, кто вам нравится, или выступить перед публикой. На что было бы похоже это чувство, что бы оно напомнило? Если вы попытаетесь прочесть заклинание без какой-либо подготовки, может возникнуть проблема в отсутствии визуализации и неспособности в нее поверить. А если вы не верите в то, чего добиваетесь, то таким образом портите свой ритуал. Предварительно выпитый коктейль из нужных ингредиентов поможет вам обрести уверенность в себе, необходимую для достижения результата.

В следующих главах вы откроете для себя новые мистические силы, возникающие от сочетания колдовства с алкоголем.

¹ Американский эксперт в области магии природы и магии земли. *Прим. перев.*

² Каннингем Скотт. *Викка на кухне. Энциклопедия кулинарной магии.* СПб. : Издательская группа «Весь», 2019.

ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КОЛДУНЬИ

Магические коктейли — прекрасный способ возвести колдовство на совершенно новую ступень, но нужно делать все очень серьезно. Вы сможете не только позаботиться о своем благосостоянии, но и направить себя на успешную работу с магическими заговорами. Всегда помните, что даже последователи культа Диониса и древние шумеры поощряли только умеренное употребление алкогольных напитков! Кроме того, вы можете сделать любой коктейль безалкогольным, не растеряв его волшебных свойств: просто замените алкогольный напиток газированной водой. Она понадобится вам в больших объемах, чем алкоголь. Также скорректируйте соотношение сахара и цитрусовых. Если коктейль необходимо взбалтывать, добавьте газированную воду уже после того, иначе газ выйдет с шумом.

Перед тем как добавлять растения в коктейль, сначала необходимо ознакомиться с их свойствами. В интернете есть множество ресурсов, где можно посмотреть дополнительную полезную информацию и рекомендации. Возможные риски следует обсудить с лечащим врачом.

СМОТРИТЕ ДАЛЕЕ

Понимая глубокий смысл того, как магия сочетается с алкоголем, вы будете готовы продвинуться в барменском искусстве: от того, какое вам понадобится оборудование, до уникальных магических свойств алкогольных напитков. Многие колдуньи прошлых столетий верили в то, что алкоголь таит в себе гораздо больше преимуществ, чем просто хороший вкус.

ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Магия — это подключение к энергетической паутине Вселенной, использование сезонных изменений и даров, а также контроль над собственной божественной природой и силой, позволяющий достичь задуманного финала. Поэтому каждая ступень в процессе потребует особой аккуратности и понимания того, какой вид алкоголя лучше всего подходит и для какой обстановки и каким образом использовать различное оборудование, а также приемы, чтобы приготовить настоящий коктейль.

В этой главе вас ждет простое руководство по приготовлению алкогольных коктейлей: вы поймете разницу между водкой и джином и узнаете, что такое барный пестик. Являетесь ли вы новичком или уже изучили несколько приемов, вы узнаете все необходимое, чтобы достичь профессионального уровня.

ВИДЫ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Древние алхимики изобрели перегонный куб для получения спиртов из различных растений. Он представляет собой закрытую камеру, в которую добавляют ферментированные вещества, а затем нагревают, чтобы спирт отделился от других ингредиентов. В зависимости от используемого растения можно получить разные виды алкоголя, например джин или текилу. Подобно тому как травы и цветы обладают разной энергией и магическими свойствами, каждый вид алкоголя по-своему уникален. Индивидуальные вкусовые качества алкогольного напитка подсказывают, в каких заклинаниях и ритуалах лучше его использовать. А поскольку алкоголь составляет основу наших волшебных коктейлей, важно понимать, какая возможность скрыта в каждом из них.

Абсент

Когда-то неправильно представленный как галлюциноген, абсент изумрудного цвета также известен под названием «Зеленая фея». Современный абсент производят с использованием огромного количества растительных компонентов, в том числе зеленого аниса, флорентийского фенхеля и полыни. Абсент обладает выраженным ароматом аниса.

Полынь ассоциируют с экстраординарными способностями и связью с духами, это растение считается незаменимым помощником в магии и полезно для медиумов. Пленительный, загадочный

абсент — идеальный помощник в преодолении разрыва между физическим и эфирным мирами.

Пиво

Пиво изготавливают из суслу путем ферментации различных зерен (ячмень, хмель или кукуруза). И от того, какие растения и дрожжи использовались в его приготовлении, зависит стиль пива. Считается, что это старинный вид специально созданного алкоголя. По мнению историков, в древнем обществе за процесс пивоварения отвечали женщины. Пиво часто ставили на стол, когда праздновали летний и осенний урожай, а также подавали его и зимой. Благодаря карбонизации пиво — идеальный ингредиент для коктейлей. Если верить книге Каннингема «Викка на кухне. Энциклопедия кулинарной магии», пиво — отличный вариант для очищения. Существуют даже спа-салоны, в которых можно принять ванну с пивом!

Вино

На протяжении многих столетий вино почитали и использовали для поклонения божествам. В отличие от пива вино чаще всего получают путем ферментации винограда (но его можно приготовить и из других плодов). В зависимости от времени, которое сок винограда проводит в контакте с кожицей, получают разные виды вин — красное, белое или розовое. Чтобы приготовить красное вино, сок оставляют в контакте с кожицей на протяжении всего процесса брожения; для изготовления белого кожу убирают на более ранних этапах;