

АлкоФан

Алкогольные коктейли в домашних условиях



Издательство АСТ
Москва

УДК 641/642
ББК 36.997
А50

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

АлкоФан

А 50 Алкогольные коктейли в домашних условиях / Алкофан. — Москва : Издательство АСТ : Кладезь, 2020. — 208 с: ил. — (Звезда YouTube).

ISBN 978-5-17-116970-1

Эта книга для тех, кто хочет научиться правильно смешивать алкогольные коктейли прямо у себя дома. В ней вы найдете 65 проверенных рецептов самых популярных напитков, начиная от легкой классики вроде «Голубой Лагуны» и заканчивая взрывными шотами. Этот сборник может послужить как учебником для начинающих, в котором описаны теоретические основы миксологии, так и полезным пособием для уже искушенных любителей, желающих попробовать что-то новое и узнать больше о происхождении знаменитых коктейлей.

Книгу можно читать от начала и до конца или выборочно по главам, изучая лишь отдельные рецепты. Кроме состава, пропорций и пошаговых методик приготовления, указана краткая история каждого коктейля и правила его подачи.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-116970-1

© Алкофан, 2020

© ООО «Издательство АСТ», 2020

ОТ АВТОРА

Чтобы насладиться вкусом изысканного коктейля или организовать незабываемую вечеринку, не обязательно посещать солидное заведение или заказывать профессиональное бармен-шоу. При наличии ингредиентов и простейшего барного инвентаря воспроизводить рецепты можно в домашних условиях, на радость друзьям и близким. Именно такую цель я ставил, создавая это пособие для начинающих.

Рецепты коктейлей подбирались исходя из популярности в России, доступности ингредиентов и простоты приготовления. В основном это барная классика, прошедшая проверку временем, а также новые коктейли, которые зарекомендовали себя в последние десятилетия.

Книгу можно читать от начала и до конца или только по главам, изучая лишь отдельные рецепты. Кроме состава, пропорций и пошаговых методик приготовления, указана краткая история каждого коктейля и правила его подачи.

Больше рецептов в разделе «Коктейли¹» на сайте, там же можно задавать вопросы и делиться впечатлениями о напитках.

Видео с историей и наглядными инструкциями по приготовлению коктейлей размещены на канале «АлкоФан²» на YouTube.

Удачи в постижении барменского искусства, пейте с умом!

С уважением, АлкоФан.

¹ <https://alcofan.com/cateaorv/aLkooLnve-koktejLi>

² <https://www.youtube.com/channel/UCYn-plaioIeE0hc9mTp16aA>

Теоретические
ОСНОВЫ
приготовления
коктейлей

КРАТКАЯ ИСТОРИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

История коктейлей насчитывает неполные 200 лет. Судя по книге Джерри Томаса (Jeremiah P. Thomas, 1830—1885) «Как смешивать напитки» (How to Mix Drinks or The Bon Vivant's Companion, 1862 г.), в середине XIX века коктейли представляли собой смесь крепкого алкоголя, сахара, воды и биттера (травяного ликера), только позже в состав стали входить слабоалкогольные ингредиенты.

Книга Джерри Томаса вообще сыграла важную роль в истории коктейлей — это был первый «справочник бармена», в котором официально появилось слово cocktail. От слинга (sling, от немецкого schlingen — «глотать залпом»; слинг — предтеча коктейлей) его отличало именно обязательное присутствие биттера. Сегодня этому определению соответствуют Old Fashioned (виски, сахар, биттер), Sazerac (коньяк, абсент, сахар, биттер), Manhattan (ржаной виски, вермут, ангостура).

Термин Old Fashioned («старомодный») появился, чтобы разделить «старомодные» коктейли на основе крепкого спиртного и биттера от современных сложносоставных вариаций.

ЭТИМОЛОГИЯ ТЕРМИНА

Самым правдоподобным выглядит следующее объяснение происхождения термина: коктейлями называли лошадей с обрезанным хвостом. Эта метка обозначала, что скакун не чистокровный, а полукровка. Затем так стали говорить о людях, стремящихся попасть в высшее общество, но не обладавших соответствующим происхождением и воспитанием. Возможно, разбавленное водой спиртное тоже становилось как бы «полукровкой», теряло «чистоту происхождения», за что и получило соответствующее название.

Другая версия гласит, что слово *cocktail* может быть видоизмененным *cock ale* — так в Англии XVII—XVIII века назывался эль, сваренный с добавлением фруктов, специй и обваренного петуха (*cock*).

Менее популярные версии:

- Слово появилось в Новом Орлеане от французского *coquetel* — так называлась подставка для яиц, в которой иногда подавали напитки, как в рюмке.
- От *cock tail* — «петушиный хвост». Якобы таким хвостом украшали напитки по особым случаям.
- Такая же этимология, как в предыдущем пункте, но объяснение другое: считается, что петушиным хвостом принято размешивать напитки в Мексике.

ПОЯВЛЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ

Коктейли считаются американским изобретением, но вдохновением для них послужили британские пунши, популярные в XVIII веке: в спиртное добавляли фрукты, специи, разнообразные дополнительные ингредиенты и подавали все это в больших чашах.

Первое употребление слова *cocktail* в значении, отличном от «лошадь с подрезанным хвостом», встречается в английской газете 1798 году и означает имбирь. Возможно, потому что (по версиям некоторых исследователей) старым лошадям ставили имбирные свечи, после чего животное становилось резвым и задорным, периодически взбрыкивало крупом (*cock tail*).

Согласно Оксфордскому словарю английского языка называть коктейлем смешанные напитки начали американцы в 1803 году. Тремя годами позже в Нью-Йорке вышла книга *The Balance, and Columbian repository*, в которой за термином

закрепилось определение «стимулирующий алкогольный напиток с добавлением сахара, воды и биттера в любых пропорциях», в просторечье — «слинг с биттером».

Изначально коктейли должны были быть бодрящими, в этом заключалась их основная функция. Однако американский бармен из Коннектикута Джерри Профессор Томас, автор уже упомянутого справочника, вывел искусство смешивания напитков на принципиально новый уровень, сделав смеси не только «практичными», но вкусными и красивыми.

Еще одно важное имя в истории коктейлей — Фредерик Король льда Тюдор: именно он ввел в состав ключевой ингредиент, без которого сегодня невозможно и представить по-настоящему стильный напиток, — лед.

РАЗВИТИЕ КОКТЕЙЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ

В 1890-х появился термин highball (хайбол) — так обозначали коктейли на основе любого дистиллята (крепкого спиртного) и безалкогольного «разбавителя». Первая коктейльная вечеринка была устроена в мае 1917 года в США и продлилась всего час — пока гостям не подали ланч.

Во времена американского сухого закона (1919—1933) коктейли стали особо популярны: спиртное разливали нелегально в подпольных барах, зачастую качество контрабандного и самодельного алкоголя оставляло желать лучшего, поэтому неприятный привкус маскировали фруктовыми соками, медом и прочими отдушками. С другой стороны, коктейли «высокой школы» почти забылись: ингредиентов для них не было, да и многие хорошие бармены покинули США.

С 1960-х по конец XX века на волне развития неформальных субкультур на первый план вышел несмешанный алкоголь, но в 2000-х началось настоящее «коктейльное возрождение» —

появилось множество оригинальных и сложных сочетаний. Значимым именем в те времена стал американский бармен Дейл Дегров (Dale Degroff), много сил положивший на воссоздание старых рецептов и безукоризненное следование стандартам качества.

Сейчас словом «коктейль» обозначается любой смешанный напиток — с алкоголем или без — независимо от его «специализации». В эту категорию входят и пунши, и слинги, и хайболы, и все остальные вариации.

КЛАССИФИКАЦИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

ПО ВРЕМЕНИ УПОТРЕБЛЕНИЯ

Аперитивы. Подаются до еды, способствуют улучшению аппетита. Как правило, в состав входит крепкий алкоголь, например джин, однако крепость готового коктейля невысока, поскольку он не должен вызвать преждевременного опьянения.

Дижестивы. Пьют после обильной трапезы, чтобы улучшить пищеварение. Обычно эти коктейли крепче аперитивов, кроме того, могут быть достаточно сладкими, хорошо сочетаться с кофе, сыром или десертом.

Any Time (в любое время). Никак не привязаны к приему пищи, их можно пить в любой момент. Несмотря на то, что категория называется «в любое время», коктейли этой группы считаются вечерним алкоголем, преимущественно для вечеринок. Их не принято пить с утра, без компании или на ходу.

ПО КРЕПОСТИ И ОБЪЕМУ

Шоты (Shot Drinks). Сервируются в стопках объемом 40—60 мл, выпиваются залпом. Могут быть слоеными, крепкими, слабыми, некоторые поджигают.

Шорт дринки (Short Drinks). Подаются в бокалах объемом 60—160 мл, крепость варьируется от 17 до 45% об.

Лонг дринки (Long Drinks). Пьют из высоких бокалов объемом 160—300 мл, крепость редко превышает 17% об.

Горячие коктейли. Немного наособицу стоят горячие алкогольные коктейли, объем и крепость которых не нормированы, но обычно градусность не превышает 35% об. Примеры: глинтвейн, пунш, грог и «Кофе по-ирландски».

ПО ВКУСУ

Daisy (дейзи). Всегда short drinks. Крепкий коктейль с сиропом, лимонным соком и минеральной водой. Обычно красного цвета. Строго говоря, это стиль, в котором можно подавать любой 40-градусный напиток: водку, бренди, джин и т. д.

Julep (джулеп). Любой освежающий мятный коктейль на основе крепкого алкоголя, разбавленного водой.

Cardinal (кардинал). Равные пропорции алкогольной основы и ликера.

Collins (коллинз). Лонг дринки, представляющие собой смесь одного несладкого и крепкого алкогольного ингредиента, лимонного сока, сахара, содовой.

Cobbler (кобблер). Вино или херес с цитрусовым соком и сахаром, фруктами, толченым льдом. Бывают клубничные, ананасовые, кофейные и даже яичные кобблеры.

Cooler (кулер). Слабоалкогольный коктейль из крепкой или винной основы с фруктовым соком и имбирным элем (не обязательно, но часто). Как понятно из названия, хорошо освежают летом.

Sangaree (сэнгери). Коктейль с присыпкой из толченого мускатного ореха.

Sour (сауэр; от английского sour — «кислый»). Микс алкогольной основы с соком лимона или лайма, плюс сладкий компонент (ликер или фруктовый сок).

Sling (слинг). В состав, кроме алкоголя и соков, обязательно входит вода (минеральная или обычная), градусность обычно невысока.

Smash (смэш). Коктейли со свежей мятой, но обычно крепче джулепа, так как в рецептуру не входит вода.

Swizzle (суизл, или свизл). Коктейль с биттером.

Fizz (физз, от английского fizz — «шипучка»). Алкогольные миксы с газированной водой или шампанским, главное, чтобы коктейль получился газированным.

Fix (фикс). Лонг дринк из нескольких крепких компонентов.

Flip (флип). В состав обязательно входит яйцо.

Frappe (фрэнпе). Охлажденный коктейль с молотым льдом, мороженым, сливками и фруктовым сиропом.

ВИДЫ ВНЕ КАТЕГОРИЙ

Следующие типы сложно объединить одним признаком.

Egg-Nog (эгг-ног). Оригинальное шотландское изобретение: микс алкоголя, сладких ингредиентов, мускатного ореха, яйца и сливок или молока.

Oyster (ойстер, или оустер; от английского oyster — «устрица»). Отрезвляющий антипохмельный коктейль с цельным желтком, солью, перцем, острым кетчупом.

Highball (хайбол). Любой слабоалкогольный лонг дринк, подаваемый в высоком стакане (хайболе).

ОСНОВНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ БАРНОГО ИНВЕНТАРЯ

Для приготовления коктейлей требуются специальные приспособления, называемые барным инвентарем. Количество инструментов зависит от поставленных задач и уровня мастерства бармена. Краткое описание основных элементов поможет новичкам сориентироваться при комплектации домашнего бара: что приобрести в первую очередь, а с чем можно подождать до следующей зарплаты.

Деление на обязательный и необязательный инвентарь условно, потому что даже шейкер можно заменить литровой стеклянной банкой с дырочками в крышке, а готовый коктейль налить в кружку для чая. Но между банальным смешиванием спиртосодержащих жидкостей и приготовлением коктейлей есть разница в подходе к процессу — для бармена важно не только соблюсти пропорции и технологию рецепта, но и сделать это красиво, превратив весь процесс в шоу. Без подходящего инструментария добиться зрелищности сложно.

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ БАРНЫЙ ИНВЕНТАРЬ

1. Shaker (шейкер; от английского shake — «трясти») — емкость, предназначенная для смешивания ингредиентов (зачастую с разной плотностью). Выделяют два вида шейкеров.

Классический (европейский, континентальный, или коблер) состоит из трех металлических элементов: стакана или колбы, крышки (колпачка) и фильтра в виде ситечка, вмонтированного в крышку.

Преимущество конструкции в простоте использования, но есть и ряд недостатков. Первый — под воздействием льда металл быстро охлаждается, в результате съемные части

«прихватываются» друг к другу и разъединить их в нужный момент бывает непросто. Второй — в классическом шейкере лед тает быстрее, поскольку компоненты наливают поверх льда, из-за этого при долгом встряхивании коктейль может получиться водянистым.

Бостонский (американский) шейкер — выбор профессионалов, состоит из двух металлических или стеклянных стаканов для смешивания, которые накладываются друг на друга. При определенной сноровке готовить коктейли бостонским шейкером получается быстрее, чем классическим. Второе преимущество — появление воды в коктейле из-за таяния льда практически исключено, поскольку перед встряхиванием ингредиенты находятся в стакане без льда.

Недостаток — бостонский шейкер можно использовать только с дополнительными инструментами: стрейнером (ситечком) и барной ложкой. Также требуется хотя бы небольшая предварительная подготовка.

Если планируете готовить всего несколько коктейлей в неделю, то для домашнего бара лучше приобрести классический шейкер, который проще в использовании и смотрится эффектнее. Бостонский больше подходит профессионалам.

2. Стаканы и бокалы. В функциональном плане это два разных вида барного инвентаря.

Барные (смесительные) стаканы нужны для смешивания ингредиентов, которые хорошо сочетаются друг с другом, то есть имеют почти одинаковую плотность, поэтому шейкер не требуется. Второе предназначение — охлаждение готового коктейля.

Барные стаканы отличаются между собой материалом (металлические, стеклянные или пластмассовые), объемом (от 350 до 800 мл), формой и огранкой. Последняя характеристика влияет только на внешний вид.