

18+

Самогон Саныч



50 ГЕНИАЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

Истории, рецепты, подача

Самогон Саныч

**50 гениальных коктейлей.
Истории, рецепты, подача**

«Издательские решения»

Саныч С.

50 гениальных коктейлей. Истории, рецепты, подача / С. Саныч — «Издательские решения»,

Для кого эта книга?1. Для тех, кто не хочет смотреть на барную карту коктейлей, как на китайскую грамоту, а хочет точно знать, что заказать себе, а что своей спутнице;2. Для тех, кто хочет устроить запоминающуюся вечеринку и выступить в роли бармена, приготовив коктейль для своих гостей, а заодно и поведать историю его появления;3. Для тех, кто желает не просто смотреть на свой домашний бар, а понимать, какие напитки можно приготовить;4. Кому интересны правила приготовления и подачи.

© Саныч С.

© Издательские решения

Содержание

1. «Авиация» (Aviation). Рецепт коктейля: Как приготовить забытый шедевр эпохи джаза	7
Философия вкуса: Букет, а не удар	8
Ингредиенты (на 1 порцию)	9
Пошаговая инструкция: Сборка небесного букета	10
Как и когда пить «Авиацию»?	11
Критические ошибки, которые губят полёт	12
Исторический факт для ценителей	13
2. «Американо» (Americano). Горькое лекарство от скуки: как итальянский аристократ изобрёл коктейль для ленивых	14
История: или почему коктейль назвали в честь США, хотя придумали в Италии	15
Ингредиенты: всего три, но каких!	16
Приготовление: искусство лени	17
Подача: итальянское послеобеденное	18
3. «Апероль Шприц» (Aperol Spritz). Напиток, который спас итальянский туризм. Как опохмелиться и не сгореть на солнце	19
История: или как австрийцы научили итальянцев разбавлять вино водой	20
Ингредиенты: честная тройка без сюрпризов	21
Приготовление: искусство не перестараться	22
Подача: как почувствовать себя итальянцем	23
4. «Б-52» (B-52): Что скрывают три слоя самого опасного шота в мире?	24
Рецепт коктейля «Б-52»: Как собрать алкогольную радугу в стопке	24
Физика, а не магия: Почему слои не смешиваются?	25
Ингредиенты (на 1 шот)	26
Необходимый инвентарь	27
Пошаговая инструкция: Строим самолёт по винтикам	28
Как правильно пить Б-52?	29
Ошибки, из-за которых ваш «бомбардировщик» разобьётся на взлёте	30
Факт для размышления	31
5. «Бакарди» (Bacardi). Коктейль, который судился и победил. История одной адвокатской победы	32
История: или как ромовая компания наняла юристов, чтобы запретить вам смешивать что попало	33
Ингредиенты: состав, за который судились	34
Приготовление: алхимия в металлической банке	35
Подача: адвокатская эстетика	36
6. «Беллини» (Bellini). Коктейль, который назвали в честь художника, хотя пить его — чистое искусство	37
История: или как живопись XV века попала в бокал	38
Ингредиенты: всё гениальное — просто	39
Приготовление: никакого шейкера, только нежность	40
Подача: искусство пить красиво	41

7. «Белый русский» (White Russian). Как Чувак из «Большого Лебовски» напоил весь мир. Рецепт самого ленивого гения	42
История: или как бельгийский бармен сделал русским подарок, о котором они не просили	43
Ингредиенты: всего три, но качественных!	44
Приготовление: искусство лени (в хорошем смысле)	45
Подача: как Чувак	46
8. Бренди Александр (Brandy Alexander). Десерт в бокале, за который не стыдно. Почему «Бренди Александр» пьют, а не едят ложкой	47
История: или как коктейль получил имя в честь свадьбы, которой не было	48
Ингредиенты: нежность в чистом виде	49
Приготовление: алхимия в шейкере	50
Подача: ритуал для ценителей	51
9. Виски Сауэр (Whiskey Sour). Кислый, но не значит плохой. Почему виски с лимоном пьют уже 150 лет	52
История: или как моряки лечили цингу, а получился бестселлер	53
Ингредиенты: серьёзный набор для взрослых	54
Приготовление: алхимия в два этапа	55
Подача: люблю себя пеной	56
10. Гибсон» (Gibson). Луковый мартини? Вы серьёзно? Рецепт коктейля для смелых	57
История: у кого украли петуха и при чём тут художник	58
Ингредиенты: минимум, но качественный	59
Приготовление: никакого шейкера, только стир	60
Подача: пьют, а не закусывают	61
11. Гимлет (Gimlet). Джин с лаймом, который спас Британскую империю. Рецепт коктейля для настоящих «лаймейцев»	62
История: или как моряков заставили пить лекарство и назвали это коктейлем	63
Ингредиенты: всего два, но с одним секретом	64
Приготовление: взболтать, но можно и размешать	65
Подача: почувствуй себя офицером Её Величества	66
12. Голубая лагуна (Blue Lagoon). Лазурный обманщик: почему «Голубая лагуна» сияет, но не светит	67
История: или как сын переплюнул отца, добавив синей краски	68
Ингредиенты: всё гениальное — синее	69
Приготовление: искусство смешивать, а не рисовать	70
Подача: чем синее, тем ближе к морю	71
13. Грязный мартини (Dirty Martini). Оливковый рассол в коктейле? Только для извращенцев со вкусом	72
История: или как американский бармен случайно уронил оливку в чужой стакан	73
Конец ознакомительного фрагмента.	74

50 гениальных коктейлей Истории, рецепты, подача

Самогон Саныч

© Самогон Саныч, 2026

ISBN 978-5-0069-7661-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

1. «Авиация» (Aviation). Рецепт коктейля: Как приготовить забытый шедевр эпохи джаза

«Авиация» (Aviation) — это не просто коктейль. Это археологическая находка, вкусовая машина времени, переносящая в Нью-Йорк 1910-х годов, в эпоху, когда люди впервые с надеждой смотрели в небо на аэропланы. Этот напиток был почти утерян на 80 лет, пока коктейльные детективы не откопали его в старых руководствах. Его магия — в невероятном, лавандово-сизом оттенке и балансе, где цветочные ноты не превращаются в духи, а становятся частью сложной ботанической симфонии. Это коктейль для тех, кто устал от стандартной кислоты и сладости и хочет настоящей вкусовой поэзии.

Философия вкуса: Букет, а не удар

Если большинство коктейлей строятся на противопоставлении (кислое-сладкое, крепкое-лёгкое), то «Авиация» — **это гармония родственных нот.**

— **Джин:** Уже сам по себе является «бутылкой с ботаническим садом». Его можжевеловые, цитрусовые и пряные тона — основа.

— **Ликёр мараскино (Maraschino):** Даёт не вишнёвую сладость, а **горьковато-миндальную, древесную сложность.** Это «скелет» вкуса.

— **Ликёр Crème de Violette:** Душа коктейля. Именно он даёт тот самый лёгкий сиреневый оттенок и едва уловимый, холодный аромат фиалки. Без него коктейль — просто «Джин Саур» с мараскино.

Смешав их с кислотой лимона, мы получаем не напиток, а **парфюмерную композицию в бокале.**

Ингредиенты (на 1 порцию)

Здесь компромиссы недопустимы. Отсутствие одного компонента разрушает всю концепцию.

— **Лондонский сухой джин — 45 мл.** Нужен качественный, с ярким ботаническим профилем: **Beefeater 24, Tanqueray No. TEN, Bombay Sapphire.**

— **Ликёр мараскино (Maraschino liqueur) — 15 мл. Только Luxardo.** Это эталон. Другие бренды часто слишком сладкие.

— **Ликёр Crème de Violette — 1 барная ложка (около 7—8 мл).** Ключевой и редкий ингредиент. Бренды: **Rothman & Winter, The Bitter Truth.** Не заменять сиреневым сиропом!

— **Свежевыжатый сок лимона — 20 мл.** Здесь именно **лимон**, а не лайм. Его более мягкая и объёмная кислота лучше сочетается с цветочными нотами.

— **(Опционально) Сахарный сироп — 5 мл.** Добавляется, если лимон очень кислый. В оригинальном рецепте 1916 года его нет.

Пошаговая инструкция: Сборка небесного букета

Инвентарь: Шейкер, стрейнер, коктейльный бокал (мартинка), охлаждённый.

Техника — ювелирная точность:

1. Охладите бокал. Обязательно.

2. Соберите ингредиенты в шейкер. В шейкер **со льдом** налейте джин, ликёр мараскино, Crème de Violette, лимонный сок (и сироп, если используете). **Взбивайте 12—15 секунд** с достаточной силой для хорошего охлаждения и разбавления.

3. Процедите с изяществом. Слейте лёд из охлаждённого бокала. Процедите коктейль через стрейнер и ситечко «хаворн» в бокал. Напиток должен быть **кристально прозрачным** с лёгким, нежным **сиренево-голубым оттенком** (как небо на рассвете).

4. Украсьте правильно. Классическое украшение — **вишня мараскино (Luxardo)** на шпажке или на дне. Никакой цедры! Цвет вишни перекликается с цветом коктейля.

Как и когда пить «Авиацию»?

— **Подача:** В охлаждённом коктейльном бокале, без соломинки.

— **Время:** Идеальный аперитив для особого случая. Это не повседневный напиток, а коктейль для вдумчивого наслаждения, начала романтического ужина или разговора по душам.

— **Как пить:** Сделайте сначала небольшой глоток. Вы почувствуете **холодную, резкую кислоту лимона**, которая мгновенно смягчается **сладковато-горьким миндалём мараскино**, а затем раскрывается **долгим, сухим, сложным послевкусием** джина с призрачным, прохладным шлейфом фиалки. Это путешествие.

Критические ошибки, которые губят полёт

1. **Пропуск Crème de Violette.** Без него это просто «Авиация в тумане» — другой, плоский коктейль.

2. **Перебор с Crème de Violette.** Более 10 мл превратят напиток в мыльный, парфюмерный сироп. Мера — ключ.

3. **Использование дешёвой ярко-красной «вишни» из супермаркета.** Она даст искусственный вкус. Только настоящая вишня в сиропе Luxardo.

4. **Слишком сладкий джин или мараскино.** Нарушит хрупкий баланс в сторону приторности.

5. **Подача в тёплом бокале.** Убьёт все тонкие ароматы.

Исторический факт для ценителей

Рецепт был опубликован в 1916 году в книге Гуго Энслина «Recipes for Mixed Drinks». К середине XX века, когда фиалковый ликёр исчез с полок, коктейль забыли и исказили. **Его воскресил в 2000-х годах известный бармен и историк коктейлей Дейл ДеГрофф**, отыскав оригинальный рецепт и вернув миру этот шедевр.

«**Авиация**» — это коктейль-искусство. Он доказывает, что напиток может быть не просто смесью вкусов, **а настроением, цветом и историей**. Он для тех, кто ценит тонкость, исторический контекст и готов искать редкие ингредиенты ради одного единственного, идеального глотка. Поднимите бокал и совершите полёт во времени.

2. Американо (Americano). Горькое лекарство от скуки: как итальянский аристократ изобрёл коктейль для ленивых

Представьте: Милан, 1860-е годы. В моде — опера, дуэли и бесконечные разговоры о политике. В центре города открывается легендарный бар Caffè Camparino, куда стекается вся местная элита. Пьют джентльмены в основном виски и коньяк. Но есть проблема: после обеда хочется и выпить, и не опьянеть, и чтобы желудок работал как часы. И тут какой-то гениальный лентяй (по легенде — граф Камилло Негрони, но это другая история) говорит: «А давайте просто **смешаем биттер с вермутом и добавим содовой?**». Так, без особых усилий, родился «**Американо**» — коктейль для тех, кто хочет казаться изысканным, но при этом не напрягаться.

История: или почему коктейль назвали в честь США, хотя придумали в Италии

Название «Американо» появилось не сразу. Изначально это был просто «**Milano-Torino**» — по месту происхождения ингредиентов: биттер из Милана, вермут из Турина. Но в начале XX века в Европу хлынули американские туристы (те, что придумали сухой закон у себя дома). Итальянцы заметили, что янки обожают этот лёгкий, слегка горьковатый напиток с содовой и пьют его литрами, наслаждаясь жизнью, пока у них на родине алкоголь под запретом. Бармены, подмигивая, говорили: «**Этот пьют как американцы**» — «**bevono come gli americani**». Так и приклеилось прозвище, а потом и официальное название. Коктейль стал символом Dolce Vita — сладкой жизни, где можно не спешить, сидеть на веранде и смотреть на прохожих, потягивая что-то красивое из бокала.

Ингредиенты: всего три, но каких!

«Американо» гениален своей простотой. Это как маленькое чёрное платье: всегда уместно, всегда стильно. Вам понадобится всего три компонента, но каждый — со своим характером.

— **Красный биттер (Campari или его аналоги) — 30 мл.** Это «характер» коктейля. Горький, травяной, ярко-красный, как закат над Миланом. Он бодрит, дразнит и заставляет вкусовые рецепторы проснуться.

— **Красный сладкий вермут (Cinzano, Martini Rosso) — 30 мл.** Это «душа» коктейля. Мягкий, сладковатый, с нотками полыни и карамели. Он успокаивает и обволакивает, создавая баланс с агрессивным биттером.

— **Содовая (газированная вода) — 50—70 мл.** Это «лёгкость» коктейля. Она разбавляет градус, добавляет шипучую игривость и превращает напиток в идеальный лонг-drink для долгих разговоров.

— **Лёд.** Много. В идеале — один большой куб или несколько крупных, чтобы медленно таяли и не разбавляли коктейль мгновенно.

— **Для украшения:** Половинка кружка апельсина или цедра. Можно добавить оливку, но классика — именно апельсин.

Приготовление: искусство лени

Этот коктейль даже не надо взбалтывать. Он для тех, кто ценит минимализм и не любит лишних телодвижений.

1. Подготовьте сцену. Возьмите **низкий стакан (рокс)** или **стакан типа олд-фэшн**. Наполните его доверху крупными кубиками льда. Льда должно быть много, он должен едва помещаться.

2. Влейте характеры. Налейте прямо на лёд **30 мл красного биттера** и **30 мл красного вермута**. Порядок не важен, они всё равно подружатся.

3. Добавьте игривости. Аккуратно, по стенке, влейте **содовую**. Она создаст красивый градиент: на дне останется тёмно-красный слой, сверху — светлая шипучка.

4. Перемешайте — один раз! Возьмите длинную барную ложку (или обычную палочку для суши) и **аккуратно перемешайте содержимое ровно один раз по кругу**. Не взбивайте! Иначе выпустите все пузырьки.

Подача: итальянское послеобед

«Американо» — это ритуал. Его не пьют залпом перед выходом на улицу.

1. Обязательно украсьте край стакана **половинкой кружка апельсина** или длинной спиралью апельсиновой цедры. Можно слегка отжать цедру над стаканом, чтобы масла брызнули на поверхность — это даст невероятный аромат.

2. Воткните **трубочку**. Да, через трубочку его пить удобнее, но можно и без — как вам больше нравится.

3. Подавайте с маленькой **бутылочкой содовой отдельно**, если у вас гости, чтобы они могли доливать по вкусу.

4. **Священнодействие:** Пить нужно медленно, лучше сидя. Желательно — на веранде, в плетёном кресле, под лёгкий джаз или звуки города. Смакуйте. Сначала вы почувствуете мягкую сладость вермута, потом накатывает травяная горечь биттера, а содовые пузырьки щекочут язык и не дают заскучать. Примерно на середине бокала лёд подтает, и коктейль станет ещё более освежающим.

Почему это гениально? Это коктейль-медитация. Он не пьянит резко, а мягко расслабляет, поднимает аппетит и настраивает на философский лад. В нём нет ничего лишнего, только баланс, цвет и настроение.

Поднимите бокал за первого ленивого миланского бармена! Он смешал три жидкости, даже не встав со стула, и подарил миру рецепт идеального вечера.

3. Апероль Шприц (Aperol Spritz). Напиток, который спас итальянский туризм. Как опохмелиться и не сгореть на солнце

Есть коктейли для души, есть для тела, а есть — для интернета. Но есть один легендарный напиток, который одновременно спасает от жажды, от похмелья, от плохого настроения и от желания послать всех куда подальше в жаркий полдень. Речь, конечно, об **«Апероль Шприц» (Aperol Spritz)**. Это не просто смесь жидкостей, это **жидкая визитная карточка Италии**. Если вы были в Венеции и не пили Апероль на площади Сан-Марко — считайте, вы были в командировке, а не в отпуске. Этот коктейль — главный символ Dolce Vita, ленивого счастья и умения радоваться моменту, даже если у вас в кармане только мелочь на один бокал.

История: или как австрийцы научили итальянцев разбавлять вино водой

История «Шприца» началась не с Апероля, а с... оккупации. В XIX веке север Италии контролировали австрийцы. Суровые любители пива никак не могли привыкнуть к крепким итальянским винам. Им казалось, что это слишком мощно для обеденного перерыва. И они придумали гениальный выход: разбавлять вино водой со льдом. По-немецки «spritzen» значит «брызгать» или «разбавлять». Местные быстро подхватили моду, но добавили национальный колорит: вместо воды стали лить содовую, а потом и ликёр. Второй акт драмы случился в 1950-х, когда компания *Garbieri* выпустила на рынок *Aperol* — горьковато-сладкий апельсиновый ликёр с травами. Кто-то догадался смешать его с тем самым австрийским «шприцем» — и получился взрыв. Лёгкий, слабоалкогольный, красивый. Итальянцы поняли, что теперь можно пить с утра до вечера, не выпадая из реальности. И понеслось.

Ингредиенты: честная тройка без сюрпризов

Главное достоинство Апероля — в нём нечего усложнять. Всего три ингредиента, и каждый на своём месте.

— **Апероль (Aperol) — 50 мл.** Оранжевый демон-соблазнитель. В нём есть и сладость, и горечь, и секретные травы (рецепт, кстати, до сих пор засекречен). Он задаёт цвет и характер.

— **Просекко (Prosecco) — 75 мл.** Итальянское игристое сухое вино. Лёгкое, пузырьчатое, безжалостно весёлое. Оно делает коктейль воздушным и дарит те самые пузырьки, которые щекочут мозг.

— **Содовая (газированная вода) — 25 мл.** Скромный герой, который немного смягчает сладость и добавляет объёма. Можно чуть больше, если любите «пожиже».

— **Лёд.** Много льда! Лучше крупные кубики, чтобы таяли медленно.

— **Для украшения:** Долька апельсина. Не лимона! Именно апельсин подчёркивает цитрусовую душу Апероля. Можно ещё маслину, но это уже моветон.

Приготовление: искусство не перестараться

Этот коктейль не любят выпендрёжников. Чем проще — тем аутентичнее.

1. **Подготовьте бокал.** Возьмите **большой винный бокал (balloon)** на ножке. Он должен быть похож на аквариум для рыбок. Наполните его доверху крупным льдом. Льда не жалейте — пусть возвышается горкой.

2. **Первым делом — Апероль.** Налейте **50 мл** прямо на лёд. Полюбуйтесь, как оранжевая жидкость растекается по белому льду. Красота.

3. **Потом — пузырьки.** Аккуратно, по стенке, влейте просекко. Пусть образуется красивая шапка из пены.

4. **И чуть-чуть воды.** Добавьте содовую буквально **25—30 мл**. Не лейте сразу из бутылки — отмерьте на глаз.

5. **Мешать — нельзя!** Запомните: Апероль Шприц не перемешивают ложкой. Просто проведите трубочкой по кругу один раз, если совесть не позволяет оставить как есть. Пузырьки должны жить своей жизнью.

6. **Финальный аккорд.** Воткните в бокал дольку апельсина прямо на край или бросьте её внутрь, чтобы она плавала, как спасательный круг.

Подача: как почувствовать себя итальянцем

В Италии Апероль Шприц — это не просто напиток, это «аперитив». Ритуал, который готовит организм к ужину (или к обеду, или просто к жизни).

1. Подавайте сразу. Как только содовая встретилась с просекко — пошла химия, надо пить.

2. Трубочка обязательна! Через неё удобно пить, не касаясь губами горьковатой пенки (хотя некоторые любят и так).

3. Рядом с бокалом на тарелочке можно положить оливки, чипсы или маленькие канапе. В Италии к аперитиву часто подают лёгкие закуски — «чичетти».

4. **Главное правило:** пить медленно, сидя. Лучше всего — на открытой веранде, откуда видно закат (или хотя бы соседний дом). Сделайте глоток. Сначала вы почувствуете сладкую апельсиновую атаку, потом лёгкую горчинку, а просекко добавит шипучего веселья. Примерно на середине бокала лёд подтаёт, и коктейль станет ещё нежнее.

Почему это гениально? Потому что Апероль Шприц — это алкоголь для трезвых людей. В нём всего 11—12 градусов, его можно пить часами, не пьянея, но чувствуя себя причастным к прекрасному. Это жидкое воплощение мысли: «Жизнь удалась, даже если просто сидишь и смотришь на облака».

Поднимите бокал за австрийских оккупантов и итальянских бездельников! Они не искали смысл жизни — они нашли его на дне этого оранжевого чуда.

4. Б-52 (В-52): Что скрывают три слоя самого опасного шота в мире?

Рецепт коктейля «Б-52»: Как собрать алкогольную радугу в стопке

Коктейль «Б-52» (В-52) — это больше, чем напиток. Это **оптическая иллюзия в бокале**, огненное шоу и проверка на трезвость рук (как бармена, так и гостя). Его название — прямая отсылка к легендарному американскому стратегическому бомбардировщику, а слоистая структура имитирует его силуэт. Родившись в 1970-х, он стал символом барной бравады: если ты можешь его правильно собрать и выпить — ты герой вечера. Но за эффектной внешностью скрывается строгая наука о плотности. Давайте разберём её по слоям.

Физика, а не магия: Почему слои не смешиваются?

Секрет «Б-52» — в разной плотности (сахаристости) ликёров. Чем тяжелее и слаще ликёр, тем ниже он будет лежать. Ваша задача — аккуратно уложить их в порядке увеличения плотности, используя барную ложку или нож для «заколки». Нарушите последовательность — и получите грязно-коричневую смесь вместо идеальной триколор-полоски.

Ингредиенты (на 1 шот)

Точность — всё. Объём каждого слоя — **20 мл** (2/3 стандартной стопки).

— **Кофейный ликёр (самый тяжёлый)** — **20 мл**. Основа, «фюзеляж». **Kahlúa** — классический выбор. Его плотность позволяет ему уверенно держать верхние слои.

— **Айриш-крем (сливочный ликёр)** — **20 мл**. «Крылья». **Baileys** — идеален. Он достаточно лёгкий, чтобы плавать на калуа, но достаточно плотный, чтобы держать третий слой.

— **Апельсиновый ликёр (самый лёгкий)** — **20 мл**. «Кабина пилота». **Triple Sec (Cointreau)** или, для аутентичного оранжевого цвета и чуть большей плотности, **Grand Marnier**.

Необходимый инвентарь

- **Шот-стек (стопка для шотов)** или стопка на ножке (ларьковская).
- **Барная ложка** с плоским диском на конце или обычный столовый нож.
- **Пищевая зажигалка** (для финального флеш-шоу, опционально).

Пошаговая инструкция: Строим самолёт по винтикам

Главный принцип: Лейте каждый следующий слой максимально осторожно по обратной стороне ложки, прислонённой к стенке стопки.

1. **Заливаем «фюзеляж».** Налейте **20** мл кофейного ликёра Kahlúa прямо на дно стопки. Это основа.

2. **Укладываем «крылья».** Возьмите барную ложку выпуклой стороной вверх. Опустите её в стопку, чтобы конец почти касался поверхности калуа. **Медленно**, по задней части ложки, лейте сливочный ликёр **Baileys**. Он будет растекаться по верх кофейного, создавая чёткий второй слой. Уберите ложку.

3. **Устанавливаем «кабину».** Снова опустите чистую ложку прямо на поверхность слоя Bailey's. Ещё **медленнее** лейте по ложке апельсиновый ликёр **Cointreau/Grand Marnier**. Это самый сложный этап — нельзя прорвать нежный сливочный слой.

4. **Результат:** Три идеальных, не смешанных слоя: тёмно-коричневый, кремово-белый, прозрачно-оранжевый.

Как правильно пить Б-52?

Есть два культа:

1. **«Огненный удар» (классика):** Аккуратно подожгите верхний слой (апельсиновый ликёр) с помощью зажигалки на 2—3 секунды. Дайте пламени погаснуть или погасите его, накрыв бокалом для шотов. Затем выпейте залпом через соломинку, опустив её на самое дно. Вы проходите сквозь все три вкуса сразу — это взрывно.

2. **«Мирный» вариант:** Просто выпейте залпом. Слои смешаются у вас во рту, дав тот же вкусовой калейдоскоп, но без пиротехники.

ВНИМАНИЕ: Поджигание — зрелищно, но **опасно**. Делайте это вдали от **легковоспламеняющихся предметов**, волос и только если уверены в своих действиях. Никогда **не** наклоняйтесь над горящим шотом!

Ошибки, из-за которых ваш «бомбардировщик» разобьётся на взлёте

- **Использование неправильной ложки.** Вилка или чайная ложка создадут турбулентность. Нужна именно барная ложка с диском.
- **Слишком быстрая заливка.** Нетерпение — враг слоёв. Лейте буквально по каплям.
- **Несоблюдение порядка.** Если налить Bailey's первым, он просто утонет под тяжелой калуа.
- **Грязная или мокрая ложка.** Капля воды может испортить чёткую границу слоёв.

Факт для размышления

Существует целая «семья» бомбардировщиков: «**B-53**» (добавляет абсент), «**B-2 Spirit**» (с вольной композицией). Но классика — всегда тройка. Её баланс сладости, кофе и цитруса не требует улучшений.

Приготовление «**B-52**» — это **мастер-класс по терпению и точности**. Это не коктейль для утоления жажды, а для создания момента «вау!». Соберите его для гостей — и вы станете героем вечера. Только помните: с большой слоистостью приходит и большая ответственность. Пейте осознанно и осторожно!

5. Бакарди (Bacardi). Коктейль, который судился и победил. История одной адвокатской победы

Представьте: 1936 год, Нью-Йорк, Верховный суд. Строгие судьи в мантиях, адвокаты в париках, важные лица. На кону — судьба напитка. Звучит как начало юридического триллера? А вот и нет. Это реальная история о том, как компания Bacardi пошла в суд, чтобы защитить... коктейль. И выиграла! С тех пор в мире есть только один официальный, признанный законом рецепт «Бакарди». И сегодня мы его приготовим. Без адвокатов, но с уважением к истории.

История: или как ромовая компания наняла юристов, чтобы запретить вам смешивать что попало

В начале XX века коктейль «Бакарди» был лицом одноимённой компании. Его пили на Кубе, в США, в Европе. Он был везде. Но была проблема: бармены брали любой белый ром, добавляли сок лайма и сахар (или гренадин) и называли это «Бакарди». Компанию это бесило. Представьте, что вы купили iPhone, а вам говорят: «Ну, это же смартфон, все равно какой». Примерно так чувствовали себя владельцы бренда.

И вот в 1936 году семья Бакарди обратилась в Верховный суд Нью-Йорка. И выиграла дело! Суд постановил: коктейль «Бакарди» может называться только так, если он приготовлен **исключительно с ромом Bacardi**. Позже в Нью-Йорке даже вышел закон, закрепляющий это правило. Представляете уровень? Напиток, который защищён законом, как авторское право!

Сам коктейль появился на Кубе примерно в 1917 году. Изначально это был родственник Дайкири — ром, лайм, сахар. Но в США придумали добавлять гренадин, который дал тот самый розовый цвет и сделал напиток отдельной легендой.

Ингредиенты: состав, за который судились

Здесь всё строго. Никакой самодеятельности. Только то, что признано судом и Международной ассоциацией барменов (кстати, коктейль входит в категорию «Незабываемые»).

— **Светлый ром Bacardi — 45 мл. Именно Bacardi.** Суд велел. Если возьмёте другой — формально вы нарушаете закон Нью-Йорка 1936 года. Я никому не скажу, но имейте в виду.

— **Сок лайма (или лимона) — 20 мл.** Только свежавыжатый. Пакетированный сок — это преступление против вкуса.

— **Гренадин (гранатовый сироп) — 10 мл.** Он даёт тот самый бледно-розовый цвет и фруктовую сладость. Не покупайте дешёвый — будет вкус сиропа от кашля.

— **Лёд.** Много, кубиками, для шейкера.

— **Для украшения:** Долька лайма или вишенка (по желанию).

Приготовление: алхимия в металлической банке

Это коктейль семейства сауэров — значит, будет кисло-сладкий баланс и обязательное взбалтывание.

1. **Охладите бокал.** Поставьте в морозилку красивую коктейльную рюмку (лучше всего — бокал-купе или мартину) минут на 10. Или просто насыпьте в неё лёд и оставьте на минуту.

2. **Соберите команду в шейкер.** В шейкер (или любую герметичную ёмкость) налейте **45 мл рома, 20 мл сока лайма и 10 мл гренадина.**

3. **Добавьте лёд.** Наполните шейкер кубиками льда примерно на три четверти.

4. **Трясите, как будто трясёте присяжных.** Энергично взбалтывайте 12—15 секунд, пока стенки шейкера не покроются инеем. Это не просто охлаждение — это насыщение кислородом и смешивание.

5. **Двойной фильтр (дабл-стрейн).** Вылейте лёд из охлаждённого бокала. Процедите содержимое шейкера сначала через крупное ситечко (стрейнер), а потом через мелкое (файн-стрейнер), чтобы ни один осколок льда не испортил идеально прозрачный напиток.

6. **Перелейте в бокал.**

Подача: адвокатская эстетика

Этот коктейль пьют не залпом. Его смакуют, рассматривают на свет и чувствуют себя причастными к истории.

1. Бокал должен быть идеально чистым, прозрачным, на тонкой ножке. Напиток внутри — бледно-розовый, полупрозрачный, как утреннее небо над Гаваной.

2. Украсьте край бокала **долькой лайма** или опустите внутрь **вишенку мараскино** на шпажке.

3. Никакой трубочки! Это напиток для взрослых людей, которые подносят бокал к губам и чувствуют аромат цедры и сахарного тростника.

4. **Температура подачи:** ледяной. Содержание алкоголя около 20—25%, так что это вполне себе «взрослый» аперитив перед ужином.

Почему это гениально? Это Дайкири, который пошёл в суд и выиграл. В нём идеальный баланс: кислый лайм бьёт по языку, сладкий гренадин тут же приходит на помощь, а ром стоит на страже, напоминая, что вы пьёте не компот, а коктейль с юридической защитой. Он освежает, бодрит и настраивает на философский лад. А ещё он розовый — а значит, фотогеничный.

Поднимите бокал за адвокатов семьи Бакарди! Они сделали для мира коктейлей то, что не удавалось ни одному бармену — превратили напиток в закон.

6. «Беллини» (Bellini). Коктейль, который назвали в честь художника, хотя пить его — чистое искусство

Ох, держитесь за свои фужеры! Сейчас я расскажу вам историю о том, как обычный итальянский бармен посмотрел на картину эпохи Возрождения и сказал: «А сделаю-ка я напиток цвета розовых снов!».

Есть коктейли, которые пьют, чтобы забыться. Есть те, которые пьют, чтобы впечатлить. А есть «Беллини» (Bellini) — единственный в мире напиток, который одновременно можно пить на завтрак, обед и ужин, и при этом чувствовать себя венецианским аристократом, а не алкашом. Это не просто смесь просекко с персиком — это жидкое доказательство того, что итальянцы умеют делать искусство даже из того, что просто созрело на дереве и упало.

Представьте: 1948 год, Венеция, легендарный Harry's Bar. За стойкой — Джузеппе Чиприани, человек, который видел Хемингуэя чаще, чем собственную жену. Однажды летом он смотрит на персики, на бутылку просекко, а потом переводит взгляд на картину художника Джованни Беллини эпохи Возрождения. И тут его осеняет: «Боже, какой оттенок розового! Хочу такой же — в бокале!».

Так, благодаря внезапному приступу вдохновения (и, видимо, хорошему урожаю персиков), родился коктейль, который стал символом dolce vita задолго до того, как это словосочетание вошло в моду. И назвали его, конечно, в честь художника — потому что пить «Беллини» — это не просто утолять жажду, а приобщаться к прекрасному.

История: или как живопись XV века попала в бокал

Джузеппе Чиприани, основатель Harry's Bar, был не просто барменом, а настоящим алхимиком от коктейлей. В 1948 году он взял белые персики (именно белые, потому что они ароматнее и нежнее жёлтых), превратил их в пюре и смешал с просекко. Получилось нечто божественно розовое, что напомнило ему тона на картинах венецианского живописца Джованни Беллини.

Изначально напиток был сезонным — только с мая по сентябрь, когда поспевали белые персики. Но, как это обычно бывает с гениальными вещами, клиенты требовали его круглый год. И тогда один предприимчивый француз (куда ж без них) наладил поставки персикового пюре в Венецию и Нью-Йорк, и «Беллини» стал легендой.

С тех пор этот коктейль пьют на завтраках, бранчах, свадьбах и просто в те моменты, когда хочется почувствовать себя немножко венецианцем — даже если за окном слякоть, а не каналы с гондолами.

Ингредиенты: всё гениальное — просто

В «Беллини» всего два основных компонента, но каждый из них должен быть идеальным, как картина в музее.

— **Просекко (Prosecco) — 100—120 мл (2 части).** Сухое итальянское игристое. Не шампанское, заметьте! У шампанского слишком сильный характер, он задавит нежную персиковую душу. Просекко же лёгкое, пузырчатое и тактичное — оно только подчёркивает, но не перебивает.

— **Пюре из белых персиков — 50—60 мл (1 часть).** Сердце и душа коктейля. Персики должны быть спелыми, ароматными и обязательно белыми. Жёлтые — уже не то, будут компотом, а не искусством. В оригинальном рецепте, кстати, добавляли немного вишнёвого или малинового сока для того самого розового оттенка.

— **Лёд (только для охлаждения, в бокал не попадёт).**

— **Для украшения:** Ломтик свежего персика на край бокала.

Приготовление: никакого шейкера, только нежность

Запомните главное правило «Беллини»: **пузырьки — священны**. Их нельзя мучить, трясти или агрессивно перемешивать.

1. Охладите всё, что можно охладить. Фужер, просекко, даже ваше настроение должно быть chilled. Поставьте фужер в морозилку минут на 10—15.

2. Первым делом — персики. Налейте охлаждённое персиковое пюре на дно фужера. Если делаете пюре сами (а мы надеемся, что да), просто пробланшируйте персики, снимите кожицу и взбейте мякоть в блендере. Можно протереть через сито для нежности. Взрослые дядьки-бармены советуют использовать картофельную толкушку, а не блендер, чтобы сохранить текстуру.

3. Медленно влейте просекко. Лейте по стенке, чтобы не поднять пенную бурю. Пузырьки должны радоваться жизни, а не убегать из бокала.

4. Осторожно перемешайте. Длинной ложкой сделайте одно-два движения снизу вверх. Не взбивайте! Просто познакомьте ингредиенты.

5. Финальный штрих. Украсьте тонким ломтиком свежего персика.

Важное предупреждение от старых барменов: Лучше смешивать всё в кувшине, а уже потом разливать. Потому что если лить просекко прямо на пюре в бокале, химическая реакция может устроить вам маленькое извержение Везувия прямо на скатерти.

Подача: искусство пить красиво

«Беллини» подают **в высоких фужерах для шампанского (флюте)**. Во-первых, это красиво. Во-вторых, в узком бокале пузырьки дольше не выдыхаются и продолжают радовать глаз.

1. Температура: Ледяной, почти до онемения губ.

2. Когда пить: Итальянцы считают его аперитивом (до еды), но весь мир давно пьёт его на бранчах, днём, вечером и даже утром в выходной, когда хочется сделать «вкусненько».

3. С чем: Отлично идёт с лёгкими закусками, морепродуктами, фруктами и просто с видом из окна. Некоторые извращенцы добавляют в «Беллини» персиковый шнапс или лимонный сок, но это уже вариант для тех, кому классика кажется слишком скучной.

Почему это гениально? «Беллини» — это единственный коктейль, который одновременно освежает, слегка пьянит и делает вас интеллигентнее. Вы пьёте — и сразу хочется говорить об искусстве, цитировать Хемингуэя и хотя бы мысленно перенестись на террасу Harry's Bar с видом на Гранд-канал.

Поднимите бокал за Джузеппе Чиприани! Он доказал, что если смешать персики с пузырьками и вдохновиться живописью, можно получить не просто напиток, а культурный код целой нации.

7. «Белый русский» (White Russian). Как Чувак из «Большого Лебовски» напоил весь мир. Рецепт самого ленивого гения

Вы когда-нибудь чувствовали, что жизнь — это сплошной ковёр, который надо постирать? Что вы просто хотите кататься по городу в своей старой машине, слушать кроликов и пить что-то, что одновременно и бодрит, и успокаивает? Если да — добро пожаловать в клуб почитателей Чувака и его любимого напитка.

«Белый русский» (White Russian) — это единственный в мире коктейль, который одновременно считается и десертом, и алкоголем, и заменителем завтрака. Это жидкое воплощение философии «расслабься и получай удовольствие». И сегодня мы научимся его готовить. Боулинг не обязателен.

История: или как бельгийский бармен сделал русским подарок, о котором они не просили

Вся ирония в том, что коктейль «Белый русский» не имеет к России никакого отношения. Абсолютно никакого. Его придумал в 1949 году бельгийский бармен Гюстав Топс в брюссельском отеле Metropole. Он создал его в честь Перле Места — американского посла в Люксембурге. Почему «русский»? Потому что основа — водка, а в середине XX века водка прочно ассоциировалась именно с Россией.

Сначала появился «**Чёрный русский**» (просто водка с кофейным ликёром). А потом кто-то (легенды умалчивают, был ли это сам Топс или смелый посетитель) сказал: «А давайте добавим сливок!». Так и появился «**Белый русский**» — более нежный, сладкий и коварный брат.

Долгие годы коктейль влачил скромное существование, пока в 1998 году не случилось чудо. Братья Коэны сняли фильм «Большой Лебовски» (The Big Lebowski). Джеффри «Чувак» Лебовски в исполнении Джеффа Бриджеса пьёт «Белый русский» на протяжении всего фильма — по подсчётам фанатов, целых 9 раз. Он называет его просто «кавказец» и потягивает из пластикового стаканчика в супермаркете, в ванной, в боулинге — везде.

После выхода фильма коктейль пережил второе рождение. Из просто приятного напитка он превратился в символ расслабленного пофигизма и умения получать удовольствие от жизни, не напрягаясь.

Ингредиенты: всего три, но качественных!

«Белый русский» состоит всего из трёх компонентов. И здесь, как в хорошем ремонте, важнее не количество, а качество.

— **Водка — 50—60 мл (2 части).** Не нужно брать самую дорогую супер-премиальную. Вкус водки в этом коктейле будет смягчён сливками и ликёром. Но и откровенный шмурдяк тоже не нужен. Tito's, Smirnoff, Absolut или Grey Goose — вполне достойные варианты. Некоторые профи советуют держать водку в морозилке.

— **Кофейный ликёр — 30 мл (1 часть).** Классика — это Kahlúa. Но есть и другие достойные варианты: Tia Maria, Mr. Black (более кофейный и менее сладкий), Galliano Ristretto. Главное, чтобы ликёр был качественным и пах настоящим кофе, а не химией.

— **Сливки — 30 мл (1 часть).** Самый важный момент! Никакого молока! Используйте жирные сливки (от 33%) или, на худой конец, половинки (half-and-half). Молоко слишком жидкое, оно будет «сворачиваться» в алкоголе и испортит всю текстуру. Сливки должны быть холодными, прямо из холодильника.

— **Лёд.** Крупные кубики, чтобы медленно таяли.

— **Для украшения (опционально):** Тёртый шоколад, кофейные зёрна, вишня, или даже капля карамели на стенке бокала.

Приготовление: искусство лени (в хорошем смысле)

Чувак не стал бы заморачиваться со шейкером. И мы не будем. Весь фокус в правильной сборке.

1. Подготовьте бокал. Возьмите **низкий стакан (рокс или олд-фэшн)**. Наполните его крупными кубиками льда доверху. Некоторые гуру советуют предварительно охладить бокал в морозилке.

2. Заливаем базу. Налейте на лёд **водку**, затем **кофейный ликёр**. Аккуратно перемешайте, чтобы они подружились и охладились.

3. Самый важный шаг — сливки. Возьмите холодные сливки и **медленно влейте их сверху, используя обратную сторону ложки**. Лейте на ложку, чтобы сливки аккуратно стекали по стенке или по льду и оставались на поверхности.

4. Не перемешивайте! Если вы всё сделали правильно, у вас получится красивый двухслойный коктейль: тёмная, кофейная основа внизу и белая сливочная шапка сверху. Пусть гость сам решает, мешать или нет. Можно подать с трубочкой, чтобы пить слоями.

Подача: как Чувак

Подача «Белого русского» — это отдельный ритуал.

1. Поставьте бокал на стол и полюбуйтесь контрастом цветов.

2. Украсьте, если хотите: щепотка тёртого шоколада сверху, пара кофейных зёрен или вишенка на шпажке.

3. **Ни в коем случае не подавайте его перед едой!** «Белый русский» — это не аперитив. Это **диджестив**, напиток после ужина, десерт в стакане. Им хорошо завершать вечер, а не начинать его.

4. Лучшая компания для этого коктейля — друзья и... просмотр «Большого Лебовски». Серьёзно, это идеальное сочетание.

Почему это гениально? «Белый русский» — это коктейль-одеяло. Он мягкий, тёплый (несмотря на лёд), уютный и обволакивающий. Он не бьёт по голове, а нежно её поглаживает. Это вкус детства, смешанный со взрослым миром. Он напоминает, что иногда можно просто расслабиться, надеть халат и пустить всё на самотёк.

Поднимите бокал за Гюстава Топса, который придумал эту нежность, и за Чувака, который сделал её культовой. Ковёр, кстати, действительно задавал стиль всей комнате.

8. Бренди Александр (Brandy Alexander). Десерт в бокале, за который не стыдно. Почему «Бренди Александр» пьют, а не едят ложкой

Представьте: холодный вечер, камин, мягкое кресло и в руках — бокал с чем-то настолько нежным, что кажется, будто пьёшь жидкое пирожное. Нет, это не глинтвейн и не какао с маршмеллоу. Это «Бренди Александр» (Brandy Alexander) — коктейль, который стоит на грани между благородным алкоголем и изысканным десертом. Его история началась в позапрошлом веке, а слава дошла до наших дней благодаря одному очень известному сладкоежке.

История: или как коктейль получил имя в честь свадьбы, которой не было

Точная дата рождения «Александра» теряется в тумане нью-йоркских баров начала XX века. По самой романтичной версии, коктейль создали специально для свадьбы будущего короля Англии Эдуарда VII и принцессы Александры Датской в 1863 году. Правда это или нет — история умалчивает, но название закрепилось красивое.

Изначально коктейль назывался просто «Александр» и делался на джине. Да-да, представьте: джин, сливки и какао-ликёр. Звучит странно, но, видимо, тоже было вкусно. Однако в 1910-1920-х годах бармены решили, что джин — это слишком дерзко для такой нежной композиции, и заменили его на коньяк или бренди. Так появился «Бренди Александр» — тот самый, который мы знаем и любим.

Особую популярность коктейль приобрёл в США во времена сухого закона. Сливки и какао отлично маскировали не самый качественный подпольный алкоголь, делая его почти съедобным. А в середине XX века «Бренди Александр» стал любимым напитком самого Фрэнка Синатры — главного тусовщика и ценителя красивой жизни.

Ингредиенты: нежность в чистом виде

В этом коктейле всего три компонента, но каждый играет свою неповторимую партию.

— **Коньяк или бренди — 30 мл.** Благородная основа. Коньяк (особенно хороший выдержанный VSOP) добавит нотки ванили, дуба и сухофруктов. Бренди делает коктейль чуть проще, но всё равно достойно.

— **Тёмный какао-ликёр (например, Crème de Cacao) — 30 мл.** Это шоколадная душа напитка. Ликёр должен быть именно тёмным, чтобы дать насыщенный цвет и глубокий вкус какао, а не сладкую водичку.

— **Жирные сливки (33—35%) — 30 мл.** Именно они создают ту самую бархатистую текстуру, за которую обожают этот коктейль. Сливки должны быть свежими и очень холодными.

— **Лёд.** Для шейкера.

— **Для украшения:** Свеженатёртый мускатный орех. Это не просто украшение, а обязательный элемент! Именно мускат соединяет все вкусы воедино и даёт тот самый благородный аромат. Иногда используют тёртый шоколад, но классика — именно мускат.

Приготовление: алхимия в шейкере

1. Охладите бокал. Поставьте в морозилку красивый коктейльный бокал (лучше всего — купе или картинку) на 10—15 минут.

2. Соберите ингредиенты в шейкер. Влейте 30 мл коньяка, 30 мл какао-ликера и 30 мл холодных сливок.

3. Добавьте лёд. Наполните шейкер кубиками льда доверху.

4. Трясите, как будто взбиваете десерт. Это не просто смешивание, это создание эмульсии. Трясите энергично и долго — не меньше 15—20 секунд, пока стенки шейкера не покроются инеем. Сливки должны превратиться в лёгкую, воздушную пену.

5. Двойная фильтрация. Вылейте лёд из бокала. Процедите содержимое шейкера сначала через крупное ситечко, а потом через мелкое (файн-стрейнер), чтобы ни один кусочек льда не испортил шелковистую текстуру.

6. Финальный штрих — мускат. Натрите сверху свежий мускатный орех. Не пожалейте! Именно этот аромат превращает коктейль в произведение искусства.

Подача: ритуал для ценителей

«Бренди Александр» не пьют залпом. Его смакуют, как хороший десерт.

1. Посуда: Только элегантный бокал на тонкой ножке — купе, мартину или даже небольшой винный бокал. Напиток должен выглядеть нарядно.

2. Температура: Ледяной, но не обжигающий. Сливки дают ощущение прохладной нежности.

3. С чем пить: Это идеальный **диджестив** — напиток после ужина. Он заменяет десерт и помогает расслабиться после тяжёлого дня. Хорош в компании хорошей книги, джаза или душевного разговора.

4. Главное правило: Не торопиться. Маленькими глотками, наслаждаясь каждым.

Почему это гениально? «Бренди Александр» — это коктейль, который не стыдно подать на званом ужине и приятно выпить в одиночестве у камина. Он объединяет в себе аристократизм коньяка, детскую радость шоколада и уют домашних сливок. Это жидкое объятие в бокале.

Поднимите бокал за Фрэнка Синатру, за нью-йоркских барменов начала XX века и за тот самый мускатный орех, без которого этот коктейль был бы просто вкусным, но не великим.

9. Виски Сауэр (Whiskey Sour). Кислый, но не значит плохой. Почему виски с лимоном пьют уже 150 лет

Есть коктейли для вечеринок, есть для фото, а есть — для души и разговора по душам. «Виски сауэр» (Whiskey Sour) стоит особняком в этом ряду. Это не просто смесь виски с лимоном. Это проверка бармена на профпригодность и тест для вашего терпения. Потому что настоящий «Сауэр» требует не только ингредиентов, но и характера. И да, он реально кислый. Но в этой кислоте — вся соль.

Представьте: XIX век, золотая лихорадка, моряки, ковбои, первые бары на Диком Западе. Человек заходит после тяжёлого дня и просит чего-то, что одновременно успокоит нервы, напомнит о доме (где были лимоны) и не даст уснуть в тарелке с бобами. Бармены того времени были людьми простыми, но сообразительными. Они смешали виски, лимон, сахар — и попали в яблочко. Так родился легендарный коктейль, который пьют до сих пор, несмотря на моду, тренды и появление тысяч новых рецептов.

История: или как моряки лечили цингу, а получился бестселлер

Официальная версия гласит, что первый «Виски сауэр» был задокументирован в 1870 году в Висконсине. Автором называют бармена по фамилии Эллис. Но, скорее всего, он просто записал рецепт, который и так витал в воздухе (и в стаканах) уже лет 20—30.

Изначально «сауэрами» называли все кислые коктейли — с любым крепким алкоголем, лимоном и сахаром. Моряки британского флота, например, смешивали ром с лимоном (от цинги) и сахаром (для удовольствия) ещё в XVIII веке. Так что «Сауэр» — это, по сути, эволюция пиратского рациона.

Но настоящую славу коктейлю принесло изобретение **яичного белка** в рецепте. Кто первый додумался добавить его в шейкер — история умалчивает. Но этот гений заслуживает памятника. Яичный белок делает напиток невероятно нежным, шелковистым и даёт ту самую густую пену, за которую «Виски сауэр» обожают во всём мире.

В 20-м веке коктейль пережил второе рождение благодаря моде на всё «кислое» и вошёл в официальный список Международной ассоциации барменов (IBA) в категории «Современная классика». Его пили голливудские звёзды, писатели и обычные парни в забегаловках. Демократичный, злой, но с нежной душой.

Ингредиенты: серьёзный набор для взрослых

«Виски сауэр» — это не компот. Здесь каждый ингредиент со своим характером.

— **Бурбон или ржаной виски — 60 мл.** Классика — это именно **бурбон** (американский кукурузный виски). Он даёт сладковатую ванильную ноту, которая отлично балансирует кислоту лимона. Можно взять ржаной (rye) — будет более пряным и суровым. Шотландский виски брать не стоит — он слишком торфяной и будет конфликтовать с цитрусами.

— **Свежевыжатый лимонный сок — 30 мл. Только свежий!** Никакого пакетированного концентрата! Это даже не обсуждается. Выжмите лимон сами, как настоящий мужчина (или женщина).

— **Сахарный сироп — 15—20 мл.** Можно сделать самому (сахар+вода 1:1) или купить. Сироп легче смешивается, чем песок.

— **Яичный белок — 20 мл** (примерно от одного небольшого яйца). Важно! Белок должен быть свежим. Можно купить пастеризованный яичный белок в бутылке, чтобы не бояться сальмонеллы. Именно белок создаёт ту самую роскошную пену.

— **Лёд.** Много, для шейкера и для подачи (если подаёте в роксе).

— **Для украшения:** Долька апельсина и коктейльная вишня. Это классика. Можно ещё пару капель ангостуры на пену — для красоты и аромата.

Приготовление: алхимия в два этапа

1. Сухой шейк (без льда!). Это самый важный секрет! Влейте в шейкер виски, лимонный сок, сироп и яичный белок. Закройте и **энергично трясите без льда 15—20 секунд.** Зачем? Белок должен превратиться в густую пену, а холодный лёд ему в этом помешает. Если сразу тряссти со льдом, пена не получится.

2. Мокрый шейк (со льдом). Откройте шейкер, насыпьте доверху кубиков льда. Снова закройте и трясите ещё 15—20 секунд, чтобы напиток охладился и смешался.

3. Охладите бокал. Пока вы трясёте, поставьте в морозилку **рокс** (низкий стакан для виски) или поставьте его в холодильник. Можно просто насыпать в него лёд на минутку.

4. Двойная фильтрация. Вылейте лёд из бокала (если использовали). Процедите содержимое шейкера через ситечко (стрейнер) прямо в стакан. Если хотите идеально гладкую пену, процедите ещё раз через мелкое сито (файн-стрейнер).

5. Финальный аккорд. Украсьте половинкой кружка апельсина и вишенкой. Можно капнуть 2—3 капли ангостуры прямо на пену и зубочисткой сделать красивые разводы.

Подача: любимая пена

«Виски сауэр» пьют и в старомодном стакане (рокс), и в бокале для шампанского (флюте) — зависит от ресторана и настроения. Но классика — это рокс.

1. Поставьте бокал на стол и дайте гостю полюбоваться идеальной белой шапкой пены.

2. Пьют «Сауэр» медленно, смакуя каждый глоток. Сначала вы чувствуете нежную пену с кислинкой, потом накатывает сладость сиропа, а в конце — уверенная, тёплая нота бурбона.

3. Это отличный аперитив (до еды), потому что кислотность лимона пробуждает аппетит. Но и после ужина он тоже хорош — как лёгкий дижестив.

4. Вишенку съедают в конце, как десерт. Это награда за правильное приготовление.

Почему это гениально? «Виски сауэр» — это идеальный баланс характеров: крепкий, кислый, сладкий и нежный одновременно. Это как жизнь: сначала бьёт по голове, потом успокаивает, а в финале оставляет приятное послевкусие. И пена — просто божественная.

Поднимите бокал за первого бармена, который догадался разбить яйцо в виски! Его могли счесть сумасшедшим, а он оказался гением. За пену!

10. Гибсон» (Gibson). Луковый мартини? Вы серьёзно? Рецепт коктейля для смелых

Есть коктейли для девушек — розовые, сладкие, с зонтиками. Есть для вечеринок — яркие, фруктовые, чтоб залетало быстро. А есть «Гибсон» (Gibson). Это напиток для тех, кто устал от банальностей. Для тех, кто смотрит на оливку в мартини и думает: «Скучно. А что, если бы я мог закусывать джин маринованным луком прямо из бокала?».

Звучит как гастрономическое безумие? Возможно. Но «Гибсон» — это классика, которая пережила десятилетия, мировые войны и смену моды. Его пили голливудские звёзды, нью-йоркские банкиры и даже одна очень умная шахматистка из сериала. И сегодня мы узнаем, почему луковица в стакане — это не ошибка, а гениальность.

История: у кого украли петуха и при чём тут художник

История «Гибсона» — это детектив с несколькими версиями, каждая запутаннее другой.

Версия первая, художественная. В начале XX века жил-был знаменитый американский иллюстратор Чарльз Дана Гибсон. Он любил красивых женщин (рисовал их, между прочим) и хороший джин. Однажды в нью-йоркском клубе «Игрок» (The Players) он попросил бармена Чарли Конноли сделать ему мартини «с изюминкой». Бармен посмотрел по сторонам, увидел банку с маринованным луком, пожал плечами и бросил луковицу в стакан. Гибсону понравилось, и новый коктейль назвали в его честь.

Версия вторая, дипломатическая. Некий дипломат по фамилии Гибсон был вынужден посещать светские рауты, но по каким-то причинам (может, здоровье, может, принципы) не пил алкоголь. Он просил наливать ему в бокал простую воду, а чтобы не перепутать с настоящими коктейлями, просил украшать стакан луковицей. Хитрый дипломат, ничего не скажешь.

Версия третья, соревновательная. Два бармена — Гибсон и Конноли — устроили соревнование, кто придумает лучший вариант мартини. Победил Гибсон, и его именем назвали напиток.

Версия четвёртая, почти официальная. В 1898 году некий банкир Уолтер Гибсон отдыхал в клубе и попросил смешать ему джин с вермутом в определённой пропорции. А луковица — ну, просто чтобы было красиво.

Какая версия правдива — уже никто не узнает. Но факт остаётся фактом: с 1908 года рецепт «Гибсона» публикуется в барменских книгах и с тех пор не теряет актуальности. Международная ассоциация барменов (IBA) официально признала его и отнесла к категории аперитивов. Так что это не выдумка, а классика.

Ингредиенты: минимум, но качественный

«Гибсон» — родной брат «Сухого мартини». Отличается только одним — гарниром. Вместо оливки или лимонной цедры здесь маринованный лук.

Итак, что нужно:

— **Джин** — **60—75 мл.** Классика — лондонский сухой джин (London Dry). Он даёт тот самый можжевеловый характер, за который всё и затевается. Не берите дешёвый — испортите всё впечатление.

— **Сухой вермут** — **10—15 мл.** Обратите внимание: именно **сухой** (dry), не красный и не сладкий. Пропорция сджином может варьироваться от 10:1 до 5:1 в пользу джина. Чем меньше вермута, тем «суше» и жёстче коктейль.

— **Маринованный лук (коктейльные луковички)** — **1 или 3 штуки.** Это изюминка (вернее, луковинка) коктейля. Именно он отличает «Гибсона» от просто мартини.

— **Лёд.** Крупные кубики, много. Для смешивания, а не для замораживания пальцев.

— **Для украшения:** Только лук. Никаких оливок, лимонов и прочей ерунды.

Важное суеверие: Настоящие бармены украшают «Гибсон» нечётным количеством лука — одной или тремя луковичками. Чётное число — плохая примета. Почему? История умалчивает, но традиция есть традиция.

Приготовление: никакого шейкера, только стир

Запомните раз и навсегда: «Гибсон» не взбалтывают, а перемешивают (*stir*). Джеймс Бонд со своим «взболтать, но не смешивать» отдыхает. Здесь другой этикет.

1. Охладите бокал. Поставьте коктейльный бокал (лучше всего — классический конусный «мартину») в морозилку минут на 10—15. Или наполните его льдом и оставьте на пару минут.

2. Подготовьте смесительный стакан. Наполните его крупными кубиками льда доверху.

3. Залейте ингредиенты. Влейте 60—75 мл джина и 10—15 мл сухого вермута. Классическое соотношение, одобренное ИВА — 5:1 или даже 6:1 в пользу джина. Некоторые любят 3:1 — это более «влажный» вариант. Экспериментируйте!

4. Перемешивайте, как будто размешиваете чай у английской королевы. Барной ложкой аккуратно, но уверенно мешайте смесь по кругу 30—40 секунд. Коктейль должен стать ледяным, но не разбавленным водой.

5. Процедите. Вылейте лёд из подготовленного бокала. Через стрейнер (ситечко) перелейте содержимое смесительного стакана в бокал. Ни один кусочек льда не должен попасть в финальный напиток.

6. Украсьте. Насадите на шпажку одну или три маринованные луковички и опустите в бокал. Готово!.

Подача: пьют, а не закусывают

«Гибсон» — коктейль серьёзный. Его не пьют залпом под сериальчик.

1. Температура: Ледяной, обжигающе холодный.

2. Время: Идеальный аперитив — до еды. Он пробуждает аппетит и настраивает на разговор.

3. С чем подавать: Хорош сам по себе. Но если хочется закуски — идеально подойдут устрицы, сырная тарелка, оливки, маринованные овощи. Всё солёное и пикантное, что подчеркнёт вкус джина.

4. Как пить: Медленно, смакуя. Первый глоток — холодная можжевеловая атака. Потом раскрывается травяная сложность вермута. И только когда вы доберётесь до луковицы и откусите кусочек — произойдёт магия. Пикантная, кисло-сладкая острота лука взорвётся во рту и совершенно по-новому раскроет вкус джина.

Почему это гениально? Потому что «Гибсон» — это коктейль-провокация. Он заставляет задуматься: «А почему лук? А почему он тут? А почему мне это нравится?». Это не просто выпить — это гастрономический опыт в одном бокале. Сухой, жёсткий, элегантный и с пикантной дерзостью внутри.

Поднимите бокал за Чарльза Гибсона (художника, дипломата или банкира — выбирайте версию сами). Он подарил миру напиток, который доказывает: даже в классике есть место эксперименту. Главное — чтобы лук был маринованный, а вера в прекрасное — нерушимой.

11. Гимлет (Gimlet). Джин с лаймом, который спас Британскую империю. Рецепт коктейля для настоящих «лаймейцев»

Есть коктейли, которые придумывали для красоты. Есть — для вкуса. А есть те, что создавали ради выживания. «Гимлет» (Gimlet) — это жидкая история о том, как британский флот чуть не развалился от цинги, но вовремя вспомнил, что лаймы существуют не только для того, чтобы украшать рыбу. И да, название здесь совсем не случайно: этот напиток действительно «буравит» сознание, особенно если переборщить вечером.

История: или как моряков заставили пить лекарство и назвали это коктейлем

Представьте: XVIII век, Британская империя правит морями, а её моряки массоводохнут от цинги. Корабельные врачи в панике, адмиралы в ярости, а простые матросы мечтают не о славе, а хотя бы об одном гнилом зубе, который не выпадет сам по себе. И тут до всех доходит простая мысль: цитрусовые спасают.

В 1867 году британский парламент принимает Акт о торговом мореплавании, который обязывает все суда иметь на борту запас лаймового сока для экипажа. Но хранить сок в бочках — проблема: прокисает. И тут на сцену выходит некий Лочлин Роуз (Lauchlin Rose), владелец верфи в Шотландии. Он патентует технологию консервации сока с помощью сахара вместо спирта и называет своё детище **Rose's Lime Cordial**. Гениально: и хранится вечно, и пить приятнее, чем чистый уксус.

Дальше — дело техники. Простые матросы глушили ром (с ними всё понятно), а офицеры предпочитали джин. И вот какой-то сообразительный лейтенант (а может, и сам сэр Томас Десмонд Гимлетт, корабельный врач, по одной из версий) смешал джин с этим самым кордиалом. Получилось настолько вкусно, что название закрепилось на века.

Правда, есть и другая версия: «gimlet» — это буравчик, маленький инструмент для вскрытия бочек с алкоголем. И коктейль, мол, так назвали, потому что он так же «буравит» дыры в памяти наутро. Какая версия ближе — решайте сами. Но факт остаётся фактом: уже в 1923 году рецепт появляется в книге Гарри МакЭлона, а в 1930-м — в легендарном «The Savoy Cocktail Book» Гарри Крэдока.

Ингредиенты: всего два, но с одним секретом

Тут начинается самое интересное. Спойлер: «Гимлет» — это не просто джин с лаймом. Иначе любой «Джин-сауэр» можно было бы назвать «Гимлетом», а это, простите, преступление против истории.

Итак, что нам нужно:

— **Джин — 60—75 мл.** Лучше всего — лондонский сухой (London Dry) или плимутский (Plymouth). Последний считается оригинальным, он более насыщенный и плотный. Hendrick's тоже зайдёт — добавит огуречно-розовых ноток, если вы любите сложнее.

— **Лаймовый кордиал (Lime Cordial) — 20—30 мл.** Вот оно, сердце коктейля! Это не просто сок лайма с сахаром, а специальный консервированный сироп, который в 1867 году придумал Лочлин Роуз. Он даёт тот самый карамельно-цитрусовый, чуть «жжёный» привкус, который отличает настоящий «Гимлет» от подделок. В классике — Rose's, но можно использовать MONIN или сделать самому (об этом позже).

— **Лёд.** Много, для шейкера.

— **Для украшения:** Долька лайма или кружок огурца. В классическом варианте украшения может и не быть вовсе — суровая британская эстетика.

Важное предупреждение от хранителей традиций: «Гимлет» без лаймового кордиала — это просто «Джин-сауэр». Не позорьтесь, используйте правильный сироп!

Пропорции, кстати, варьируются от 1:1 (для сладкоежек и тех, кто хочет почувствовать себя моряком XIX века) до 4:1 или даже 8:1 в пользу джина (для тех, кто любит погорячее). Классика ИВА — где-то посередине.

Приготовление: взболтать, но можно и размешать

Тут мнения расходятся, как пути британского и французского флотов.

Метод от консерваторов (Stir): Олдскульные рецепты (1923, 1930 годы) предписывают просто **размешивать** ингредиенты в стакане со льдом и подавать в том же бокале. Никакой лишней суеты, всё по-морскому строго.

Метод от прогрессистов (Shake): Если вы используете свежий сок (а многие современные рецепты его добавляют) или хотите идеального охлаждения, лучше **взболтать** в шейкере. Гарри Крэдок, кстати, в «The Savoy Cocktail Book» рекомендует именно шейк для некоторых вариаций. Да и Роберт Хесс, известный коктейльный гуру, настаивает на шейке.

Мы сделаем по-современному, но с уважением к традициям.

1. Охладите бокал. Поставьте в морозилку элегантный коктейльный бокал (купе или мартину) минут на 10. Или просто насыпьте в него лёд.

2. Наполните шейкер. Накидайте в шейкер крупных кубиков льда доверху.

3. Залейте основу. Влейте 60 мл джина и 20—30 мл лаймового кордиала. Можно добавить 5—10 мл свежего сока лайма для свежести, если душа просит, но это уже вольность.

4. Взбивайте, как будто от этого зависит здоровье нации. Энергично трясите 15—20 секунд, пока стенки шейкера не покроются инеем.

5. Процедите. Вылейте лёд из подготовленного бокала. Через стрейнер (и лучше ещё через мелкое сито) перелейте коктейль в бокал.

6. Украсьте. По желанию — долькой лайма или кружком огурца. Можно и вовсе без ничего — минимализм тоже стильно.

Подача: почувствуй себя офицером Её Величества

«Гимлет» — коктейль строгий, но с характером.

1. Бокал: Классический конусный бокал для мартини или фужер «купе». Можно и в «рокс» со льдом, если вы в гамаке на веранде, а не на званом ужине.

2. Температура: Ледяной. Он должен обжигать холодом, чтобы потом внутри разлилось тепло от джина.

3. Время: Идеальный аперитив. Перед обедом он пробуждает аппетит и напоминает, что вы не просто так надели чистую рубашку.

4. Вкус: Первое, что вы почувствуете — сладковато-кислый удар кордиала. Потом раскрывается можжевельник и сложные травяные ноты джина. Послевкусие — сухое, чуть терпкое, с лёгкой горчинкой. Это идеальный баланс между лекарством и удовольствием.

Почему это гениально? Потому что «Гимлет» — это коктейль-долгожитель. Он пережил империи, мировые войны, смену моды и до сих пор в строю. В нём есть всё: история, вкус и тот самый неуловимый шарм старой Англии, когда джентльмены пили джин, потому что это было полезно для здоровья. А то, что наутро голова гудит — так это просто буравчик постарался.

Поднимите бокал за сэра Томаса Гимлетта (или за того парня с буравчиком — выбирайте сами). Он превратил скучное лекарство в напиток, который пьют уже полтора века. **И за Лочлина Роуза,** конечно — без его сиропа мы бы тут сейчас мучились с прокисшим лаймом.

12. Голубая лагуна (Blue Lagoon). Лазурный обманщик: почему «Голубая лагуна» сияет, но не светит

О, наконец-то мы добрались до коктейля, который сияет ярче, чем ваши мечты об отпуске на Мальдивах! Встречаем — «Голубая лагуна», он же «Синий кайф», он же напиток, ради которого бармены скупают сиропы литрами.

Есть коктейли для гурманов, есть для эстетов, а есть для тех, кто пришёл в бар и сказал: «Хочу чего-нибудь синего! Чтобы как в море, только дешевле и с градусом». «Голубая лагуна» (Blue Lagoon) — это идеальный вариант для людей, которые выбирают напиток по цвету, а не по вкусу. И знаете что? Они не ошибаются! Потому что этот коктейль — настоящий мастер маскировки: выглядит как тропический рай, а на вкус — как лимонад, который внезапно решил стать взрослым.

История: или как сын переплюнул отца, добавив синей краски

Представьте: Париж, начало 1960-х. Легендарный Harry's New York Bar, где тусуются Хемингуэй, Коко Шанель и прочие творческие личности, которым скучно просто пить, а хочется ещё и вдохновляться. За барной стойкой стоит Энди МакЭлхоун — сын того самого Гарри, который придумал «Сайдкар» и «Белую леди».

И вот Энди смотрит на отцовский рецепт «Белой леди» (джин, ликёр, лимон) и думает: «Пап, ну скучно же! Всё белое да прозрачное. Где драма? Где цвет?». И тут на рынке появляется новинка — синий ликёр **«Блю Кюрасао»**. Энди хватается за него, заменяет джин на водку (чтобы не перебивать цвет вкусом), добавляет лимон — и вуаля! Рождается коктейль, который до сих пор взрывает ленты соцсетей своей синевой.

Произошло это то ли в 1960-м, то ли в 1972-м — точная дата теряется в тумане парижских вечеров, но факт остаётся фактом: «Голубая лагуна» была признана Международной ассоциацией барменов в 1987 году и держалась в списке аж до 1993-го.

Кстати, вопреки распространённому заблуждению, коктейль назван не в честь фильма с Брук Шилдс — просто совпало. Хотя, если честно, цвет у него ну очень кинематографичный.

Ингредиенты: всё гениальное — синее

«Голубая лагуна» проста, как три копейки, но требует точности. Вот классический состав, одобренный барменами всего мира:

— **Водка — 40—50 мл.** Нейтральная основа. Водка здесь — как честный чиновник: ничего не решает, но без неё всё развалится. Берём качественную, но не супер-премиальную — всё равно её вкус спрячется за синим занавесом.

— **Блю Кюрасао — 20—30 мл.** Вот он, главный художник! Этот ликёр не просто красит коктейль в цвет лазурного берега, но и добавляет апельсиновые нотки с лёгкой горчинкой. Без него вы получите просто «Мутную лужу».

— **Сок лимона (или лайма) — 20—30 мл.** Только свежавыжатый! Кислота нужна, чтобы балансировать сладость и не дать коктейлю превратиться в сироп от кашля.

— **Лимонад или спрайт — до 100 мл.** Для объёма и пузырьков. Можно взять просто содовую с сахаром или Schweppes Lemon.

— **Лёд. Много-много льда.** В идеале — кубики или даже колотый, чтобы коктейль был похож на лагуну с айсбергами.

— **Для украшения:** Долька лимона или апельсина, вишенка. Можно и то, и другое сразу — чем ярче, тем ближе к тропикам.

— **Важное примечание:** Пропорции могут плавать, как поплавки на удочке. Кто-то любит покрепче (больше водки), кто-то послаще (больше ликёра). Классика IBA 1987 года — 6 частей водки, 3 части лимона и 1 часть кюрасао. Но мы люди современные, можем и поэкспериментировать.

Приготовление: искусство смешивать, а не рисовать

Тут два пути — сложный (для эстетов) и простой (для нормальных людей).

Способ первый, эстетский (со шейкером):

1. Наполните шейкер кубиками льда доверху.

2. Влейте водку, Блю Кюрасао и свежавыжатый лимонный сок.

3. Энергично взбалтывайте 10—15 секунд. Коктейль должен стать ледяным, а вы — почувствовать себя настоящим барменом.

4. Возьмите хайбол (высокий стакан) или харрикейн (изогнутый, как ваша надежда на отпуск) и наполните его свежим льдом.

5. Процедите содержимое шейкера через стрейнер в стакан.

6. Долейте лимонадом или спрайтом до краёв.

7. Аккуратно перемешайте ложкой (один раз! не взбивайте пузырьки!).

Способ второй, ленивый (прямо в стакане):

1. Наполните стакан льдом.

2. Налейте водку, потом кюрасао, потом лимонный сок.

3. Залейте лимонадом.

4. Перемешайте.

5. Вкус будет тот же, просто меньше посуды мыть. Энди МакЭлхоун в гробу перевернулся бы, но мы никому не скажем.

Подача: чем синее, тем ближе к морю

«Голубая лагуна» — коктейль визуальный. Его фотографируют чаще, чем пьют. Поэтому подача здесь — половина успеха.

1. Бокал: Высокий, прозрачный, чтоб все видели эту синеву. Идеально — харрикейн или просто хайбол.

2. Лёд: Если есть возможность — используйте крупные кубики или даже съедобные светодиоды (шутка). Лёд должен блестеть и переливаться.

3. Украшение: На край стакана водрузите дольку апельсина (контраст оранжевого и синего — классика жанра). Внутри бросьте вишенку. Можно добавить трубочку и маленький зонтик — без зонтика коктейль не считается тропическим.

4. Атмосфера: Пить лучше всего, глядя на фото Мальдив в телефоне или, на худой конец, в окно на сугробы. Контраст поможет поверить, что вы где-то далеко.

Почему это гениально? «Голубая лагуна» — это коктейль-настроение. Он не претендует на сложность «Негрони» или элегантность «Мартини». Он просто берёт цветом. Первый глоток — сладкий, цитрусовый, с лёгким уколом водки. Потом вы привыкаете и начинаете ловить **апельсиновые ноты кюрасао**. А главное — он фотогеничный. Вы выкладываете фото в соцсеть, и все пишут: «Ой, какая красота! Где ты отдыхаешь?» А вы в это время сидите на кухне в тапках. Магия.

Поднимите бокал за Энди МакЭлхоуна, который решил, что мир слишком скучный и его нужно подсинить! Спасибо ему за то, что теперь даже в хмурый вторник мы можем налить себе стакан лазурного счастья.

13. Грязный мартини (Dirty Martini). Оливковый рассол в коктейле? Только для извращенцев со вкусом

Есть коктейли для девушек, есть для мачо, а есть «Грязный мартини» — напиток для тех, кто однажды попробовал рассол после огурчиков, перекрестился и сказал: «А почему бы не добавить это в джин?». Звучит как гастрономическое хулиганство, но на деле — это один из самых элегантных и одновременно дерзких коктейлей в мире. В нём есть всё: аристократизм сухого джина, солёная наглость оливкового рассола и безудержное веселье от того, что вы пьёте маринад в компании благородного алкоголя.

Это не просто коктейль. Это вызов общественному вкусу. Это заявление: «Да, я могу пить рассол, и мне не нужны ваши дурацкие сладкие ликёры». И знаете что? Это чертовски вкусно.

История: или как американский бармен случайно уронил оливку в чужой стакан

Точная дата рождения «Грязного мартини» теряется в тумане нью-йоркских вечеринок начала XX века. Мартини сам по себе уже был легендой — его пили все, от банкиров до богемы. Но однажды (легенды расходятся в деталях) какому-то смелому бармену или просто вечно недовольному посетителю показалось, что обычный мартини слишком скучный.

По самой популярной версии, «грязным» мартини стали называть после того, как кто-то догадался добавить в классический рецепт немного **оливкового рассола**. Зачем? А чтобы было солёненько. Видимо, клиент хотел и выпить, и закусить одновременно, но был слишком ленив, чтобы жевать оливку отдельно.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.