

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ

СТР. 5

ВСТУПЛЕНИЕ

СТР. 6

ПРИЛОЖЕНИЕ

СТР. 223

БЛАГОДАРНОСТИ

СТР. 236

ОБ АВТОРАХ

СТР. 237

ИЛЛЮСТРАЦИИ

СТР. 238

ВОДКА

СТР. 27

ДЖИН

СТР. 53

РОМ

СТР. 85

АГАВА

СТР. 117

ВИСКИ

СТР. 149

БРЕНДИ

СТР. 183

**СЛАБОУАЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ**

СТР. 203

**СХЕМА
«НАЧНЕМ»**

СТР. 8

**СХЕМА
«ДЛЯ ВЕЧЕРИНКИ»**

СТР. 42

**СХЕМА
«БРАНЧ»**

СТР. 66

**СХЕМА
«ВЫПИВАЕМ
НА ОТКРЫТОМ
ВОЗДУХЕ»**

СТР. 106

**СХЕМА
«КОКТЕЙЛЬНЫЕ
МАНЬЯКИ»**

СТР. 138

**СХЕМА
«ЗИМНИЕ ПРАЗДНИКИ»**

СТР. 168

**СХЕМА
«КОКТЕЙЛИ НА ДЕНЬ»**

СТР. 204



ПРЕДИСЛОВИЕ

ДЖ. КЭНДЗИ ЛОПЕЗ-АЛЬТ

Не обязательно нужна причина, чтобы выпить коктейль. Но всегда должна быть причина, по которой вы предпочитаете один напиток другому.

Дома я обычно полагаюсь на несколько любимых коктейлей — знаю, они мне понравятся. Есть и причина, по которой я позволяю хорошему бармену в модном баре смешать мне что-нибудь новенькое. Благодаря опыту барменов я обязательно найду что-то интересное и даже больше — напиток, идеально подходящий моему настроению.

Есть причина, по которой моя давняя подруга Кэри Джонс — первый человек, которому я звоню, когда мне нужно выбрать идеальный напиток для вечеринки, и почему позвонил именно Джону Маккарти, когда мне понадобилась новая коктейльная карта для моего ресторана. Они оба знают толк в выпивке и, что важнее, знают, что хочу выпить я, возможно, даже больше, чем я сам.

В книге «Сам себе бармен» Кэри и Джону удалось создать веселый и вкусный способ перенести их опыт приготовления оригинальных коктейлей из баров домой. Хотите ли чего-то крепкого и опьяняющего или легкого и освежающего, готовы ли потратить немного больше времени или загулять с минимальными затратами (все мы так делали), пьете вы с друзьями или в одиночку (это тоже все испытали)? В любом случае есть идеальный напиток для любого настроения. Кэри и Джон помогут вам найти его.

ВСТУПЛЕНИЕ

«Что будете?»

Бармен ловит ваш взгляд и движется к вам. Ваша очередь. Что закажете?

Иногда мы не можем дать ответ сразу. Летний вечер пятницы? Возможно, острая огуречная «Маргарита». Холодная зимняя ночь под треск огня? Тут требуется крепкий напиток с бурбоном, медом и гвоздикой. Новогодняя вечеринка — что может быть лучше, чем игристый коктейль для компании друзей?

На любой вкус, для каждого события и настроения существует идеальный коктейль. Наша цель — помочь вам его найти.

С ЧЕГО НАЧАТЬ?

Это зависит от вас. Можно начать с базы: водка, ром, текила — или довериться случаю.

Если вы ищете коктейль с ромом, но не уверены, какой именно, сразу перейдите к главе «Ром». В этой книге мы проведем вас сквозь вереницу вопросов: «Хотите легкий тропический коктейль или что-то более существенное? Предпочитаете горьковатые напитки или имеющие яркий цитрусовый вкус? Имбирь привлекает или отвращает (а может, вы хотите похвастаться или просто быстренько что-то приготовить)? Выбор зависит от вас, и он приведет вас к тому единственному напитку. Будто вы сами создаете коктейль — в каком-то смысле так и есть.

Вы не привязаны к какому-либо виду алкоголя, но проводите бранч, устраиваете вечеринку или готовите коктейль для семьи во время зимних праздников? Пройдите тематические опросы в блок-схемах в стиле «выбери себе приключение», чтобы найти идеальный коктейль.

Крафтовые коктейли становятся все популярнее, и любителям алкоголя хочется попробовать себя в создании креативных напитков. Но многообразие вариантов — крепкий алкоголь, сиропы, соки, биттеры — может сбить с толку. Наша цель — сразу же привести вас к напитку, который вы *полюбите*, даже если он не основан на привычном вам алкоголе или имеет в составе ингредиенты, о которых вы никогда не подозревали. Лучший способ стать барменом у себя дома — выучивать по одному напитку зараз.

А если эти напитки вдохновят на эксперименты? Вперед! Путешествуя по вселенной коктейльных возможностей, вы, скорее всего, придумаете собственные рецепты.

Кто мы такие?

Отличный вопрос. Джон Маккарти — миксолог с десятилетним опытом управления барами в Нью-Йорке. Его жена Кэри Джонс — профессионально пишет о коктейлях. Реальная история: они встретились, когда Кэри писала о коктейльном меню Джона (как он любит говорить: «Она меня оценивала»).

Вместе мы уже четыре года пишем колонку о коктейлях для сайта Food & Wine под названием «Рулетка в ящике со спиртным» (Liquor Cabinet Roulette), ориентированную на барменов-любителей — тех, кто любит «Кампари», но не знает, какой коктейль с ним сделать, или мечтает сделать коктейль для вечеринки в честь дня рождения, но не знает как.

Мы верим, коктейли должны приносить радость. Быть сложными, насколько нужно, не более. Непривычными и расширяющими границы в одном случае, такими знакомыми на вкус и ностальгическими — в другом.

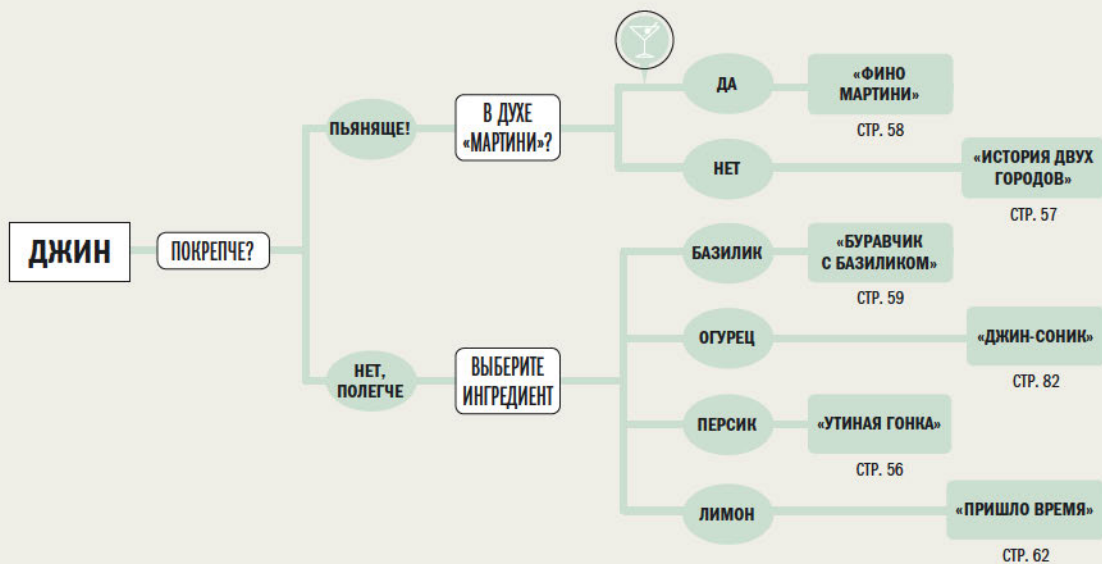
Благодаря опыту Джона все предлагаемые коктейли профессионального уровня — любой из них можно поставить в меню, — но применимы для тех, кто готовит напитки в домашних условиях.

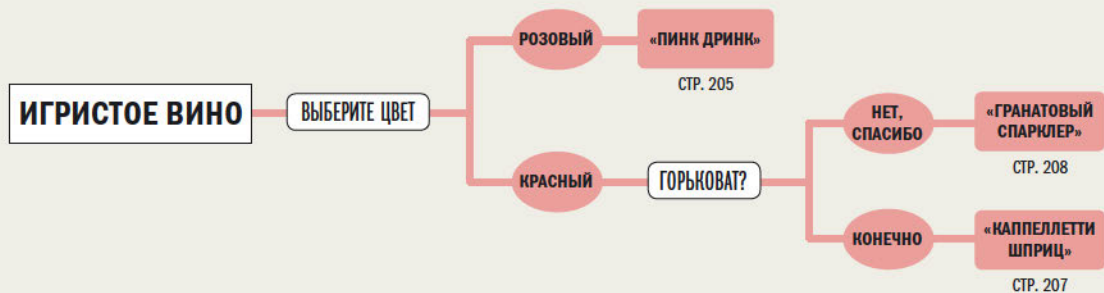
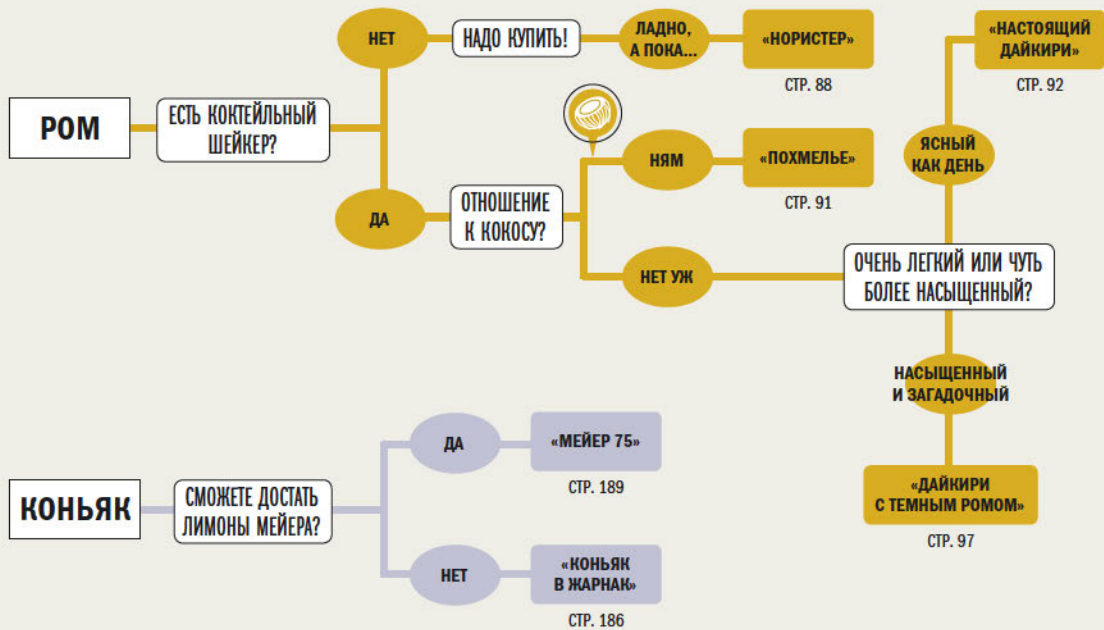
Надеемся, что в книге найдется один (или десять) коктейлей для любого читателя, будь то поклонник «Апероль Шприц», фанат мескаля, коктейльный скептик, коллекционер амаро, мужчина, который никогда не мешал ничего сложнее джина с тоником, или женщина, которая не пила ничего, кроме «Мартини», с 1962 года.

Не важно, кто вы, что пьете и какими навыками обладаете, — у нас есть коктейль для вас.



ДЛЯ САМЫХ ПРОСТЫХ НАПИТКОВ НАЧЕМ С КРЕПКОГО АЛКОГОЛЯ



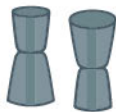


ОБОРУДОВАНИЕ

Чтобы создавать отличные коктейли, вам понадобится несколько качественных инструментов.

Коктейльный шейкер: рекомендуем набор — две металлические чаши, одна большая и одна маленькая. Вместе они образуют шейкер. Такой вариант выбирают большинство профессионалов — это надежный, недорогой шейкер, с которым легко работать. Вы можете также использовать коблер, более знакомый барменам-любителям, с встроенным ситом и маленькой крышечкой-колпачком, или бостонский шейкер с одним стеклянным и одним металлическим стаканом.

Стрейнер (англ. strainer — фильтр, сито): профессиональный инструмент бармена, предназначенный для отсеивания крупных частиц, таких как лед или кусочки фруктов, при переливании коктейля из шейкера в бокал. — *Прим. ред.*): хавторн-стрейнер надевают на верхнюю часть шейкерного стакана, с его помощью можно процедить напиток, удерживая лед, за одно движение.



Джиггер (англ. jigger — единица измерения жидкости, равная примерно 44 мл. — *Прим. ред.*): лучший способ точно отмерить количество ингредиентов. Джиггеры бывают разных размеров. Убедитесь, что на вашем есть отметки: 8 мл, 15 мл, 30 мл и 60 мл (и в идеале 20 мл и 45 мл).

Стакан для смешивания: коктейли можно смешивать в одном из металлических стаканов шейкера, но прозрачный стакан смотрится красивее, да и напиток, который вы готовите, видно. (Для этого стакана лучше всего использовать джулеп-стрейнер, хотя и хавторн-стрейнер подойдет.)



Барная ложка: барная ложка с длинной ручкой — идеальный инструмент для перемешивания напитков.

Файн-стрейнер (очень мелкое сито, чем-то похожее на чайное. Часто называют дабл-стрейнер за его более тщательную очистку напитка. — *Прим. ред.*): двойное процеживание коктейля (стр. 15), необходимое, чтобы убрать кусочки фруктов, остатки трав или осколки льда. Файн-стрейнер нужно держать над поверхностью стакана.

Выжималка для цитрусовых: простой ручной пресс, чтобы выжимать сок из лимонов, лаймов и других цитрусовых.

Мадлер (от англ. muddle — перемешивать. — *Прим. ред.*): длинный, тяжелый инструмент, используемый для выдавливания сока из фруктов, овощей или трав на дне шейкера.



БОКАЛЫ

Сказать по правде, вы можете налить большинство коктейлей в любой бокал, который нравится. Но все любят красивые коктейли, а к некоторым напиткам идеально подходит только определенный вид бокала. *Можно* налить «Мартини» в рокс и даже в красный пластиковый стаканчик, но согласитесь, это ведь совсем не «секси», да?

Если в морозилке есть место, предварительно охлажденные бокалы-креманки — классический и, пожалуй, самый изящный способ подачи коктейля. Напитки, которые в них подаются, не содержат льда, поэтому охлажденный бокал поддерживает их идеальную температуру долгое время. Если бокалы не охлаждены, это не конец света — просто убедитесь, что их не только что достали из горячей посудомоечной машины, иначе напиток перестанет быть холодным в считанные секунды. А кому нравится теплый «Манхэттен»?

Рокс: для многих смешанных напитков и взбитых коктейлей со льдом.

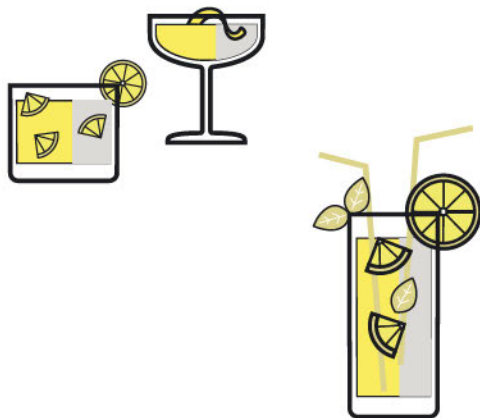
Креманка: для перемешанных и взбитых коктейлей, которые подают охлажденными, для некоторых игристых напитков.

Бокал для мартини: хотя «Мартини» можно подавать и в креманках.

Коллинз: высокий стакан с прямыми стенками, используется для напитков с тоником или содовой.

Бокал для вина: для некоторых игристых напитков.

Пинтовый бокал: для коктейлей с большим содержанием пива или газировки.



Лед тоже имеет значение

Единственный ингредиент, который встречается в 99% коктейлей, — лед. И хотя лед *должен* быть безвкусным, иногда это не так. Если кубики льда лежали в морозилке два месяца и пахнут немного затхло, выбросьте их.

Бармены часто очень трепетно обрабатывают лед, и мы подтверждаем, что идеальные кубики льда (3 см) в коктейлях выглядят неотразимо. Мы особенно любим подавать крепкие напитки с одним большим кубом льда (6 см), который называется «камень» («rock», а не «rocks»). У «каменя» меньше площадь поверхности, поэтому такой лед тает гораздо медленнее и его хватает на более длительное время. Силиконовые формы для обоих размеров доступны и стоят недорого.

Для наших целей достаточно следовать нескольким общим правилам. Убедитесь, что у вас хватает льда, и проверьте, не пахнет ли лед. Используйте ли вы стандартные формы для кубиков льда, более модные или ледогенератор, помните, что лучший лед — одинаковый по размеру. Куски льда разного размера или лед неправильной формы сойдут в крайнем случае, но растают быстрее, и напиток станет разбавленным. Раз уж остальные составляющие коктейля прекрасны, может, стоит и лед сделать безупречным, согласны?

ТЕХНИКА

Если вы достаточно взрослый, чтобы пить, значит, способны сделать коктейль (при наличии верного рецепта, конечно). Создание напитков не высшая математика — это не сложно ни технически, ни физически. Если вы можете выжать лимон, размешать сахар в горячей воде и отмерить нужное количество жидкости, вы умеете готовить коктейль. Может, оборудование и будет непривычным, но техника предельно проста.

Тем не менее хорошие коктейли требуют внимания к деталям, и большого внимания. Мельчайшие ошибки могут испортить напиток: двухдневный огуречный сок, увядший чеснок, малое количество меда, слабое смешивание или взбивание. Но стоит выучить несколько основных правил — и вы на пути к созданию собственных, по-настоящему впечатляющих коктейлей.

Шейк и стир

Многое в создании коктейлей зависит от правильного смешивания (стир) и взбивания (шейк). Эти навыки могут показаться базовыми — в каком-то смысле так и есть. Невозможно приготовить печенье из комковатого, плохо перемешанного теста, и лазанья не получится правильной, если готовить ее слишком долго. Точно так же недостаточно смешанные или слабо взбитые коктейли просто не будут на вкус такими классными, как должны.

С помощью обеих техник вы достигаете трех вещей: смешивания, охлаждения и разбавления. Первые два процесса говорят сами за себя. Крепкий алкоголь, ликеры и более-менее прозрачные жидкости достаточно будет просто смешать. Напиток со свежавыжатыми соками, особенно цитрусовыми, придется хорошенько взбить, чтобы соединить все ингредиенты. В обоих случаях лед в шейкере или стакане для смешивания охлаждает напиток.

Во время смешивания или взбивания лед тает и разбавляет напиток. Разбавление — вещь неплохая (обещаем, мы не будем разбавлять коктейль водой). Процесс разбавления смягчает крепость алкоголя и соединяет все элементы коктейля. Недостаточно смешанный «Мартини» будет не просто слишком теплым, он будет резким на вкус и агрессивным — насильно пьянящим, что совсем неприятно. Как в смешанных, так и во взбитых напитках вода от растаявшего льда занимает 30 или даже 45 мл финального коктейля, почти треть напитка. Достаточно, чтобы утверждать, что это имеет значение!

Старайтесь взбивать тщательно и энергично, а смешивать аккуратно и долго и всегда используйте много льда. Не хочется погружаться

в мистику, но, именно взбивая и смешивая коктейль, вы наделяете его энергией и жизнью, так что вложите в процесс всего себя!

Еще одна техника для более смелых читателей — двойное взбивание. Любой напиток, в котором есть яйцо или яичный белок — не бойтесь! — нужно взбить дважды: сначала интенсивно без льда, чтобы соединить все ингредиенты и насытить воздухом белок (это «сухой шейк»); затем еще один раз со льдом, чтобы охладить напиток («мокрый шейк»).

Мы знаем, что сырые белки в напитке могут отталкивать. А еще мы знаем, что, стоит попробовать коктейль с яичным белком, и, скорее всего, вы в него влюбитесь. Все дело в текстуре. Напитки с яичным белком отличаются обволакивающей, шелковистой консистенцией, с великолепной плотной пеной наверху. Хотя белок никак не меняет вкус — обещаем, ничего «яичного», — он смягчает вкус других составляющих. Коктейль «Виски сауэр» (Whiskey Sour) без белка резкий, бодрящий и довольно крепкий. Этот же коктейль с яичным белком мягче, он кажется легким и насыщенным одновременно. Ни один из них не «лучше» или «правильнее», но между ними есть заметное различие.

Для коктейля одного белка от яйца среднего размера будет достаточно. Рассуждайте рационально — так же, как если бы вы использовали сырое яйцо в качестве основы соуса для салата. Скажем так: если яйцо выглядит странно или от него запах, не используйте его. Что касается техники, самое важное — сухой или мокрый шейк (см. ниже). Если сомневаетесь, потрясите еще немного!

Взбивание (shake): поместите все ингредиенты в маленький стакан шейкера. Заполните большой стакан льдом примерно на $\frac{3}{4}$ (2 чашки, 250 г). Налейте жидкость в большой стакан со льдом, поместите верхнюю часть маленького стакана на верхнюю часть большого и постучите поверху, чтобы плотно закрыть. Одна рука на большом стакане, другая на маленьком — энергично встряхивайте, представляя, как лед скачет туда-сюда от одного конца к другому — от 10 до 15 секунд. Вы почувствуете, как металлические стаканы становятся холоднее. Раскройте шейкер и процедите напиток в стакан.

Смешивание (stir): перелейте все жидкие ингредиенты в стакан для смешивания, наполните его льдом до ободка (примерно 1 чашка, 125 г). Перемешивайте длинной барной ложкой, при этом задней стороной ложки обводите внутреннюю поверхность стакана. Перемешивайте на протяжении 45 секунд — да, кажется, это долго, но необходимо (мы как раз ждем, пока образуется 30–45 мл растаявшего льда и коктейль достигнет температуры 0 °C или чуть ниже). Процедите напиток в стакан.

Двойное взбивание (double-shake) (с яйцом или яичным белком): поместите все ингредиенты, включая яичный белок, в маленький стакан шейкера, как описано выше (сначала добавьте яичный белок, потом остальное — если вдруг желток в процессе разольется, вы не потратите алкоголь зря). *Не надо* класть лед. Закройте шейкер, как описано выше, и интенсивно взбивайте от 10 до 15 секунд. Раскройте, вылейте жидкость в маленький стакан. Заполните большой стакан примерно на $\frac{2}{3}$ льдом (около 2 чашек, 250 г). Закройте, потрясите и процедите, как описано выше.

Мадлинг и двойная фильтрация

Освоили технику взбивания и смешивания? Впереди мадлинг (muddling), или «раздавливание ингредиентов». Никакой науки здесь нет — нужно просто усиленно разминать ингредиенты в металлическом стакане шейкера. Мадлер для барменов идеален для этой цели, хотя другой массивный пестик в крайнем случае тоже подойдет. Простое правило: чем тверже ингредиент, тем сильнее вы давите. С имбирем и лимон-грассом придется поработать с применением силы — серьезно, давите по ним так, чтобы было слышно. То же касается и розмарина. Яблоки и огурцы не требуют серьезных усилий. С ягодами и травами еще проще — просто аккуратно надавите.

Мадлинг часто предполагает двойную фильтрацию (double-straining), также известную как «тщательная фильтрация» (fine straining). После взбивания или смешивания вы процеживаете коктейль в бокал: выливаете напиток, лед удерживаете и затем выбрасываете. Для двойной фильтрации нужно положить на стакан фан-стрейнер с мелкой сеткой. Это поможет тщательно отфильтровать твердые кусочки: волокна имбиря, семечки клубники, частицы базилика, осколки льда. Это *точно* необходимо? Строго говоря, на вкус это сильно не повлияет — но вы правда хотите, чтобы базилик застрял у вас в зубах?

Украшения

Ладно, бокалы имеют значение. Но украшения? Они еще важнее! Наука говорит, что большая часть вкусовых ощущений идет от запаха — в сущности, мы чувствуем вкус через запах. А украшения и есть наши главные ароматизаторы. Если коктейль, скажем, украшен травами, его запах целиком изменит ваше восприятие напитка (особенно когда вы пригубите его и нос буквально погрузится в «декор»).

Цитрусовые твисты еще интереснее. Чтобы сделать твист, срежьте большой, толстый кусок кожуры фрукта длиной от 8 до 10 см. Держите



его над напитком, цветной (внешней) стороной вниз, выверните кожуру, растягивая ее в стороны и разбрызгивая цитрусовые масла над поверхностью напитка. Посмотрите внимательно, и увидите, что капли масла прилипли к стеклу или плавают на поверхности жидкости — такая добавка придаст коктейлю выразительный и яркий цитрусовый вкус (а еще масла воспламеняются, но к этому мы вернемся позже). Аккуратно проведите цветной стороной кожуры по ободку стакана, чтобы равномерно распределить цитрусовые масла.

В основном нам понадобятся либо длинные цитрусовые твисты 8–10 см, либо кружок кожуры диаметром 2,5 см для более мягкого эффекта. Оба украшения обычно добавляют к напитку. В некоторых случаях, когда нужны только масла, а не декоративное украшение, кругляши выбрасывают. Если вы кладете их в напиток, цветная сторона должна смотреть вверх.

Что касается травяных украшений — возможно, это прозвучит странно, но прихлопните их рукой перед тем, как декорировать коктейль. Благодаря этой манипуляции клеточная структура листьев разрывается, распространяя больше аромата (попробуйте сами: хлопните лист базилика в ладонях, и запах станет гораздо сильнее. А вся соль как раз в запахе). Мягкое по структуре растение, такое как мята, достаточно просто несколько раз плотно прижать к ладони, что-то пожестче, например розмарин, требует ударов посильнее.

Украшение должно быть свежим и красивым. Если вы не собираетесь его съесть, не стоит и использовать.

Коктейли для вечеринки

Один коктейль взбивают или смешивают. Для двух коктейлей можно просто удвоить количество ингредиентов и приготовить их одновременно. Но когда вы угощаете большую компанию, проще сделать много напитков сразу. Способы разнятся в зависимости от коктейля. В каждом случае важно правильно смешать ингредиенты, хорошо охладить напиток и достаточно разбавить его талой водой.

МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА 6 ПОРЦИЙ КОКТЕЙЛЕЙ (УДВОЙТЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12)

Метод с взбиванием: в закрывающемся контейнере на один литр смешайте все ингредиенты из рецепта, увеличив количество в шесть раз. Закройте, интенсивно встряхните, чтобы соединить ингредиенты. Влейте напиток в двухлитровый кувшин, предварительно положив 500 г (чуть больше 4 чашек) льда, быстро перемешайте, затем оставьте, пока готовы стаканы или украшения. Напиток должен достаточно охладиться, а лед — раствориться. Это занимает 10 минут. Перемешайте еще раз, затем разлейте и украсьте по рецепту (чтобы сделать заготовку, смешайте все ингредиенты в закрывающемся контейнере на один литр, положите его в холодильник, а перед тем, как подавать напиток, встряхните хорошенько и перемешайте со льдом).

Метод со смешиванием: в двухлитровом кувшине с 500 г (4 чашками) льда смешайте все ингредиенты в шестикратном объеме и перемешивайте в течение минуты. Разлейте и украсьте по рецепту (чтобы сделать заготовку, смешайте все ингредиенты в закрывающемся контейнере на один литр, положите его в холодильник, а перед подачей перемешайте со льдом).

Метод с блендером: все ингредиенты из списка, кроме игристого вина или газировки для коктейлей, берите в шестикратном объеме и наливайте в чашу блендера. Взбивайте на высокой мощности 10 секунд. Процедите через фajn-стрейнер, перелейте в двухлитровый кувшин с 500 г (4 чашками) льда (чтобы подать сразу) либо в контейнер на 1 л без льда (чтобы сделать заготовку; в этом случае хорошо встряхните контейнер, когда достанете его из холодильника, затем смешайте напиток со льдом, как описано выше). Добавьте игристое вино или газировку, если используете их, и перемешайте, чтобы соединить ингредиенты. После того как вы смешаете напиток со льдом, он полностью охладится и будет достаточно разбавлен через 10 минут. Разлейте по бокалам и украсьте в соответствии с рецептом.

Метод с кувшином: добавьте все необходимые ингредиенты, увеличивая их количество исходя из числа гостей, в кувшин и слегка перемешайте.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Соки

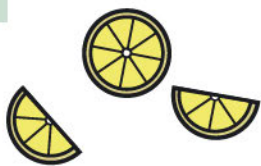
Большой процент коктейлей содержат сок лимона или лайма. Соки *всегда* должны быть свежими. К сожалению, тут по-простому не получится — мы не подскажем ни достаточно хороший концентрат, ни бутилированный бренд, который сработает. Если у вас по соседству нет магазина соков, сотрудник которого выжмет вам дюжину лимонов (или команды домашних эльфов, или помощника бармена в распоряжении), делать сок придется самому. Зато ручной пресс для цитрусов недорогой и его легко использовать. Если устраиваете вечеринку и хотите подготовиться заранее, по нашему мнению, сок лимона или лайма может храниться в холодильнике около 24 часов без существенной потери качества.

Советуем процеживать все цитрусовые соки через фajn-стрейнер, чтобы отфильтровать мякоть и остатки семян. Удаление мякоти также способствует более длительному хранению сока.

Соки из апельсинов и грейпфрутов тоже лучше всего использовать свежесжатыми. Если у вас под боком магазин, в котором на ваших глазах сделают литр апельсинового сока с мякотью, это приемлемая замена, только процедите его перед использованием. Та же история с грейпфрутом.

Многие коктейли в этой книге готовятся с использованием готовых соков: 100%-ный гранатовый в бутылке отлично подойдет. Мы любим клюквенный сок за его ядреный кислый вкус, однако всегда ищите в составе на упаковке только 100% клюквы. Этикетки могут быть обманчивы, «100% сок» может состоять в основном из винограда или яблока. «Клюква» — единственное, что должно значиться в составе. Если сок такой терпкий, что его почти невозможно пить, вы все сделали правильно.

Огурец, арбуз, мускатная дыня и имбирь относятся к группе «сделай сам». Соковыжималка быстро справится с любым из них, но если у вас ее нет — не беда. Разрежьте фрукты на кусочки, бросьте в блендер и добавьте воды так, чтобы она покрывала лезвия. Взбивайте до образования однородной смеси. Процедите через фajn-стрейнер.



Несколько слов о сахаре

Если выбрать только один комментарий, который мы слышим от людей, якобы не испытывающих любви к коктейлям, это: «Они слишком сладкие». Ну конечно, коктейли могут быть сладкими. Ярко украшенные замороженные «Дайкири» и «Яблочные мартини» 80-х и 90-х годов внесли свою лепту в такой взгляд.

Коктейли не обязаны быть сладкими. Готовите ли вы розовый клубничный или суперкрепкий и горький, секрет в балансе — найти правильное соотношение между терпким, сладким, горьким, насыщенным, опьяняющим.

Пожалуйста, не исключайте сахар из наших рецептов (или мед, или агаву). Коктейль с сахаром ничуть не слаще, чем соленое печенье с сахаром. Подсластители — связующий элемент, они соединяют ингредиенты и «сглаживают углы», превращая напиток в гармоничное целое. Часто, когда мы разрабатываем рецепты и коктейль получается не очень вкусным, в нем просто нужно подрегулировать уровень сахара.

Пейте водку с содовой или текилу с лаймом без подсластителя, если вам так нравится, но не надо убирать сахар из коктейля — вы останетесь с некачественным напитком.

А если переживаете о калориях, то проблема не в сахаре. В настоящем «Дайкири» (а это просто светлый ром, лайм и сахар) на сахар приходится 36 калорий, на ром — 115. В «Олд фэшн» — на сахар 12 калорий, на виски — 140. Если вы не используете сиропную полуфабрикатную смесь для коктейлей (теперь, когда у вас есть эта книга, вам они не нужны!), знайте, больше всего калорий содержит именно алкоголь. «Эгг-ног» — единственное исключение.



Сиропы и настойки

Поверьте, ничто не заставит вас чувствовать себя круче, чем коктейли с алкоголем, который вы настояли сами («А, это? Это просто “Мартини” с моей домашней водкой на зеленом чае...»).

Сиропы и настойки чаще всего требуют времени, но речь не о времени активного приготовления. Когда делаешь сироп, нужно дать ингредиенту настояться в сахарной воде, когда настойку — в алкоголе. И хотя вы вряд ли будете делать сироп специально для вечера с коктейлями во вторник, его легко начать готовить за ночь до вечеринки. Или можете сделать одну партию, и она прослужит вам недели (кардамоновый сироп под рукой однозначно улучшает качество жизни).

В этой книге много базовых сиропов: *простой сироп*, *на сахаре-сырце*, *медовый* и *из агавы*. Сахар в гранулах чаще всего, увы, остается в гранулах при взбивании и перемешивании, поэтому для коктейлей лучше использовать жидкую форму. Например, «простой сироп» — нагрейте воду, всыпьте сахар, исходя из соотношения 1:1, и помешивайте, пока жидкость не станет прозрачной. Вот и все. Простой сироп будет храниться две недели, а в большинстве случаев гораздо дольше, прохладясь в холодильнике. «Сироп из сахара-сырца» делается так же.

Мед и нектар агавы уже жидкие, но настолько плотные, что превращаются в комки, если их смешать с холодными ингредиентами. Так что мы делаем с ними сиропы по такому же принципу: растворяем 1:1 в горячей воде и мешаем до однородной массы. *Рецепты начинаются на странице 224.*

Биттеры

Щепотка корицы или кумина может преобразить блюдо, а дэш (англ. dash — 1 дэш = 4–5 капель. — Прим. ред.) биттера может оказать огромное влияние на коктейль.

Два самых важных биттера — апельсиновый и «Ангостура» (*Angostura*), особенно последний (если бармен говорит о «биттере», не уточняя названия, скажем, делает «биттер с содовой», скорее всего, речь идет об «Ангостуре»). Гамма его вкусов — горьковатого, землистого и мягких пряных ноток — мгновенно добавляет напитку глубину и законченность. Биттер «Ангостура» особенно гармоничен (но ни в коем случае не исключаем другие варианты) в сочетании с выдержанными спиртными напитками, включая виски и темный ром. Для легких цитрусовых напитков (или для прекрасного «Мартини» с джином) апельсиновые биттеры — лучшая компания. Апельсиновый биттер «Ангостура», который можно купить во многих магазинах, как раз подойдет. Мы также любим апельсиновые биттеры от Fee Brothers и Regans'.

Благодаря концентрированному вкусу биттеры могут сыграть главную роль в самых простых коктейлях. Для почти безалкогольного емчайте шесть или семь дэшей «Ангостуры» в высокий стакан с газировкой и льдом, а затем выжмите в него немного лайма. Или попробуйте влить несколько капель более легких биттеров в стакан с игристым вином: лавандовый, грейпфрутовый и другие фруктовые биттеры потрясающе вкусны, если пить их в таком сочетании.

СОВЕТ ПРОФИ

Ставьте биттеры в холодильник, чтобы продлить срок хранения.

СОВЕТ ПРОФИ

Наш «домашний рецепт» апельсинового биттера — половина Regans', половина Fee Brothers. Fee цветочный и душистый, в Regans' больше глубины.

Наши другие любимые биттеры

Грейпфрут (похож на апельсин)

Сельдерей (пикантный, овощной)

Ароматный (теплые пряности, корица)

Лаванда (цветочный, естественно)

«Пейшо» (*Peychaud's*) (анисовый, ярко-красного цвета)

«Биттерманс Хэллфайр Хабанеро Шраб» (*Bittermens Hellfire Habanero Shrub*) (технически это не биттер, но используется похожим образом, добавляет пряную остроту в коктейль)

Крепкий алкоголь

Наверное, самый насущный вопрос — какой крепкий алкоголь стоит купить?

Водка: хотя есть водки суперпремиум класса, которые мы действительно уважаем, такой алкоголь не обязательно должен быть дорогим. Сама по себе водка не имеет вкуса, но по-настоящему ужасна, если стоит очень дешево (те, кто пьют «Попов» (*Popov*) и им больше 22 лет, жестоко ошибаются). Однако как только вы дойдете до отметки 20\$ за бутылку, скорее всего, вы на правильном пути. Наша палочка-выручалочка — «Столичная» (*Stoli*): доступная по цене, и ее можно купить практически везде.



Джин: за последние десять лет на рынке произошел бум новых марок джина, и многие из них прекрасны: «Бруклин Джин» (*Brooklyn Gin*), «Ботанист» (*The Botanist*), «Манки-47» (*Monkey 47*), «Дороти Паркер Американ Джин» (*Dorothy Parker American Gin*) и завораживающая линейка от St. George Spirits — вот лишь несколько наших фаворитов. Но для базового коктейля на джине мы по умолчанию используем два — «Бифитер» (*Beefeater*) и «Плимут» (*Plymouth*). Они абсолютная классика, отлично сбалансированы, у них приятный можжевеловый вкус, оба доступны и пригодны почти для каждого коктейля на джине. В некоторых рецептах мы предпочитаем более крепкий «Бифитер», в других — немного менее алкогольный «Плимут». («Танкерей» (*Tanqueray*) и новичок «Сипсмит» (*Sipsmith*) также джины высшего класса от London Dry. Их мы бы тоже с удовольствием использовали в коктейлях.)

Ром: у этого напитка много вариаций — освежающие, сухие светлые сорта рома, которыми можно заменить водку; нестандартные ароматизированные, чей вкус будет доминировать в коктейлях; насыщенные, выдержанные, имеющие богатый вкус ванили и карамели. Для смешанных напитков мы снова и снова возвращаемся к следующим кандидатам: «Бругал Экстра Драй» (*Brugal Extra Dry*) в качестве светлого рома (четырёхлетний «Флор де Канья» (*Flor de Caña*) — тоже хороший выбор); «Маунт Гей Блэк Баррел» (*Mount Gay Black Barrel*) — если нужен более темный, выдержанный в бочке, с насыщенной фактурой; «Эпплтон Эстейт Сигначе Бленд» (*Appleton Estate Signature Blend*) — для неподражаемого вкуса настоящего ямайского рома; и наконец, «Дипломатико Резерва Эксклюзива» (*Diplomatico Reserva Exclusiva*), если есть потребность в максимальной насыщенности.

Агава: «Пуэбло Виехо» (*Pueblo Viejo*) — наша палочка-выручалочка, если коктейль основан на текиле. Невероятная находка, используете ли вы серебряную (*blanco*), чуть более выдержанную (*reposado*) или «зрелую» (*añejo*). Что касается мескаля, мы всегда используем «Фиденцио

Классико» (*Fidencio Clásico*), он продается по разумной цене и обладает всеми качествами хорошего напитка: землистым, дымчатым, цитрусовым и многослойным вкусом.

Виски: мы уверены, что хороший коктейльный бурбон должен быть 43-градусным и по разумной цене, не слишком сладким и не слишком агрессивным. Наш выбор — «Олд Форестер» (*Old Forester*). Ржаной виски? Американская классика «Риттенхаус» (*Rittenhouse*), все наши рецепты с ржаным виски протестированы на этом 50-градусном алкоголе. Когда мы используем скотч, берем смешанный (*blended*) и выбираем «Феймос Граус» (*The Famous Grouse*) или для чего-то более дымного — «Блэк Граус» (*The Black Grouse*); ирландский виски — насыщенный «Талламор Дью» (*Tullamore Dew*).

Бренди: с этой категорией часто возникает недопонимание: ведь бренди, по сути, это любой крепкий алкоголь, который гонят на фруктах. Большинство знакомых вам бренди гонят из винограда и выдерживают в бочках. Это касается и коньяка. Такой алкоголь может быть невероятно дорогим из-за длительного процесса созревания, но некоторые уважаемые коньячные дома выпускают более доступные виды, которые предназначены для коктейлей. «Эйч бай Хайн» (*H by Hine*) — наш золотой стандарт.

Мы немного помешаны на эпплджеке и яблочном бренди, оба делаются из яблок и зреют в бочках (эпплджек затем смешивается с нейтральным спиртным на зерне, а яблочный бренди — это просто бренди). Наш безусловный фаворит — сделанный в Америке «Лейрдс» (*Laird's*). Кстати, это самый старый лицензированный ликеро-водочный завод в Штатах (сам Джордж Вашингтон пил этот бренди, мы серьезно).

Другие необходимые напитки

Невозможно приготовить классические коктейли без вермута, как сладкого, так и сухого. Из сладких вермутов мы используем «Карпано Антика Формула» (*Carpano Antica Formula*), из сухих — «Долин драй» (*Dolin Dry*), а в некоторых напитках мы используем «Карпано бьянко» (*Carpano Bianco*) — светлый вермут, более сладкий и цветочный, чем сухой, но не такой насыщенный, как сладкий.

Апельсиновый ликер — еще один обязательный ингредиент. «Куантро» (*Cointreau*) можно купить везде, в нем 40 градусов, все как мы любим.

Мы считаем, что «Апероль» (*Aperol*) и «Кампари» (*Campari*) тоже необходимы. Первый — легкий и чуточку более горький итальянский аперитив с сильными нотками апельсина; второй — сложный и горько-сладкий, так что нужно время, чтобы к нему привыкнуть. Оба добавляют коктейлям глубину и характер (вместе с приятным красным оттенком), и оба можно считать базовыми ингредиентами для коктейлей.

Бузинный ликер «Сен-Жермен» (*St-Germain*) — еще одна рабочая лошадка бармена. Используйте его, когда хотите добавить коктейлю цветочную нотку.

Как вы могли заметить, мы любим доливать в коктейли игристое вино. В некоторых случаях («Утиная гонка», стр. 56) оно занимает большую часть коктейля, в других («Яблоки и апельсины», стр. 195) просто добавляет шипучий эффект. Игристые напитки — праздничные, и с ними довольно легко. Для некоторых коктейлей потребуется просто налить ликер или крепкий алкоголь в бокал с шампанским.

Не стоит раскошелиться на модное шампанское. Наши любимые игристые по разумной цене — французские, сделанные вне региона Шампань: брют «Кот Ма Креман де Лиму» (*Côté Mas Crémant de Limoux Brut*), сухой, приятный и стоит меньше 15\$. Что касается вин кава, «Дибон кава брют резерв» (*Dibon Cava Brut Reserve*) и «Анна де Кодорню Блан де Бланк» (*Anna de Codorniu Blanc de Blancs*) являются нашими фаворитами. Мы предпочтем любое из них просекко, но если вы используете итальянское игристое вино, лучше купить бутылку более сухого, например брют «Мионетто Просекко» (*Mionetto Prosecco Brut*).

СОВЕТ ПРОФИ

Всегда-всегда ставьте открытую бутылку вермута в холодильник. Вермут сделан на основе вина, и если не хранить его охлажденным, он испортится. И «Карпано», и «Долин» продаются и в маленьких бутылках, так что они не займут много места в холодильнике.